

Termo de Referência 133/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
133/2024	153046-UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO/ES	LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO	18/09/2024 11:46 (v 5.1)
Status	CONCLUÍDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra	205/2024	23068.042763 /2024-24

1. Condições gerais da contratação

TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES

(Processo Administrativo nº23068.042763/2024-24)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de pessoa jurídica especializada, em caráter emergencial, por 12 (doze) meses, para a prestação de serviços continuados de gestão de mão de obra em cozinha industrial, serviço comum, com uso exclusivo de mão de obra, incluindo o fornecimento de insumos e equipamentos (uniformes, equipamentos de proteção individual (EPIs), equipamentos de proteção coletiva (EPC), materiais para lavanderia, jardinagem e manutenção), para atender aos restaurantes da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) dos campi de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, e de São Mateus, nos termos das tabelas abaixo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Lote 1

Quadro 1 – Quantitativos, distribuição dos postos de trabalho e valor unitário estimado mensal da contratação para os campi de Goiabeiras e de Maruípe.

ITEM	CATSER	CÓDIGO BRASILEIRO DE OCUPAÇÕES (CBO)	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL (GOIABEIRAS + MARUÍPE)	VALOR UNITÁRIO MENSAL ESTIMADO DO POSTO (R\$)	VALOR MENSAL ESTIMADO PARA O TOTAL DE POSTOS (R\$)	VALOR ANUAL ESTIMADO PARA O TOTAL DE POSTOS (R\$)
1	22861	4141-10	Armazenista	POSTO	2	5.023,36	10.046,72	120.560,59
2		4221-05	Atendente de Refeitório	POSTO	5	4.950,89	24.754,46	297.053,49
3		5135-05	Auxiliar de Cozinha I	POSTO	47	5.917,41	278.118,12	3.337.417,47
4		5135-05	Auxiliar de Cozinha II	POSTO	6	6.164,14	36.984,85	443.818,18
5		5135-05	Auxiliar de Cozinha III	POSTO	4	5.789,81	23.159,25	277.910,96
6		5143-20	Auxiliar de Serviços Gerais I	POSTO	6	5.525,94	33.155,66	397.867,87
7		5143-20	Auxiliar de Serviços Gerais II	POSTO	4	6.221,26	24.885,03	298.620,40
8		5143-25	Auxiliar de Manutenção	POSTO	1	6.650,47	6.650,47	79.805,68
9		3131-15	Encarregado de Manutenção	POSTO	1	12.552,91	12.552,91	150.634,91
10		4101-05	Encarregado de Serviços Gerais	POSTO	1	8.532,17	8.532,17	102.385,99

11		5132-05	Cozinheiro	POSTO	5	7.249,31	36.246,56	434.958,71	
12		2711-05	Supervisor de Cozinha	POSTO	2	13.349,70	26.699,40	320.392,76	
13		8414-56	Operador de Câmara Frigorífica	POSTO	2	5.703,36	11.406,71	136.880,56	
TOTAL MENSAL/ANUAL DOS POSTOS					86	-----	533.192,30	6.398.307,58	
TOTAL MENSAL DE MATERIAIS					R\$ 11.234,33				
TOTAL MENSAL DOS POSTOS + MATERIAIS					R\$ 544.426,63				
TOTAL ANUAL DA CONTRATAÇÃO (POSTOS + MATERIAIS) - LOTE 01					R\$ 6.533.119,57				

Lote 2

Quadro 2 - Quantitativos e distribuição dos postos de trabalho e valor unitário estimado mensal da contratação para o *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro.

ITEM	CATSER	CÓDIGO BRASILEIRO DE OCUPAÇÕES (CBO)	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ALEGRE	QUANTIDADE JERÔNIMO MONTEIRO	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO MENSAL ESTIMADO DO POSTO (R\$)	VALOR MENSAL ESTIMADO PARA O TOTAL DE POSTOS (R\$)	VALOR ANUAL ESTIMADO PARA O TOTAL DE POSTOS (R\$)
1		4141-10	Armazenista	POSTO	1	-	1	5.435,40	5.435,40	65.224,86
2		4221-05	Atendente de Refeitório	POSTO	1	-	1	4.922,79	4.922,79	59.073,48
3		5135-05	Auxiliar de Cozinha I	POSTO	7	-	7	5.734,19	40.139,36	481.672,36
4		5135-05	Auxiliar de Cozinha II	POSTO	3	1	4	6.123,29	24.493,17	293.918,08

5		5135-05	Auxiliar de Cozinha III	POSTO	1	-	1	5.747,40	5.747,40	68.968,76
6		5135-05	Auxiliar de Cozinha IV	POSTO	7	-	7	5.827,18	40.790,29	489.483,52
7	22861	5134-35	Auxiliar de Restaurante	POSTO	2	1	3	5.602,84	16.808,51	201.702,07
8		5143-20	Auxiliar de Serviços Gerais I	POSTO	2	-	2	5.472,07	10.944,15	131.329,77
9		5143-20	Auxiliar de Serviços Gerais II	POSTO	3	1	4	6.134,59	24.538,36	294.460,30
10		5132-05	Cozinheiro	POSTO	3	1	4	7.278,08	29.112,32	349.347,82
11		2711-05	Supervisor de Cozinha	POSTO	2	-	2	9.974,87	19.949,74	239.396,93
12		5143-25	Oficial de Manutenção	POSTO	1	-	1	6.059,41	6.059,41	72.712,88
13		8414-56	Operador de Câmara Frigorífica	POSTO	1	-	1	5.369,24	5.369,24	64.430,91
TOTAL MENSAL/ANUAL DOS POSTOS					34	4	38	-----	234.310,14	2.811.721,72
TOTAL MENSAL DE MATERIAIS					R\$ 1.909,50					
TOTAL MENSAL DOS POSTOS + MATERIAIS					R\$ 236.219,64					
TOTAL ANUAL DA CONTRATAÇÃO (POSTOS + MATERIAIS) - LOTE 02					R\$ 2.834.635,67					

Lote 3

Quadro 3 - Quantitativos e distribuição dos postos de trabalho e valor unitário máximo aceitável mensal da contratação para o *campus* de São Mateus.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ITEM	CATSER	CÓDIGO BRASILEIRO DE OCUPAÇÕES (CBO)	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE SÃO MATEUS	VALOR UNITÁRIO MENSAL ESTIMADO DO POSTO (R\$)	VALOR MENSAL ESTIMADO PARA O TOTAL DE POSTOS (R\$)	VALOR ANUAL ESTIMADO PARA O TOTAL DE POSTOS (R\$)
1	22861	4141-10	Armazenista	POSTO	1	7.707,33	7.707,33	92.488,01
2		5135-05	Auxiliar de Cozinha I	POSTO	5	5.736,61	28.683,03	344.196,31
3		5135-05	Auxiliar de Cozinha II	POSTO	2	6.203,55	12.407,09	148.885,09
4		5135-05	Auxiliar de Cozinha III	POSTO	1	5.865,95	5.865,95	70.391,35
5		5135-05	Auxiliar de Cozinha IV	POSTO	5	6.138,22	30.691,09	368.293,04
6		5134-35	Auxiliar de Restaurante	POSTO	2	5.675,67	11.351,33	136.215,98
7		5143-20	Auxiliar de Serviços Gerais I	POSTO	3	5.625,67	16.877,00	202.524,06
8		5143-20	Auxiliar de Serviços Gerais II	POSTO	1	6.284,09	6.284,09	75.409,13
9		5132-05	Cozinheiro	POSTO	2	7.316,87	14.633,73	175.604,79
10		2711-05	Supervisor de Cozinha	POSTO	1	10.078,02	10.078,02	120.936,25
11		1415-10	Gerente de Restaurante	POSTO	1	13.214,24	13.214,24	158.570,92
12		5143-25	Oficial de Manutenção	POSTO	6.685,10	6.685,10	6.685,10	80.221,25
TOTAL MENSAL/ANUAL DOS POSTOS					25	-----	164.478,02	1.973.736,19
TOTAL MENSAL DE MATERIAIS					R\$ 1.904,23			

TOTAL MENSAL DOS POSTOS + MATERIAIS	R\$ 166.382,24
TOTAL ANUAL DA CONTRATAÇÃO (POSTOS + MATERIAIS) - LOTE 03	R\$ 1.996.586,90

1.2 A vigência 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. O contrato não poderá ser prorrogado conforme art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

1.3 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.4 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados nas tabelas acima.

