



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES Nº 001/2025

Lei nº 14.133/2021

Processo Administrativo nº 0022.0586.1202.0002/2025

Objeto: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE PRODUÇÃO, CONSERVAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES COLETIVAS (PADRÃO/VEGETARIANA) AOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E AINDA FORNECIMENTO DE MATERIAIS, EQUIPAMENTOS E MÃO DE OBRA DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

1. INTRODUÇÃO

A Universidade do Estado do Amapá (UEAP), em consonância com o cronograma de procedimentos licitatórios estabelecido pela Central de Licitações e Contratos (CLC) da Procuradoria-Geral do Estado do Amapá, conforme Portaria Conjunta nº 001/2023 – CLC/PGE, procedeu à elaboração deste Estudo Técnico Preliminar. Este estudo visa, a contratação de empresa especializada nos serviços de produção, fornecimento e distribuição de refeições coletivas (padrão/vegetariana) aos usuários deste Restaurante Universitário da Universidade do Estado do Amapá – RU/UEAP, incluindo o fornecimento de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, além de gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), gás GLP e equipamentos e utensílios complementares necessários à perfeita execução dos serviços.

Os serviços de distribuição das refeições serão prestados no Restaurante Universitário que está localizado no Campus I, da Universidade do Estado do Amapá, Avenida Presidente Vargas, nº 650, Centro, CEP 68900-070, Macapá – AP, com os horários determinados para as refeições serão conforme quadro abaixo, podendo ser alterado de acordo com o interesse da CONTRATANTE. O RU/UEAP funcionará de segunda a sexta-feira.





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

CAMPUS I - RU/UEAP	
REFEIÇÃO	Segunda a Sexta feira
ALMOÇO	11 h às 14h

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. Considerados os padrões de qualidade e desempenho objetivamente definidos neste instrumento, os bens a serem adquiridos possuem natureza comum para fins de aplicação da Lei Federal nº 14.133/21.

2.2. A presente contratação envolve a realização de compra, definida nos termos do art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/21.

2.3. A presente contratação será processada mediante **PREGÃO**, sob forma **ELETRÔNICA**, conforme estabelece o inciso XLI do artigo 6º d a Lei nº 14.133/21.

2.4. A presente licitação não possui previsão no Plano Anual de Contratações da Universidade Estadual do Amapá – UEAP, por ser um serviço ao qual no momento da confecção do PAC em 2025 não possuímos local e aparato para realizar o serviço em questão, motivo pelo qual não foi previsto no mesmo.

2.5. Os serviços objetos desta contratação têm natureza comum e de serviços continuados, assim considerados aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

2.6. A contratação demanda a adoção do regime sem dedicação exclusiva de mão de obra, mas de natureza continuada, em razão de se tratar de serviço comum auxiliar de natureza continuada, cuja interrupção pode provocar prejuízos às atividades da Instituição, bem como o objeto é necessário durante todo o ano, e visando a otimização dos procedimentos de contratações futuras para o objeto, deverá ser formalizado contrato de produção e fornecimento continuado, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, enquanto se mostrar vantajosa sua continuidade.

2.7. A contratação adota como regime de execução a **empreitada por preço unitário**.





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

Nesse sentido, o fornecimento e distribuição de refeições pelo Restaurante Universitário enquadra-se nas ações de assistência estudantil, como um importante instrumento de política de permanência dos jovens na educação superior pública. Depreende-se que a presente contratação cumpre uma missão educativa e social, que é tornar o espaço universitário apto a oferecer condições necessárias para o atendimento de uma necessidade básica dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, por meio da oferta de refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos, o que vem a contribuir com o desempenho e a formação discente integral; reduzindo, dessa forma, a evasão acadêmica.

A estimativa diária da quantidade de refeições que serão servidas no Restaurante Universitário é de 400 (quatrocentas) refeições diárias, semanalmente 2.000 (dois Mil) e mensalmente 8.000 (oito mil) refeições (almoço 11h às 14h), a qual, será fornecida no período letivo.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de natureza continuada, sem mão de obra exclusiva, para serviços de produção, fornecimento e distribuição de refeições, conforme termos do art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/21.

3.2 Em razão de se tratar de serviço auxiliar e necessário à UEAP no desempenho de suas respectivas atribuições. Ainda, se interrompidos, podem comprometer a continuidade das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão em sua área principal de atuação, sendo capaz de prejudicar o programa de assistência estudantil, dificultando a permanência dos acadêmicos até a conclusão do curso. Neste cenário, as taxas de abandono de acadêmicos antes da conclusão do curso podem se elevar, trazendo riscos aos investimentos já realizados para formação destes futuros profissionais.

3.3 Desta forma, ratifica-se os serviços a serem contratados como sendo de natureza continuada, pois pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas da UEAP, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público de qualidade para a sociedade, traduzido na formação de profissionais capacitados.

3.4. Considerando que o objeto é de serviço comum de natureza continuada, cuja interrupção pode provocar prejuízos às atividades da Instituição, bem como o objeto é necessário durante todo o ano, e visando a otimização dos procedimentos de contratações futuras para o objeto, deverá ser formalizado contrato de produção e fornecimento continuado, com vigência de 01 (um) ano, podendo ser prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, enquanto se mostrar vantajosa sua continuidade.

3.5. O Restaurante Universitário da CONTRATANTE seguirá o calendário acadêmico da instituição, não funcionando nos feriados nacionais. Em feriados estaduais e/ou municipais e





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

pontos facultativos, em que houver expediente, de acordo com o calendário acadêmico da Instituição, o serviço deve ser executado em horário diferenciado, sendo responsabilidade da CONTRATADA o pagamento de qualquer honorário ou taxa extra gerada.

3.6. Em períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, caberá à Coordenação/Equipe de Fiscalização do Contrato, com autorização da Comissão de Gestão do RU/AP a definição de quais refeições continuarão a ser servidas, bem como os horários reduzidos de funcionamento de cada uma delas. A comunicação será feita por escrito pela CONTRATANTE, no prazo de até 72 horas de antecedência ou em tempo hábil de acordo com o previsto em legislação trabalhista em relação a escalas de trabalho.

3.7. Conforme este estudo preliminar, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

3.7.1 A contratação contempla todas as atividades envolvidas no preparo, fornecimento e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão de obra necessários à realização destas atividades, para o RU/UEAP, conforme especificações descritas neste Estudo Técnico Preliminar.

3.8. Requisitos necessários para o atendimento da necessidade:

3.8.1. Preparar e distribuir refeições, com parâmetros nutricionais adequados, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária.

3.9. Disponibilizar dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo gêneros alimentícios, material de limpeza, descartáveis, fornecimento de uniformes aos seus funcionários e EPIs, exigidos pelas normas vigentes, incluído o fornecimento e instalação dos equipamentos e utensílios;

3.10. A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade pela aquisição e custeio dos alimentos e seu preparo, equipamentos, materiais, pessoal, embalagem, transporte, fornecimento, e respectivos encargos, assim como por todas as providências e obrigações estabelecidas nas legislações vigentes que regulamentam os processos de embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como critérios socioambientais pertinentes;





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

3.11. A medição dos serviços prestados ocorrerá mensalmente pelo fiscal do contrato. Estando em consonância com a contratação, será autorizada a emissão de nota fiscal para as devidas providências quanto ao pagamento;

3.12. Em hipótese alguma serão aceitos produtos e serviços com qualidade inferior às especificações técnicas. Em caso de identificação pela fiscalização, de alimentação fora dos padrões e inadequada para o consumo, a CONTRATADA deverá realizar a contraprova, enviando ao Laboratório Central de Saúde Pública do Amapá - LACEN, a amostra para análise do alimento em situação inadequada para consumo;

3.13. A CONTRATADA deverá manter amostras dos alimentos fornecidos e custear eventuais exames laboratoriais necessários por alguma indigestão dos consumidores. Além disso, quaisquer prejuízos de ordem salutar ocasionados pelas refeições deverão ser custeados pela CONTRATADA;

3.14. A CONTRATADA deverá estar ciente que deverá seguir todas as normas e legislações vigentes referentes à alimentação e manipulação de alimentos, inclusive a Resolução nº 216/2004 - ANVISA, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

3.15. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com Responsável Técnico Nutricionista;

3.16. Adotar critérios de sustentabilidade, priorizando o uso racional da água, a eficiência energética, o descarte de resíduos recicláveis e orgânicos, bem como a utilização adequada de produtos saneantes e de higienização.

