



MENSAGEM Nº 213//2022

Ref. Projeto de Lei

Assunto: Bonificação por Resultados

Inicialmente é importante frisar que todos os profissionais que hoje atuam nas cozinhas são auxiliares de serviços, e conforme a Lei nº 2966, de 29 de fevereiro de 2012, ao Auxiliar de Serviços caberá a realização das seguintes atribuições, dentre outras:

“ANEXO – XXVII

(...)

- Executar serviços de limpeza das cozinhas e refeitórios: móveis, equipamentos, utensílios, louças, instrumentos e materiais utilizados, entre outros;
- Executar atividades relacionadas ao preparo das refeições, cumprindo o cardápio pré estabelecido zelando pelo sabor, aparência, textura e temperatura das mesmas, respeitando as normas de higiene pessoal e do local de trabalho.
- Dispor adequadamente os restos de comida e lixo da cozinha, de forma a evitar proliferação de insetos, bactérias e outros;
- Adequar os resíduos de forma seletiva, separando-os para processos de reciclagem;
- Zelar pela higiene pessoal;
- Usar EPI;
- Zelar pela limpeza, organização e manutenção das ferramentas, utensílios e materiais utilizados, a fim de tê-los sempre em condições de uso;”

No entanto, cabe ressaltar que além das funções exercidas pelos auxiliares de serviços, àquelas que atuam nas cozinhas das Unidades de Educação, se dedicam ao preparo dos alimentos seguindo rigorosamente as orientações da equipe técnica do Setor de Alimentação Escolar, quanto à higiene na manipulação dos alimentos e preparo das refeições.

Portanto, a atividade exercida pelo auxiliar de serviços na produção da alimentação escolar exige algumas habilidades e comportamentos que não são requeridos na função genérica de auxiliar de serviços, que visam a segurança alimentar e a minimização do desperdício de alimentos, são eles: a) cumprimento de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para higienização de

CMSPS 03/06/2022 16:17



equipamentos e alimentos, b) o controle de estoque de gêneros alimentícios e c) o cálculo para preparo das refeições baseado em gramas por aluno.

Além disso, preparar a alimentação escolar é uma função chave quando se fala em qualidade e segurança alimentar, algo em que o município de São Bento do Sul se destaca no cenário nacional, conforme reconhecimento recebido do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação em 2021.

Cabe aqui destacar que há um esforço mútuo por parte da Secretaria Municipal de Educação quando aprimora o processo de compra dos alimentos e exige que fornecedores cumpram requisitos mínimos de qualidade e das cozinheiras que seguem as orientações técnicas das nutricionistas do setor de alimentação escolar.

Então não se pode negar que as cozinheiras são parte fundamental para que possamos oferecer uma alimentação de qualidade, preparada de forma segura e com muito carinho. Por isso, acreditamos que a valorização das cozinheiras é a forma mais justa de reconhecê-las pelo seu esforço e dedicação, pois não há dúvidas que um profissional que se sinta valorizado, inegavelmente, trabalhará mais motivado, o que neste caso, promoverá o oferecimento de uma alimentação mais gostosa aos estudantes da nossa rede de ensino.

Desta forma, a Secretaria Municipal de Educação propõe como forma de valorizar e medir a qualidade dessa alimentação oferecida às crianças da Rede Municipal de Educação e para que possamos avaliar o cumprimento de tais normas e premiar as boas práticas, sugere-se a implementação da Bonificação por Resultados.

Ante o exposto, solicitamos a análise e a aprovação do presente projeto, que segue acompanhado de impacto orçamentário e financeiro.

São Bento do Sul, 3 de junho de 2022.

ANTONIO JOAQUIM TOMAZINI FILHO
Prefeito

JOSIAS TERRES
Secretário Municipal de Educação



PROJETO DE LEI Nº 213, DE 3 DE JUNHO DE 2022.

INSTITUI A BONIFICAÇÃO POR
RESULTADOS AOS AUXILIARES DE
SERVIÇOS QUE ATUAM NAS COZINHAS
DAS UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE
MUNICIPAL DE ENSINO

O PREFEITO

Faço saber que a Câmara de Vereadores aprova a seguinte lei:

Art. 1º Fica instituída a Bonificação por Resultados, vinculada ao cumprimento de metas estabelecidas pela equipe de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, (Anexo I) a ser paga aos auxiliares de serviços que atuam nas cozinhas das Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino.