1.5 A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço global e o critério de julgamento por menor preço global por lote.

1.5.1 Lote 1 - **campi de Goiabeiras e Maruípe;**

1.5.2 Lote 2 - **campus de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro;**

1.5.3 Lote 3 - **campus de São Mateus.**

2. Fundamentação e descrição da necessidade

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos está de acordo com o Documento de Formalização da Demanda, peça do sequencial nº 01 do Processo Administrativo nº 23068.042763/2024-24.

2.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

2.3 A contratação emergencial dos serviços de cozinha industrial, 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 e legislações aplicáveis, tem por objetivo a manutenção das atividades dos Restaurantes Universitários (RUs), 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. Os RUs da UFES 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, conseqüentemente, 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 RUs 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 3.800 refeições diárias nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, 1.600 no *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro e 1.100 no *campus* de São Mateus, 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 05/2017 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.

2.4 A ausência da pretensa contratação da mão de obra impossibilitará totalmente a execução das atividades de produção e distribuição das refeições nos RUs, visto que os cargos elencados para a prestação de serviços desta natureza são extintos ou em extinção na Instituição. 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 1.1, e foram baseadas no histórico de contratos anteriores, considerando-se as dimensões dos restaurantes e a demanda dos serviços ofertados.

3. Descrição da solução como um todo

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 Contratação em caráter emergencial por 12 (doze) meses, por dispensa de licitação, 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 critério de julgamento pelo menor preço para atender as necessidades dos RUs da UFES. A concentração do gerenciamento de todos os serviços a serem contratados e a fiscalização técnica serão de responsabilidade dos restaurantes universitários, enquanto a fiscalização administrativa será responsabilidade da Divisão de Fiscalização Administrativa da Diretoria de Contratações de Obras e Serviços (DCOS/UFES).

3.2 Serão contratados com base em postos de serviço: armazenistas, atendentes de refeitório, auxiliares de cozinha I, II, III e IV, auxiliares de restaurante, auxiliares de serviços gerais I e II, auxiliar de manutenção, encarregado de manutenção, encarregado de serviços gerais, cozinheiros, supervisores de cozinha, gerente de restaurante, oficiais de manutenção e operadores de câmara frigorífica.

3.3 Será estabelecido o custo por posto, observadas as peculiaridades de cada posto de serviço, visando atender os resultados pretendidos pela Administração.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1 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:

4.1.1 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:

4.1.1.1 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 3779-R, de 4 de fevereiro de 2015, do Estado do Espírito Santo;

4.1.1.2 Observar a Resolução CONAMA nº 20/1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

4.1.1.3 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;

4.1.1.4 Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, até o terceiro mês 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 conforme subitem 5.23.2.2;

4.1.1.5 Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos Restaurantes Universitários da UFES, 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 10.936, de 12 de janeiro de 2022; sendo que a destinação final será de responsabilidade da Contratante;

4.1.1.6 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

4.1.1.7 Prover a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;

4.1.1.8 Atender à RDC nº216/2004 – ANVISA, alterada pela RDC nº 52/2014 - ANVISA.

Subcontratação

4.2 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.4 Em caso de opção pelo seguro-garantia, o particular deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.5 A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.6 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Vistoria

4.7 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9 horas às 16 horas.

4.8 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.9 Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado e paramentado (usando sapato fechado, vestimenta adequada, touca para proteção dos cabelos e máscara), apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.9.1 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao do envio da solicitação de proposta, estendendo-se até o dia útil anterior ao prazo estabelecido para envio da proposta da empresa.

4.9.1.1 O prazo para o envio da proposta da empresa, conforme orientações que constarão na solicitação de orçamento, será de **05 (cinco) dias úteis** a contar da data de encaminhamento do e-mail.

4.9.2 Na opção da empresa realizar a vistoria, a mesma deverá apresentar Atestado de Visita Técnica visada pelo servidor da Diretoria de Gestão dos Restaurantes da UFES, responsável por acompanhar a visita, de que compareceu e vistoriou os locais onde serão executados os serviços, e que tomou conhecimento de todos os detalhes que se farão necessários à apresentação de sua proposta. Para tanto, a empresa deverá visitar as dependências dos locais das prestações dos serviços anteriormente à realização do envio da proposta, nos prazos do item 4.9.1.

4.9.3 A vistoria deverá ser agendada com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas úteis de antecedência, **pelos e-mails informados abaixo**:

4.9.3.1 Restaurante Central da UFES, localizado a Av. Fernando Ferrari, n.º 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória-ES, Telefone: (27) 3335-2360/2019 / (27) 99285-5148. E-mail: nutricao.dgr.propaes@ufes.br

4.9.3.2 Restaurante da UFES do *campus* de Alegre-ES, localizado no Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500-000, Telefone: (28) 3552- 8779/8973. E-mail: rucaufes23@gmail.com/ nutricao.dgr.propaes.alegre@ufes.br

4.9.3.2.1 Restaurante da UFES localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira em Jerônimo Monteiro, Avenida Carlos Lindemberg, s/n, Jerônimo Monteiro -ES, CEP: 29550-000, Telefone: (28) 3552- 8779/8973. E-mail: rucaufes23@gmail.com/ nutricao.dgr.propaes.alegre@ufes.br

4.9.3.3 Restaurante da UFES do *campus* de São Mateus-ES, localizado a BR 101 Norte, km 60, São Mateus-ES, CEP: 29.932-540 Telefone (27) 3312-1703/1624/1622. E-mail: nutricao.dgr.propaes@ufes.br/ nutricao.dgr.propaes.saomateus@ufes.br

4.10 Caso o proponente opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.11 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.12 O proponente deverá declarar, caso não realize a vistoria, através do Apêndice I, conforme destacado no subitem 5.1.8 deste Termo, que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação.

Requisitos complementares

4.13 A Contratada deverá preencher todos os critérios de habilitação jurídica, técnica e econômico-financeira, garantir que os funcionários terceirizados alocados na prestação dos serviços sejam suficientemente capacitados para o desempenho de suas funções e obedecer os requisitos relacionados às Boas Práticas para Serviços de Alimentação Coletiva (RDC nº 216/2004 – ANVISA, alterada pela RDC nº 52/2014 - ANVISA), por tratar-se de serviços de cozinha industrial e demais normas legais e regulamentares pertinentes.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 Início da execução do objeto: A execução dos serviços será iniciada em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura de Autorização do Serviço emitida pela Contratante, na forma que segue:

5.1.1.1 Em caso de necessidade da contratada, desde que devidamente formalizado, o prazo para início da prestação dos serviços poderá ser prorrogado, a critério da Administração.

5.1.2 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;
- Limpeza e organização de almoxarifados;
- 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 pela Coordenação de Nutrição para os restaurantes de Goiabeiras e Maruípe e Setores de Nutrição para os restaurantes de Alegre, Jerônimo Monteiro e São Mateus;
- Montagem da refeição transportada, quando couber;
- Limpeza e organização do caminhão de transporte de alimentos, 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;
- Manutenção das áreas de jardim e horta dos restaurantes, quando couber;
- Limpeza das áreas externas delimitadas aos restaurantes;

- Manutenções preventivas e corretivas emergenciais dos equipamentos e instalações dos restaurantes;
- Venda de tickets e realização de cadastro e créditos nos cartões de proximidade, quando aplicável às necessidades dos restaurantes;
- Higienização das instalações sanitárias e administrativas existentes nos restaurantes.

