



PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAÍ-MG

Secretaria Municipal De Administração

Praça JK S/n° - Centro - Telefone: (038) 3677-9610

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Secretaria Municipal de Administração
Iara Cruzeiro dos Reis

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Municipal.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O consumo de alimentos a intervalos regulares é essencial para a saúde e bem-estar dos seres humanos. Por este motivo, salvo raras exceções, a maioria dos funcionários, sejam públicos ou de empresas privadas, tem garantida por lei uma pausa para refeições durante sua jornada de trabalho. No entanto, em alguns casos, a disponibilidade destas refeições é reduzida ou inexistente na região em que o trabalho está sendo realizado, impossibilitando que os funcionários que se encontram nesta consigam adquirir alimentos que supram suas necessidades. Estes locais também normalmente não possuem instalações adequadas para que o servidor aqueça uma refeição que porventura traga de casa. Some-se isto a situações de emergência que podem ocorrer, obrigando o servidor a permanecer no trabalho por mais tempo que o esperado. Por estes motivos, faz-se necessária a aquisição de marmitas, para que os servidores trabalhando nestas condições tenham garantido o acesso a uma refeição decente e equilibrada, independentemente do local em que encontram-se, levando em conta tanto a parte nutritiva quanto em relação a salubridade deste.

2 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a prestação do serviço solicitado, a interessada deverá comprovadamente pessoa jurídica atuante no ramo das atividades que sejam objeto desta licitação, bem como apresentação dos documentos previstos no art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

A empresa também deverá possuir local próprio para a fabricação e distribuição dos pratos, obedecendo todos os requisitos de higiene, limpeza e alvará necessários para seu funcionamento. Este local deve situar-se dentro dos limites do perímetro urbano do município. Este último requisito justifica-se pela necessidade diária deste item, pois além do deslocamento até este local, os encarregados ainda terão que levar a marmita até o ponto onde estão os servidores que irão recebê-las, e quanto mais distante o local, mais onerosa seria esta logística

3 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades a serem contratadas foram levantadas através das licitações anteriores com itens semelhantes por esta Administração. Em resumo, como se trata de contratação para atendimento de todas as Secretarias administrativas desta municipalidade, fora observado nos anos anteriores os quantitativos levantados e utilizados durante os respectivos exercícios financeiros, considerando-se que são atendidos tanto servidores quanto terceirizados que para esta Administração prestam serviços específicos, em ambientes externos, totalizando-se assim 60.000 (sessenta mil) unidades durante um período de 12 (doze) meses. Reconhecemos assim que este cálculo foi sobrestimado, para que haja uma quantidade a mais ser utilizada nos finais de semana, onde eventualmente são



PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAÍ-MG

Secretaria Municipal De Administração

Praça JK S/nº - Centro - Telefone: (038) 3677-9610

feitos serviços pelas Secretarias de Obras e Agricultura, e também para que haja uma sobra, para casos de emergência ou imprevistos que aumentem a quantidade necessária de marmitas durante determinado período.

4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para o levantamento dos valores médios das marmitas, foram levados em conta orçamentos de porções de 650g, cuja quantidade correspondem, no mínimo, aos valores de cada item presente na refeição e todos os seus ingredientes obrigatórios, contendo variações no mesmo quanto a opções de cardápio, conforme será melhor especificado no Termo de Referência, em anexo a este documento.

Outras alternativas a este modo de contratação seriam:

- **A liberação dos servidores beneficiários para aquisição do próprio alimento.** Tal modo, apesar de aparentemente ser uma decisão normal no cotidiano de uma Prefeitura, torna-se bastante complexo quando os servidores estão efetuando trabalhos em locais distantes de qualquer opção que comercialize refeições prontas. O primeiro problema que surge é encontrar um local destes, o segundo, que este local corresponda a contento as necessidades alimentares do servidor, terceiro, que cobre um preço justo, uma vez que as opções desde servidores ficaria bastante limitadas, talvez obrigando-os a pagar um preço maior do que a média do valor que estariam dispostos a investir, quarto, o tempo de deslocamento do servidor até este local e de volta ao serviço poderia causar atrasos indesejados, sendo que às vezes o servidor estaria com veículo próprio no local, reduzindo ainda mais o alcance de sua busca por um local para realizar sua refeição.

- **A aquisição de vale-refeição para o servidor, através da municipalidade.** Esta situação apenas transfere a questão do valor, resultando nos mesmos problemas indicados no item acima.

- **Que o servidor traga pra o serviço o alimento a ser consumido.** Esta situação também torna-se complicada a medida que necessita de uma estrutura mínima no local de trabalho para armazenar o alimento trazido e aquecê-lo no momento que for ser consumido, segundo exigências mínimas da Norma Regulamentadora 24/2022(NR24, em anexo).