Art. 2º A Bonificação por Resultados constitui, nos termos desta Lei, prestação pecuniária eventual, desvinculada dos vencimentos, salário ou subsídios recebidos pelo servidor público, que a perceberá de acordo com o cumprimento das metas definidas, conforme Anexo I.

Parágrafo único. A Bonificação por Resultados não integra nem se incorpora aos vencimentos, salário, subsídios, proventos ou pensões para nenhum efeito e não será considerada para cálculo de qualquer vantagem pecuniária ou benefício, bem como sobre ela não incidirão os descontos previdenciários.

Art. 3º A Bonificação por Resultados será paga, observado o cumprimento das metas definidas (Anexo I), apuradas e avaliadas trimestralmente pelo chefe imediato.

§ 1º Para os fins do disposto no *caput* deste artigo, os servidores serão submetidos à avaliação, destinada a apurar os resultados obtidos em cada período, pontuando de acordo com os indicadores definidos no Anexo II.

§ 2º Serão apurados e avaliados o cumprimento de 10 (dez) indicadores, com pontuação de 1 a 5, somando até 50 pontos.

§ 3º A Bonificação por Resultados será paga ao servidor que tenha alcançado 50 pontos no período de avaliação.

§ 4º As faltas justificadas durante o período avaliado não serão consideradas na pontuação.

Art. 4º O valor da Bonificação por Resultados será de R\$ 750,00 (setecentos e cinquenta reais), pago de forma trimestral, referente ao período avaliado.



Parágrafo único. O pagamento do valor da Bonificação por Resultados, será pago no mês subsequente à avaliação.

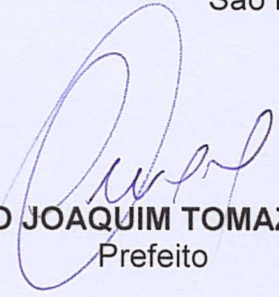
Art. 5º É vedado o pagamento da Bonificação por Resultados, nos termos desta Lei:

- I - aos pensionistas;
- II - aos aposentados,
- III - aos servidores readaptados.

Art. 6º As despesas decorrentes da aplicação desta lei correrão à conta das dotações próprias consignadas no orçamento vigente.

Art. 7º Esta Lei entra em vigor na data da publicação.

São Bento do Sul, 3 de junho de 2022.


ANTONIO JOAQUIM TOMAZINI FILHO
Prefeito


JOSIAS TERRES
Secretário Municipal de Educação



ANEXO I

Requisitos da avaliação das cozinheiras

A avaliação foi estruturada pelas nutricionistas do setor de alimentação escolar baseada no *checklist* aplicado em cada visita de acompanhamento às cozinhas escolares.

1. Higiene pessoal (uso de touca, jaleco, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos como aliança e brincos).

Em acordo com o que prevê a RDC 216 da ANVISA, itens 4.6.3 e 4.6.6:

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

2. Uso de EPI e Uniforme

A Prefeitura de São Bento do Sul fornece sapato de segurança, óculos de proteção, mangote, luva térmica e respirador conforme avaliação dos técnicos de segurança do trabalho, em acordo com o previsto na NR 06, item 6.3:

6.3 A empresa é obrigada a fornecer aos empregados, gratuitamente, EPI adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento (...).

Sendo assim, ainda citando a NR 06, é dever da do empregador cobrar o uso do EPI:

6.6.1 Cabe ao empregador quanto ao EPI:

(...)

b) exigir seu uso.



3. Condição de organização e limpeza da cozinha e depósito de alimentos (validades)

4. Controle de estoque e validade dos alimentos

O chamado PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai), de modo a não ter alimentos em excesso estocados na unidade educacional, o que poderia levar a desperdício, em caso de prazo de validade expirado. É de responsabilidade de cozinheira, no mínimo uma vez ao mês, no momento de fazer o pedido de alimentos ao setor de alimentação escolar, conferir todas as validades dos produtos armazenados, assim como realizar esta conferência do momento do recebimento de quaisquer gêneros alimentícios embalados, procedendo com a organização do PVPS.

Para o bom andamento das atividades na cozinha é imprescindível que o ambiente esteja organizado e limpo, assim como o procedimento de recebimento e conferência dos alimentos seja seguido

5. Cumprimento dos procedimentos de higiene na manipulação de alimentos

Cumprir os POPs de higiene pessoal, ambiental, higienização de alimentos e equipamentos é uma das formas de garantir a segurança higiênico sanitária do alimento produzido, já que parte da faixa etária atendida pela educação é de crianças, um público considerado vulnerável.