5.1.3 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 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. A prestação do serviço terá fracionamento na forma diária e faturamento mensal.

5.1.4 A vigência 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. O contrato não poderá ser prorrogado conforme art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

5.1.5 Não existe a necessidade de a empresa Contratada promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas.

5.1.6 Para o atendimento da necessidade apresentada neste documento não se vislumbra outra solução de mercado além da terceirização, visto que inexistem servidores ativos disponíveis em todos os postos e quantitativos necessários para a execução desses serviços. A Instituição já dispõe de experiência com a solução apresentada.

5.1.7 Quanto à necessidade de deslocamento de funcionários alocados nos postos de trabalhos tem-se o seguinte:

5.1.7.1 Haverá a necessidade do deslocamento de empregados para realizar as atividades **no restaurante do campus de Maruípe (CCS)**, sendo que estas farão parte da jornada diária de trabalho dos empregados, a qual terá início e fim de expediente no Restaurante Central de Goiabeiras. O quantitativo de empregados que farão esse deslocamento dependerá da necessidade apresentada por aquele restaurante, não sendo possível estabelecer quantitativo fixo exclusivo para o restaurante do *campus* de Maruípe.

5.1.7.1.1 Os custos envolvidos com o deslocamento dos funcionários mencionado no subitem 5.1.7.1 correrão por conta da Contratante.

5.1.7.2 A critério da Contratante, os postos de trabalhos previstos para os restaurantes de Alegre e Jerônimo Monteiro, poderão desempenhar suas atividades nos dois restaurantes, de acordo com a necessidade do Setor de Nutrição de Alegre, devendo a Contratada ser responsável pelo deslocamento dos empregados requisitados.

5.1.7.2.1 Os custos envolvidos com o deslocamento dos funcionários mencionado no subitem 5.1.7.2 correrão por conta da Contratada.

5.1.8 Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato (Apêndice I).

5.1.9 Dada a natureza dos serviços previstos neste Termo de Referência, não é cabível o estabelecimento de produtividade de referência, uma vez que em todas as situações previstas, é imperioso o cumprimento da totalidade dos serviços previstos.

5.1.10 Os serviços se enquadram como de natureza contínua conforme artigo nº 15 da IN nº 05 /2017, a qual foi alterada pela IN nº 49/2020, dada sua essencialidade. Os serviços possuem

característica de atendimento permanente com a finalidade de atender ao público interno e externo dos restaurantes, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas da instituição.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2 Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

- *Campus* de Goiabeiras: Avenida Fernando Ferrari, 514, Goiabeiras, Vitória-ES, CEP 29.075-910;
- *Campus* de Maruípe: Avenida Marechal Campos, 1468, Maruípe, Vitória – ES;
- *Campus* de Alegre: Alto Universitário, s/n, Guararema, Alegre – ES, CEP 29.500-000;
- Restaurante de Jerônimo Monteiro: Avenida Carlos Lindemberg, s/n, Jerônimo Monteiro - ES, CEP 29550-000;
- *Campus* de São Mateus: Rodovia Governador Mário Covas, Km 60, Bairro Litorâneo, São Mateus - ES, CEP 29.932-540.

5.3 Os serviços serão prestados no regime de 44 horas semanais, de segunda-feira a sexta-feira, no horário compreendido entre 06h e 20h, em turnos definidos pelos Nutricionistas da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR), sendo que as escalas de trabalho serão elaboradas pelos Supervisores de Cozinha e Gerente de Restaurante, quando couber, da Contratada, mediante aprovação da Coordenação de Nutrição (Goiabeiras e Maruípe) e Setores de Nutrição (Alegre e São Mateus).

5.4 Excepcionalmente, em casos de demandas por realização de manutenções emergenciais nas dependências dos Restaurantes Universitários e/ou situações críticas que demandem a presença dos colaboradores da Contratada, poderão ser requisitados serviços de caráter extraordinário à mesma, inclusive aos sábados, domingos e/ou feriados, devendo o atendimento aos chamados ocorrer dentro do prazo máximo de 03 (três) horas, conforme subitens 5.123 a 5.127 deste Termo de Referência.

5.5 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.

5.6 Os serviços serão prestados nas instalações dos RUs dos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, de São Mateus e de Alegre e no restaurante de Jerônimo Monteiro, compreendendo: hall de entrada e saída do restaurante, salão de alimentação, almoxarifados, cozinha e salas de pré-preparo, câmaras frias /frigoríficas, lavanderia, sala de lavagem de vasilhames, sala de lavagem de louças e bandejas, corredores, caminhão de transporte de alimentos, banheiros e vestiários, casa de gás, setores administrativos e áreas externas dos restaurantes (jardins, calçadas e horta).

Rotinas a serem cumpridas

5.7 A execução contratual observará as rotinas abaixo:

POSTO 01 – ARMAZENISTA (CBO: 4141-10)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências do Restaurante Universitário de Goiabeiras e Alegre.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de armazenista.

-Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo almoço e jantar para alunos, servidores, colaboradores e visitantes. 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.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas as escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - 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 Técnicos de Nutrição e Nutricionistas no controle de validade dos itens presentes no almoxarifado.
- Notificar aos Nutricionistas/Técnicos de Nutrição falhas e/ou irregularidades que possam comprometer o desenvolvimento de suas atividades;
- Acompanhar atividade de recebimento e conferência do reabastecimento das botijas alocadas na central de gás, quando couber (Alegre).
- 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 e no horário estabelecido;
- Carregar e descarregar volumes, remanejando material de consumo permanente e equipamentos diversos;
- 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;

- Executar outras tarefas, de acordo com as atribuições próprias de sua unidade funcional e da natureza das suas atividades, conforme determinação superior.

1.5 - 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).

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIS:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIS e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.1 e 5.8.2.1, para Goiabeiras, e 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha.

POSTO 01 – ARMAZENISTA (CBO: 4141-10)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências do Restaurante Universitário de São Mateus.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de armazenista.

- O restaurante possui extensa variedade de usuários, oferecendo almoço e jantar para alunos, servidores, colaboradores e visitantes. 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.

1.3 DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, mediante a aprovação dos Nutricionistas dos Setores de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - 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 de acordo com os critérios estabelecidos pelo Setor de Nutrição (seja por ordem de chegada - primeiro que entra, primeiro que sai - ou por ordem de vencimento de data de validade), verificando sua quantidade e qualidade;

- Acompanhar atividade de recebimento e conferência do reabastecimento das botijas alocadas na central de gás;
- Auxiliar no transporte de mercadorias recebidas, sempre que solicitado;
- Embalar adequadamente os produtos requisitados e não utilizados em sua totalidade;
- 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 de Cozinha/Gerente de Restaurante e à equipe da UFES qualquer anormalidade identificada nas câmaras frigoríficas;
- Realizar limpeza periódica nas câmaras frigoríficas;
- Entregar, mediante requisição prévia do Nutricionista/Técnico de Nutrição, os gêneros alimentícios para as áreas de pré-preparo, preparo e cocção, assim como também, materiais e produtos de limpeza e higienização necessários à execução de serviços desta natureza nas dependências do restaurante;
- Atender a requisições extras, autorizadas pelo Nutricionista/Técnico de Nutrição da Universidade e/ou pelo Gerente de Restaurante quando couber;
- Efetuar, periodicamente, em data pré-estabelecida, o levantamento de todo o estoque existente;
- Zelar pela organização e higiene do seu local de trabalho;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, assim como ao Nutricionista/Técnicos de Nutrição, a ocorrência de falhas e/ou irregularidades que possam comprometer o desenvolvimento de suas atividades;
- 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;
- Higienizar prateleiras, paletes e 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 os Técnicos de Nutrição e Nutricionistas no controle de validade dos itens presentes no almoxarifado;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;

- Carregar e descarregar volumes, remanejando material de consumo permanente e equipamentos diversos;
- 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 materiais;
- 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;
- Executar outras tarefas, de acordo com as atribuições próprias de sua unidade funcional e da natureza das suas atividades, conforme determinação superior.