5 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Foram realizados orçamentos do valor unitário de cada marmita, chegando ao valor médio de R\$ 17,33 cada. Considerando a quantidade indicada no *item 3*, o valor estimado total da contratação seria de R\$ 1.039.800,00 (um milhão, trinta e nove mil e oitocentos reais).

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Os encarregados de cada equipe que estará atuando fora da sede, ou em locais onde a locomoção para casa e retorno torna-se difícil em tempo hábil, ou se estiverem de plantão ou prestando auxílio a alguma emergência, farão o levantamento de quantos servidores irão fazer a refeição no local. Cada um então repassará a informação ao setor administrativo de sua Secretaria ou Setor, que efetuará a solicitação para a empresa contratada da quantidade desejada para aquele dia, discriminando os responsáveis por coletar as marmitas no local indicado por esta, conforme descrito no *item 2* e as quantidades levantadas. Os encarregados farão então esta coleta e as levarão até onde estão os servidores, para que possam ser consumidas.

7 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O processo será realizado em **lote único**, devendo ser julgado de como *menor preço por item*. Sendo a aquisição deste feito de forma parcelada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE UNAÍ-MG

Secretaria Municipal De Administração

Praça JK S/nº - Centro - Telefone: (038) 3677-9610

8 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

O Registro de Preços visa garantir a continuidade dos serviços prestados pelos servidores desta municipalidade e prestadores de serviços contratados por esta, tanto em consideração ao tempo, quanto a saúde dos mesmos durante a jornada de trabalho.

9 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A entrega das marmitas será acompanhada pelos encarregados de cada Setor/Secretaria. Caso estes ou algum dos servidores que estiverem consumindo a mesma detecte qualquer problema de qualquer natureza nesta, como condição ou quantidade da comida, embalagem, atraso na entrega, ou qual questão pertinente, deverá informar aos encarregados, que informarão aos fiscais de contrato, documentando a situação com o máximo de informações possíveis. Neste momento, será feito o contato com a empresa pedindo a substituição da marmita avariada, caso necessário ou viável naquele momento. A partir daí, os fiscais decidirão se deverá ser feita alguma sanção em desfavor da empresa, levando em conta a gravidade da situação e a reincidência desta. Tais sanções estarão previstas no Edital e/ou no Termo de Referência do respectivo Pregão.

10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não existe nesta Administração em andamento qualquer contratação correlata ou até mesmo interdependente que venha a interferir ou merece maiores cuidados do planejamento da futura contratação.

11 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Os possíveis impactos ambientais que podem estar relacionados a esta atividade referem-se normalmente a produção do alimento, situação de responsabilidade da própria empresa e órgãos fiscalizadores relevantes, e também à distribuição do alimento na forma de marmitas em embalagens de isopor que, se não tiverem a destinação correta, podem poluir a região em que forem descartados.

12 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nas informações levantadas ao longo do Estudo Técnico Preliminar, e considerando que o fornecimento atenderá a totalidade das Secretarias Administrativas desta municipalidade, e considerando que há recursos orçamentários alocados para atender as despesas da presente contratação, conclui-se pela total viabilidade da contratação pretendida

Unaí, 19 de janeiro de 2024

Lara Cruzeiro dos Reis
Matricula 142582
Auxiliar Administrativo
Secretaria Municipal de Administração

Buscar

ACESSE O GUIA TRABALHISTA

OBRAS ELETRÔNICAS ATUALIZÁVEIS

DOWNLOADS

TEMÁTICAS

BOLETIM TRABALHISTA

ATENDIMENTO

Tamanho do**NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho***(Redação dada pela Portaria SEPRT n.º 1.066, de 23/09/19)*

Publicação	D.O.U.
Portaria MTb n.º 3.214, de 08 de junho de 1978	06/07/78
Alterações/Atualizações	D.O.U.
Portaria SSST n.º 13, de 17 de setembro de 1993	21/09/93
Portaria SEPRT n.º 1.066, de 23 de setembro de 2019	24/09/19
Portaria MTP n.º 2.772, de 05 de setembro de 2022	06/09/22

Sumário

- 24.1 Objetivo e campo de aplicação
- 24.2 Instalações sanitárias
- 24.3 Componentes sanitários
- 24.4 Vestiários
- 24.5 Locais para refeições
- 24.6 Cozinhas
- 24.7 Alojamento
- 24.8 Vestimenta de trabalho
- 24.9 Disposições gerais

Anexo I: Condições Sanitárias e de Conforto Aplicáveis a Trabalhadores em "Shopping Center"

Anexo II: Condições Sanitárias e de Conforto Aplicáveis a Trabalhadores em Trabalho Externo de Prestação de Serviços

Anexo III: Condições Sanitárias e de Conforto Aplicáveis a Trabalhadores em Transporte Público Rodoviário Coletivo Urbano de Passageiros em Atividade Externa

24.1 Objetivo e campo de aplicação

24.1.1 Esta norma estabelece as condições mínimas de higiene e de conforto a serem observadas pelas organizações, devendo o dimensionamento de todas as instalações ter como base o número de trabalhadores usuários do turno com maior contingente.

