

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.FLUMINENSE

Estudo Técnico Preliminar 156/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23318.006386.2025-51

2. Descrição da necessidade

A contratação dos serviços de cozinha industrial de forma contínua, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com fornecimento de mão de obra e respectivos insumos, tais como uniformes, equipamentos de proteção individual (EPIs), dentre outros e ainda com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas das atividades da Merenda Escolar, no que tange aos serviços de preparo e distribuição das refeições, assim como em relação à limpeza de suas dependências, manutenção e demais atividades inerentes.

Nossos restaurantes têm por objetivo o preparo e fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar e nutricional, proporcionando satisfação ao usuário, garantindo acesso à alimentação de qualidade, viabilizando a permanência dos estudantes na instituição e, consequentemente, seu melhor desempenho acadêmico.

Nesse sentido, para que os serviços sejam executados satisfatoriamente, é necessário que a operacionalização da cozinha industrial seja feita por profissionais que realizem as etapas envolvidas no processo. Cabe ressaltar que a demanda dos serviços oferecidos pelos restaurantes aumenta na mesma proporção da ampliação de vagas, do horário de atendimento e da oferta de novos cursos, com previsão de fornecimento médio semelhante ou superior a 3.600 refeições diárias no campus Campos Centro e 66 refeições diárias no Polo de Inovação, considerando dados relativos ao ano de 2023 .

É notória a prática, de extinção de cargos públicos considerados secundários ou de apoio, ou seja, não ligados às atividades-fim da instituição, obrigando a contratação de terceiros para o desempenho de atividades consideradas acessórias, baseando-se no Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e na Instrução Normativa nº 05 de 26 de maio de 2017 em seu Art. 7º e 8º, que descreve os Serviços Passíveis de Execução Indireta:

“Art. 7º Nos termos da legislação, serão objeto de execução indireta as atividades previstas em Decreto que regulamenta a matéria.

§ 1º A Administração poderá contratar, mediante terceirização, as atividades dos cargos extintos ou em extinção, tais como os elencados na Lei no 9.632, de 7 de maio de 1998.

§ 2º As funções elencadas nas contratações de prestação de serviços deverão observar a nomenclatura estabelecida na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), do Ministério do Trabalho, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 8º Poderá ser admitida a contratação de serviço de apoio administrativo, considerando o disposto no inciso IV do art. 9º desta Instrução Normativa, com a descrição no contrato de prestação de serviços para cada função específica das tarefas principais e essenciais a serem executadas, admitindo-se pela Administração, em relação à pessoa encarregada da função, a notificação direta para a execução das tarefas.”

A ausência da pretensa contratação da mão de obra impossibilitará totalmente a execução das atividades de produção e distribuição das refeições nos restaurantes do IFF, especificamente Campos Centro e Polo de Inovação, visto que os cargos elencados para a prestação de serviços desta natureza são extintos ou em extinção na Instituição , ou ainda não fazem parte do quadro atual de cargos .

Entende-se que este procedimento atende aos princípios da economicidade e da razoabilidade, e espera-se atingir o melhor aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, buscando a qualidade dos

serviços prestados aos usuários e a eficiência do acompanhamento e fiscalização exercidos pelo setor competente.

As estimativas dos quantitativos de pessoal para a prestação dos serviços por campus/restaurante estão descritas no item 8, e foram baseadas no histórico de contratos anteriores, considerando-se as dimensões dos restaurantes e a demanda dos serviços ofertados.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DPEACCC	Alessandra Asmar de Freitas

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Contratada deverá preencher todos os critérios de habilitação jurídica, técnica e econômico-financeira, garantindo que os funcionários terceirizados alocados na prestação dos serviços sejam suficientemente capacitados para o desempenho de suas funções, obedecendo os requisitos relacionados às

Boas Práticas para Serviços de Alimentação Coletiva (RDC nº 216/2004 - ANVISA, alterada pela RDC nº 52/2014 - ANVISA), por se tratar de serviços de cozinha industrial e demais normas legais e regulamentares pertinentes.

Os serviços realizados compreendem:

- Recepção de matérias primas tais como: produtos de limpeza, gêneros alimentícios, utensílios e outros; Armazenamento adequado dos itens, de acordo com as especificidades e legislações vigentes;
- Controle dos estoques, validades e rotatividade,
- Limpeza e organização de almoxarifados/estoques;
- Manipulação adequada de alimentos de acordo com técnicas, temperaturas, e condições específicas; Pré-preparo e preparo de alimentos de acordo com o planejamento diário do cardápio elaborado pelo o Serviço de Nutrição para o restaurante do Campus Campos Centro, bem como a distribuição. Obs.: Os demais campi participantes deste processo estabelecerão servidor/setor responsável no seu campus
- Montagem da refeição transportada, quando couber;
- Distribuição das refeições de acordo com orientações, respeitando normas específicas;
- Atendimento aos comensais, de forma cordial, respeitando as regras internas de acesso aos restaurantes;
- Higienização adequada de ambiente, utensílios e equipamentos dos restaurantes;
- Utilização correta e com zelo dos equipamentos e utensílios disponíveis;
- Higienização dos uniformes e EPIs, garantindo a durabilidade e eficácia destes itens quanto à promoção de segurança alimentar e nutricional das refeições distribuídas nos restaurantes e dos trabalhadores que fazem uso dos mesmos;
- Utilização dos recursos disponibilizados para a produção das refeições com economia, evitando desperdícios;
- E demais funções atribuídas aos cargos elencados neste processo.

Os serviços serão prestados no regime de 44 horas semanais ou de acordo com as normas trabalhistas vigentes para as categorias, com exceção do cargo de Supervisor (40h), de segunda-feira a sexta-feira, podendo haver expediente nos sábados letivos, neste caso haverá remanejamento das horas, no horário compreendido entre 06h e 21:45h, em turnos definidos pelo Nutricionista da Diretoria de Assuntos Estudantis, sendo que as escalas de trabalho serão elaboradas pelo Supervisor, quando couber, da Contratada, mediante aprovação do Setor de Nutrição.

A quantidade total ou parcial de empregados estabelecida no objeto poderá ser, no interesse do serviço e a critério da Administração da Contratante, remanejada de um turno para outro.

Os serviços se enquadram como de natureza contínua conforme artigo nº 15 da Instrução Normativa nº 05 de 26 de maio de 2017, a qual foi alterada pela Instrução Normativa nº 49 de 30 de junho de 2020, dada sua essencialidade. Os serviços possuem característica de atendimento permanente com a finalidade de atender ao público interno, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas da instituição.

5. Levantamento de Mercado

De acordo com art. 6º, Inc. XIII, alínea “i” da Lei nº 14.133/2021 e Anexo V, item 2.9 da IN nº 05/2017, foi elaborada pela Administração (Equipe de Planejamento) na fase de planejamento a estimativa de preços para a contratação. As Planilhas de Custos e Formação de Preços de mão de obra, devidamente preenchidas com valores expressos em reais. Essas planilhas estão embasadas em Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos utilizados como referência para sua elaboração. Para determinação do valor anual de referência para a contratação utilizou-se a Convenção Coletiva de Trabalho - CCT 2025/2026 dos Sindicatos: Sindicato das Emp. Asseio e Cons. Est. do Rio de Janeiro, CNPJ nº 34.037.150/0001-91 e Sindicato dos Empregados em Empresa de Asseio e Conservação e em Edifícios de Campos dos Goytacazes RJ (SEEACEC), CNPJ nº 31.505.878/0001-02.