3.17. Requisitos de qualificação técnica:

3.18. Registro ou inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade, em conformidade com art. 18 do Decreto 84.444 de 30/01/1980 e a Resolução CFN nº 702/2021

3.19. Designação de Nutricionista, registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, pertencente ao quadro permanente do licitante na data prevista para a abertura da licitação, que será o responsável técnico pela qualidade da alimentação a ser produzida (responsabilidade da Contratada) e distribuída no RU/UEAP;





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

3.20. A comprovação do vínculo do Nutricionista ao quadro permanente do licitante, far-se-á da seguinte forma: i) Profissional disponível: declaração de conhecimento do objeto licitado e disponibilidade para acompanhamento dos serviços; ii) Prestador de Serviços: contrato de prestação de serviços, conforme legislação civil comum; iii) Empregado: cópia da ficha ou livro de registro de empregado com registro na DRT ou, ainda, cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social; iv) Sócio: contrato Social devidamente registrado no órgão competente; v) Diretor: Cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada ou cópia de ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

3.21. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;

3.22. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico operacional, a uma única contratação;

3.23. Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) capacidade técnico operacional na produção e distribuição mínima de 48.000 (quarenta e oito mil) refeições coletivas, exigência esta compatível com o Art. 67 da Lei nº 14.133/2021, a Administração: comprovando de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, e afastando o indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração. Art. 34. INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 73, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022

3.24. Possuir certificado de licença sanitária atualizado, municipal, se provenientes do mesmo município da contratante ou licença sanitária estadual, se provenientes de outros municípios;

3.25. Atestado de visita, sendo facultado ao licitante agendar visita prévia através de representante identificado, ao local de prestação dos serviços, em dia e horário a ser estabelecidos no Termo de Referência;

3.26. O agendamento prévio far-se-á por meio de contato (telefone institucional) com servidor do RU/UEAP a serem indicados no Termo de Referência. Ou, alternativamente, apresentar Declaração formal emitida pelo licitante de que conhece as condições do local para execução do objeto, e tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a UEAP. Considerando ainda que, a oferta de alimentação no RU/UEAP se dará por distribuição per capita, sendo o almoço servido nos moldes self service, e será atribuída à empresa a ser contratada a responsabilidade pelos equipamentos necessários para a prestação a contento dos serviços.

3.27. Declaração de que instalará escritório e planta de produção na Região Metropolitana, a





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato, conforme modelo a ser disponibilizado no Edital. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório, sob a seguinte justificativa:

3.27.1 Capacidade Técnica: A instalação de um escritório na região do contrato pode demonstrar que a empresa possui estrutura física, recursos humanos e equipamentos necessários para executar o objeto da licitação.

3.27.2 Facilidade de Acompanhamento: A presença física da empresa facilita o acompanhamento técnico, a fiscalização e a gestão do contrato, o que pode ser especialmente importante em serviços que exigem acompanhamento contínuo.

3.27.3 Soluções Rápidas: Um escritório na região permite que a empresa responda rapidamente a eventuais problemas ou demandas do contratante, minimizando prejuízos e garantindo a continuidade do serviço.

3.27.4 Atendimento ao Público: Em alguns casos, a instalação de um escritório é necessária para que a empresa possa atender ao público, prestar informações e solucionar dúvidas relacionadas ao contrato.

3.28. A aquisição dos produtos a serem utilizados na preparação das refeições pela CONTRATADA será feita, preferencialmente dos produtores rurais da agricultura familiar e/ou oriundos de projetos da CONTRATANTE, quando por ela ofertados, respeitadas as condições de preço e qualidade dos demais fornecedores.

3.29. Na presente contratação não haverá necessidade de promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, tendo em vista que não existe contrato atual para o objeto da contratação no Campus da UEAP.

3.30. Os serviços deverão ser iniciados em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato, com vigência de 12 meses.

3.31. Os horários determinados para as refeições serão conforme quadro abaixo, podendo ser alterado de acordo com o interesse da CONTRATANTE. O RU/UEAP funcionará de segunda a sexta-feira.

CAMPUS I - RU/UEAP	
REFEIÇÃO	Segunda a Sexta-feira
ALMOÇO	11 às 14 h





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

3.32. A refeição deverá ser transportada de forma adequada, em veículos apropriados,





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

fechados, limpos e higienizados, com capacidade de manter a conservação e propriedades dos alimentos, observado o código sanitário vigente;

3.33. As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos apropriados e prontas para serem distribuídas em balcões térmicos (estufas – quente e frio) específicos para o serviço de self-service;

3.34. Os cardápios oferecidos pela Contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo elaborado pela Nutricionista da Contratada e submetidos à aprovação da Contratante;

3.35. O cardápio deverá ser elaborado a partir da utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada;

3.36. É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares;

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES***

4.1. Do Quadro consolidado resumido (detalhamento do quadro resumo conforme o Anexo I - PLANILHA DE CUSTO e Anexo II - MEMÓRIA DE CÁLCULO):

QUADRO RESUMO			
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO			
SERVIÇO	QTD. MENSAL	VALOR UNT.	TOTAL
Fornecimento de refeições prontas (almoço) para os alunos dos cursos da universidade, no padrão self-service, com acondicionamento apropriado em estufas (quente/frio) para o Restaurante Universitário da UEAP.	8.000	R\$38,63	R\$ 309.040,00
VALOR MENSAL			R\$ 309.040,00
VALOR ANUAL			R\$ 3.708.480,00
MÃO DE OBRA			
SERVIÇO	VALOR UNT.	QTD POSTOS	TOTAL
Auxiliar de Cozinha (com fornecimento de Uniformes, EPIs, Equipamentos, Utensílios e Combustível)	R\$5.803,45	3	R\$ 17.410,35
VALOR MENSAL DO SERVIÇO			R\$ 17.410,35
VALOR ANUAL DO SERVIÇO			R\$ 208.924,20
TOTAL MENSAL (FORNECIMENTO + SERVIÇO E DEMAIS FORNECIMENTO)			R\$ 326.450,35
TOTAL ANUAL (FORNECIMENTO + SERVIÇO E DEMAIS FORNECIMENTO)			R\$ 3.917.404,20





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

4.2. Da elaboração do cardápio:

Composição Mínima das Refeições (per capita)	
SALADAS	<p>As saladas cruas devem ser a partir de 60g e as cozidas a partir de 100 g. Na composição das saladas cruas deve ter, no mínimo, 3 hortaliças com combinações diferentes, acelga, alface, tomate, pepino, cenoura ralada, entre outros, respeitando a sazonalidade. As cozidas devem ter no mínimo 03 tipos de legumes, batata, cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, vagem, entre outros, respeitando a sazonalidade. A CONTRATADA deverá disponibilizar no refeitório, em local de fácil acesso aos usuários, o azeite, vinagre e a pimenta para tempero das as saladas. As cozidas devem vir temperada com salsa, coentro e 1 vez em 15 dias com maionese.</p>
OPÇÃO PROTEÍNA	<p>Carnes vermelhas (fraldinha, coxão mole ou duro), filé de frango ou coxas e sobrecoxas, filé de peixe (pescada dourada ou branca, filhote ou dourada) de 1ª qualidade sem espinhas, carne suína (carré, lombo, pernil) de 1ª qualidade. A porção do prato protéico é de no mínimo 120 g de preparação pronta, sem molho, ossos, gordura aparente e aparas já preparados e cozidos, ou 180 a 200 g quando a preparação envolver carboidratos como lasanha, panquecas, tortas, suflê, que pode ser com frango, carne moída, queijo e presunto. Carne moída de primeira qualidade para preparação de bolinhos, almôndegas.</p> <p>Quando o cardápio for com carne moída, fica proibida a empresa CONTRATANTE comprar a carne já moída de terceiros, a carne deverá ser comprada inteira e moída no local.</p> <p>O cardápio deverá fornecer 01 (uma) opção proteica todos os dias, no almoço e no jantar. Sendo: 2 (duas) preparações com carne bovina por semana, 3 (três) preparações com carne brancas por semana, 1 (uma) preparação com</p>





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

	<p> corte filé de peito de frango ou coxa e sobrecoxa, (uma) preparação com peixe, 1 (uma) preparação com carne suína (quando fornecida esta opção, oferecer um 2ª respeitando as restrições de cada indivíduo.</p> <p>Não servir itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, pés de porco, pele, rabo, orelha, steak de frango, embutidos (presunto, apresuntado, salsicha, salame e outros), hambúrguer industrializado e correlatos.</p> <p>Linguiça e bacon poderão ser servidos como ingrediente complementar em preparações, mediante aprovação da ficha técnica e do cardápio</p>
<p>OPÇÃO VEGETARIANA</p>	<p>A porção do prato protéico vegetariano é de 120g a 200g de preparação pronta, incluindo pratos variados contendo ovos, queijos, leguminosas (soja, grão de bico, lentilha, ervilha).</p> <p>Proteína texturizada de soja poderá ser servida sob as diversas formas de apresentação, como proteína texturizada de soja média escura ou clara e proteína texturizada de soja graúda escura ou clara, sendo proibido repetir a forma de apresentação em uma mesma semana.</p>





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

ACOMPANHAMENTO

Deverão ser servidos arroz e feijão simples diariamente. Para cálculo de valor nutritivo e estimativa de consumo sugere-se considerar no mínimo 150g de arroz pronto e 120g de feijão pronto por usuário.