6. Etiquetagem de alimentos armazenados fora da embalagem original e/ou sobras limpas

A etiquetagem é fundamental para o armazenamento adequado dos alimentos, uma vez que possibilita a organização e melhor destino a) das sobras limpas (alimento produzido que não foi para o balcão de servimento), b) de verduras processadas para posterior uso e c) alimentos cujas embalagens foram abertas e não foram consumidos em sua totalidade.

7. Cumprimento do cardápio



Os cardápios da alimentação escolar são elaborados por nutricionistas seguindo as recomendações da Resolução nº 06 de maio de 2020, a qual estipula:

- a) limites mínimos para alguns alimentos, como frutas e verduras;
- b) limita para a oferta de alimentos adicionados de açúcar, sal e que contenham determinados aditivos alimentares;
- c) proíbe alimentos com alto índice de açúcar, sódio e gordura saturada.

Assim, é fundamental que os cardápios planejados sejam executados pelas cozinheiras para que as recomendações nutricionais diárias por faixa etária sejam atingidas e o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis, seja cumprido.

8. Controle sobre a quantidade de alimentos produzidos de modo a minimizar desperdício de alimentos

O preparo das refeições deve seguir um per capita pré-estabelecido e deve ser considerado o número de alunos que se alimentarão naquela refeição, bem como a adesão para aquele item do cardápio. Assim é possível ajustar a quantidade de alimentos a ser produzida minimizando sobras.

9. Proatividade em solucionar problemas na cozinha e trabalho em equipe

O ambiente da cozinha pode ser muito desafiador, pois há um grande volume de trabalho e horários a serem cumpridos. Assim, é natural surgirem problemas que precisam ser solucionados com agilidade e com foco no aluno, que é o centro do trabalho na educação. Outro ponto fundamental é a capacidade de trabalhar em equipe, já que a maioria das cozinhas escolares possui mais de uma vaga para cozinheira, sendo necessário haver parceria e respeito para que o ambiente de trabalho seja harmonioso.

10. Pontualidade e assiduidade

O trabalho na cozinha exige planejamento e organização, pois algumas preparações do cardápio são mais complexas e exigem pré-preparo. Assim, a



pontualidade e assiduidade são fundamentais para que as refeições sejam oferecidas aos alunos nos horários corretos.



ANEXO II

Formulário de Avaliação Cozinheiras/Alimentação Escolar

5 - sempre
4 - quase sempre
3 - frequentemente
2 - raramente
1- nunca

Pontuação máxima: 50 pontos

	Pontuação
1. Higiene pessoal (uso de touca, jaleco, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos como aliança e brincos)	
2. Uso de EPI e Uniforme	
3. Condição de organização e limpeza da cozinha	
4. Controle de estoque e validade dos alimentos	
5. Cumprimento dos procedimentos de higiene na manipulação de alimentos	
6. Etiquetagem de alimentos armazenados fora da embalagem original e/ou sobras limpas	
7. Cumprimento do cardápio	
8. Controle sobre a quantidade de alimentos produzidos de modo a minimizar desperdício de alimentos	
9. Proatividade em solucionar problemas na cozinha e trabalho em equipe	
10. Pontualidade e assiduidade	
Pontuação Total	

Fará jus ao recebimento da bonificação o servidor que alcançar 50 pontos.

Obs: As faltas justificadas não descontam pontos.

Período da avaliação :
Assinatura do chefe imediato:
Assinatura do servidor:

RELATÓRIO DE IMPACTO ORÇAMENTÁRIO E FINANCEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENTO DO SUL
Estado de Santa Catarina

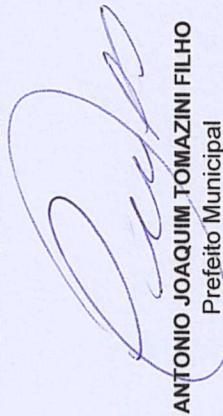
METODOLOGIA DE CÁLCULO

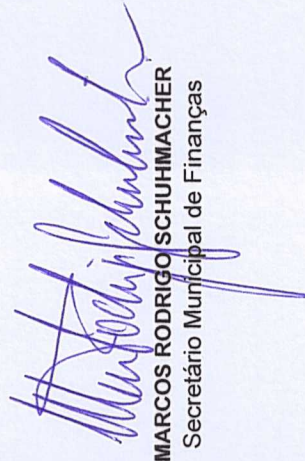
O presente relatório tem por objetivo atender ao disposto nos artigos 16 e 17 da Lei Complementar n.º 101/2000 - LRF, no que se refere a concessão da Bonificação por Resultados aos Auxiliares de Serviços Gerais, que atuam nas cozinhas das Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino.