24.1.1.1 Para efeitos desta NR, trabalhadores usuários, doravante denominados trabalhador, é o conjunto de todos os trabalhadores no estabelecimento que efetivamente utilizam instalações regulamentadas nesta NR.

24.2 Instalações sanitárias

24.2.1 Todo estabelecimento deve ser dotado de instalação sanitária constituída por bacia sanitária sifonada, dotada de assento com tampo, e por lavatório.

24.2.1.1 As instalações sanitárias masculinas devem ser dotadas de mictório, exceto quando essencialmente de uso individual, observando-se que:

- a) os estabelecimentos construídos até 23/09/2019 devem possuir mictórios dimensionados de acordo com o previsto na NR-24, com redação dada pela Portaria MTb nº
- b) os estabelecimentos construídos a partir de 24/09/2019 devem possuir mictórios na proporção de uma unidade para cada 20 (vinte) trabalhadores ou fração, até 100 unidades para cada 50 (cinquenta) trabalhadores ou fração, no que exceder.

24.2.2 Deve ser atendida a proporção mínima de uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) trabalhadores ou fração, separadas por sexo.

24.2.2.1 Será exigido um lavatório para cada 10 (dez) trabalhadores nas atividades com exposição e manuseio de material infectante, substâncias tóxicas, irritantes, aerocidas ou deposição de poeiras, que impregnem a pele e roupas do trabalhador.

24.2.2.2 Em estabelecimentos com funções comerciais, administrativas ou similares, com até 10 (dez) trabalhadores, poderá ser disponibilizada apenas uma instalação sanitária comum entre os sexos desde que garantidas condições de privacidade.

24.2.3 As instalações sanitárias devem:

- a) ser mantidas em condição de conservação, limpeza e higiene;
- b) ter piso e parede revestidos por material impermeável e lavável;
- c) peças sanitárias íntegras;
- d) possuir recipientes para descarte de papéis usados;

- e) ser ventiladas para o exterior ou com sistema de exaustão forçada;
- f) dispor de água canalizada e esgoto ligados à rede geral ou a outro sistema que não gere risco à saúde e que atenda à regulamentação local; e
- g) comunicar-se com os locais de trabalho por meio de passagens com piso e cobertura, quando se situarem fora do corpo do estabelecimento.

24.3 Componentes sanitários Bacias sanitárias

24.3.1 Os compartimentos destinados as bacias sanitárias devem:

- a) ser individuais;
- b) ter divisórias com altura que mantenham seu interior indepassável com vão inferior que facilite a limpeza e a ventilação;
- c) ser dotados de portas independentes, providas de fecho que impeçam o devassamento;
- d) possuir papel higiênico com suporte e recipiente para descarte de papéis higiênicos usados, quando não for permitido descarte na própria bacia sanitária, devendo o r for destinado às mulheres; e
- e) possuir dimensões de acordo com o código de obras local ou, na ausência desse, deve haver área livre de pelo menos 0,60m (sessenta centímetros) de diâmetro sanitária e a porta fechada.

Mictórios

24.3.2 Poderá ser disponibilizado mictório tipo individual ou calha coletiva, com anteparo.

24.3.2.1 No mictório do tipo calha coletiva, cada segmento de, no mínimo, 0,60m (sessenta centímetros), corresponderá a uma unidade para fins de dimensionamento da

24.3.2.2 No mictório do tipo calha coletiva, quando inexistir anteparo, cada segmento de, no mínimo, 0,80m (oitenta centímetros), corresponderá a uma unidade par calha.

24.3.2.3 Os mictórios devem ser construídos com material impermeável e mantidos em condições de limpeza e higiene.

Lavatórios

24.3.3 O lavatório poderá ser tipo individual, calha ou de tampo coletivo com várias cubas, possuindo torneiras, sendo que cada segmento de 0,60m (sessenta centímetr para fins de dimensionamento do lavatório.

24.3.4 O lavatório deve ser provido de material ou dispositivo para a limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas.

Chuveiros

24.3.5 Será exigido, para cada grupo de trabalhadores ou fração, 1 (um) chuveiro para cada:

- a) 10 (dez) trabalhadores, nas atividades laborais em que haja exposição e manuseio de material infectante, substâncias tóxicas, irritantes ou aerodispersóides, que 1 trabalhador;
- b) 20 (vinte) trabalhadores, nas atividades laborais em que haja contato com substâncias que provoquem deposição de poeiras que impregnem a pele e as roupas do trab físico ou submetidas a condições ambientais de calor intenso.