O feijão de caldo deve conter 70% de grãos e 30% de caldo. Poderão ser servidos feijão carioca, feijão preto, feijão carioca e outras preparações à base de feijão, desde que incluídos no cardápio e apresentados junto às respectivas fichas técnicas.





5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Analisando as soluções de mercado disponíveis no que diz respeito aos Restaurantes Universitários, pode-se encontrar pelo menos três modelos distintos:

- 1) modelo de autogestão;
- 2) modelo de concessão; 3) modelo misto.

5.1.1. No modelo de autogestão, servidores de carreira da própria Instituição de Ensino Superior preparam e servem as refeições, não havendo nenhum tipo de terceirização do serviço, ou seja, todas as etapas referentes ao preparo das refeições, da compra de gêneros alimentícios à distribuição das refeições, são feitas totalmente por servidores da própria instituição. A aplicação deste modelo não é viável no caso da UEAP, uma vez que cargos essenciais, como os de cozinheiro, copeiro, auxiliar de cozinha, entre outros não constam no quadro de servidores efetivos desta Universidade.

5.1.2. No segundo modelo, chamado aqui de modelo de concessão, o fornecimento das refeições é totalmente terceirizado à uma contratada por meio de licitação, ou seja, a aquisição dos gêneros alimentícios, a preparação das refeições e sua distribuição são todas responsabilidade da contratada, sendo que cabe a instituição o acompanhamento da execução contratual.

5.1.3. No modelo misto, o fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos são fornecidos pelo órgão público enquanto o fornecimento de mão de obra é transferido a uma contratada. A existência destes três modelos já foi reconhecida inclusive pelo Tribunal de Contas da União no Acórdão nº 2.769/2014 – Plenário (fls. 64-71).

5.2. No que diz respeito aos dois últimos modelos citados, no relatório do acórdão supracitado extrai-se o seguinte excerto:

16. Noutro giro, os esclarecimentos acerca do





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

modelo de gerenciamento das unidades de alimentação da Universidade, cujos pontos que careciam de explicações mais aprofundadas foram objeto dos itens II.3 a II.5 do ofício de oitiva 337/2014-TCU/SecexES (peça 10), também constam no supracitado ofício 312/2014-GR. Em suma, a Universidade informa que:

16.1. existem três principais sistemas de gestão de restaurantes universitários, quais sejam, o de autogestão (servidores de carreira elaboram e servem as refeições), o de concessionária (fornecimento de refeições por empresa contratada) e o misto (fornecimento de matéria-prima e dos equipamentos pelo órgão público e fornecimento de mão de obra pela empresa contratada);

16.2. utiliza um sistema de gerenciamento misto em suas unidades de alimentação faz aproximadamente 10 anos, ou seja, desde a extinção de cargos operacionais como cozinheiro, auxiliar de cozinha, copeiro e açougueiro, dentre outros, o que inviabilizou o sistema de autogestão antes praticado;

16.3. em pesquisa recente realizada junto às universidades que participam do Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis (Fonaprace), de um universo de 23 instituições que responderam à pesquisa, 12 adotam o modelo misto (UFRJ, UFRGS, UFPR, UFSC, UFSCar,

UFMA e UFAC, dentre outras) e 11 adotam o modelo de concessão.

17. Portanto, assiste razão à Secex-ES quando conclui que as informações apresentadas são suficientes para caracterizar que o interesse público não sofreu nenhum dano a partir da utilização do denominado “modelo misto” adotado pela Universidade, o que também não significa





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

uma condenação do alternativo modelo de concessão eventualmente implementado por outras universidades. Neste caso concreto, foram demonstradas razões aceitáveis para a manutenção do modelo que a Ufes já pratica, **não restando configurada nenhuma mácula aos princípios regentes da Administração porventura decorrente de tal ato de gestão de cunho predominantemente discricionário.** (grifos nossos).

5.3. Desse modo, observa-se que o entendimento da Corte do Tribunal de Contas da União quanto ao tipo de solução a ser adotada é uma decisão de cunho predominantemente discricionário, a ser tomada de acordo com a realidade fática de cada órgão. No caso da UEAP, seria inviável a Administração prestar o serviço diretamente à comunidade acadêmica ou assumir o fornecimento de matéria-prima, seja por falta de recursos financeiros, seja por falta de servidores nas áreas de preparação de alimentos, dentro dos modelos de autogestão e misto.





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

5.4. Portanto, no caso concreto, opta-se pela utilização do modelo de gestão por concessão, ou seja, terceirização total, para o Restaurante Universitário da UEAP, e estabelecendo como critério de julgamento o menor preço por valor da refeição, sendo o valor da refeição, para este processo licitatório, como o valor unitário estimado por refeição tendo como incluso neste os custos adicionais, tais como: fornecimento de equipamentos, disponibilização de mão de obra e insumos diversos (combustível, matéria- prima alimentar)

5.5. A escolha desta Solução está baseada na relação custo-benefício, especialmente na redução dos custos operacionais decorrentes das contratações indiretas (mão de obra, alimentos, materiais de limpeza, manutenções), bem como descumprimento de prazos de entrega ocasionando desabastecimento do restaurante.

5.6. Neste sentido, o presente modelo de contratação não traz nenhuma inovação às práticas de mercado, sendo o usualmente empregado para fornecimento de refeições entre as Instituições de Ensino Superior.

5.7. A solução também permite melhor controle de qualidade, fiscalização e logística dos serviços. Atendendo ao princípio da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização, que busca os melhores resultados, com menor custo, a terceirização tem demonstrado ser a melhor forma de satisfazer a dinâmica e particularidades necessárias para a contratação de uma empresa que supra as demandas do RU/UEAP na perspectiva de oferta de serviços de alimentação e nutrição.

5.8. Conforme art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/21, os serviços desta contratação são considerados comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado.

5.9. O consumo das refeições ocorrerá conforme demanda dos usuários. Portanto serão pagas somente as refeições consumidas e faturadas mensalmente. Cabe ressaltar que não há quantitativo mínimo a ser pago.

5.10. Por se tratar de um contrato de natureza continuada, a contratada está obrigada a executar o contrato inicial por 01 (um) ano, podendo ser prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, enquanto se mostrar vantajosa sua continuidade.





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

5.11. Pela análise feita junto a outras contratações e pelas razões expostas no item “Da solução, da forma de contratação e a natureza continuada”, optou-se pela realização de pregão eletrônico.

5.12. Analisando as contratações correlatas de outros órgãos se opta pelo não parcelamento, por apresentar diversas vantagens.

5.13. Sob uma análise técnica, o não parcelamento permite um maior alinhamento e padronização na prestação de serviço.

5.14. Sob a análise da fiscalização, permite melhor comunicação e padronização no controle do serviço prestado.

5.15. Por fim, a presente contratação engloba todos os serviços necessários para a viabilização do fornecimento de alimentação no Restaurante Universitário da Universidade do Estado do Amapá.

5.16. Também por motivos do tipo de serviço ofertado e somente na modalidade almoço, entende-se que não é atrativo a cobrança de aluguel do espaço.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 4.046.400,00 (quatro milhões quarenta e seis mil e quatrocentos reais).

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A descrição da solução como um todo abrange os serviços de aquisição de gêneros, produção e distribuição de refeições de forma que é responsabilidade da empresa CONTRATADA:

7.2. Esta solução demanda a contratação, em paralelo, de mão de obra especializada e terceirizada para o desempenho das atividades de produção das refeições, bem como a





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

necessidade da contratação referente a aquisição dos alimentos necessários à produção das refeições, materiais de limpeza, gás e serviços de manutenção de equipamentos.

7.3. A Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições, e concessão não onerosa dos espaços destinados a atender às necessidades da Universidade Estado do Amapá, visando estabelecer contrato com vigência inicial de 01 (um) ano.

7.4. A quantidade de refeições a serem servidas no Restaurante Universitário poderá ser variável, pelas próprias características do calendário acadêmico da UEAP. A CONTRATANTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, cabendo à CONTRATADA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

7.5. Execução do Serviço:

7.5.1. As refeições deverão ser preparadas (em local da CONTRATADA) e distribuídas nas dependências do Restaurante Universitário, com planejamento para atender aos parâmetros nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária;

7.5.2. A CONTRATADA deverá servir as refeições em bandeja em aço inoxidável, com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, embalados individualmente em saco de papel e acompanhados de guardanapo. Para as sobremesas elaboradas (doces) deverão ser disponibilizados recipientes descartáveis com tampa (100 mL). Além dos utensílios já citados, também deverá ter disponíveis copos/canecas (de vidro, cerâmica, aço inoxidável ou PVC de boa qualidade – mínimo 250ml);

7.5.3. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura;

7.5.4. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

alimentos, sem prejuízo de outras exigências regidas pelas normas que regulam esta atividade;

7.5.5. Os serviços, objeto deste estudo e termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE.

7.5.6. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, prorrogável por igual período mediante justificativa, o Alvará de Funcionamento e a Licença Sanitária do Restaurante Universitário.