1.5 - 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).

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.3 e 5.8.2.3 desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante.

POSTO 02 – ATENDENTE DE REFEITÓRIO (CBO: 4221-05)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários de Goiabeiras, Maruípe e Alegre.

1.2 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para auxiliar no acesso e no controle dos usuários aos Restaurantes Universitários e no apoio administrativo.

- Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo almoço e jantar para alunos, servidores, colaboradores e visitantes. 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.

1.3 - DO HORÁRIO

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição

e/ou Setores de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Fiscalizar a entrada de usuários nos refeitórios;
- Orientar os usuários sobre a documentação necessária para o acesso ao restaurante, bem como recarga de cartões (*campus* de Goiabeiras e nos demais restaurantes quando couber), horários de funcionamento e valores dos tíquetes;
- Comunicar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante ou ao Nutricionista/Técnico em Nutrição caso algum usuário precise de auxílio para se servir da refeição;
- Solicitar à chefia imediata o material necessário para a execução do serviço;
- Percorrer os salões de distribuição do restaurante, abrindo e fechando janelas, portas e portões, ligando e desligando pontos de iluminação;
- Auxiliar nas campanhas educacionais e de conscientização/informação aos usuários do restaurante;
- Executar as atividades pertinentes ao cargo, desenvolvidas no Setor de Cadastro, como por exemplo, vendas de tíquetes e cadastramento de usuários e realização de carga nos cartões, quando aplicável às necessidades dos restaurantes;
- Informar à Administração do restaurante, sobre incidentes com usuários, bem como sobre o funcionamento do sistema de acesso, quando couber;
- Auxiliar os setores administrativos;
- Efetuar a organização de mesas e cadeiras do refeitório, organizar talheres, bem como preparo, organização e reposição de itens de tempero nas rampas de distribuição, abastecimento de porta guardanapo e dispenser de álcool gel, identificação de preparações nos balcões de distribuição e afixação diária de cardápios em locais pré-estabelecidos;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Zelar pela economia, bom aproveitamento e reaproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante;
- Higienizar seus EPIs (calçados, entre outros);
- Registrar em ficha funcional a entrega de EPIs;
- Realizar a reposição de luvas/toucas/máscaras/bobinas de pano para os funcionários da cozinha;
- Controlar a entrega e recolhimento das luvas de malha de aço utilizadas pelos funcionários da cozinha;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante falhas e/ou irregularidades que possam comprometer o desenvolvimento de suas atividades;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Executar outras tarefas, de acordo com as atribuições próprias de sua unidade funcional e da natureza das suas atividades, conforme determinação superior;
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter o Ensino Médio Completo, cordialidade e habilidade para lidar com atendimento ao público, e domínio em informática (Word, Excel e Internet, sendo desejável possuir curso nessa área).

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIS:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIS e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.1 e 5.8.2.1, para Goiabeiras e Maruípe, e 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa Contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante.

POSTO 03 - AUXILIAR DE COZINHA I (CBO: 5135-05)**1.1 - DO LOCAL:**

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários de Goiabeiras e Maruípe.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de Auxiliar de Cozinha I.

- Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo almoço e jantar para alunos, servidores, colaboradores e visitantes. 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.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição e/ou Setores de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Higienizar e sanitizar os produtos hortifrutigranjeiros;

- 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;

- Efetuar reposição das refeições, 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 de Cozinha/Gerente de Restaurante a quebra e/ou dano de qualquer material;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante 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;
- Limpar mesas, cadeiras e piso dos refeitórios;
- Auxiliar nas atividades de movimentação de mercadorias, quando solicitado pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

- O funcionário deverá ter experiência em cozinha industrial de no mínimo 6 (seis) meses, é desejável ter curso de aperfeiçoamento em Manipulação de Alimentos. Escolaridade mínima: Ensino Fundamental I Completo.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.1 e 5.8.2.1 desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa Contratada deverá manter estoque dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo técnico de segurança do trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante.

POSTO 03 - AUXILIAR DE COZINHA I (CBO: 5135-05)**1.1 - DO LOCAL:**

- Os serviços serão executados nas dependências do Restaurante Universitário de Alegre e São Mateus.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de Auxiliar de Cozinha I.

- Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo almoço e jantar para alunos, servidores, colaboradores e visitantes. 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.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição e/ou Setores de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Higienizar e sanitizar os produtos hortifrutigranjeiros;
- 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;
- 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 de Cozinha/Gerente de Restaurante a quebra e/ou dano de qualquer material;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante 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;
- Limpar mesas, cadeiras e piso dos refeitórios;
- Auxiliar nas atividades de movimentação de mercadorias, quando solicitado pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

- O funcionário deverá ter experiência em cozinha industrial de no mínimo 6 (seis) meses, é desejável ter curso de aperfeiçoamento em Manipulação de Alimentos. Escolaridade mínima: Ensino Fundamental I Completo.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIS:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIS e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre, e 5.8.1.3 e 5.8.2.3, para São Mateus, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa Contratada deverá manter estoque dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo técnico de segurança do trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante.

POSTO 04 - AUXILIAR DE COZINHA II (CBO: 5135-05)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de Auxiliar de Cozinha II.

- Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo almoço e jantar para alunos, servidores, colaboradores e visitantes. 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.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição e/ou Setores de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente, de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Higienizar e sanitizar os produtos hortifrutigranjeiros;
- Realizar as tarefas de pré-preparo e preparo dos alimentos, executando operações de cocção mais simples, observando as técnicas de higiene;
- Efetuar reposição das refeições, temperos, pratos, talheres e utensílios nas rampas durante o período de distribuição das refeições;
- Organizar talheres, pratos e bandejas;
- 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 de Cozinha/Gerente de Restaurante a quebra e/ou dano de qualquer material;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante 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;
- 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;
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar registro do peso de sobras de alimentos, separação e descarte em recipientes próprios;
- Auxiliar o Cozinheiro no preparo das refeições de acordo com sua complexidade quando solicitado e gerenciar equipes de produção;
- Orientar equipes de salada e sobremesa na produção e porcionamento de acordo com as orientações recebidas do Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Orientar equipe de lavagem de pratos;
- Limpar mesas, cadeiras e piso dos refeitórios;

Auxiliar nas atividades de movimentação de mercadorias, quando solicitado pelo Supervisor de Cozinha /Gerente de Restaurante;

- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

- O funcionário deverá ter experiência em cozinha industrial de no mínimo 6 (seis) meses. É desejável ter curso de aperfeiçoamento em Manipulação de Alimentos. Escolaridade mínima: Ensino Fundamental II Completo.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.1 e 5.8.2.1, para Vitória, 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre e Jerônimo Monteiro, e 5.8.1.3 e 5.8.2.3, para São Mateus, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante.

POSTO 05 - AUXILIAR DE COZINHA III (CBO: 5135-05)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de Auxiliar de Cozinha III.

- Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo almoço e jantar para alunos, servidores, colaboradores e visitantes. 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.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição e/ou Setores de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Zelar pela limpeza dos setores da cozinha durante o momento de execução das atividades de produção das refeições;

- 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;
- Auxiliar no processo de limpeza e higienização dos setores de trabalho (incluindo toda a área do restaurante, exceto banheiros e câmara de lixo) após a finalização das etapas de produção das refeições;
- Recolher todo o lixo disperso pela cozinha e seus setores, armazenando-o em lixeiras específicas, acomodando estas em local apropriado até o momento em que forem recolhidas e encaminhadas para câmara de lixo;
- Manter a cozinha e seus setores limpos e organizados durante todo o momento de execução das atividades de produção e distribuição das refeições;
- Manusear diretamente o lixo proveniente dos refeitórios e da cozinha, retirando as sobras e restos de alimentos dos setores internos da cozinha e descartados pelos comensais e acondicionando em recipientes próprios para o descarte;
- Retirar de forma periódica, os recipientes com o lixo da cozinha, recepção de bandejas e copa e levá-los até as áreas de descarte, não permitindo que este lixo se acumule nos setores internos da cozinha;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante a quebra e/ou dano de qualquer material;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante falha e/ou irregularidades que prejudiquem o andamento do serviço;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Acondicionar em recipientes e locais próprios verduras, legumes e alimentos em geral quando necessário;
- 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;
- Limpar mesas, cadeiras e piso dos refeitórios;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Higienizar seus EPs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

- O funcionário deverá ter experiência em cozinha industrial de no mínimo 6 (seis) meses. É desejável ter curso de aperfeiçoamento em Manipulação de Alimentos. Escolaridade mínima: Ensino Fundamental I Completo.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.1 e 5.8.2.1, para Vitória, 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre e Jerônimo Monteiro, e 5.8.1.3 e 5.8.2.3, para São Mateus, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa Contratada deverá manter estoque dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante.