Para a estimativa do lucro e dos custos indiretos utilizou a média dos percentuais nos contratos vigentes e nas contratações anteriores do Instituto Federal Fluminense (vide tab elas abaixo). Para o valor do transporte foi utilizado, para o Campus Campos Centro e o Polo de Inovação o valor da passagem praticada no município de Campos dos Goytacazes é de R\$3,50 (três reais e cinquenta centavos), conforme decreto municipal Decreto nº 112/2022.

Lucro estimado para formação de preços	
Contrato serviços limpeza Itaboraí nº 20/2022 empresa Confiance - pregão 49/2022	3,68%
Contrato serviços apoio ao estudante (cuidador) nº 17/2022 empresa Ferthymar - pregão 44/2022	4,30%
Contrato serviços apoio ao estudante (aee) nº 18/2022 empresa CNS - pregão 44/2022	3,21%
Contrato serviços vigilância nº 21/2022 empresa Vetorseg - pregão 31/2022	1,22%
Percentual médio	3,10%
Custo indireto para formação de preços	
Contrato serviços limpeza Itaboraí nº 20/2022 empresa Confiance - pregão 49/2022	3,68%
Contrato serviços apoio ao estudante nº 17/2022 empresa Ferthymar - pregão 44/2022	4,00%
Contrato serviços apoio ao estudante (aee) nº 18/2022 empresa CNS - pregão 44/2022	6,75%
Contrato serviços vigilância nº 21/2022 empresa Vetorseg - pregão 31/2022	0,70%
Percentual médio	3,78%

Considerando que o objeto da licitação não é a aquisição de materiais e equipamentos, mas sim é a Contratação de Empresa de (Pessoa Jurídica) para prestação de serviços terceirizados de Produção e Distribuição de Alimentos, com dedicação exclusiva de mão de obra, de forma indireta e contínua, para o Campus Campos Centro e o Polo de Inovação, optou-se por busca r preços unitários referenciais no painel de preços e no mercado.

Estes dados se tornam fundamentais para embasar a licitação, permitindo uma visão clara e transparente dos valores referenciais a serem considerados na contratação dos serviços e fornecimento de insumos. Estes números contribuem significativamente para o processo licitatório, garantindo a precisão, equidade na seleção do fornecedor e a exequibilidade. Para o painel de preço utilizou-se o valor da mediana, já para os itens não localizados na busca no painel de preço, foram realizadas a cotação de 3 valores para cada item, sendo utilizado como valor de referência a média simples. A Média é o resultado da soma de todas as informações de um conjunto de dados dividido pelo número de informações que foram somadas. Assim, a pesquisa de preços obteve 3 (três) orçamentos, somam-se os preços orçados e dividiu-se o total por 3 (três). Fórmula: $Me = \frac{x_1 + x_2 + x_3 + \dots + x_n}{N}$. As cotações das pesquisas de preços estão apensadas no processo licitatório nº 23318.006386.2025-51.

As informações sobre os valores apurados por Campus/Polo de Inovação, refletindo os preços obtidos após a devida análise e comparação, dos custos de material e pessoal, encontram-se anexados ao processo 23318.006386.2025-51.

Com base em um orçamento prévio estimativo e em contratações anteriores realizadas neste Instituto Federal, estima-se que o valor anual de referência para a contratação proposta seja de R\$ 1491.156,95 (um milhão, quatrocentos e noventa e um mil, cento e cinquenta e seis reais e noventa e cinco centavos) sendo o valor mensal de R\$ 124.263,08 (cento e vinte e quatro mil, duzentos e sessenta e três reais e oito centavos).

6. Descrição da solução como um todo

Pregão Eletrônico para a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviço comum, com utilização de mão de obra com dedicação exclusiva. Será adotado o regime de contratação por empreitada por preço global para atender as necessidades dos Restaurantes do campus Campos Centro e Polo de Inovação. O planejamento e a execução e gerenciamento, serão realizados por cada campus deste processo.

Serão contratados com base em postos de serviço: auxiliar de cozinha, ajudante de serviços gerais, cozinheira, estoquista e Supervisor.

Será estabelecido o custo por posto, observadas as peculiaridades de cada posto de serviço, visando atender os resultados pretendidos pela Administração. Não haverá parcelamento da solução, pois a contratação individual dos postos não é viável do ponto de vista técnico e econômico; logo, tratar-se-á de uma única empresa que atenda as demandas da Administração para cada campus e seja habilitada em todos os requisitos necessários para a prestação dos serviços, visando evitar prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala. A prestação do serviço terá fracionamento na forma diária e faturamento mensal.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta
Para atender as demandas do Campus Campos Centro:

PROFISSIONAL	HORÁRIO	QUANTIDADE
Auxiliar de Cozinha	Turno 1: 6h às 15h48min*	03
	Turno 2: 8h às 17h48min*	03
	Turno 3: 12h00min às 21:48h*	02
Cozinheira	Turno 1: 6h às 15h48min*	03
	Turno 2: 8h às 17h48min*	02
	Turno 3: 12h00min às 21:48h*	02
Auxiliar de Serviços Gerais	Turno 1: 6h às 15h48min*	01
	Turno 2: 12h00min às 21:48h*	01
Supervisor**	07:00h às 16:00h	01
Estoquista/Almoxarife	Turno 1: 6h às 15h48min*	01
	Turno 2: 12h00min às 21:48h*	01

TOTAL		20

* - Jornada de 44 horas semanais, conforme regime trabalhista vigente no País , desconsiderando sábados letivos. Nos sábados letivos, serão considerados redução de 48 min diários durante a semana, para compor 4 horas no sábado.

** - Cargo de Supervisor (Asseio) da CCT2025/2026 RJ001253/2025 Para o cargo será exigida graduação mínima em Bacharelado em Nutrição, com formação acima de 2 anos. A Empresa deverá ter atenção ao salário da categoria e/ou do cargo de SUPERVISOR da referida CCT..

A quantidade total ou parcial de empregados estabelecida no objeto poderá ser, no interesse do serviço e a critério da Administração da Contratante, remanejada de um turno para outro.

Para atender as demandas do Polo de Inovação:

PROFISSIONAL	HORÁRIO	QUANTIDADE
Auxiliar de Cozinha	8h às 17h48min	01
Cozinheira	8h às 17h48min	01
TOTAL		02

* Jornada de 44 horas semanais, conforme regime trabalhista vigente no País, de segunda a sexta.

A quantidade total ou parcial de empregados estabelecida no objeto poderá ser, no interesse do serviço e a critério da Administração da Contratante, remanejada de um turno para outro.

Rotinas a serem cumpridas

A execução contratual observará as rotinas abaixo:

POSTO 01 – ESTOQUISTA (CBO: 4141-10)
JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

Para desempenhar atividades compatíveis às de estoquista.

Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo lanches, almoço e jantar para alunos. Assim, para o atendimento da demanda, há a necessidade de contratação de profissionais de forma indireta, tendo em vista não possuir no quadro permanente de servidores da Instituição o quantitativo e/ou os cargos suficientes para a realização dos serviços.