7.6. Das normas higiênico-sanitários:

7.6.1. As refeições produzidas nos Restaurantes Universitários deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias a que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA;

7.7. Da limpeza e manutenção preventiva e corretiva:

7.7.1. A CONTRATADA deverá primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção de todas as outras áreas internas e externas de responsabilidade da CONTRATADA, devendo as mesmas estarem limpas e organizadas. Para tanto, a CONTRATADA deverá utilizar produtos registrados na ANVISA;

7.7.2. A CONTRATADA deverá realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem como das instalações físicas dos restaurantes.

7.8. Dos recursos humanos – pessoal técnico, operacional e administrativo:





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

7.8.1. Para uma execução eficiente dos serviços e um bom funcionamento do Restaurante Universitário, a CONTRATADA deverá ter em seu quadro recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo), formalmente qualificados, e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas

8. DA OPÇÃO PELO PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. A licitação deverá ser realizada com um único item, qual seja, o fornecimento de almoço para atender a comunidade acadêmica da UEAP, estando incluídas todas as etapas necessárias ao atendimento da necessidade, desde a aquisição dos gêneros alimentícios até a destinação dos resíduos produzidos, perpassando pela preparação e distribuição das refeições.

8.2. A Súmula 247 do TCU reconhece a existência de limites objetivos ao parcelamento do objeto licitado: “É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda da economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade”.

8.3. Assim, a adoção da diretriz do parcelamento do objeto deverá visar à ampla participação de licitantes, sem perda de economia de escala. No entanto, o requisito da economicidade deverá receber maior prestígio em face do requisito da ampliação do universo de interessados; "A obrigatoriedade do fracionamento respeita limites de ordem técnica e econômica. Não se admite o fracionamento quando tecnicamente isso não for viável ou, mesmo, recomendável. O fracionamento em lotes deve respeitar a integridade qualitativa do objeto a ser executado. Não é possível desnaturar um certo objeto, fragmentando-o em contratações diversas e que importam o risco de impossibilidade de execução satisfatória. Marçal Justen Filho (Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos. 11ª ed. Dialética: São Paulo, 2005, p. 207)".

8.4. Para o objeto pretendido observa-se a inviabilidade do parcelamento da licitação, uma





**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ**

vez que seja tecnicamente/financeiramente inviável dividir o objeto em lote, em razão da co-dependência entre os itens que compõem a solução, como: contratação, em paralelo, de mão de obra especializada e terceirizada para o desempenho das atividades de produção das refeições, bem como a necessidade da contratação referente a aquisição dos alimentos necessários à produção das refeições, materiais de limpeza, gás e serviços de manutenção de equipamentos.

8.5. Resulta ainda na otimização de recursos humanos e financeiros no desenvolvimento das atividades relacionadas à gestão contratual, uma vez que o gerenciamento de número variado de fornecedores traz ineficiência e custo na gestão e fiscalização da contratação.

8.6. Além disso, a possibilidade do parcelamento torna o contrato, técnica, econômica e administrativamente dificultoso e provoca a perda de economia de escala.

8.7. Neste sentido, justifica-se o agrupamento em lote, uma vez que entendemos ser a opção mais vantajosa à administração e satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade dos serviços, haja vista que o gerenciamento e execução técnica permanecem todo o tempo a cargo de um mesmo fornecedor.

8.8. Nesse contexto, as vantagens seriam o maior nível de controle pela Administração na execução da prestação de serviços, a maior facilidade no cumprimento do cronograma preestabelecido, a observância dos prazos de entrega do objeto, concentração da responsabilidade pela execução a cargo de um fornecedor e melhor garantia no acompanhamento dos resultados.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

9.1. Considerando o modelo de solução definido, atribuindo-se a responsabilidade por todos os itens necessários à prestação dos serviços à empresa contratada, não há contratações correlatas e/ou interdependentes, uma vez que, ao contrário, o parcelamento não assegurará, concomitantemente, as condições elencadas pelo subitem 3.8, “b”, anexo III da IN SEGES/MPDG nº 05/2017.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS





**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ**

10.1. Se efetivada nos termos aqui dispostos, os benefícios diretos e indiretos que o órgão terá com esta contratação será a garantia da permanência do estudante em situação de vulnerabilidade socioeconômica na instituição, diminuindo a evasão e aumentando a taxa de sucesso na formação discente. Aliado a isto, demais estudantes que não são atendidos e servidores terão acesso a uma alimentação de qualidade.

10.2. Para a Administração, a contratação nos moldes definidos, assegurará:

10.2.1. Melhor execução dos serviços contratados, em decorrência dos princípios de eficiência e sustentabilidade;

10.2.2. Otimização da força de trabalho atrelada à gestão e à fiscalização contratuais;

10.2.3. Atendimento aos preceitos legais vigentes;

10.2.4. Prevenção e/ou eliminação de situações que levem ao inadimplemento contratual por parte da contratada, em decorrência de situações que possam gerar desgastes ou custos para a UAEP e consequente comprometimento da qualidade dos serviços.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

11.1. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os espaços destinados ao funcionamento do Restaurante Universitário, situado no Campus I, Avenida Presidente Vargas, nº 650, Centro, CEP 68900-070, Macapá – AP.

11.2. Ficará a cargo da CONTRATADA, a aquisição de rede de internet, telefone, e outros serviços e bens que necessitem utilizar durante a execução do contrato, não acarretando qualquer ônus à UEAP.

11.3. Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

11.4. Faz-se necessária a capacitação contínua dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato.

11.5. Faz-se necessário avaliar a possibilidade de servidores distintos executarem atividades de fiscalização e gestão dos contratos visando uma maior acurácia e transparência nos processos.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

12.1. No que se refere aos impactos ambientais, está exposto nos requisitos para a contratação as exigências baseadas no Art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010 e Art. 225º Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.

12.4. A Contratada deverá garantir o gerenciamento de resíduos sólidos gerados no espaço do RU/UEAP, o seu adequado manejo envolvido nas atividades que compõem as rotinas dos espaços e a capacitação de pessoal envolvido.

12.5. Atentar para os cuidados necessários para que da consecução dos serviços não decorra qualquer degradação ao meio ambiente;

12.6. Cumprir com as normas ambientais vigentes para execução dos serviços, no que diz respeito à poluição ambiental;

12.7. O acondicionamento dos resíduos sólidos deve ser efetuado em coletores compatíveis com o tipo e a quantidade de resíduos gerados e serve para preparar os resíduos para a coleta de forma adequada, além de minimizar o impacto visual e olfativo, evitar acidentes e a proliferação de vetores;

12.8. Ações de educação ambiental e sensibilização sobre o manejo dos resíduos gerados;

12.9. Conscientização sobre o uso racional de água e energia;

12.10. Consumo de energia:

12.10.1. O uso da energia elétrica do Restaurante é destinado à iluminação do refeitório, climatização, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

12.11. Lançamento de efluente:

12.11.1. A destinação correta dos efluentes é um fator de grande importância, pois alguns tipos de resíduos não podem ser lançados na rede de esgoto sem um pré-tratamento. Uma medida simples seria a adoção de caixas de óleo e gordura, pois este tipo de estabelecimento gera uma grande quantidade de efluente e, quando este material não é retido, pode gerar obstrução nas tubulações, causando odores desagradáveis e transbordamento.

12.12. Consumo de água:

12.12.1. A água do Restaurante é utilizada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

12.13. Geração de resíduos sólidos:

12.13.1. Os resíduos gerados no Restaurante, em sua grande maioria, são os orgânicos e





GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

os descartáveis (papel, papelão, plástico, latas, etc.).

12.14. Providência a ser tomada ou medida mitigadora, quanto ao descarte de resíduos recicláveis:

12.14.1. Implantar a separação dos resíduos recicláveis descartados, na fonte geradora, destinando às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis – Coleta Seletiva Solidária.

12.15. Providência a ser tomada ou medida mitigadora, quanto ao descarte de resíduos orgânicos:

12.15.1. Implantar a separação dos resíduos orgânicos, providenciar a coleta e promover a destinação adequada, por exemplo: utilização para processos de compostagem.

12.16. Reaproveitamento do Óleo de Cozinha:

12.16.1. O óleo utilizado não deve ser lançado na rede coletora de esgoto, deverá ser separado para coleta seletiva.

12.17. Coleta Seletiva:

12.17.1. A concessionária deverá providenciar a separação e coleta seletiva dos resíduos recicláveis.

12.18. Educação Ambiental:

12.18.1. Poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências do Restaurante Universitário do campus, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício.

12.18.2. A contratada deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas cabíveis para a correção dos danos que virão a ser causados, caso ocorra a passivo ambiental, em decorrência da execução de suas atividades objeto desta licitação.