POSTO 06 - AUXILIAR DE COZINHA IV (CBO: 5135-05)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários de Alegre e São Mateus.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de Auxiliar de Cozinha IV.

- Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo almoço e jantar para alunos, servidores, colaboradores e visitantes. 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.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição e/ou Setores de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Higienizar e sanitizar os produtos hortifrutigranjeiros;
- 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;
- 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;
- Realizar a movimentação de toda carga de alto peso na cozinha;

- Efetuar reposição das refeições, pratos e utensílios nas rampas durante o período de distribuição das refeições;
- Auxiliar no processo de recebimento de mercadorias, na transferência dos insumos para os recipientes da unidade, organização dos insumos em caixas plásticas;
- 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 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 de Cozinha/Gerente de Restaurante a quebra e/ou dano de qualquer material;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante 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;
- 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;
- Limpar mesas, cadeiras e piso dos refeitórios;
- Auxiliar nas atividades de movimentação de mercadorias, quando solicitado pelo Supervisor de Cozinha /Gerente de Restaurante;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

- O funcionário deverá ter experiência em cozinha industrial de no mínimo 6 (seis) meses, é desejável ter curso de aperfeiçoamento em Manipulação de Alimentos. Escolaridade mínima: Ensino Fundamental I Completo.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre, e 5.8.1.3 e 5.8.2.3, para São Mateus, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa Contratada deverá manter estoque dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo técnico de segurança do trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante.

POSTO 07 – AUXILIAR DE MANUTENÇÃO (CBO: 5143-25)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários de Goiabeiras e Maruípe.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- A contratação justifica-se pela necessidade de ajustamentos, instalações, manutenções e reparos, de manutenção predial e industrial, bem como a realização de pequenos consertos, inclusive de equipamentos elétricos e industriais disponíveis nos restaurantes e também pequenos reparos e manutenção das redes hidráulica e elétrica. É atividade de natureza indispensável para o bom funcionamento dos restaurantes, para o qual, o quadro permanente de servidores não dispõe de profissionais em número suficiente para a realização do serviço.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Auxiliar na verificação das instalações, máquinas, equipamentos e instrumentos técnicos diversos em funcionamento, utilizando amperímetros, voltímetros e outros instrumentos de precisão, ou operando-os experimentalmente, para assegurar-se de que se ajustam às condições e normas técnicas e de segurança;

- Auxiliar na realização de manutenção preventiva e pequenos reparos nos equipamentos, detectando defeitos, consertando ou substituindo componentes, realizando regulagens necessárias e aplicando testes funcionais, para evitar desgastes prematuros dos equipamentos e assegurar à maquinaria as condições de pleno funcionamento;

- Auxiliar em pequenos ajustamentos, manutenção e reparação da rede elétrica e hidráulica, bem como dos equipamentos;

- Substituir lâmpadas, tomadas e interruptores que apresentarem defeitos;

- Auxiliar na montagem, ajuste e reparos de aparelhos e equipamentos, tais como: motores, painéis a gás, aparelhos eletrodomésticos e equipamentos de cozinha industrial;

- Verificar nível de água nos reservatórios/caixas d'água;

- Auxiliar no acompanhamento dos serviços de higienização e sanitização de reservatórios/caixas d'água;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Auxiliar na inspeção de todas as dependências quando necessário;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter o Ensino Médio Completo, com cursos na área de manutenção, e experiência profissional de no mínimo 12 (doze) meses.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.1 e 5.8.2.1 desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha.

POSTO 08 – AUXILIAR DE RESTAURANTE (CBO: 5134-35)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários de Alegre e São Mateus.

1.2 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para auxiliar no acesso e no controle dos usuários aos Restaurantes Universitários e no apoio administrativo.

- Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo almoço e jantar para alunos, servidores, colaboradores e visitantes. 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.

1.3 - DO HORÁRIO

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição e/ou Setores de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Fiscalizar a entrada de usuários nos refeitórios;
- Orientar os usuários sobre a documentação necessária para o acesso ao restaurante, bem como recarga de cartões (quando couber), horários de funcionamento e valores dos tíquetes;
- Comunicar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante ou ao Nutricionista/Técnico em Nutrição caso algum usuário precise de auxílio para se servir da refeição;
- Solicitar à chefia imediata o material necessário para a execução do serviço;
- Percorrer os salões de distribuição do restaurante, abrindo e fechando janelas, portas e portões, ligando e desligando pontos de iluminação;
- Auxiliar nas campanhas educacionais e de conscientização/informação aos usuários do restaurante;
- Executar as atividades pertinentes ao cargo, desenvolvidas no setor de venda de tíquetes ou de cadastro (quando couber), como por exemplo, vendas de tíquetes e cadastramento de usuários e realização de carga nos cartões, quando aplicável às necessidades dos restaurantes;
- Informar à Administração do restaurante, sobre incidentes com usuários, bem como sobre o funcionamento do sistema de acesso, quando couber;
- Auxiliar os setores administrativos da unidade;
- Efetuar a organização e higienização de mesas e cadeiras do refeitório, organizar talheres, bem como preparo, organização e reposição de itens de tempero nas rampas de distribuição, abastecimento de porta guardanapo e dispenser de álcool gel, identificação de preparações nos balcões de distribuição e afixação diária de cardápios em locais pré-estabelecidos;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Higienizar seus EPIs;
- Realizar a reposição de luvas/toucas/máscaras/bobinas de pano para os funcionários da cozinha;
- Auxiliar no controle e organização do estoque de EPIs;
- Auxiliar no controle e organização dos estoques da unidade;
- Auxiliar no monitoramento e controle de sobras limpas e sujas da unidade;
- Auxiliar na coleta de amostra de alimentos;
- Realizar higienização do freezer de amostra de alimentos;
- Realizar e/ou auxiliar na higienização dos balcões térmicos (rampas de distribuição das refeições) e dos passthrough após a finalização dos serviços de almoço e jantar na unidade;
- Auxiliar, quando solicitado, na 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), auxiliando em sua

separação e estocagem de acordo com os critérios estabelecidos pelo Setor de Nutrição (seja por ordem de chegada - primeiro que entra, primeiro que sai - ou por ordem de vencimento de data de validade), ajudando na verificação de sua quantidade e qualidade;

- Auxiliar, quando solicitado, na atividade de recebimento e conferência do reabastecimento das botijas alocadas na central de gás;

- Auxiliar no transporte de mercadorias recebidas, sempre que solicitado;

- Auxiliar no controle de estoque, quanto à embalagem e identificação de produtos requisitados e não utilizados em sua totalidade;

- Auxiliar na organização e limpeza das câmaras frigoríficas;

- Auxiliar na organização dos produtos nos diversos setores de armazenamento da unidade, seja em caixas frigoríficas e/ou paletes, estoque seco (gêneros alimentícios, descartáveis, utensílios, materiais de limpeza, dentre outros semelhantes) e/ou câmaras frigoríficas;

- Auxiliar no monitoramento de temperatura e umidade por meio do preenchimento das planilhas de controle de temperatura das câmaras frigoríficas da unidade;