24.3.5.1 Nas atividades em que há exigência de chuveiros, estes devem fazer parte ou estar anexos aos vestiários.

24.3.6 Os compartimentos destinados aos chuveiros devem:

- a) ser individuais e mantidos em condição de conservação, limpeza e higiene;
- b) ter portas de acesso que impeçam o devassamento;
- c) dispor de chuveiro de água quente e fria;
- d) ter piso e paredes revestidos de material impermeável e lavável;
- e) dispor de suporte para sabonete e para toalha; e
- f) possuir dimensões de acordo com o código de obras local ou, na ausência desse, no mínimo 0,80m (oitenta centímetros) por 0,80m (oitenta centímetros).

24.4 Vestiários

24.4.1 Todos os estabelecimentos devem ser dotados de vestiários quando:

- a) a atividade exija a utilização de vestimentas de trabalho ou que seja imposto o uso de uniforme cuja troca deva ser feita no próprio local de trabalho; ou
- b) a atividade exija que o estabelecimento disponibilize chuveiro.

24.4.2 Os vestiários devem ser dimensionados em função do número de trabalhadores que necessitam utilizá-los, até o limite de 750 (setecentos e cinquenta) traba cálculo: área mínima do vestiário por trabalhador = $1,5 - (n^\circ \text{ de trabalhadores} / 1000)$.

24.4.2.1 Em estabelecimentos com mais de 750 (setecentos e cinquenta) trabalhadores, os vestiários devem ser dimensionados com área de, no mínimo, 0,75m² (setenta por trabalhador.

24.4.3 Os vestiários devem:

- a) ser mantidos em condição de conservação, limpeza e higiene;
- b) ter piso e parede revestidos por material impermeável e lavável;
- c) ser ventilados para o exterior ou com sistema de exaustão forçada;
- d) ter assentos em material lavável e impermeável em número compatível com o de trabalhadores; e
- e) dispor de armários individuais simples e/ou duplos com sistema de trancamento.

Armários

24.4.4 É admitido o uso rotativo de armários simples entre usuários, exceto nos casos em que estes sejam utilizados para a guarda de Equipamentos de Proteção Ind expostas a material infectante, substâncias tóxicas, irritantes ou que provoquem sujidade.

24.4.5 Nas atividades laborais em que haja exposição e manuseio de material infectante, substâncias tóxicas, irritantes ou aerodispersóides, bem como naquelas em que provoquem deposição de poeiras que impregnem a pele e as roupas do trabalhador devem ser fornecidos armários de compartimentos duplos ou dois armários simples.

24.4.5.1 Ficam dispensadas de disponibilizar 2 (dois) armários simples ou armário duplo as organizações que promovam a higienização diária de vestimentas descartáveis, assegurada a disponibilização de 1 (um) armário simples para guarda de roupas comuns de uso pessoal do trabalhador.

24.4.6 Os armários simples devem ter tamanho suficiente para que o trabalhador guarde suas roupas e acessórios de uso pessoal, não sendo admitidas dimensões centímetros) de altura, 0,30m (trinta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade.

24.4.6.1 Nos armários de compartimentos duplos, não são admitidas dimensões inferiores a:

- a) 0,80m (oitenta centímetros) de altura por 0,30m (trinta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade, com separação ou prateleira, de modo a altura de 0,40m (quarenta centímetros), se destine a abrigar a roupa de uso comum e o outro compartimento, com altura de 0,40m (quarenta centímetros) a guardar a roupa;
- b) 0,80m (oitenta centímetros) de altura por 0,50m (cinquenta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade, com divisão no sentido dos compartimentos, com largura de 0,25m (vinte e cinco centímetros), estabeleçam, rigorosamente, o isolamento das roupas de uso comum e de trabalho.

24.4.7 As empresas que oferecerem serviços de guarda volume para a guarda de roupas e acessórios pessoais dos trabalhadores estão dispensadas de fornecer armários.

24.4.8 Nas empresas desobrigadas de manter vestiário, deve ser garantido o fornecimento de escaninho, gaveta com tranca ou similar que permita a guarda individual dos trabalhadores ou serviço de guarda-volume.

24.5 Locais para refeições

24.5.1 Os empregadores devem oferecer aos seus trabalhadores locais em condições de conforto e higiene para tomada das refeições por ocasião dos intervalos de trabalho.

24.5.1.1 É permitida a divisão dos trabalhadores do turno, em grupos para a tomada de refeições, a fim de organizar o fluxo para o conforto dos usuários do refeitório, alimentação e repouso.

24.5.2 Os locais para tomada de refeições para atender até 30 (trinta) trabalhadores, observado o subitem 24.5.1.1, devem:

- a) ser destinados ou adaptados a este fim;
- b) ser arejados e apresentar boas condições de conservação, limpeza e higiene; e
- c) possuir assentos e mesas, balcões ou similares suficientes para todos os usuários atendidos.