12.18.3. A contratada deverá cumprir as orientações da Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, referente aos critérios de sustentabilidade ambiental, em seu Artigo 5º, no que couber.

13. CONCLUSÃO QUANTO À VIABILIDADE E ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO





**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO**

13.1. Considerando que a instalação do Restaurante Universitário se coaduna com as diretrizes das Resoluções nº 619/2021 CONSU/UEAP que dispõe sobre a Política de Assistência Estudantil da Universidade do Estado do Amapá, e a Resolução 359/2019 CONSU/UEAP que Dispõe sobre o Programa de Assistência Complementar ao Estudante (PROACE) da Universidade do Estado do Amapá e estabelece a alimentação como uma das áreas a serem enfocadas em seu âmbito de aplicação;

13.2. Considerando que o modelo de concessão que se pretende adotar é largamente utilizado em outras IES e reconhecido no âmbito do próprio Tribunal de Contas da União;

13.3. Considerando que a UEAP já possui Restaurante Universitário em fase final para utilização;

13.4. E considerando que há recursos orçamentários alocados para atender esta despesa, conclui-se pela total viabilidade da contratação pretendida;

13.5. Por fim, avalia-se que não há necessidade de classificação destes Estudos Preliminares como informação ultrassecreta, secreta ou reservada, nos termos da Lei nº 12.527, de 18/11/2011.

14. CONSIDERAÇÕES FINAIS

14.1. A referida contratação, após a devida autorização, deverá possuir adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual – LOA e compatibilidade com o Plano Plurianual - PPA e Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO.

Macapá-AP, 22 de Maio de 2025.

Raimunda Kelly Gomes
Pró – Reitora de Extensão – UEAP
Decreto nº 2443/2018 - GEA



**ANEXO I
PLANILHA DE CUSTO**

QUADRO RESUMO			
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO			
SERVIÇO	QTD. MENSAL	VALOR UNT.	TOTAL
Fornecimento de refeições prontas (almoço) para os alunos dos cursos da universidade, no padrão self-service, com acondicionamento apropriado em estufas (quente/frio) para o Restaurante Universitário da UEAP.	8.000	R\$38,63	R\$ 309.040,00
VALOR MENSAL			R\$ 309.040,00
VALOR ANUAL			R\$ 3.708.480,00
MÃO DE OBRA			
SERVIÇO	VALOR UNT.	QTD POSTOS	TOTAL
Auxiliar de Cozinha (com fornecimento de Uniformes, EPIs, Equipamentos, Utensílios e Combustível)	R\$5.803,45	3	R\$ 17.410,35
VALOR MENSAL DO SERVIÇO			R\$ 17.410,35
VALOR ANUAL DO SERVIÇO			R\$ 208.924,20
TOTAL MENSAL (FORNECIMENTO + SERVIÇO E DEMAIS FORNECIMENTO)			R\$ 326.450,35
TOTAL ANUAL (FORNECIMENTO + SERVIÇO E DEMAIS FORNECIMENTO)			R\$ 3.917.404,20



Fornecimento de Refeições										
Item	Descrição	Unidade	Qtd. Mensal	Quantidade Anual	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 1	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 2	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 3	VALOR UNITÁRIO MÉDIA	Valor Mensal	Valor Anual
1	Fornecimento de refeições prontas (almoço) para os alunos dos cursos da universidade, no padrão self-service, com acondicionamento apropriado em estufas (quente/frio) para o Restaurante Universitário da UEAP.	UND	8.000	96.000	R\$37,70	R\$37,49	R\$40,70	R\$38,63	R\$309.040,00	R\$3.619.200,00



Item	Descrição	Unidade	Qty. Mensal	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 1	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 2	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 3	VALOR UNITÁRIO MÉDIA	Valor Mensal	Valor Anual
1	Auxiliar de Cozinha (com fornecimento de Uniformes, EPIs, Equipamentos, Utensílios e Combustível)	UND	3	R\$5.522,07	R\$5.837,76	R\$6.050,52	R\$5.803,45	R\$17.410,35	R\$208.924,20



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

EMPRESA:	
Licitação nº:	
OBJETO DA LICITAÇÃO	
Data apresentação Proposta:	
Regime Tributário da Empresa: Lucro Presumido	
DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - DADOS REFERENTES A CONTRATAÇÃO	
Tipo de Serviço	Auxiliar de Cozinha, 6 horas
Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	5174-10
Número de Meses da execução contratual	12
Convenção Coleitva	AP000003/2025 2024/2025
Data base da categoria	1º de janeiro
Categoria do empregado	Auxiliar de Cozinha
Valor do salário normativo da Categoria (CLAUSULA SEXTA da CCT)	R\$ 1.544,60

MÓDULO 1	COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		Salário mínimo nacional		VALOR R\$
A	Salário-base (CLAUSULA SEXTA da CCT)	0,00%			R\$ 1.544,60
B	Adicional de Periculosidade	0,00%	1.412,00		R\$ 0,00
	TOTAL DO MÓDULO 1				R\$ 1.544,60
MÓDULO 2	ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSIS E				VALOR R\$
SUBMÓDULO 2.1	Décimo-terceiro salário, férias e adicional de férias				
A	13º salário -	8,33%			R\$ 128,67
B	Férias e Adicional de férias -	12,10%			R\$ 186,90
	TOTAL DO SUBMÓDULO 2.1	20,43%			R\$ 315,56
	BASE DE CÁLCULO PARA O SUBMÓDULO 2.2 (Módulo				R\$1.860,16
SUBMÓDULO 2.2	Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições	%			VALOR R\$
A	INSS	20,00%			R\$ 372,03
B	SESI ou SESC	1,50%			R\$ 27,90
C	SENAI ou SENAC	1,00%			R\$ 18,60
D	INCRA	0,20%			R\$ 3,72
E	Salário Educação	2,50%			R\$ 46,50
F	FGTS	8,00%			R\$ 148,81
		RAT	FAP		
G	SAT (RAT X FAP)	3,00%	1,0000	3,00%	R\$ 55,80
H	SEBRAE	0,60%			R\$ 11,16
	TOTAL SUBMÓDULO 2.2	36,80%			R\$ 684,54
Submódulo 2.3	Benefícios mensais e diários				VALOR R\$
		nº passagens	Qtd média dias úteis/mês	Custo	
A	Auxílio-transporte	2	20,00	R\$3,70	R\$ 148,00
	Desconto aux. Transporte	6,00%			R\$ 92,68
	Total auxílio-transporte com desconto				R\$ 55,32
B	Auxílio-alimentação		20,00	R\$25,00	R\$ 500,00
	Desconto PAT	0,00%			R\$ 0,00
	Total auxílio-alimentação com desconto				R\$ 500,00
C	Benefício social (cláusula 15ª CCT/AP) ou seguro de vida/ auxílio funeral			0,00	R\$ 20,79
D	Outros (especificar)				
	TOTAL SUBMÓDULO 2.3				R\$ 576,11



QUADRO RESUMO DO MÓDULO 2					
2.1	13º Salário, férias, adicional de férias				R\$ 315,56
2.2	Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições				R\$ 684,54
2.3	Benefícios mensais e diários				R\$ 576,11
TOTAL MÓDULO 2					R\$ 1.576,22
MÓDULO 3	PROVISÃO PARA RESCISÃO	%			VALOR R\$
A	Aviso prévio indenizado (estima-se que aproximadamente 5% dos funcionários receberão aviso prévio indenizado)	0,42%			R\$ 6,49
B	Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado	0,03%			R\$ 0,51
D	Aviso prévio trabalhado	1,94%			R\$ 29,97
F	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,72%			R\$ 11,12
G	Multa do FGTS e CS sobre o aviso prévio trabalhado	4,00%			R\$ 61,78
TOTAL					R\$ 109,87
BASE DE CÁLCULO PARA O MÓDULO 4 = MÓDULO 1 + MÓDULO 2 + MÓDULO 3					R\$3.230,68
MÓDULO 4	CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	%			VALOR R\$
SUBMÓDULO 4.1	Substituto nas ausências legais				
A	Substituto na cobertura de férias	0,930%			R\$ 30,05
B	Substituto na cobertura de Ausências legais	0,82%			R\$ 26,49
C	Substituto na cobertura de Licença paternidade	0,02%			R\$ 0,65
D	Substituto na cobertura de Ausência por acidente de trabalho	0,03%			R\$ 0,97
E	Substituto na cobertura de afastamento maternidade	0,074%			R\$ 2,39
F	Substituto na cobertura de Ausência por doença	0,83%			R\$ 26,92
TOTAL					R\$ 60,54
SUBMÓDULO 4.2	Substituto na intrajornada				
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação				R\$ 0,00
TOTAL					R\$ 0,00
MÓDULO 4	QUADRO RESUMO				
4	Custo de reposição do profissional ausente				VALOR R\$
4.1	Substituto nas Ausências legais				R\$ 60,54
4.2	Substituto na Intrajornada				R\$ 0,00
TOTAL					R\$ 60,54
MÓDULO 5	INSUMOS DIVERSOS	%			VALOR R\$
A	Uniformes				R\$ 105,56
B	Segurança e medicina do trabalho (cláusula quadragésima-segunda CCT)				R\$ 40,00
C	Equipamentos e Utensílios				R\$ 1.076,97
D	EPI's				R\$ 133,33
E	Combustível				R\$ 66,90
TOTAL					R\$ 1.422,76
BASE DE CÁLCULO PARA O MÓDULO 6 = MÓDULO 1 + MÓDULO 2 + MÓDULO 3 + MÓDULO 4 + MÓDULO 5					R\$4.713,98
MÓDULO 6	CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO	%			VALOR R\$
	Base de cálculo custos indiretos				R\$ 4.713,98