- Auxiliar no monitoramento do tempo de permanência dos produtos na câmara fria e demais estoques da unidade, de acordo com os critérios de conservação e data de validade;

- Avisar ao Armazenista, ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante e à equipe da UFES qualquer anormalidade identificada nas câmaras frigoríficas e freezer de amostras, quando couber;

- Auxiliar na limpeza periódica nas câmaras frigoríficas;

- Auxiliar no processo de levantamento de todo o estoque existente;

- Zelar pela organização e higiene do seu local de trabalho;

- 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;

- Auxiliar na higienização de prateleiras, paletes e itens armazenados nos almoxarifados, bem como paredes, chão, portas e demais áreas de seu local de trabalho;

- Utilizar os carrinhos plataforma para transporte de produtos;

- Participar de reuniões, grupos de discussões e outros quando solicitado;

- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante falhas e/ou irregularidades que possam comprometer o desenvolvimento de suas atividades;

- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;

- Executar outras tarefas, de acordo com as atribuições próprias de sua unidade funcional e da natureza das suas atividades, conforme determinação superior;

- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;

- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter o Ensino Médio Completo, cordialidade e habilidade para lidar com atendimento ao público, e domínio em informática (Word, Excel e Internet, sendo desejável possuir curso nessa área).

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIS:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIS e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre, e 5.8.1.3 e 5.8.2.3, para São Mateus, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa Contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante.

POSTO 09 - AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS I (CBO:5143-20)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários, incluindo arredores.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de Auxiliar de Serviços Gerais I.

- Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo almoço e jantar para alunos, servidores, colaboradores e visitantes. 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.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição e/ou Setores de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação de algumas tarefas a serem desenvolvidas:

- Executar serviços de limpeza da área externa do restaurante varrendo ou lavando calçadas, pátios, paredes, janelas;
- Executar serviços de limpeza e capina da área externa do restaurante, cortando grama, retirando excesso de mato, retirando materiais inservíveis, dentre outras atividades semelhantes;
- Regar e cuidar da horta e do jardim do restaurante, quando couber;
- Colher os produtos cultivados na horta do restaurante, quando couber;
- Molhar plantas ornamentais (de acordo com a necessidade), quando couber;
- Limpar os corredores internos;
- Limpar as salas dos setores administrativos, incluindo equipamentos e móveis;

- Limpar o pátio/estacionamento do entorno do restaurante;
- Trocar refil de armadilha luminosa para insetos;
- Recolher lixo das salas administrativas duas vezes ao dia ou de acordo com a necessidade do setor, e também corredores e áreas de circulação comum (área de trânsito de servidores, terceirizados, fornecedores e visitantes), de quatro a cinco vezes ao dia ou de acordo com a necessidade;
- Limpar vidros das janelas das salas e dos refeitórios;
- Limpar e manter organizadas as mesas e cadeiras do salão de refeições;
- Limpar o chão do salão de distribuição, antes, durante e após os serviços de distribuição de refeições;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos de limpeza;
- Lavar e passar os uniformes;
- Lavar, higienizar e organizar os EPIs, quando couber;
- Limpar e/ou lavar cestos de lixo dos setores administrativos, corredores e áreas de circulação comum e dos que estão dispostos na calçada do restaurante;
- Manusear, recolher, separar e transportar o lixo do corredor da cozinha até a câmara de lixo;
- Remover o lixo da câmara de lixo até as caçambas ou containers de descarte, localizados nos arredores do restaurante;
- Lavar a câmara de lixo;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Executar os demais serviços considerados necessários.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter o Ensino Fundamental I Completo.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.1 e 5.8.2.1, para Vitória, 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre e Jerônimo Monteiro, e 5.8.1.3 e 5.8.2.3, para São Mateus, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante ou pelo Encarregado de Serviços Gerais.

POSTO 10 - AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS II (CBO:5143-20)**1.1 - DO LOCAL:**

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários, incluindo arredores.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de auxiliar de serviços gerais II.

- Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo almoço e jantar para alunos, servidores, colaboradores e visitantes. 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.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição e/ou Setores de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação de algumas tarefas a serem desenvolvidas:

- Executar serviços de limpeza da área externa do restaurante varrendo ou lavando calçadas, pátios, paredes, janelas;

- Executar serviços de limpeza e capina da área externa do restaurante, cortando grama, retirando excesso de mato, retirando materiais inservíveis, dentre outras atividades semelhantes;

- Regar e cuidar da horta e do jardim do restaurante, quando couber;

- Colher os produtos cultivados na horta do restaurante, quando couber;

- Molhar plantas ornamentais (de acordo com a necessidade), quando couber;

- Limpar os corredores internos;

- Trocar refil de armadilha luminosa para insetos;

- Limpar, lavar, higienizar e desinfetar os banheiros de uso coletivo (sanitários de uso dos comensais, empregados e servidores) duas vezes ao dia ou de acordo com a necessidade do setor;

- Limpar as salas, incluindo equipamentos e móveis;

- Limpar o pátio/estacionamento do entorno do restaurante;

- Abastecer todos os sanitários com papel toalha, papel higiênico, álcool em gel e sabonete líquido, quando necessário;

- Limpar e/ou lavar, higienizar e desinfetar cestos de lixo - tanto os cestos de lixo das salas administrativas, como os da cozinha (restos de produtos in natura), salão de distribuição de refeição (restos alimentares dos pratos dos comensais), sanitários de uso coletivo e os que ficam localizados dentro da câmara de lixo;

- Limpar e/ou lavar, higienizar e desinfetar container de lixo;
- Recolher, remover, separar e transportar lixo, duas vezes ao dia ou de acordo com a necessidade do setor, inicialmente até a câmara de lixo. Em dias de recolhimento do lixo na unidade, o lixo armazenado na câmara deverá ser retirado, encaminhado até a área externa do restaurante e transferido para as caçambas ou containers;
- Limpar vidros das janelas das salas e dos refeitórios;
- Limpar e manter organizadas as mesas e cadeiras do salão de refeições;
- Limpar o chão do salão de distribuição, antes, durante e após os serviços de distribuição de refeições;
- Lavar, higienizar e organizar os EPIs (quando couber);
- Lavar, higienizar e desinfetar câmara de lixo;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Lavar e passar os uniformes;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos de limpeza;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Executar os demais serviços considerados necessários.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter o Ensino Fundamental I Completo.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.1 e 5.8.2.1, para Vitória, 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre e Jerônimo Monteiro, e 5.8.1.3 e 5.8.2.3, para São Mateus, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante ou pelo Encarregado de Serviços Gerais.

POSTO 11 – COZINHEIRO (CBO: 5132-05)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de Cozinheiro.

- Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo almoço e jantar para alunos, servidores, colaboradores e visitantes. 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.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição e/ou Setores de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - 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 de Cozinha/Gerente de Restaurante 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;

- Inspecionar 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 de Cozinha/Gerente de Restaurante 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;

- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, entre outros);

- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Atender às exigências das normas Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

- O funcionário deverá ter experiência em cozinha industrial de no mínimo 12 (doze) meses, sendo desejável ter cursos de aperfeiçoamento específicos. Escolaridade mínima: Ensino Fundamental II Completo.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIS:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIS e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.1 e 5.8.2.1, para Vitória, 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre e Jerônimo Monteiro, e 5.8.1.3 e 5.8.2.3, para São Mateus, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante.