DO HORÁRIO:

De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 21:48 horas, observadas as escalas elaboradas pelo Supervisor, mediante a aprovação do Setor de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, podendo serem redistribuídas para atendimento aos sábados letivos ou outras necessidades, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Participar da atividade de recebimento e conferência da entrega de materiais e produtos (gêneros alimentícios não perecíveis, produtos cárneos, laticínios, hortifrutigranjeiros, equipamentos, utensílios e materiais de limpeza, higienização e desinfecção), separando-os e estocando-os por proximidade de data de validade;
- Entregar, mediante requisição prévia do Nutricionista, os gêneros alimentícios para as áreas de pré- preparo, preparo e cocção, materiais e produtos de limpeza para as áreas do restaurante necessárias à execução de atividades de limpeza e higienização e demais itens armazenados em nossos almoxarifados;
- Embalar adequadamente os produtos requisitados e não utilizados em sua totalidade;
- Atender a requisições extras, autorizadas pelo Nutricionista e/ou técnico de nutrição;
- Efetuar, periodicamente, em data pré-estabelecida, o levantamento de todo o estoque existente;
- Zelar pela higiene e organização do seu local de trabalho;
- Higienizar prateleiras, paletes, itens armazenados nos almoxarifados, bem como paredes, chão, portas e demais áreas de seu local de trabalho;
- Realizar rondas esporádicas para verificação da qualidade dos itens armazenados nos almoxarifados (identificação de embalagens violadas, latas enferrujadas, produtos com sinais de pragas de armazenamento, embalagens estufadas, entre outros);
- Auxiliar o Supervisor, Técnicos de Nutrição, quando for o caso, e Nutricionistas no controle de validade dos itens presentes no almoxarifado.
- Notificar ao Supervisor, falhas e/ou irregularidades que possam comprometer o desenvolvimento de suas atividades;
- Zelar pela economia, bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;

- Apresentar-se devidamente uniformizado, asseado, barbeado (quando for o caso) e no horário estabelecido;
- Carregar e descarregar volumes, remanejando material de consumo;
- Utilizar os carrinhos plataforma para transporte de produtos;
- Participar de reuniões, grupos de discussões e outros quando solicitado;
- Manter registro atualizado de entrada e saída de itens dos estoques;
- Auxiliar em todas as atividades do almoxarifado;
- Higienizar seus EPIs (calçados, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Organizar os produtos em caixas frigoríficas e paletes nas câmaras frigoríficas, estoque seco de gêneros alimentícios estocáveis e estoque de materiais de limpeza, higienização e desinfecção;
- Controlar a temperatura e umidade conforme especificação do produto;
- Controlar o tempo de permanência dos produtos na câmara fria, de acordo com os critérios de conservação e data de validade;
- Promover a remoção e/ou a guarda de produtos das câmaras frias seguindo recomendações técnicas e quantidades solicitadas pelo Setor de Nutrição;
- Efetuar registro de temperaturas das câmaras;
- Emitir relatórios sobre estoque e ocorrências nas câmaras frias, bem como dos demais estoques existentes na unidade;
- Avisar ao Supervisor qualquer anormalidade identificada nas câmaras frigoríficas;
- Realizar limpeza periódica nas câmaras frigoríficas;
- Executar outras tarefas, de acordo com as atribuições próprias de sua unidade funcional e da natureza das suas atividades, conforme determinação superior.

DA QUALIFICAÇÃO:

O funcionário deverá ter o Ensino Médio Completo, sendo desejável possuir cursos específicos na área de controle de estoque e domínio satisfatório em informática (Word, Excel e Internet). E experiência mínima de 1(um) ano.

Características de personalidade desejáveis: perspicácia, raciocínio rápido, temperamento estável, proatividade, sociabilidade, dinamismo, bom-senso e agilidade.

POSTO 02 - AUXILIAR DE COZINHA CBO 5135-05

JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

Para desempenhar atividades compatíveis às de Auxiliar de Cozinha. Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo lanches, almoço e jantar para alunos. Assim, para o atendimento da demanda, há a necessidade de contratação de profissionais de forma indireta, tendo em vista não possuir no quadro permanente de servidores da Instituição o quantitativo e/ou os cargos suficientes para a realização dos serviços.

DO HORÁRIO:

De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 21:48 horas, observadas as escalas elaboradas pelo Supervisor/ ou Nutricionista ou outro servidor encarregado (Polo), mediante a aprovação do Setor de Nutrição, se houver, totalizando 44 horas semanais, podendo serem redistribuídas para atendimento aos sábados letivos ou outras necessidades, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Higienizar e sanitizar os produtos hortifrutigranjeiros de acordo com o treinamento recebido;
- Realizar as tarefas de pré-preparo e preparo dos alimentos, executando operações de cocção mais simples, observando as técnicas de preparo e normas de higiene;
- Realizar a lavagem e higienização dos panelões (caçarolas e caldeirões) utilizados no processo de produção das refeições;
- Realizar a coleta de amostras das preparações do almoço e/ou jantar, bem como seu armazenamento e descarte;
- Auxiliar na lavagem de pratos e talheres no setor de lavagem de utensílios do salão, movimentando todo o material, quando em grande quantidade, até o local de guarda e armazenamento;
- Executar as tarefas de auxílio no preparo de alimentos que são preparados nos panelões (caldeiras a vapor - banho maria) localizados na área central do setor de cocção;
- Efetuar reposição de temperos, pratos, talheres e utensílios nas rampas durante o período de distribuição das refeições;
- Realizar a limpeza e desinfecção dos setores de trabalho (incluindo toda a área do restaurante, exceto banheiros e câmara de lixo), dos equipamentos e das instalações;
- Notificar ao Supervisor quebra e/ou dano de qualquer material;
- Notificar ao Supervisor falha e/ou irregularidades que prejudiquem o andamento do serviço;
- Auxiliar no pré-preparo das carnes (amaciar, separar, cortar, temperar e armazenar) quando solicitado, inclusive no ambiente de açougue;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Servir aos usuários nas rampas;
- Acondicionar em recipientes e locais próprios verduras, legumes e alimentos em geral;
- Realizar descarte de sobras de alimentos em recipientes próprios;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos diversos insumos e matérias-primas utilizadas na produção e distribuição das refeições;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Auxiliar nas atividades de movimentação de mercadorias, quando solicitado pelo Supervisor;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);

- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Recolher o lixo proveniente das aparas, corte e preparo dos alimentos, assim como embalagens, dos setores da cozinha durante a execução das atividades de produção das refeições;
- Lavar, higienizar e realizar a desinfecção de bancadas, carros de apoio, equipamentos e demais utensílios assim que forem utilizados durante a execução da produção das preparações do
- cardápio, mantendo a cozinha, seus setores e instalações limpos e organizados;
- Manter a cozinha e seus setores limpos e organizados durante todo o momento de execução das atividades de produção e distribuição das refeições;
- Realizar a movimentação de toda carga de alto peso na cozinha;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

O funcionário deverá ter experiência em cozinha industrial de no mínimo 01 (um) ano, é desejável ter curso de aperfeiçoamento em Manipulação de Alimentos. Escolaridade mínima: Ensino Fundamental I Completo.

Características de personalidade desejáveis: perspicácia, raciocínio rápido, temperamento estável, proatividade, sociabilidade, dinamismo, bom-senso e agilidade.

AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS I (CBO:5143-20)

JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

Para desempenhar atividades compatíveis às de Auxiliar de serviços Gerais:.

Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo lanches, almoço e jantar para alunos. Assim, para o atendimento da demanda, há a necessidade de contratação de profissionais de forma indireta, tendo

em vista não possuir no quadro permanente de servidores da Instituição o quantitativo e/ou os cargos suficientes para a realização dos serviços.