A	Custos indiretos	6,68%		R\$ 314,73
	Base de cálculo lucro			R\$ 5.028,72
	Lucro	6,19%		R\$ 311,32
	Base de cálculos tributos	0,9135		R\$ 5.845,69
B	COFINS	3,00%		R\$ 175,37
C	PIS	0,65%		R\$ 38,00
D	ISS	5,00%		R\$ 292,28
	Total dos tributos	8,65%		R\$ 505,65
	TOTAL			R\$ 1.131,71
QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO				
Mão de obra vinculada à execução contratual				VALOR R\$
A	Módulo 1 - Composição da remuneração			R\$ 1.544,60
B	Módulo 2 - Encargos e benefícios anuais, mensais e diários			R\$ 1.576,22
C	Módulo 3 - Provisão para rescisão			R\$ 109,87
D	Módulo 4 - Custo de reposição do profissional ausente			R\$ 60,54
E	Módulo 5 - Insumos diversos			R\$ 1.422,76
F	Módulo 6 - Custos indiretos, tributos e lucro			R\$ 1.131,71
	VALOR TOTAL POR EMPREGADO			R\$ 5.845,69



UNIFORME								
	UND	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 1	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 2	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 3	VALOR UNITÁRIO MÉDIA	QUANTIDADE SEMESTRAL	QUANTIDADE ANUAL	VALOR PARA 12 MESES
Blusa social manga curta, na cor branca, confeccionada em tecido 100% poliéster ou tricoline, de botões, com abertura frontal.	UND	R\$ 90,00	R\$ 100,00	R\$ 130,00	R\$ 106,67	2	4	R\$ 426,67
Calça jeans, de boa qualidade, com zíper.	UND	R\$ 100,00	R\$ 130,00	R\$ 150,00	R\$ 126,67	2	4	R\$ 506,67
Par de meias tecido 60% algodão, 39% poliamida e 1% elastano, cor preta, de boa qualidade.	PAR	R\$ 20,00	R\$ 25,00	R\$ 30,00	R\$ 25,00	2	6	R\$ 150,00
SAPATO OCUPACIONAL: CALÇADO ESPECIALIZADO PARA O USO PROFISSIONAL, MATERIAL EVA, FECHADO NA PARTE SUPERIOR E NO CALCANHAR, SOLADO ANTIDERRAPANTE RESISTENTE A ÓLEO. PALMILHA DE MATERIAL MACIO, FLEXÍVEL E IMPERMEÁVEL, FACILMENTE LAVÁVEL – HIDRO-REPELENTE.	PAR	R\$ 120,00	R\$ 150,00	R\$ 150,00	R\$ 140,00	1	1	R\$ 140,00
Crachá de identificação do colaborador com foto, nome do colaborador emblema da empresa empregadora.	UND	R\$ 30,00	R\$ 50,00	R\$ 50,00	R\$ 43,33	1	1	R\$ 43,33
TOTAL ANUAL		R\$ 360,00	R\$ 455,00	R\$ 510,00	R\$ 441,67			R\$ 1.266,67
TOTAL MENSAL								R\$ 105,56



EPI'S								
DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 1	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 2	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 3	VALOR UNITÁRIO MÉDIA	QUANTIDADE SEMESTRAL	QUANTIDADE ANUAL	VALOR PARA 12 MESES
Jaleco em Oxford, na cor branca, (100% poliéster), unissex, médio (acima do joelho), manga curta, sem bolsos, gola em "V", tamanhos: P, M, G, GG (compavel ao funcionário que esver usando), com proteção para os botões e faixa traseira reforçada.	UND	R\$ 100,00	R\$ 150,00	R\$ 150,00	R\$ 133,33	2	4	R\$ 533,33
Aventais 100 % napa (PVC), cor branca, impermeáveis, po para açougueiro, compridos, resistentes, na altura dos pés do funcionário que estará utilizando	UND	R\$ 70,00	R\$ 85,00	R\$ 50,00	R\$ 68,33	1	2	R\$ 136,67
Toucas descartáveis 100% polipropileno.	CAIXA	R\$ 70,00	R\$ 100,00	R\$ 80,00	R\$ 83,33	3	6	R\$ 500,00
Luva de segurança em PVC para baixa temperatura. Conforto térmico para atividades até-30°C. Punho elástico para perfeito ajuste às mãos. Ideal para ambientes com pouca iluminação. Possui três camadas de cloreto de polivinila reforçada (PVC) e conta com palma antiderrapante, para maior aderência em atividades com umidade. É ideal para proteção com temperaturas de até-30°C. Seu interior possui forro em algodão felpudo, que oferece total conforto ao usuário.	PAR	R\$ 60,00	R\$ 75,00	R\$ 80,00	R\$ 71,67	3	6	R\$ 430,00
TOTAL ANUAL								R\$ 1.600,00
TOTAL MENSAL								R\$ 133,33