24.5.2.1 A empresa deve garantir, nas proximidades do local para refeições:

- a) meios para conservação e aquecimento das refeições;
- b) local e material para lavagem de utensílios usados na refeição; e
- c) água potável.

24.5.3 Os locais destinados às refeições para atender mais de 30 (trinta) trabalhadores, conforme subitem 24.5.1.1, devem:

- a) ser destinados a este fim e fora da área de trabalho;
- b) ter pisos revestidos de material lavável e impermeável;
- c) ter paredes pintadas ou revestidas com material lavável e impermeável;
- d) possuir espaços para circulação;
- e) ser ventilados para o exterior ou com sistema de exaustão forçada, salvo em ambientes climatizados artificialmente;
- f) possuir lavatórios instalados nas proximidades ou no próprio local, atendendo aos requisitos do subitem 24.3.4;
- g) possuir assentos e mesas com superfícies ou coberturas laváveis ou descartáveis, em número correspondente aos usuários atendidos;
- h) ter água potável disponível;
- i) possuir condições de conservação, limpeza e higiene;
- j) dispor de meios para aquecimento das refeições; e
- k) possuir recipientes com tampa para descarte de restos alimentares e descartáveis.

24.5.4 Ficam dispensados das exigências do item 24.5 desta NR:

- a) estabelecimentos comerciais bancários e atividades afins que interromperem suas atividades por 2 (duas) horas, no período destinado às refeições;
- b) estabelecimentos industriais localizados em cidades do interior, quando a empresa mantiver vila operária ou residirem, seus trabalhadores, nas proximidades, suas residências;
- c) os estabelecimentos que oferecerem vale-refeição, desde que seja disponibilizado condições para conservação e aquecimento da comida, bem como local para os trabalhadores que trazem refeição de casa.

24.6 Cozinhas

24.6.1 Quando as empresas possuírem cozinhas, estas devem:

- a) ficar anexas aos locais para refeições e com ligação para os mesmos;
- b) possuir pisos e paredes revestidos com material impermeável e lavável;
- c) dispor de aberturas para ventilação protegidas com telas ou ventilação exaustora;
- d) possuir lavatório para uso dos trabalhadores do serviço de alimentação, dispendo de material ou dispositivo para a limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso para outros fins;
- e) ter condições para acondicionamento e disposição do lixo de acordo com as normas locais de controle de resíduos sólidos; e
- f) dispor de sanitário próprio para uso exclusivo dos trabalhadores que manipulam gêneros alimentícios, separados por sexo.

24.6.2 Em câmaras frigoríficas devem ser instalados dispositivos para abertura da porta pelo lado interno, garantida a possibilidade de abertura mesmo que trancada pelo lado externo.

24.6.3 Os recipientes de armazenagem de gás liquefeito de petróleo (GLP) devem ser instalados em área externa ventilada, observadas as normas técnicas brasileiras pertinentes.

24.7 Alojamento

24.7.1 Alojamento é o conjunto de espaços ou edificações, composto de dormitório, instalações sanitárias, refeitório, áreas de vivência e local para lavagem e secagem de roupas do empregador, para hospedagem temporária de trabalhadores.

24.7.2 Os dormitórios dos alojamentos devem:

- a) ser mantidos em condições de conservação, higiene e limpeza;
- b) ser dotados de quartos;
- c) dispor de instalações sanitárias, respeitada a proporção de 01 (uma) instalação sanitária com chuveiro para cada 10 (dez) trabalhadores hospedados ou fração; e
- d) ser separados por sexo.

24.7.2.1. Caso as instalações sanitárias não sejam parte integrante dos dormitórios, devem estar localizadas a uma distância máxima de 50 m (cinquenta metros) das passagens com piso lavável e cobertura.

24.7.3 Os quartos dos dormitórios devem:

- a) possuir camas correspondente ao número de trabalhadores alojados no quarto, vedado o uso de 3 (três) ou mais camas na mesma vertical, e ter espaçamentos verticais para a movimentação com segurança;
- b) possuir colchões certificados pelo INMETRO;
- c) possuir colchões, lençóis, fronhas, cobertores e travesseiros limpos e higienizados, adequados às condições climáticas;
- d) possuir ventilação natural, devendo esta ser utilizada conjuntamente com a ventilação artificial, levando em consideração as condições climáticas locais;
- e) possuir capacidade máxima para 8 (oito) trabalhadores;
- f) possuir armários;
- g) ter, no mínimo, a relação de 3,00 m² (três metros quadrados) por cama simples ou 4,50 m² (quatro metros e cinquenta centímetros quadrados) por beliche, em ambas as direções de circulação e armário; e
- h) possuir conforto acústico conforme NR 17.