DO HORÁRIO:

De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 21:48 horas, observadas as escalas elaboradas pelo Supervisor/ ou Nutricionista ou outro servidor encarregado (Polo), mediante a aprovação do Setor de Nutrição, se

houver, totalizando 44 horas semanais, podendo serem redistribuídas para atendimento aos sábados letivos ou outras necessidades, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Realizar a lavagem e higienização dos panelões (caçarolas e caldeirões) utilizados no processo de produção das refeições;
- Auxiliar na lavagem de pratos e talheres no setor de lavagem de utensílios do salão, movimentando todo o material, quando em grande quantidade, até o local de guarda e armazenamento;
- Realizar a limpeza e desinfecção dos setores de trabalho (incluindo toda a área do restaurante, exceto banheiros e câmara de lixo), dos equipamentos e das instalações;
- Notificar ao Supervisor a quebra e/ou dano de qualquer material;
- Notificar ao Supervisor falha e/ou irregularidades que prejudiquem o andamento do serviço;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Realizar descarte de sobras de alimentos em recipientes próprios;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Auxiliar nas atividades de movimentação de mercadorias, quando solicitado pelo Supervisor;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Recolher o lixo proveniente das aparas, corte e preparo dos alimentos, assim como embalagens, dos setores da cozinha durante a execução das atividades de produção das refeições;
- Lavar, higienizar e realizar a desinfecção de bancadas, carros de apoio, equipamentos e demais utensílios assim que forem utilizados durante a execução da produção das preparações do
- cardápio, mantendo a cozinha, seus setores e instalações limpos e organizados;
- Manter a cozinha e seus setores limpos e organizados durante todo o momento de execução das atividades de produção e distribuição das refeições;
- Realizar a movimentação de toda carga de alto peso na cozinha;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

COZINHEIRO (CBO: 5132-05):

JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

Para desempenhar atividades compatíveis às de Cozinheiro.

Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo lanches, almoço e jantar para alunos. Assim, para o atendimento da demanda, há a necessidade de contratação de profissionais de forma indireta, tendo em vista não possuir no quadro permanente de servidores da Instituição o quantitativo e/ou os cargos suficientes para a realização dos serviços.

DO HORÁRIO:

De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 21:48 horas, observadas as escalas elaboradas pelo Supervisor/ ou Nutricionista ou outro servidor encarregado (Polo), mediante a aprovação do Setor de Nutrição, se houver, totalizando 44 horas semanais, podendo serem redistribuídas para atendimento aos sábados letivos ou outras necessidades, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Preparar refeições variadas e, quando for o caso, dietas especiais, temperando, cozinhando, assando e /ou fritando de modo a compor cardápios previamente determinados;
- Orientar e/ou executar o pré-preparo dos alimentos, escolhendo os cereais, descascando, lavando e picando verduras, legumes, tubérculos e frutas; limpando, cortando, temperando e amaciando carnes,
- de forma a agilizar o preparo das refeições;
- Comunicar ao Supervisor a substituição de gêneros alimentícios, quando houver necessidade;
- Orientar o trabalho dos Auxiliares de Cozinha em suas tarefas específicas, participando da distribuição das refeições e limpeza dos equipamentos e utensílios da cozinha;
- Preparar as refeições nos horários previamente definidos;
- Inspeccionar a higienização dos equipamentos e utensílios;
- Operar aparelhos ou equipamentos de preparo e manipulação de gêneros alimentícios, aparelhos de aquecimento ou refrigeração;
- Comunicar ao Supervisor as irregularidades encontradas na qualidade da mercadoria entregue para cozimento, bem como sobre a necessidade de reparo e reposição de utensílios, equipamentos e instalações da cozinha;
- Zelar pela guarda, conservação, limpeza e segurança dos equipamentos, instrumentos, aparelhos e utensílios peculiares ao trabalho, bem como dos locais;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos diversos insumos e matérias-primas utilizadas na produção e distribuição das refeições;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Fazer separação e descarte de sobras de alimentos em recipientes próprios;
- Manter higienizados seus EPIs (calçados, protetor auricular, entre outros);
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Orientar equipes de salada e sobremesa na produção e porcionamento de acordo com as orientações recebidas do Supervisor.
- Orientar equipe de lavagem de pratos;
- Realizar registro do peso de sobras de alimentos, separação e descarte em recipientes próprios;
- Atender às exigências das normas Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

O funcionário deverá ter experiência em cozinha industrial de no mínimo 02 (dois) anos, sendo desejável ter cursos de aperfeiçoamento específicos, principalmente em preparo de dietas específicas ou deverá ser treinado, comprovadamente, pelo Supervisor . Escolaridade mínima: Ensino Fundamental II Completo. Características de personalidade desejáveis: perspicácia, raciocínio rápido, temperamento estável, proatividade, sociabilidade, dinamismo, bom-senso e agilidade.

Cargo de Supervisor (Asseio) da CCT2025/2026 RJ001253/2025

JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

Para orientar e coordenar a mão de obra contratada ligada diretamente à linha de produção, e auxiliar nas atividades administrativas relativas ao setor de nutrição do restaurante, dando legitimidade ao fator de qualidade exigido e cumprimento das normas técnicas.

DO HORÁRIO:

De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 21:48 horas, observadas as escalas elaboradas pela CONTRATANTE, mediante a aprovação do Setor de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

DAS ATIVIDADES:

Exemplificação de algumas tarefas a serem desenvolvidas:

- Auxiliar nas atividades administrativas relativas ao setor de nutrição do restaurante;
- Auxiliar nas atividades administrativas relativas ao planejamento de cardápios;
- Desenvolver atividades de dimensionamento de solicitações de compra semanais, quinzenais, mensais, semestrais e/ou anuais da unidade, com base nos cardápios a serem executados;
- Atuar no controle de qualidade dos serviços de fornecimento de refeições prontas para consumo humano;
- Auxiliar no monitoramento da execução periódica dos serviços de manutenção da unidade, referentes ao restaurante e suas dependências;
- Coordenar, gerenciar e supervisionar as atividades operacionais dos demais postos de trabalho que compõem a equipe de trabalho;
- Auxiliar nas ações de gestão e controle dos estoques da unidade, coordenando e supervisionando a entrada e saída de materiais, metodologias de movimentação de estoque, controle de datas de validade, organização do setor, bem como demais ações pertinentes ao gerenciamento de estoque da unidade;
- Gerenciar e supervisionar processos relativos à manutenção das Boas Práticas de Fabricação de alimentos, monitorando e garantindo o cumprimento dos critérios sanitários a serem cumpridos;
- Auxiliar no controle dos custos de produção das refeições do restaurante;
- Desenvolver relatórios gerenciais relativos ao setor de nutrição e à cadeia de produção de refeições do restaurante;