MATERIAIS, FERRAMENTAS E ULTENSÍLIOS									
AUXILIAR DE COZINHA	UND	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 1	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 2	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 3	VALOR UNITÁRIO MÉDIA	QUANTIDADE ANUAL	VALOR TOTAL	RATEIO EM MESES	VALOR MENSAL
Freezer Vertical, capacidade 142 Litros, cor branco, medindo 148,8 x 43,3 x 62 (AxLxP/cm), c/ 4 cestos deslizantes, 1 gavetão (para armazenamento de sobremesas)	UND	R\$2.800,00	R\$2.389,17	R\$2.520,00	R\$2.569,72	1	R\$ 2.569,72	120	R\$21,41
Refrigerador com uma porta, capacidade para 260 a 265 litros (para armazenar ingredientes ou sucos)	UND	R\$2.345,00	R\$2.499,00	R\$3.500,00	R\$2.781,33	1	R\$ 2.781,33	120	R\$23,18
FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS COM FORNO: MODELO DE CENTRO, DESMONTÁVEL, ALIMENTAÇÃO COM GÁS GLP DE BAIXA PRESSÃO, ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL, GRELHA MEDINDO 40X40CM EM FERRO FUNDIDO, 03 QUEIMADORES DUPLOS E 03 SIMPLES EM FERRO (para eventual preparo de sobremesas quentes ou ajustes):	UND	R\$3.650,00	R\$3.849,00	R\$5.000,00	R\$4.166,33	1	R\$ 4.166,33	120	R\$34,72
BALANÇA DIGITAL 10 KG: alta precisão eletrônica 1g a 10 kg de precisão, para a pesagem de alimentos em geral (para pesar ingredientes e/ou pratos)	UND	R\$350,00	R\$265,00	R\$500,00	R\$371,67	1	R\$ 371,67	120	R\$3,10
Prateleiras 90x190x30 de Aço Pintura Eletrostática (para organizar utensílios, ingredientes e embalagens)	UND	R\$1.000,00	R\$900,00	R\$1.200,00	R\$1.033,33	4	R\$ 4.133,33	60	R\$68,89
Armário de Cozinha em Aço, 6 Portas 3 Gavetas (para guardar itens de menor porte como talheres e utensílios diversos)	UND	R\$1.950,00	R\$1.827,47	R\$2.000,00	R\$1.925,82	2	R\$ 3.851,65	60	R\$64,19
refresqueira dupla com capacidade total de 30 litros	UND	R\$5.541,99	R\$4.603,50	R\$6.000,00	R\$5.381,83	2	R\$ 10.763,66	120	R\$89,70
Caixas térmicas hot box: POLIETILENO, MATERIAL ISOLAMENTO INTERNO: POLIURETANO, CAPACIDADE: 80 L, MODELO TAMPAS: REMOVÍVEL	UND	R\$1.550,00	R\$1.343,12	R\$2.000,00	R\$1.631,04	5	R\$ 8.155,20	36	R\$226,53
Balção térmico de buffet trio em Inox com 10 unidades (cubas)	UND	R\$2.990,00	R\$2.628,00	R\$3.500,00	R\$3.039,33	1	R\$ 3.039,33	120	R\$25,33
Balção térmico de buffet quente em Inox com 10 unidades (cubas)	UND	R\$2.900,00	R\$2.628,00	R\$3.200,00	R\$2.909,33	1	R\$ 2.909,33	120	R\$24,24
Bebedouro industrial 4 torneiras em Inox 200 L	UND	R\$4.500,00	R\$4.760,00	R\$5.000,00	R\$4.753,33	1	R\$ 4.753,33	120	R\$39,61
PASS THROUGH VERTICAL EM INOX AQUECIDO. (220 VOLTS) DIMENSÕES MÍNIMAS: 750 MM (C) X 700 MM (L) X 2050 MM (A)	UND	R\$10.500,00	R\$13.015,50	R\$15.000,00	R\$12.838,50	1	R\$ 12.838,50	120	R\$106,99
Carrinho de transporte de alimentos em inox Comprimento 70 cm, Largura 45 cm, Profundidade 85 cm, Espessura 2,54 cm.	UND	R\$2.350,00	R\$2.723,00	R\$3.000,00	R\$2.691,00	2	R\$ 5.382,00	60	R\$89,70
Filtro de água industrial para torneira (para filtragem e purificação de água a ser utilizada nos preparos alimentícios)	UND	R\$550,00	R\$459,50	R\$750,00	R\$586,50	2	R\$ 1.173,00	6	R\$195,50
Mesas para refeitório de 06 lugares Tampo em 18mm ou 25 mm, estrutura em aço tubular reforçado (ou material equivalente aceitável) (para acomodar os estudantes durante as refeições) com Cadeiras (podendo também ser bancos coletivos) (total de 120 lugares)	UND	R\$2.500,00	R\$3.299,00	R\$3.500,00	R\$3.099,67	20	R\$ 61.993,33	60	R\$1.033,22
Balção de atendimento confeccionado em MDP (para o responsável pela organização do fluxo de fornecimento)	UND	R\$1.000,00	R\$836,00	R\$780,00	R\$872,00	1	R\$ 872,00	60	R\$14,53
Cadeira Caixa Alta Estofada Couro Com Braços (para o responsável pela organização do fluxo de fornecimento)	UND	R\$600,00	R\$792,72	R\$900,00	R\$764,24	1	R\$ 764,24	60	R\$12,74
Bandeja inox com 6 divisórias, 39 cm x 39 cm x 3.5 cm: (para servir as refeições individualmente)	UND	R\$70,00	R\$95,80	R\$110,00	R\$91,93	500	R\$ 45.966,67	60	R\$766,11
Copos plásticos de 300ml (oferecido para sucos)	UND	R\$3,10	R\$2,92	R\$5,00	R\$3,67	500	R\$ 1.836,67	36	R\$51,02
Talheres (garfo, faca e colher)	KIT	R\$12,00	R\$15,00	R\$20,00	R\$15,67	500	R\$ 7.833,33	36	R\$217,59
Bandejas Material Plástico, 48 cm x 33 cm (para o transporte e serviço das refeições e sobremesas)	UND	R\$50,00	R\$33,90	R\$30,00	R\$37,97	20	R\$ 759,33	60	R\$12,66
Porta guardanapos/palito/sal, Dimensões do produto 14P x 10,5L x 9,5A centímetros, de plástico	UND	R\$45,00	R\$25,90	R\$30,00	R\$33,63	20	R\$ 672,67	36	R\$18,69
Kit Porta Papel Toalha Toalheiro E Dispenser Sabonete Líquido Saboneteira 800 ml e de Alcool de 800 ml (para higienização de mãos)	KIT	R\$150,00	R\$199,90	R\$250,00	R\$199,97	4	R\$ 799,87	36	R\$22,22
A Lixeira Plástica Quadrada com Pedal em plástico polipropileno com a tampa sendo acionada através de um pedal com capacidade de 100 litros	UND	R\$380,00	R\$243,40	R\$300,00	R\$307,80	2	R\$ 615,60	60	R\$10,26
A Lixeira Plástica Quadrada com Pedal em plástico polipropileno com a tampa sendo acionada através de um pedal com capacidade de 50 litros	UND	R\$230,00	R\$155,26	R\$200,00	R\$195,09	2	R\$ 390,17	60	R\$6,50
BALDE PLÁSTICO, EM POLIETILENO, COM ALÇA, CAPACIDADE DE 20 LITROS;	UND	R\$31,00	R\$29,90	R\$50,00	R\$36,97	4	R\$ 147,87	60	R\$2,46
PÁ PARA LIXO, CAIXA EM POPIPROPILENO DE ALTA RESISTÊNCIA, CABO DE ALUMÍNIO COM MANOPLA DE FORMATO ANATÔMICO, MEDIDA: COMP. 29 CM, LARGURA: 29CM, ALTURA: 14CM, CABO: 80CM;	UND	R\$32,00	R\$29,00	R\$50,00	R\$37,00	4	R\$ 148,00	36	R\$4,11
RODDO PARA PISO, COM DUAS BORRACHAS, BASE DE 60CM, CABO DE MADEIRA;	UND	R\$30,00	R\$28,00	R\$50,00	R\$36,00	6	R\$ 216,00	12	R\$18,00
VASSOURA PIACAVA 30,00CM CABO MADEIRA C/ ROSCA 1,15M MÍNIMO	UND	R\$25,00	R\$25,00	R\$50,00	R\$33,33	6	R\$ 200,00	12	R\$16,67
PLACAS DE SINALIZAÇÃO PISO MOLHADO, PRODUZIDA EM POLIPROPILENO DE ALTA RESISTÊNCIA, NA COR AMARELA, MEDIDA 66X30CM;	UND	R\$95,00	R\$102,00	R\$200,00	R\$132,33	3	R\$ 397,00	36	R\$11,03
Total							R\$ 190.501,14		R\$3.230,90
Total por Funcionário (03)									R\$1.076,97



Item	Descrição	Unidade de Medida	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 1	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 2	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 3	VALOR UNITÁRIO MÉDIA	Qtd. Mensal	Quantidade Anual	Valor Anual	Valor Mensal
1	Gasolina (abastecimento) (para média foi levando em consideração um raio de 5 Km de distancia do RU e tendo em vista que um veículo utilitario faz em media 5 kms por litro)	Litro	R\$6,50	R\$6,92	R\$6,65	R\$6,69	40	480	R\$3.211,20	R\$267,60
TOTAL MENSAL DIVIDO PELO NUMERO DE FUNCIONARIOS										R\$66,90



ANEXO II

MEMÓRIA DE CÁLCULO – AUXILIAR DE COZINHA

MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

O valor do salário foi estabelecido com base no piso salarial da respectiva categoria, definido na Convenção Coletiva de Trabalho 2025/2025, firmada entre o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO CONSERVAÇÃO DE SERVIÇOS GERAIS DO ESTADO DO AMAPÁ (SEAC-AP) e o SINDICATO DOS TRABALHADORES EM ASSEIO E CONSERVAÇÃO DO ESTADO DO AMAPÁ (STACAP), registrado no MTE sob o nº AP000003/2025, de 11/02/2025, sendo que o empregado que labore na jornada 36H.

MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSIS E DIÁRIOS

CÁLCULOS DO SUBMÓDULO 2.1 – 13º SALÁRIO FÉRIAS E ADICIONAL DE FÉRIAS			
Item	%	Memória de Cálculo	Fundamento
A – 13º Salário.	8,33%	$[(1/12) \times 100] = 8,33\%$	Art. 7º, VIII, CF/88.
B – Férias e Adicional de Férias.	12,10% ¹	$= 9,075\% + 3,025\% = 12,10\%$	Anexo XII da IN 5/17
TOTAL SUBMÓDULO 2.1	20,43%	-	-

Observações:

(1) Na alínea B é obrigatória a cotação de 12,10% sobre o valor do Módulo 1 - Composição da Remuneração, conforme Anexo XII da IN 5/17 (Férias + Adicional = 12,10% = 9,075% + 3,025%). No caso de prorrogação, será excluído o item Férias (9,075%) em cumprimento da Nota 3, permanecendo somente o Adicional de Férias (3,025%).