O cálculo envolve o levantamento dos custos para a concessão da Bonificação de Resultados, podendo atingir até R\$ 750,00 (setecentos e cinquenta reais) por auxiliar de serviços gerais (cozinha); pago de forma trimestral, desvinculada dos vencimentos, salário ou subsídios, proventos ou pensões para nenhum efeito e não foi considerada para cálculo de qualquer vantagem pecuniária ou benefício, bem como sobre ela não incidirão os descontos previdenciários.

A Receita Corrente Líquida (RCL) do município para o exercício 2022 está orçada em R\$ 392.451.462,00 (trezentos e noventa e dois milhões, quatrocentos e cinquenta e um mil e quatrocentos e sessenta e dois reais). O limite para gastos com pessoal para o Poder Executivo é de 54% (cinquenta e quatro por cento) da RCL conforme estabelece o artigo 20 inciso III, "b" da Lei Complementar n.º 101/2000 - LRF, e as despesas com pessoal previstas no valor R\$ 168.904.554,00 (cento e sessenta e oito milhões, novecentos e quatro mil e quinhentos e cinquenta e quatro reais), perfazendo o percentual de 43,10% sobre a RCL.

São Bento do Sul, 1º de junho de 2022


ANTONIO JOAQUIM TOMAZINI FILHO
Prefeito Municipal


MARCOS RODRIGO SCHUHMACHER
Secretário Municipal de Finanças



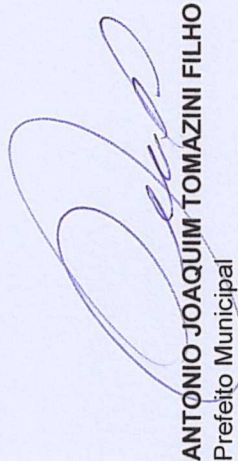
MUNICÍPIO DE SÃO BENTO DO SUL/ESTADO DE SANTA CATARINA
EXERCÍCIO 2022

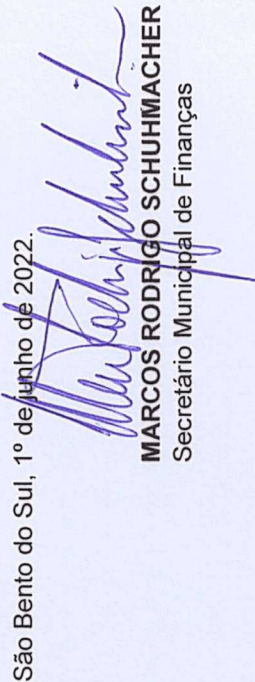
PROJEÇÃO - BONIFICAÇÃO DE RESULTADOS AOS AUXILIARES DE SERVIÇOS GERAIS (COZINHEIRAS)

CARGOS	Quantidade	VALOR TRIMESTRAL	TOTAL TRIMESTRAL	TOTAL ANUAL
Auxiliares de Serviços Gerais (cozinheiras)	125	750,00	93.750,00	187.500,00
TOTAL		750,00	93.750,00	187.500,00

Descrição	Orçado Consolidado Poder Executivo	Acréscimo com Bonificação de Resultados	TOTAL ANUAL DAS DESPESAS COM PESSOAL
Despesa total com pessoal	168.904.554,00	187.500,00	169.230.842,18
Total Previsto	168.904.554,00	187.500,00	169.230.842,18
% SOBRE A RCL ÚLTIMOS 12 MESES	357.240.833,11	0,05%	47,37%
% SOBRE A RCL PREVISTA	392.451.462,00	0,05%	43,12%

O Impacto do aumento de gastos com pessoal para o exercício/2022 será de R\$ 0,05% sobre a Receita Corrente Líquida últimos 12 meses
O impacto orçamentário e financeiro sobre as despesas e finanças públicas será de R\$ 187.500,00 considerando dois trimestres no ano de 2022.