POSTO 12 - ENCARREGADO DE MANUTENÇÃO (CBO: 3131-15)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários de Goiabeiras e Maruípe.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- A contratação justifica-se pela necessidade de ajustamentos, instalações, manutenções e reparos, de manutenção predial e industrial, bem como a realização de pequenos consertos, inclusive de equipamentos elétricos e industriais disponíveis nos restaurantes e também pequenos reparos e manutenção das redes hidráulica e elétrica. É atividade de natureza indispensável para o bom funcionamento dos restaurantes, para o qual, o quadro permanente de servidores não dispõe de profissionais em número suficiente para a realização do serviço.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Examinar as instalações, máquinas, equipamentos e instrumentos técnicos diversos em funcionamento, utilizando amperímetros, voltímetros e outros instrumentos de precisão, ou operando-os experimentalmente, para assegurar-se de que se ajustam às condições e normas técnicas e de segurança;

- Supervisionar/realizar manutenção preventiva e pequenos reparos nos equipamentos, detectando defeitos, consertando ou substituindo componentes, realizando regulagens necessárias e aplicando testes funcionais, para evitar desgastes prematuros dos equipamentos e assegurar à maquinaria as condições de pleno funcionamento;
- Requisitar componentes, equipamentos, instrumentos e materiais e outras peças de reposição, para atender as necessidades do trabalho;
- Supervisionar pequenos ajustamentos, manutenção e reparação da rede elétrica e hidráulica, bem como dos equipamentos;
- Substituir lâmpadas, tomadas e interruptores que apresentarem defeitos;
- Montar, ajustar e reparar aparelhos e equipamentos, tais como: motores, panelões a gás, aparelhos eletrodomésticos e equipamentos de cozinha industrial;
- Operar e verificar o funcionamento dos panelões a gás;
- Verificar irregularidades no fornecimento de água e energia nas dependências dos restaurantes;
- Verificar nível de água nos reservatórios/caixas d'água;
- Auxiliar no acompanhamento dos serviços de higienização e sanitização de reservatórios/caixas d'água;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Supervisionar a realização de serviços realizados por outras empresas;
- Inspeccionar todas as dependências, solicitando correção de serviço executado de forma insatisfatória, quando necessário;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter o Ensino Médio Completo, com cursos na área de manutenção e experiência profissional de no mínimo 12 (doze) meses.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIS:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.1 e 5.8.2.1, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha.

POSTO 13 – ENCARREGADO DE SERVIÇOS GERAIS (CBO: 4101-05)**1.1 - DO LOCAL:**

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários de Goiabeiras e Maruípe.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para orientar e coordenar a mão de obra contratada ligada aos serviços de higienização das instalações.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação de algumas tarefas a serem desenvolvidas:

- Proceder à distribuição dos materiais para perfeita execução das tarefas de limpeza;
- Coordenar e orientar o grupo de trabalho composto pelos Auxiliares de Serviços Gerais (ASGs) na realização da limpeza do restaurante. Esta tarefa consiste em fornecer instruções, instruir a limpeza, bem como, distribuir os produtos e materiais a serem utilizados de forma a conter mau uso e desperdícios;
- Fiscalizar a limpeza dos salões e banheiros do refeitório antes, durante e após o período de utilização do público;
- Fiscalizar a reposição de papel toalha, papel higiênico, álcool em gel e sabonetes líquidos em todo restaurante;
- Verificar a existência de material de limpeza relacionado ao seu trabalho, comunicando ao superior imediato a necessidade de reposição, quando for o caso;
- Supervisionar a execução dos serviços de limpeza da área externa do restaurante, de varredura e/ou lavagem das calçadas, pátios, paredes, janelas; corredores internos; salões e banheiros; salas e banheiros do setor administrativo; pátio/estacionamento do entorno do restaurante;
- Inspecionar todas as dependências, providenciando correção de serviço executado de forma insatisfatória, quando necessário;
- Elaborar escalas de serviço para os ASGs;
- Distribuir empregados necessários às atividades nos diversos setores;
- Zelar pela organização e limpeza do armário de produtos de limpeza;
- Controlar a utilização dos produtos e materiais de limpeza requisitados ao Almoxarifado;
- Coordenar os serviços na Lavanderia;
- Realizar as tarefas de acordo com o padrão de higienização definido pelo RU/UFES;
- Obedecer aos procedimentos especificados pela Contratante, na frequência requerida, usando corretamente os produtos;

- Manter atualizados os POPs, adequando-os junto a Coordenação de Nutrição;
- 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;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter o Ensino Médio Completo.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.1 e 5.8.2.1, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha.

POSTO 14 – GERENTE DE RESTAURANTE (CBO: 1415-10)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências do Restaurante Universitário de São Mateus.

1.2 - 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.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Setor de Nutrição do Restaurante Universitário da UFES de São Mateus, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - 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 (sejam esses de ordem predial, limpeza de reservatórios de água, desinsetização e desratização, dentre outros semelhantes a estes), dentro dos requisitos estabelecidos pelas normas sanitárias;
- Atuar no dimensionamento de matérias-primas para subsidiar a cadeia de produção do restaurante no que tange ao desenvolvimento de quadros de especificações e quantitativos que são necessários à abertura de processos administrativos de aquisição dos diversos recursos materiais necessários às atividades da cadeia de produção de refeições do restaurante;
- Atuar auxiliando o desenvolvimento de especificações de materiais, quando da abertura de processos administrativos de aquisição dos diversos insumos necessários ao restaurante;
- 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;
- Elaborar relatórios gerenciais e encaminhar à Coordenação de Nutrição quando da ausência temporária do Nutricionista Responsável Técnico da unidade;
- Gerenciar, supervisionar e monitorar os processos administrativos e/ou operacionais que são relativos à cadeia de produção de refeições quando da 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-primas 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-primas 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 ao Preposto as faltas de empregados para reposição em tempo hábil;
- Supervisionar todos os procedimentos técnicos operacionais desenvolvidos pela produção direcionados ao pessoal da Contratada, inclusive a atuação de Atendentes de Refeitório que atendem nas dependências dos restaurantes;
- 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;
- Supervisionar a montagem das refeições transportadas, certificando-se quanto aos cartões de identificação, quando couber;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos diversos insumos/matérias-primas 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 do almoço e jantar;

- Realizar a coleta de amostras das preparações do almoço e/ou jantar, bem como seu armazenamento e descarte;
- 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 escala de rodízios de empregados;
- Convocar reuniões com seus subordinados;
- Cooperar com a UFES 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;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter curso superior em Nutrição, com registro no Conselho de Classe (Conselho Regional de Nutrição), competência técnica e experiência mínima de atuação de 6 (seis) meses em cozinha industrial.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.3 e 5.8.2.3, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante.

POSTO 15 - OFICIAL DE MANUTENÇÃO (CBO: 5143-25)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários de Alegre, Jerônimo Monteiro e São Mateus.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- A contratação justifica-se pela necessidade de ajustamentos, instalações, manutenções e reparos, de manutenção predial e industrial, bem como a realização de pequenos consertos, inclusive de equipamentos elétricos e industriais disponíveis nos restaurantes e também pequenos reparos e manutenção das redes hidráulica e elétrica. É atividade de natureza indispensável para o bom funcionamento dos restaurantes, para o qual, o quadro permanente de servidores não dispõe de profissionais em número suficiente para a realização do serviço.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, mediante a aprovação dos Setores de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Examinar as instalações, máquinas, equipamentos e instrumentos técnicos diversos em funcionamento, utilizando amperímetros, voltímetros e outros instrumentos de precisão, ou operando-os experimentalmente, para assegurar-se de que se ajustam às condições e normas técnicas e de segurança;

- Supervisionar/realizar manutenção preventiva e pequenos reparos nos equipamentos, detectando defeitos, consertando ou substituindo componentes, realizando regulagens necessárias e aplicando testes funcionais, para evitar desgastes prematuros dos equipamentos e assegurar à maquinaria as condições de pleno funcionamento;

- Requisitar componentes, equipamentos, instrumentos e materiais e outras peças de reposição, para atender as necessidades do trabalho;

- Realizar pequenos ajustamentos, manutenção e reparação da rede elétrica e hidráulica, bem como dos equipamentos;

- Substituir lâmpadas, tomadas e interruptores que apresentarem defeitos;

- Montar, ajustar e reparar aparelhos e equipamentos, tais como: motores, caldeira, aparelhos eletrodomésticos e equipamentos de cozinha industrial;

- Operar e verificar o funcionamento dos painéis a gás;

- Verificar irregularidades no fornecimento de água e energia nas dependências dos restaurantes;

- Verificar nível de água nos reservatórios/caixas d'água;

- Auxiliar no acompanhamento dos serviços de higienização e sanitização de reservatórios/caixas d'água;

- Auxiliar na inspeção de todas as dependências quando necessário;

- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;

- Supervisionar a realização de serviços realizados por outras empresas;

- Inspeccionar todas as dependências, solicitando correção de serviço executado de forma insatisfatória, quando necessário;

- Acompanhar atividades de instalação de central de gás, bem como reabastecimento das botijas instaladas na central de gás;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter o Ensino Médio Completo, com cursos na área de manutenção, e experiência profissional de no mínimo 12 (doze) meses.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre e Jerônimo Monteiro, e 5.8.1.3 e 5.8.2.3, para São Mateus, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante.