24.7.3.1 As camas ou beliches devem atender aos seguintes requisitos:

- a) todos os componentes ou peças com os quais o trabalhador possa entrar em contato durante o uso não podem ter rebarbas e arestas cortantes, nem ter tubos abertos;
- b) ter resistência compatível com o uso; e
- c) ter dimensões compatíveis com o colchão a ser utilizado de acordo com o item 24.7.3.

24.7.3.1.1 As camas superiores dos beliches devem ter proteção lateral e escada fixas à estrutura.

24.7.3.2 Os armários dos quartos devem ser dotados de sistema de trancamento e com dimensões compatíveis para a guarda de roupas e pertences pessoais do trabalhador.

24.7.4 Os trabalhadores alojados no mesmo quarto devem pertencer, preferencialmente, ao mesmo turno de trabalho.

24.7.5 Os locais para refeições devem ser compatíveis com os requisitos do item 24.5 desta NR, podendo ser parte integrante do alojamento ou estar localizados em ambientes separados.

24.7.5.1 Quando os locais para refeições não fizerem parte do alojamento, deverá ser garantido o transporte dos trabalhadores.

24.7.5.2 É vedado o preparo de qualquer tipo de alimento dentro dos quartos.

24.7.6 Os alojamentos devem dispor de locais e infraestrutura para lavagem e secagem de roupas pessoais dos alojados ou ser fornecido serviço de lavanderia.

24.7.7 Os pisos dos alojamentos devem ser impermeáveis e laváveis.

24.7.8 Deve ser garantida coleta de lixo diária, lavagem de roupa de cama, manutenção das instalações e renovação de vestuário de camas e colchões.

24.7.9 Nos alojamentos deverão ser obedecidas as seguintes instruções gerais de uso:

- a) os sanitários deverão ser higienizados diariamente;
- b) é vedada, nos quartos, a instalação e utilização de fogão, fogareiro ou similares;
- c) ser garantido o controle de vetores conforme legislação local.

24.7.10 Os trabalhadores hospedados com suspeita de doença infectocontagiosa devem ser submetidos à avaliação médica que decidirá pelo afastamento ou permanência no alojamento.

24.8 Vestimenta de trabalho

24.8.1 Vestimenta de trabalho é toda peça ou conjunto de peças de vestuário, destinada a atender exigências de determinadas atividades ou condições de trabalho que impliquem exposição a agentes químicos, físicos ou biológicos ou para permitir que o trabalhador seja mais bem visualizado, não considerada como uniforme ou EPI.

24.8.2 O empregador deve fornecer gratuitamente as vestimentas de trabalho.

24.8.3 A vestimenta não substitui a necessidade do EPI, podendo seu uso ser conjugado.

24.8.4 Cabe ao empregador quanto às vestimentas de trabalho:

- a) fornecer peças que sejam confeccionadas com material e em tamanho adequado, visando o conforto e a segurança necessária à atividade desenvolvida pelo trabalhador;
- b) substituir as peças conforme sua vida útil ou sempre que danificadas;
- c) fornecer em quantidade adequada ao uso, levando em consideração a necessidade de troca da vestimenta; e
- d) responsabilizar-se pela higienização com periodicidade necessária nos casos em que a lavagem ofereça riscos de contaminação.

24.8.4.1 Nos casos em que seja inviável o fornecimento de vestimenta exclusiva para cada trabalhador, deverá ser assegurada a higienização prévia ao uso.

24.8.5 As peças de vestimentas de trabalho, quando usadas na cabeça ou face, não devem restringir o campo de visão do trabalhador.

24.9 Disposições gerais

- 24.9.1 Em todos os locais de trabalho deverá ser fornecida aos trabalhadores água potável, sendo proibido o uso de copos coletivos.
- 24.9.1.1 O fornecimento de água deve ser feito por meio de bebedouros na proporção de, no mínimo, 1 (um) para cada grupo de 50 (cinquenta) trabalhadores ou fração, e nas mesmas condições.
- 24.9.1.2 Quando não for possível obter água potável corrente, esta deverá ser fornecida em recipientes portáteis próprios e hermeticamente fechados.
- 24.9.2 Os locais de armazenamento de água potável devem passar periodicamente por limpeza, higienização e manutenção, em conformidade com a legislação local.
- 24.9.3 Deve ser realizada periodicamente análise de potabilidade da água dos reservatórios para verificar sua qualidade, em conformidade com a legislação.
- 24.9.4 A água não-potável para uso no local de trabalho ficará separada, devendo ser afixado aviso de advertência da sua não potabilidade.
- 24.9.5 Os locais de armazenamento de água, os poços e as fontes de água potável serão protegidos contra a contaminação.
- 24.9.6 Os locais de trabalho serão mantidos em estado de higiene compatível com o gênero de atividade.
- 24.9.6.1 O serviço de limpeza será realizado, sempre que possível, fora do horário de trabalho e por processo que reduza ao mínimo o levantamento de poeiras.
- 24.9.7 Todos os ambientes previstos nesta norma devem ser construídos de acordo com o código de obras local, devendo:
- a) ter cobertura adequada e resistente, que proteja contra intempéries;
 - b) ter paredes construídas de material resistente;
 - c) ter pisos de material compatível com o uso e a circulação de pessoas;
 - d) possuir iluminação que proporcione segurança contra acidentes.
- 24.9.7.1 Na ausência de código de obra local, deve ser garantido pé direito mínimo de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros), exceto nos quartos de dormitório mínima será de 3,00 m (três metros).
- 24.9.7.2 As instalações elétricas devem ser protegidas para evitar choques elétricos.
- 24.9.8 Devem ser garantidas condições para que os trabalhadores possam interromper suas atividades para utilização das instalações sanitárias.
- 24.9.9 Em edificações com diversos estabelecimentos, todas as instalações previstas nesta NR podem ser atendidas coletivamente por grupo de empregadores ou pelo empregador como o responsável pela disponibilização das instalações.
- 24.9.9.1 O dimensionamento deve ser feito com base no maior número de trabalhadores por turno.