- Acompanhar auditorias e inspeções sanitárias quando na ausência temporária do Nutricionista Responsável Técnico da unidade;
- Auxiliar no controle de inventários da unidade;
- Coordenar logística para recebimento dos insumos que se constituem como matéria-prima da cadeia de produção do restaurante;
- Monitorar prazos de entrega dos fornecedores de insumos e matérias prima da cadeia de produção do restaurante;
- Auxiliar no desenvolvimento de planos de adaptação da cadeia de produção de refeições do restaurante;
- Auxiliar no planejamento estratégico da cadeia de produção de refeições do restaurante;
- Avaliar qualidade dos insumos e matérias prima
- no momento de seu recebimento na unidade, garantindo que a qualidade dos itens entregues corresponde ao de fato adquirido pela Contratante de seus demais fornecedores;
- Auxiliar na elaboração e/ou atualização dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e do Manual de Boas Práticas de Fabricação da unidade;
- Participar de atividades relativas à expedição de ordem de saída de materiais dos estoques do restaurante;
- Elaborar rotinas de atividades dos demais colaboradores;
- Elaborar rotinas de limpeza e instruções de trabalho conforme padronização da unidade;
- Gerenciar o pessoal propriamente dito, comunicando a Empresa as faltas de empregados para reposição em tempo hábil;
- Melhorar continuamente a qualidade das refeições servidas aos comensais;
- Supervisionar os serviços da Unidade, no que se referir à seleção, preparação, elaboração e distribuição dos alimentos, dentro das quantidades programadas pela requisição e fiscalizar os padrões da qualidade e higiene;
- Inspeccionar os balcões de distribuição de refeição (montagem, higiene, distribuição e fechamento);
- Supervisionar a utilização e o funcionamento dos equipamentos controlando as inspeções periódicas;
- Inspeccionar o refeitório, os trabalhos neste local, além de supervisionar os serviços de zeladoria executados por terceiros;
- Gerenciar a distribuição da refeição servida no refeitório, atentando-se ao porcionamento orientado pela Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos diversos insumos/matérias prima utilizados na cadeia de produção de refeições;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Gerenciar operações de preparação dos alimentos, visando à melhoria contínua;
- Garantir a qualidade higiênico sanitária das refeições preparadas, aplicando técnicas atualizadas;
- Coordenar, gerenciar e supervisionar a preparação e cocção dos alimentos, conforme o cardápio programado e orientar sobre normas básicas de higiene, limpeza e desinfecção;
- Supervisionar a utilização de ingredientes, conforme a ordem de produção;
- Realizar/conferir as medições de temperatura dos equipamentos do restaurante;
- Realizar/conferir as medições de temperatura dos alimentos no balcão de distribuição durante o período das refeições;
- Realizar a pesagem dos alimentos quando pertinente;
- Participar de atividades de treinamento dos empregados;
- Orientar sobre a limpeza dos equipamentos existentes na cozinha e refeitórios, de acordo com a rotina estabelecida pelo restaurante.
- Conferir através de check-list as rotinas de limpeza realizadas pelos colaboradores;
- Encaminhar à Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição a solicitação de gêneros extras;
- Elaborar em conjunto com a Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição cardápios a serem executados;
- Convocar reuniões com seus subordinados;
- Cooperar com a CONTRATANTE nos estágios práticos;
- Elaborar escalas de serviço e folgas, quando couber;
- Gerenciar os funcionários mediante a demanda de atividades nos diversos setores;
- Percorrer as dependências do restaurante conferindo o funcionamento de máquinas e aparelhos elétricos;
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

DA QUALIFICAÇÃO:

O funcionário deverá ter curso superior bacharelado em Nutrição, com registro no Conselho de Classe (Conselho Regional de Nutrição), competência técnica e experiência mínima de atuação de 2 (dois) anos em cozinha industrial.

Características de personalidade desejáveis: perspicácia, raciocínio rápido, temperamento estável, liderança, sociabilidade, dinamismo, bom-senso e agilidade

Materiais a serem disponibilizados

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios e uniformes necessários, nas quantidades estimadas nas tabelas

e qualidades a seguir estabelecidas, sendo estas quantidades estimadas o mínimo a ser fornecido, devendo a Contratada complementar o quantitativo do (s) item(ns) que se fizerem necessários , quando couber, promovendo sua substituição quando necessário:

--	--	--	--	--

Item	Descrição dos materiais necessários para o Campus Campos Centro	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Frequência Estimada de Reposição
1	Água sanitária	bombona 5L	15,0000	MENSAL
2	Álcool 70°	Bombona de 5L	2,0000	MENSAL
3	Álcool gel 70° com 05 dispenseres em comodato no início do contrato	Embalagem de 800ml	10,0000	MENSAL
4	Desengordurante alcalino	Bombona de 5L	2,0000	MENSAL
5	Detergente para máquina de lavar louça industrial	Bombona de 5 litros	12,0000	MENSAL
6	Detergente líquido neutro	Bombona de 5L	12,0000	MENSAL
7	Esponja dupla face	Unidade	90,0000	MENSAL
8	Esponja limpa inox	unidade	30,0000	MENSAL
9	Limpador para inox	Unidade com 1L	3,0000	MENSAL
10	Limpador para alumínio	unidade com 500ml	5,0000	MENSAL
11	Luva de látex descartável sem pó tamanho M ou G	Pacote com 100 unidades	60,0000	MENSAL
12	Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	Pacote com 100 unidades	10,0000	MENSAL
13	Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	PAR	20,0000	MENSAL
14	Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	PAR	20,0000	MENSAL

15	Máscara facial descartável (TNT) - com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	Pacote com 100 unidades	15,0000	MENSAL
16	Máscara Respiratória com Válvula	Unidade	20,0000	MENSAL
17	Pá de metal com cabo longo (aço revestido com plástico)	Unidade	1,0000	MENSAL
18	Pano multiuso descartável	Rolo com 300m	6,0000	MENSAL
19	Rodo cabo plástico ou metal tamanho médio	Unidade	2,0000	MENSAL
20	Sabonete antisséptico líquido gel com 05 dispenseres em comodato no início do contrato	Embalagem de 1000ml	6,0000	MENSAL
21	Saco para coleta de amostras	Pacote com 1000 unidades	10,0000	MENSAL
22	Saco de lixo 200 litros reforçado preto descartável	Embalagem com 100 unidades	6,0000	MENSAL
23	Sanitizante em pó para frutas, legumes e verduras	Quilograma	10,0000	MENSAL
24	Saponáceo	Unidade com 300g	5,0000	MENSAL
25	Secante para máquina de lavar industrial	bombona de 5l	8,0000	MENSAL
26	Touca higiênica descartável	Pacote com 100 unidades	6,0000	MENSAL
27	Vassoura cabo longo piaçava de nylon	Unidade	2,0000	MENSAL
28	Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	Unidade	12,0000	SEMESTRAL

29	Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	Unidade	19,0000	SEMESTRAL
30	Avental térmico (suporta até 250°C). Dimensões mínimas: 120 x 70 cm. Tratamento impermeabilizante em silicone, sem forro. Confeccionado em tecido de fibras inerentes à chamas. Com tira de sustentação no pescoço e duas tiras para fixação na cintura. Cor branca	Unidade	15,0000	SEMESTRAL
31	Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR com CA	Unidade	19,0000	SEMESTRAL
32	Luva de segurança térmica, modelo 5 dedos, para cozinha industrial, parte externa confeccionada em material impermeável, com costuras em linhas de aramida, com resistência para altas temperaturas (suporta até 250°C) 45cm - PAR. Cor azul	Unidade	10,0000	SEMESTRAL
33	Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	Unidade	6,0000	ANUAL
34	Mangote para cozinha industrial, confeccionado em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas, impermeabilizado com silicone. Com forro, ajustes em velcro e proteção do dorso (fixação da proteção do dorso no dedo médio), costurado com linha de aramida, com isolante térmico que permite resistência para 250°C, medida mínima de 55 cm de comprimento, cor branca- PAR	Unidade	6,0000	ANUAL
35	Luvas plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	Unidade	10,0000	MENSAL