ANTÔNIO JOAQUIM TOMAZINI FILHO
Prefeito Municipal

São Bento do Sul, 1º de junho de 2022.

MARCOS RODRIGO SCHUHMACHER
Secretário Municipal de Finanças

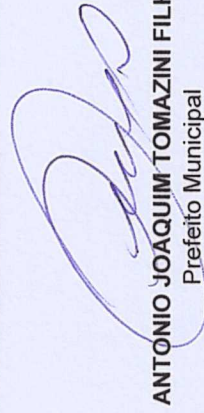


RELATÓRIO DEMONSTRATIVO DO IMPACTO ORÇAMENTÁRIO E FINANCEIRO
MUNICÍPIO DE SÃO BENTO DO SUL
 Estado de Santa Catarina

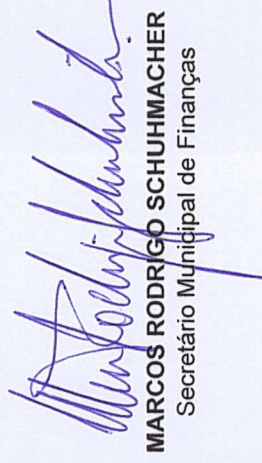
PERÍODO 2022/2024

PROJEÇÃO - BONIFICAÇÃO DE RESULTADOS AOS AUXILIARES DE SERVIÇOS GERAIS (COZINHEIRAS)

Tipo	Ano		2022		2023		2024	
			Impacto Orçamentário	Impacto Financeiro	Impacto Orçamentário	Impacto Financeiro	Impacto Orçamentário	Impacto Financeiro
Despesas Totais Anuais Previstas			168.904.554,00	168.904.554,00	192.551.191,56	192.551.191,56	219.508.358,38	219.508.358,38
Aumento Total Gastos c/Pessoal Projetado			187.500,00	187.500,00	375.000,00	375.000,00	375.000,00	375.000,00
Gastos Total com Despesas de Pessoal			169.092.054,00	169.092.054,00	192.926.191,56	192.926.191,56	219.883.358,38	219.883.358,38
RECEITA CORRENTE LIQUIDA-Projetada				392.451.462,00		447.394.666,68		510.029.920,02
% GASTOS C/PESSOAL SOBRE A R.C.L.			43,09%		43,12%		43,11%	
% GASTOS C/AS ALTERAÇÕES SOBRE A R.C.L.			0,05%		0,08%		0,07%	


ANTONIO JOAQUIM TOMAZINI FILHO
 Prefeito Municipal

São Bento do Sul, 1º de junho de 2022


MARCOS RODRIGO SCHUHAMMER
 Secretário Municipal de Finanças



RELATÓRIO DEMONSTRATIVO DO IMPACTO ORÇAMENTÁRIO E FINANCEIRO
MUNICÍPIO DE SÃO BENTO DO SUL
Estado de Santa Catarina

Declaro, para fins de adequação ao disposto no artigo 16, inciso II da Lei Complementar n.º 101/2000 - Lei de Responsabilidade Fiscal - que tenho ciência do impacto orçamentário e financeiro, que será ocasionado pela geração das despesas advindas ao Projeto de Lei nº 213/2022, com a concessão da Bonificação por Resultados aos Auxiliares de Serviços Gerais, que atuam nas cozinhas das Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino.

Declaro ainda que, o aumento das despesas tem compatibilidade com a Lei Orçamentária Anual, com a Lei de Diretrizes Orçamentárias e com o Plano Plurianual.

Acrescento ainda que as dotações orçamentárias relativas ao custeio das despesas com gastos de pessoal são de previsão obrigatória no orçamento municipal. Caso as dotações orçamentárias previstas, conforme quadro abaixo, forem insuficientes, será feito as modificações orçamentárias para dar cobertura ao aumento previsto.

Previsão Orçamentária para o Exercício/2022

Despesas com Pessoal	Valores Fixados	Acréscimo Previsto	Gasto Total Projetado
Despesa Líquida com Pessoal	168.904.554,00	187.500,00	169.092.054,00
Total Orçado	168.904.554,00	187.500,00	169.092.054,00

São Bento do Sul, 1º de junho de 2022

ANTÔNIO JOAQUIM TOMAZINI FILHO
Prefeito Municipal

MARCOS RODRIGO SCHUHMACHER
Secretário Municipal de Finanças

JOSIAS TERRES
Secretário Municipal de Educação