Anexo I da NR-24

Condições sanitárias e de conforto aplicáveis a trabalhadores em "shopping center"

Para efeito deste Anexo, considera-se "Shopping Center" o espaço planejado sob uma administração central sujeito a normas contratuais padronizadas, procurando ser composto por estabelecimentos tais como: lojas de qualquer natureza e quiosques, lanchonetes, restaurantes, salas de cinema e estacionamento, destinados à exploração de serviços.

A administração central é responsável pela disponibilização das instalações sanitárias, vestiários e ambientes para refeições aos seus trabalhadores e aos trabalhadores disponham de espaço construtivo para atender os dispositivos desta NR em seus estabelecimentos.

- 2.1 A administração central disponibilizará local para conservação, aquecimento da alimentação trazida pelos trabalhadores, bem como para tomada das refeições.
- 2.2 A administração central disponibilizará vestiário para troca de roupa dos trabalhadores usuários, dos quais são exigidos o uso de uniforme e vestimentas de trabalho, pertencentes.
3. Os estabelecimentos referidos no item 1 ficam dispensados dos itens relativos a instalações sanitárias, vestiários e locais para refeições, desde que os trabalhadores sanitárias e a praça de alimentação do "Shopping Center" ou outro espaço destinado a estes fins, conforme o estabelecido nesta norma.
4. Aos trabalhadores de lanchonetes, restaurantes ou similares deverão ser disponibilizados vestiários e instalações sanitárias com chuveiros na proporção de um conjunto para cada grupo de 10 (dez) trabalhadores ou fração, obedecendo ao horário do turno de maior contingente.
- 4.1 Aos trabalhadores de atividades com exposição a material infectante, substâncias tóxicas, irritantes ou que provoquem sujidade deverão ser disponibilizados vestiários e chuveiros na proporção de um conjunto para cada grupo de 10 (dez) trabalhadores ou fração, obedecendo ao horário do turno de maior contingente.

Anexo II da NR-24

Condições sanitárias e de conforto aplicáveis a trabalhadores em trabalho externo de prestação de serviços

1. Para efeito deste Anexo, considera-se trabalho externo todo aquele realizado fora do estabelecimento do empregador cuja execução se dará no estabelecimento do cliente. Excetuam-se deste anexo as atividades relacionadas à construção, leituristas, vendedores, entregadores, carteiros e similares, bem como o de atividade regulamentada pelo RPPS.
2. Nas atividades desenvolvidas em estabelecimento do cliente, este será o responsável pelas garantias de conforto para satisfação das necessidades básicas de higiene e saúde.
- 2.1 Sempre que o trabalho externo, móvel ou temporário, ocorrer preponderantemente em logradouro público, em frente de trabalho, deverá ser garantido pelo empregador:
- a) instalações sanitárias compostas de bacia sanitária e lavatório para cada grupo de 20 (vinte) trabalhadores ou fração, podendo ser usados banheiros químicos dotados de isolamento dos dejetos, com respiro e ventilação, material para lavagem e enxugo das mãos, sendo proibido o uso de toalhas coletivas, garantida a higienização diária;
 - b) local para refeição protegido contra intempéries e em condições de higiene, que atenda a todos os trabalhadores ou prover meio de custeio para alimentação em estabelecimento;
 - c) água fresca e potável acondicionada em recipientes térmicos em bom estado de conservação e em quantidade suficiente.

3. O uso de instalações sanitárias em trabalhos externos deve ser gratuito para o trabalhador.
4. Aos trabalhadores, em trabalho externo que levem suas próprias refeições, devem ser oferecidos dispositivos térmicos para conservação e aquecimento dos alimentos.
5. Em trabalhos externos o atendimento a este Anexo poderá ocorrer mediante convênio com estabelecimentos nas proximidades do local do trabalho, garantido o acesso até o referido local.