36	Jaleco branco, com logomarca da empresa, material Oxford. Com 3 bolsos funcionais. Gola blazer e corte reto. Modelo de comprimento médio /longo. Unissex.	Unidade	2,0000	SEMESTRAL
37	Calça branca algodão, com bolsos funcionais, não transparente.	Unidade	2,0000	SEMESTRAL
38	Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico) , solado em borracha antiderrapante, na cor branca PAR	Par	1,0000	SEMESTRAL
39	Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico) , solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	Par	2,0000	SEMESTRAL
40	Balaclava térmica para baixa temperatura até -30°C (touca ninja), em material sintético	Unidade	2,0000	SEMESTRAL
41	Botas de segurança para câmara frigorífica (até - 30°C), cano médio, forrada internamente com lã sintética - PAR	Unidade	2,0000	SEMESTRAL
42	Conjunto térmico para câmara frigorífica, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C (negativos), impermeável, com fechamento através de cordão de algodão na cintura - composto por calça e jupon com capuz e manga comprida. (Estoquista)	Unidade	2,0000	SEMESTRAL
43	Luva térmica para câmara fria, confeccionada em nylon de poliéster resinado, forrada internamente com manta sintética, modelo 5 dedos, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C - Unidade	Unidade	4,0000	SEMESTRAL

44	Meia térmica de algodão para baixa temperatura - PAR	Unidade	4,0000	SEMESTRAL
45	Calça branca algodão, sem bolsos funcionais, não transparente. Branca para Cozinheiras e ajudantes de cozinha. Outra cor para Estoquistas e ASGs.	Unidade	38,0000	SEMESTRAL
46	Jaleco branco. Sem bolso. Gola blazer e corte reto. Modelo de comprimento médio/longo. Unissex.	unidade	19,0000	ANUAL
47	Camisa/uniforme de algodão, corte reto. Modelo de comprimento médio /longo. Unissex. Manga longa. Branca para Cozinheiras e ajudantes de cozinha. Outra cor para Estoquistas e ASGs.	unidade	38,0000	SEMESTRAL
48	Camisa/uniforme de algodão, malha piquet, corte reto. Modelo de comprimento médio/longo. Unissex. Manga curta. Branca. Supervisor	Unidade	3,0000	SEMESTRAL

Polo de Inovação:

Item	Descrição dos materiais necessários para o Polo de Inovação	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Frequência Estimada de Reposição
1	Água sanitária	bombona 5L	5,0000	MENSAL
2	Álcool 70°	Bombona de 5L	2,0000	MENSAL
3	Álcool gel 70° com 05 dispenseres em comodato no início do contrato	Embalagem de 800ml	10,0000	MENSAL
4	Desengordurante alcalino	Bombona de 5L	1,0000	MENSAL
5	Detergente líquido neutro	Bombona de 5L	5,0000	MENSAL
6	Esponja dupla face	Unidade	40,0000	MENSAL

7	Esponja limpa inox	unidade	3,0000	MENSAL
8	Limpador para inox	Unidade com 1L	1,0000	MENSAL
9	Limpador para alumínio	unidade com 500ml	2,0000	MENSAL
10	Luva de látex descartável sem pó tamanho M ou G	Pacote com 100 unidades	2,0000	MENSAL
11	Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	Pacote com 100 unidades	1,0000	MENSAL
12	Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	PAR	2,0000	MENSAL
13	Máscara facial descartável (TNT) - com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	Pacote com 100 unidades	1,0000	MENSAL
14	Máscara Respiratória com Válvula- Unidade	Unidade	5,0000	MENSAL
15	Pá de metal com cabo longo (aço revestido com plástico)	Unidade	1,0000	MENSAL
16	Pano multiuso descartável	Rolo com 300m	2,0000	MENSAL
17	Rodo cabo plástico ou metal tamanho médio	Unidade	2,0000	MENSAL
18	Sabonete antisséptico líquido gel com 05 dispenserres em comodato no início do contrato	Embalagem de 1000ml	3,0000	MENSAL
19	Saco para coleta de amostras	Pacote com 1000 unidades	1,0000	MENSAL
20	Saco de lixo 200 litros reforçado preto descartável	Embalagem com 100 unidades	1,0000	MENSAL
21	Sanitizante em pó para frutas, legumes e verduras	Quilograma	3,0000	MENSAL

22	Saponáceo	Unidade com 300g	4,0000	MENSAL
23	Touca higiênica descartável	Pacote com 100 unidades	2,0000	MENSAL
24	Vassoura cabo longo piaçava de nylon	Unidade	1,0000	MENSAL
25	Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	Unidade	2,0000	SEMESTRAL
26	Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	Unidade	4,0000	SEMESTRAL
27	Avental térmico (suporta até 250°C). Dimensões mínimas: 120 x 70 cm. Tratamento impermeabilizante em silicone, sem forro. Confeccionado em tecido de fibras inerentes à chamas. Com tira de sustentação no pescoço e duas tiras para fixação na cintura. Cor branca	Unidade	4,0000	SEMESTRAL
28	Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR com CA	Unidade	4,0000	SEMESTRAL
29	Luva de segurança térmica, modelo 5 dedos, para cozinha industrial, parte externa confeccionada em material impermeável, com costuras em linhas de aramida, com resistência para altas temperaturas (suporta até 250°C) 45cm - PAR. Cor azul	Unidade	2,0000	SEMESTRAL
30	Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	Unidade	2,0000	ANUAL
	Mangote para cozinha industrial, confeccionado em tecido de algodão			

31	com tratamento retardante a chamas, impermeabilizado com silicone. Com forro, ajustes em velcro e proteção do dorso (fixação da proteção do dorso no dedo médio), costurado com linha de aramida, com isolante térmico que permite resistência para 250°C, medida mínima de 55 cm de comprimento, cor branca- PAR	Unidade	2,0000	ANUAL
32	Fósforo, material: madeira, tipo: longo. Caixa com 50 unidades	Caixa com 50 unidades	10,0000	MENSAL
33	Limpador Multiuso 500ml	Unidade	4,0000	MENSAL
34	Saco de lixo 100 litros reforçado preto	Embalagem com 100 unidades	2,0000	MENSAL
35	Calça branca algodão, sem bolsos funcionais, não transparente. Branca para Cozinheiras e ajudantes de cozinha. Cinza escuro ou azul para Estoquistas e ASGs.	Unidade	4,0000	SEMESTRAL
36	Jaleco branco. Sem bolso. Gola blazer e corte reto. Modelo de comprimento médio/longo. Unissex	Unidade	4,0000	ANUAL
37	Camisa/uniforme de algodão, corte reto. Modelo de comprimento médio /longo. Unissex. Manga longa. Branca para Cozinheiras e ajudantes de cozinha. Outra cor para Estoquistas e ASGs.	Unidade	4,0000	SEMESTRAL

Todos os EPIs, EPC e uniformes deverão ser substituídos, caso não correspondam às especificações indicadas neste item, mediante análise realizada pela Contratante dos EPIs, EPC e uniformes fornecidos pela Contratada, sendo solicitada formalmente a substituição, quando for o caso. A substituição deverá ocorrer dentro de um prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, a contar da data de solicitação formalizada da equipe de gestão/fiscalização do contrato. Os EPIs deverão possuir CA - Certificado de Aprovação (Segurança do Trabalho).