CÁLCULOS DO SUBMÓDULO 2.2 – GPS, FGTS e outras contribuições			
Item	%	Memória de Cálculo	Fundamento
A – INSS	20,00%	-	Art. 22, Inciso I, da Lei nº 8.212/91.
B – Salário Educação	2,50%	-	Art. 3º, Inciso I, Decreto nº 87.043/82.
C - SAT (Seguro Acidente de Trabalho)	3,00 %	-	Art. 22, II, “b” e “c” da Lei 8.212/91, Anexos V do Decreto nº 3.048/99 e Decreto ° 6957/09.
D – SESC ou SESI	1,50%	-	Art. 30, da Lei nº 8.036/90
E – SENAI - SENAC	1,00%	-	Decreto-Lei nº 2.318/86.
F – SEBRAE	0,60%	-	Art. 8º, Lei nº 8.029/90 e Lei 8.154/90.
G – INCRA	0,20%	-	Lei nº 7.787/89 e DL nº 1.146/70.
H – FGTS	8,00%	-	Art. 15, Lei nº 8.036/90 e Art. 7º, III, CF/88.
TOTAL SUBMÓDULO 2.2	36,80%	-	-

Observações:

(1) O cálculo do submódulo 2.2 tem como base de cálculo **MÓDULO 1 + SUBMÓDULO 2.1 + RESUMO SUBMÓDULO 4**

(2) Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

(3) O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

CÁLCULOS DO MÓDULO 2.3 - BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS		
Item	Memória de Cálculo	Fundamento



A – Transporte	$[(\text{valor da passagem} \times 2 \times 22)] - [(6/100) \times (\text{salário da categoria})] = (\text{gasto mensal com transporte}) - (6\% \text{ do salário da categoria})$	Art. 9º do Decreto 95.247/97
B – Auxílio Alimentação	-	Cláusula Contida na Convenção Coletiva da Categoria.
C – Seguro de Vida ou auxílio funeral	-	Cláusula Contida na Convenção Coletiva da Categoria.

MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO

CÁLCULOS DO MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO			
Item	%	Memória de Cálculo	Fundamento
A – Aviso prévio indenizado ¹ .	0,42%	$[(0,05) \times (1/12)] \times 100 = 0,42\%$	Art. 7º, XXI, CF/88 e Art. 477, 487 e ss da CLT.
B – Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado.	0,033%	$[(0,08) \times (0,0042) \times 100] = 0,03\%$	Súmula nº 305 do TST
C - Multa do FGTS do aviso prévio indenizado ² .	3,44%	$0,08 \times 0,4 \times 0,9 \times [1 + 1/12 + 1/12 + (1/3 \times 1/12)] \cong 3,44\%$	Art. 18 da Lei 8.036/90. Art. 12 da Lei 13.932/2019.
D – Aviso prévio trabalhado ³ .	1,94%	$[(100\% / 30) \times 7] / 12 = 1,94\%$	Acórdão 1.186/2017 – Plenário (TCU)
E – Incidência do Submódulo 2.2 sobre o aviso prévio trabalhado.	0,72%	$[1,94\% \times 36,80\% = 0,72\%]$	Anexo VII -D da Instrução Normativa Nº. 5/2017
F - Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado ⁴ .	0,062%	$0,0194 \times 0,08 \times 0,4 \times 100 = 0,062$	Anexo VII -D da Instrução Normativa Nº. 5/2017

Observações:

(1) Para o cálculo do Aviso Prévio Indenizado, conforme disposto no §1º do art. 487 da CLT. De acordo com levantamento efetuado em diversos contratos, cerca de 5% do pessoal é demitido pelo empregador, antes do término do contrato de trabalho. Cálculo $((1/12) \times 0,05) \times 100 \cong 0,42\%$.

(2) Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado – rescisão sem justa causa: Esse item corresponde ao valor da multa do FGTS (40%) que incide sobre o saldo dos depósitos efetuados na conta vinculada ao FGTS do trabalhador. Considerasse que 10% dos empregados pedem contas, portanto, essa penalidade recai sobre os 90% remanescentes. Logo, o pagamento da multa para os valores depositados relativos a salários, férias e 13º salário corresponde a: $0,08 \times 0,4 \times 0,9 \times [1 + 1/12 + 1/12 + (1/3 * 1/12)] \cong 3,44\%$.

(3) Aviso Prévio Trabalhado – Arts. 487 e 488, CLT, c/c art. 7º, XXI, CF/88. Conforme entendimento do TCU, Acórdão 1.186/2017 - Plenário, o percentual mais adequado para o item Aviso Prévio Trabalhado é de 1,94%.

(4) A Lei Complementar nº 110, de 29 de junho de 2001, determina que, no caso de rescisão sem justa causa, incidirá multa de 40% da soma dos depósitos do FGTS sobre a alíquota do FGTS (8%) aplicada sobre o custo de referência para o aviso prévio indenizado/trabalhado. No cálculo foram considerados os valores depositados relativos a salários, 13º salário e férias (inclusive 1/3 constitucional). Valor de referência do aviso prévio trabalhado: 0,062% (Item D).

MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO PROFISSIONAL AUSENTE

CÁLCULOS DO SUBMÓDULO 4.1 - AUSÊNCIAS LEGAIS			
Item	%	Memória de Cálculo	Fundamento
A – Férias	0,93%	$8,33\% + 2,78\% = 11,11\% / 12 \text{ meses} = 0,93\%$	Art. 7º, XVII, CF/88.
B – Ausência Legais	0,82%	$[(\text{Rem}/30) \times 2,96 \text{ dias}] / 12 = 0,82\%$	Art. 18, inciso I e Art. 59 ao 63 da Lei nº 8.213/91, Art. 131, inciso III, Art. 201, inciso I e 476 da CLT.



C – Licença paternidade ¹	0,02%	$\{(5/30)/12\} \times (0,015) \times 100 = 0,02\%$	Art. 7º, inciso XIX e Art. 10, § 1º da CF/88 e Art. 473, III da CLT.
D – Ausências por acidente de trabalho	0,03%	$\{[(Rem/30) \times 15 \text{ dias}]/12\} \times 0,78\% = 0,03\%$	Lei 6.367/76 e Art. 473 da CLT.
E – Afastamento Maternidade ²	0,074%	$[(0,1111 \times 0,02 \times 0,333) \times 100] = 0,074\%$	Artigos 6º e 201, da CF/88 e Art. 392 da CLT.
F - Substituto na cobertura de Ausência por doença	0,83%		

(1) Essa licença é de 5 dias corridos iniciados no dia do nascimento do filho. Para o cálculo foi considerado que nascem filhos de 1,5% dos empregados no período de 01 ano, conforme Estudos CNJ – Resolução 98/2009.

(2) Estimativa de 2% (dois por cento) dos empregados usufruindo de 4 (quatro) meses de licença por ano, conforme Estudos CNJ – Resolução 98/2009.

MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS

Item	Memória de Cálculo	Fundamento
A – Uniformes ¹	-	Cláusula Contida na Convenção Coletiva da Categoria.
B – Equipamentos e Utensílios ²	-	-
C – Equipamentos de proteção individual – EPI's ³	-	-
D – Equipamentos e Utensílios ⁴	-	-
E – Combustível	-	-
F - Segurança e medicina do trabalho	-	Cláusula quadragésima-segunda CCT

Observações:

(1) O valor dos uniformes foi obtido em pesquisa de preços de mercado e a metodologia de cálculo para a definição de seus valores mensais se encontra juntado ao processo.

(2) – O valor dos materiais foi obtido em pesquisa de preços de mercado e a metodologia de cálculo para a definição de seus valores mensais se encontra juntado ao processo.

(3) O Valor dos equipamentos de proteção individual – EPI's foi obtido em pesquisa de preços de mercado e a metodologia de cálculo para a definição de seus valores mensais se encontra juntado ao processo.

(4) O valor de equipamentos e utensílios foi obtido em pesquisa de preços de mercado e a metodologia de cálculo para a definição de seus valores mensais se encontra juntado ao processo. Com relação a depreciação, adotou-se a vida útil de 5 anos e valor residual de 20%.

Assim,

Depreciação mensal= R\$ / Meses de Depreciação

Logo,

depreciação de equipamentos = (Depreciação Mensal)/ quantidade estimada de funcionários = estimativo de funcionários;

depreciação de equipamentos = R\$ /Meses de Depreciação;

depreciação de equipamentos = (_____) / Meses de Depreciação

MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

(1) Custos Indiretos e Lucro

Para fins de estimativa do Corpo de Bombeiros Militar do Amapá, o CIL – Custos Indiretos e Lucro, incluindo todos os impostos e contribuições não repercutíveis, incidentes sobre o total da Remuneração, Benefícios Mensais e Diários, Insumos e Encargos Sociais e Trabalhistas, é definido em 6%, enquanto o Lucro é definido em 6,79%, totalizando 12,79%.

O Custo Indireto obtido da aplicação do percentual sobre o Subtotal (A + B + C + D + E) contido no quadro resumo do custo por empregado

O Lucro obtido da aplicação do percentual sobre Subtotal (A + B + C + D + E) + valor obtido no

Custo

Indireto



(2) Tributação

Os tributos (ISSQN, PIS e COFINS) foram definidos utilizando o regime de tributação de Lucro Presumido, incidência cumulativa. A Empresa deve elaborar sua proposta e, por conseguinte, sua planilha com base no regime de tributação ao qual estará submetido durante a execução do contrato.

Cálculo da Tributação:

- a) Tributos % = To 8,65%
- b) (Total dos Módulos 1,2,3,4 e 5 + Custo indiretos + lucro) = Po
- c) $Po / (1 - To) = P1$ (percentual de cada tributo incidente em P1)
- d) Valor dos Tributos = $P1 - Po$.