Anexo III da NR-24

Condições sanitárias e de conforto aplicáveis a trabalhadores em transporte público rodoviário coletivo urbano de passageiros em atividade externa

1. Para efeito deste Anexo, considera-se trabalho em transporte público coletivo rodoviário urbano de passageiros aquele desempenhado pelo pessoal de operação do transporte público urbano por ônibus: os motoristas, cobradores e fiscais de campo - assim identificados como trabalhadores.
2. Este Anexo estabelece as condições mínimas aplicáveis às instalações sanitárias e locais para refeição a serem disponibilizados pelo empregador ao pessoal que realiza o transporte público coletivo urbano e de caráter urbano.
3. Para efeito deste Anexo, são considerados pontos iniciais e finais de linhas de ônibus urbano e de caráter urbano os locais pré-determinados pelo poder público com as linhas, itinerários ou rotas de ônibus, situados em logradouros públicos, com área destinada ao estacionamento de veículos e instalações mínimas para acomodação do pessoal de operação nos intervalos entre viagens.
 - 3.1 Em caso de terminais e estações de passageiros implantados pelo poder público, presumem-se cumpridos os dispositivos desta norma.
 - 3.2 Recomenda-se aos órgãos gestores públicos responsáveis pelas redes de transporte público coletivo urbano e de caráter urbano que considerem as disposições deste Anexo nos locais para instalação dos pontos iniciais e finais das linhas que compõem as referidas redes.
4. Condições de Satisfação de Necessidades Fisiológicas, Alimentação e Hidratação.
 - 4.1 Nos casos de linhas de transporte público coletivo de passageiros por ônibus que não possuem nenhum dos pontos iniciais e finais em edifício terminal, deverão ser próximos a pelo menos um dos referidos pontos, instalações sanitárias, local para refeição e hidratação, em distância não superior a 250 m (duzentos e cinquenta metros).
 - 4.1.1 As instalações sanitárias serão compostas de bacia sanitária e lavatório, respeitando a proporção de 1 (um) para cada grupo de 20 (vinte) trabalhadores ou fração, com separação de instalação sanitária por sexo, para grupo de até 10 (dez) trabalhadores desde que sejam garantidas condições de privacidade e higiene.
 - 4.1.2 As instalações sanitárias podem ser substituídas por unidades de banheiros químicos dotados de mecanismo de descarga ou de isolamento dos dejetos, com resfriamento e lavagem das mãos, sendo proibido o uso de toalhas coletivas, garantida a higienização diária dos módulos.
 - 4.2 Os locais para refeição deverão ser protegidos contra intempéries, estar em boas condições e atender a todos os trabalhadores.
 - 4.3 Água potável deve ser disponibilizada nos pontos inicial ou final e nos terminais por bebedouro ou equipamento similar que permita o enchimento de recipiente: local, proibido o uso de copos coletivos.
 - 4.3.1 As trocas de recipientes estarão sob a responsabilidade da empresa permissionária ou concessionária cujas composições se darão numa frequência que leve em consideração o número de trabalhadores, de tal modo a que haja sempre suprimento de água a qualquer momento da jornada de trabalho.
 - 4.4 Para efeito de dimensionamento das instalações sanitárias e do local para refeição, deverá ser considerado o número máximo existente de trabalhadores presentes no ponto inicial ou final, de acordo com a programação horária oficial das linhas de ônibus.
 - 4.5 O atendimento ao disposto nos itens 4.1, 4.2 e 4.3 poderá ocorrer mediante convênio ou parceria com estabelecimentos comerciais, industriais ou propriedades privadas.
 - 4.6 O uso de instalações sanitárias em trabalhos externos de transporte público coletivo urbano rodoviário não deve ter custo para o trabalhador.

CLT | Rotinas Trabalhista | CIPA | PPP | Auditoria Trabalhista | Prevenção Riscos Trabalhista | Planejamento Carreira | Terceirização |
 RPS | IRF | Modelos de Contratos | Gestão RH | Recrutamento e Seleção | Segurança e Saúde | Cálculos Trabalhista | Cargos e Salários |
 PLR | Direito Previdenciário | Departamento Pessoal | Direitos Trabalhista | Boletim Trabalhista | Publicações Trabalhista |
 Simples Nacional | Contabilidade | Tributação | Normas Legais | Publicações Jurídicas

Telefones:

Whatsapp:

(14) 99824-9869



Entre em contato conosco



Assine Já o Guia Trabalhista Online



E Tenha Acesso Imediato a Todo
o Nosso Conteúdo Exclusivo
Teste 10 dias Gratuitamente

Nosso horário de atendimento é de segundas às
sextas-feiras, das 09:00 às 11:45h e das 13:15 às
17:45h (horário de Brasília).

Em nossa Central de Atendimento ao Cliente você encontrará outras formas de contato.