Poderão ocorrer eventuais solicitações de alteração nas especificações dos EPIs, EPC e uniformes, quando for identificado inadequações com o uso.

Os EPIs e uniformes deverão ser entregues aos empregados, mediante recibo (relação nominal), cuja cópia deverá ser entregue à Contratante, sempre que solicitado pela fiscalização.

A entrega deverá ser acompanhada por representante da Contratante.

O custo dos uniformes e EPIs não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho.

Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa Contratada deverá manter estoque dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata, na própria unidade, em local destinado a este fim.

As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de boa qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

- Os uniformes devem estar de acordo com a categoria funcional, serem fabricados em material não transparente, com boa resistência às atividades a serem desempenhadas pelo colaborador, devendo ainda estar em conformidade com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho.
- Tendo em vista o desgaste natural dos materiais e possíveis acidentes que possam ocorrer com os uniformes, a empresa contratada deverá manter estoque dos mesmos, nas dependências da Contratante, em quantidade suficiente para reposição imediata, sempre que solicitada, podendo em caso de não cumprimento ser advertida e/ou multada conforme o Instrumento de Medição de Resultado – IMR. Poderão ocorrer eventuais alterações nas especificações dos uniformes, quanto ao tecido, à cor, ao modelo, desde que previamente aceitas pela Administração.

Eventualmente, mediante necessidade da Contratante, os empregados poderão trabalhar todos no mesmo turno. Estes casos deverão ser informados formalmente à Contratada em tempo hábil para as providências necessárias.

Será necessária a presença semanal e/ou mediante solicitação da Contratante, do Preposto em cada campus, sendo que não será considerado um posto de trabalho para ele. As despesas com o Preposto deverão ser consideradas nos custos indiretos da planilha de custos e formação de preços.

Em caso de eventual ausência de funcionário, tais como faltas e licenças, a empresa deverá substituir o colaborador no prazo máximo de 02 (duas) horas a partir do início da jornada do posto faltante. Caberá à empresa a comunicação

A identificação do substituto deve ocorrer por meio de registro em planilha que deverá ser enviada por email à fiscalização do contrato, contendo o nome do substituto, a data, o nome do posto de trabalho, o nome do colaborador substituído e o período em horas.

A substituição de funcionário ausente, deverá ser acordada com a Contratante, por meio da fiscalização do Contrato, a qual deverá avaliar se a efetiva substituição do posto no tempo estabelecido (em até duas horas do posto) promove o ressarcimento dos danos e transtornos promovidos à Contratante pela falta do funcionário. Caso a fiscalização julgue que a reposição do posto, ainda que seja realizada dentro do período de duas horas a contar do ocasionados, poderá haver aplicação de advertência e/ou multa mesmo que o prazo seja cumprido.

Além das obrigações normais deste tipo de contrato, a Contratada deverá garantir que todos os seus empregados estejam devidamente treinados para as funções que desempenha com os seguintes os treinamentos listados a seguir:

- Treinamento Inicial: esse treinamento deverá ser realizado antes do início das atividades previstas; ter, no mínimo, 8 (oito) horas de duração, e abordar as Boas Práticas para Serviços de
- Alimentação (conforme legislação vigente RDC nº 216/2004 – ANVISA - alterada pela RDC nº 52/2014 e outras pertinentes) nos seguintes temas: Contaminantes Alimentares; Doenças Transmitidas por Alimentos;
- relativas à produção e distribuição de refeições prontas para consumo. Além disso, também deverão ser abordados temas específicos para cada cargo,
- incluindo uso de equipamentos específicos, postura no local de trabalho, atendimento ao público, rotinas de trabalho e segurança do trabalho (incluindo uso de EPIs);

Os empregados admitidos no decorrer do contrato também deverão receber treinamento inicial antes de iniciarem suas funções;

Eventuais empregados contratados para reposição por faltas deverão ter sido treinados anteriormente à contratação, nos termos do item 5.23.2.1.

- Treinamento para Consumo Consciente: Até o terceiro mês de execução contratual fazer cumprir o que determina o inciso II, do art. 6º da IN 01 de 19 de Janeiro de 2010, “realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes”;
- Treinamentos de reciclagem (In Job): Esses treinamentos deverão ser oferecidos semanalmente a pelo menos um grupo de colaboradores, com duração de 20 a 30 minutos. A cada semana o Supervisor, quando couber, escolherá um grupo de produção (área da salada; cozinheiros e auxiliares; armazenistas auxiliares de serviços gerais) para realizar o treinamento, que deverá abordar assuntos relacionados às Boas Práticas de Produção de refeições, comportamento, uso de EPIs, dentre outros a partir do que é observado na rotina de trabalho.

A Contratada deverá manter seus empregados sempre atualizados, por meio da promoção de treinamentos e reciclagens com carga horária mínima de 4 (quatro) horas, dentro da periodicidade mínima de 6 (seis) meses, aos aspectos técnicos, utilização de equipamentos, de trato com os comensais, de higiene pessoal, de manipulação de gêneros alimentícios, bem como, coleta seletiva de lixo, segurança do trabalho, relações interpessoais, meio ambiente. A empresa poderá realizar outros treinamentos que considerar importantes para o desenvolvimento do contrato, desde que não seja concomitante com a jornada de trabalho dos terceirizados que prestam serviços nestas Unidades.

Para o treinamento inicial, a Administração não permitirá, em nenhuma hipótese, que a Contratada delegue a atribuição de instrutor a quaisquer empregados pertencentes ao contrato proveniente desta licitação.

A Contratada deverá apresentar ao fiscal do contrato, em até 5 (cinco) dias úteis após a execução dos treinamentos elencados acima, o certificado de conclusão dos treinamentos ministrados para cada funcionário, que deve constar,

O Supervisor quando couber, deverá receber treinamento inicial e de reciclagem específico ao cargo, com temática direcionada à sua área de atuação referente aos serviços prestados nas dependências da Contratante, com no mínimo 08 (oito) horas de duração para o treinamento inicial e de no mínimo 04 (quatro) horas de duração para os treinamentos de reciclagem, ofertados semestralmente e custeados pela Contratada. Uma cópia do comprovante desses treinamentos deverá ser apresentada ao fiscal do contrato.

Instalar, nas dependências dos restaurantes para realização do controle de frequência, equipamento para registro de ponto de forma digital, de acordo com as normas da Portaria nº 1.510/2009, do Ministério do Trabalho e Emprego.

O sistema de registro de ponto digital deve permitir a contabilização das horas trabalhadas e as respectivas horas extras, diariamente e por funcionário, para fins de faturamento. O relatório do sistema utilizado deve demonstrar de forma clara e segregada a contabilização das horas totais trabalhadas, das horas extras, bem como daquelas decorrentes de atrasos e/ou saídas antecipadas, por dia trabalhado e por funcionário, com agregação por posto de trabalho.

Em caso de funcionários intermitentes, horistas, o relatório do sistema deverá indicar também a função destes colaboradores.

Os procedimentos administrativos, como seleção, admissão e demissão de funcionários, não poderão ocorrer dentro das dependências da Contratante. Apresentar até o segundo mês de contrato um Plano Estratégico para Redução de Atrasos e Absenteísmo. Esse plano deverá explicitar quais medidas a empresa aplica ou aplicará a fim de que as faltas e atrasos sejam prevenidos.

Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte.

Supervisor E PREPOSTO

Manter Preposto, aceito pela Administração, durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração, onde deverá constar o nome completo, nº do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

O Preposto deverá fazer parte do quadro de empregados da Contratada, visando facilitar a comunicação entre as partes. Uma vez indicado pela empresa e aceito pela Contratante, deverá apresentar-se à unidade fiscalizadora, tão logo seja firmado o contrato, para assinar, juntamente com o servidor designado para esse fim, o Termo de Abertura do Livro de Ocorrências, destinado a registrar as principais ocorrências durante a execução do contrato, bem como para tratar dos demais

assuntos pertinentes à execução do contrato no que lhe for competente. Além disso, deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados.

São atribuições do Preposto:

- Promover o controle da assiduidade e pontualidade dos empregados da Contratada
- Fazer cumprir todas as solicitações, instruções e orientações emanadas da Contratante.
- Reportar-se à fiscalização do contrato para dirimir quaisquer dúvidas a respeito da execução dos serviços.
- Relatar à fiscalização do contrato, pronta e imediatamente, toda e qualquer irregularidade observada.
- Esclarecer quaisquer questões relacionadas às Notas Fiscais/Faturas dos serviços prestados, sempre que solicitado.
- Substituir o empregado que demonstrar atuação insatisfatória no desempenho de suas funções ou que, em razão de comportamento indevido, tenha a sua
- permanência em serviço considerada prejudicial ou inconveniente pela UFES, bem como daquele que se ausentar por motivo de atestado médico, férias, ou qualquer outro motivo, sem qualquer ônus adicional para
- Orientar e esclarecer dúvidas dos colaboradores, sejam estas de ordem trabalhistas ou quanto às suas funções.

A Contratada deverá instruir o Preposto quanto à necessidade de atender prontamente a quaisquer solicitações da Contratante e do fiscal do contrato, acatando imediatamente as solicitações, instruções e orientações destes, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas, devendo, ainda, tomar todas as providências pertinentes para que sejam corrigidas quaisquer falhas detectadas na execução dos serviços contratados.

O Supervisor deverá possuir experiência mínima de 02 (dois) anos em cozinha de restaurante industrial e estar devidamente registrados(as) no conselho da classe (Conselho Regional de Nutrição).

Elaborar e apresentar as decisões que foram tomadas para as não conformidades encontradas no Plano de Ação mensal. O Preposto deverá apresentar as decisões e medidas corretivas que foram adotadas pela Contratada para as não conformidades encontradas no Plano de Ação mensal.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.491.156,95

Com base em um orçamento prévio estimativo e em contratações anteriores realizadas neste Instituto Federal, estima-se que o valor anual de referência para a contratação proposta seja de R\$ 1.491.156,95 (um milhão, quatrocentos e noventa e um mil, cento e cinquenta e seis reais e noventa e cinco centavos) sendo o valor mensal de R\$ 124.263,08 (cento e vinte e quatro mil, duzentos e sessenta e três reais e oito centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parcelamento da solução, pois a contratação individual dos postos não é viável do ponto de vista técnico e econômico, logo irá se tratar de uma única empresa que atenda as demandas da administração para cada lote e seja habilitada em todos os requisitos necessários para a prestação dos serviços visando evitar prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras (inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020).

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional do IFF - PGC 2025 (conforme Documento de Formalização de Demanda anexado ao processo), que visa prestar assistência à sociedade de forma integrada ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o atendimento às demandas das comunidades interna e externa e tendo como uma de suas estratégias a ampliação dos atendimentos dos restaurantes universitários.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Considerando a inexistência de quadro de pessoal em quantitativo suficiente e a extinção de determinadas categorias para a execução dos serviços em análise, o que impede o aproveitamento de recursos humanos efetivos existentes no IFF, pretende-se que a contratação possibilite que a instituição cumpra a sua função com economicidade, eficácia e eficiência, visando a melhoria da qualidade dos serviços oferecidos à comunidade interna e externa.

13. Providências a serem Adotadas

- Ações preparatórias para instruir o processo.
- Documentos que precisam ser elaborados ou anexados.
- Verificações técnicas ou administrativas.
- Definição de responsabilidades.
- Etapas para assegurar que a contratação ocorrerá em conformidade com normas aplicáveis

14. Possíveis Impactos Ambientais

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

Em atendimento à Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, art. 6º, a Contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços :

“Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

– use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

– adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

– Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

– forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

- realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

- realize a separação dos resíduos recicláveis descartados

pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais

recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

– respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

– preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.”

Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelo serviço, que será procedida pela coleta seletiva de papel, papelão, plástico, ferrosos, vidro e óleo de soja para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de

2006; sendo que a destinação final será de responsabilidade da Contratante;

Atender à RDC nº 216/2004 - ANVISA, alterada pela RDC nº 52/2014 - ANVISA;

A vigência inicial do contrato será de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, com validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

A prestação dos serviços a serem executados de forma contínua, poderão ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, limitada a 120 (cento e vinte) meses, conforme preleciona o art. 107, da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

As prorrogações que ocasionalmente venham a acontecer deverão ser realizadas mediante requisição ou de ofício pelo IFF Campos Centro e Polo de Inovação, atendidas as condições e valores compatíveis com os de mercado.

Os serviços oferecidos estarão sujeitos a alterações conforme necessidade da Contratante, e não implicarão em alteração do objeto deste contrato. Além disso, foram consideradas para a contratação em análise, as informações das contratações anteriores para o dimensionamento de pessoal.

Para todos os campi, em relação ao quantitativo e fornecimento de EPIs:

A empresa deverá fornecer uniformes e EPIs aos funcionários, de acordo com a categoria funcional e em conformidade com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho;

Tendo em vista o desgaste natural dos materiais, a empresa contratada deverá manter estoque dos mesmos nas dependências da unidade em quantidade suficiente para reposição imediata;

A Contratada deverá responsabilizar-se pelo fornecimento de todos os itens nas quantidades necessárias à perfeita execução dos serviços;

Todos os uniformes e EPIs (que deverão possuir CA de segurança - Certificado de Aprovação, um documento emitido pelo Ministério do Trabalho que atesta que um Equipamento de Proteção Individual (EPI) atende às normas de segurança e qualidade) deverão ser substituídos, caso a fiscalização/gestão do contrato constate que os mesmos não correspondem às especificações indicadas ou não estejam adequados ao uso para o qual se destinam;

Poderão ocorrer eventuais solicitações de alteração nas especificações dos EPIs, quando for identificado inadequações com o uso;

Poderão ocorrer eventuais alterações nas especificações dos uniformes, quanto ao tecido, à cor, ao modelo, desde que previamente aceitas pela Administração;

Os uniformes e EPIs deverão ser entregues aos funcionários, mediante recibo (relação nominal), cuja cópia deverá ser entregue à Contratante, sempre que solicitado pela Fiscalização;

O custo dos uniformes e EPIs não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar consoante o início XII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020 da SEGES/ME.

16. Responsáveis

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

ALESSANDRA ASMAR DE FREITAS

Membro da comissão de contratação

DAVID RODRIGUES TAVARES DE FREITAS

Membro da comissão de contratação

JULIANA FIGUEIRA MOREIRA MELO

Membro da comissão de contratação

CLAUDIA HERRERA DE VASCONCELLOS

Membro da comissão de contratação