POSTO 16 – OPERADOR DE CÂMARA FRIGORÍFICA (CBO:8414-56)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários de Goiabeiras e Alegre.

1.2 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de operador de câmara frigorífica.
- Os restaurantes possuem extensa variedade de usuários, oferecendo almoço e jantar para alunos, servidores, colaboradores e visitantes. 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.

1.3 - DO HORÁRIO

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pelo Supervisor de Cozinha, mediante a aprovação da Coordenação de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Acompanhar o recebimento de carnes e hortifrutigranjeiros, verificando sua quantidade e qualidade;
- Auxiliar no transporte de mercadorias recebidas, sempre que solicitado;
- Embalar e identificar os produtos;
- Organizar os produtos em caixas e estantes, e as caixas em paletes;
- Controlar a temperatura e umidade conforme especificação do produto;
- Controlar o tempo de permanência dos produtos nas câmaras frias;
- Guardar e retirar os produtos das câmaras frias seguindo recomendações técnicas e quantidades solicitadas pela Coordenação de Nutrição;
- Auxiliar no registro de temperaturas das câmaras;
- Avisar ao Supervisor de Cozinha e à equipe da Ufes qualquer anormalidade identificada nas câmaras frias;
- Realizar limpeza periódica nas câmaras frias;
- 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;
- Higienizar seus EPIs (calçados, entre outros);
- Emitir relatórios sobre estoque e ocorrências nas câmaras frias;
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar balanços periódicos, seguindo cronograma da Coordenação de Nutrição;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter o Ensino Fundamental Completo e experiência de no mínimo 06 (seis) meses.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIS:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.1 e 5.8.2.1, para Goiabeiras, e 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa Contratada deverá manter estoque dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha.

POSTO 17 – SUPERVISOR DE COZINHA (CBO: 2711-05)**1.1 - DO LOCAL:**

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para orientar e coordenar a mão de obra contratada ligada diretamente à linha de produção, dando legitimidade ao fator de qualidade exigido e cumprimento das normas técnicas.

1.3 - DO HORÁRIO:

- De segunda-feira a sexta-feira no horário entre 06:00 e 20:00 horas, observadas escalas elaboradas pela Coordenação de Nutrição e/ou Setores de Nutrição, totalizando 44 horas semanais, conforme legislação pertinente e de acordo com cada especificidade.

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação de algumas tarefas a serem desenvolvidas:

- Gerenciar o pessoal propriamente dito, comunicando ao Preposto as faltas de empregados para reposição em tempo hábil;

- Supervisionar todos os procedimentos técnicos operacionais desenvolvidos pela produção direcionados ao pessoal da Contratada, inclusive a atuação de Atendentes de Refeitório que atendem nas dependências dos restaurantes;

- 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 do planejamento da Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição do restaurante 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;

- Supervisionar a distribuição da refeição servida no refeitório, atentando-se ao porcionamento orientado pela Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição;

- Supervisionar a montagem das refeições transportadas, certificando-se quanto aos cartões de identificação, quando couber;

- 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;

- Manter atualizados os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), adequando-os junto a Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição;

- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;

- Analisar métodos de preparação dos alimentos, visando à melhoria contínua;
- Garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições preparadas, aplicando técnicas atualizadas;
- Coordenar e acompanhar 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 do almoço e jantar;
- Realizar a coleta de amostras das preparações do almoço e jantar, bem como seu armazenamento e descarte;
- 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 ao Gerente de Restaurante, quando couber, à Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição a solicitação de gêneros extras;
- Elaborar em conjunto com o Gerente de Restaurante, quando couber, a Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição as escalas de rodízios de empregados;
- Convocar reuniões com seus subordinados;
- Cooperar com a UFES nos estágios práticos;
- Elaborar escalas de serviço e folgas, quando couber;
- Distribuir os funcionários mediante a demanda de atividades nos diversos setores;
- Percorrer as dependências do restaurante conferindo o funcionamento de máquinas e aparelhos elétricos;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter curso superior em Nutrição, com registro no Conselho de Classe (Conselho Regional de Nutrição), competência técnica e experiência mínima de 6 (seis) meses em cozinha industrial.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.1 e 5.8.2.1, para Vitória, 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre e Jerônimo Monteiro, e 5.8.1.3 e 5.8.2.3, para São Mateus, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

Os materiais deverão ser disponibilizados pela empresa e distribuídos pelo Técnico de Segurança do Trabalho da Contratada ou pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante.

Materiais a serem disponibilizados

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

Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

5.8.1 EPIs: descrição

5.8.1.1 Estimativa anual de EPIs para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe:

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE ARMAZENISTA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calçado de segurança de uso profissional, tipo botina, fechamento em elástico, confeccionado em couro curtido, palmilha de montagem em fibras não metálicas resistentes a perfuração, com biqueira de composite.	1	2	2
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	2	2
Luva tricotada 4 fios pigmentada - PAR	4	2	8
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	6	2	12
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	5	2	10

Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	2	20
--	----	---	----

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE ATENDENTE DE REFEITÓRIO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	2	5	10
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	3	5	15
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto – caixa com 100 unidades	5	5	25
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum – pacote com 100 unidades	2	5	10
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	5	60
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	6	5	30
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico) , solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	5	10
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	5	30

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA I			

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	47	47
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	47	282
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 azul	1	47	47
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	47	141
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C.	3	47	141
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	2	47	94
Luvras de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	48	47	2256
Luvras de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	25	47	1175
Luvras de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	1	47*	47*

Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	50	47	2350
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	14	47	658
Luvas plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	2	47	94
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 azul - PAR	2	47	20*
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	47	564
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	1	47	36*
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	47	282
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	47	470
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	15*	15
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	1	15*	15
*Para fins de dimensionamento do quantitativo anual deste EPI, foi considerado um quantitativo menor de funcionários que o utilizarão quando comparado ao total de funcionários alocados no posto, isso porque não serão todos os funcionários que desempenharão atividades que necessitem da utilização do EPI em questão.			

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA II			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	7	7
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	7	42
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 azul.	2	7	14
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	7	21
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C	4	7	28
Luva de segurança térmica, modelo 5 dedos, para cozinha industrial, parte externa confeccionada em material impermeável, com costuras em aramida, com resistência para altas temperaturas (suporta até 250°C) 45cm - PAR. Cor azul	2	7	14
Luvras de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	50	7	350
Luvras de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	25	7	175

Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	1	7	7
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	50	7	350
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	14	7	98
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 azul - PAR	2	7	14
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	7	84
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	15	7	105
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	1	7	7
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	7	42
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	7	70
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	7	7

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA III

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
-----------	------------------------------	---	-------------------------------

Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	4	24
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	4	12
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	40	4	160
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	25	4	100
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	5	4	20
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	12	4	48
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	4	48
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	4	8
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	4	24
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	4	40
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	4	4

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS I

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Boné Árabe de segurança, sem tela, confeccionado em tecido de algodão tipo brim, modelo árabe, com aba de polipropileno revestida do mesmo material do tecido do boné, fechamento frontal em velcro, saia longa.	1	6	6
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	6	18
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	6	6
Luva de jardinagem, fabricada em algodão, palma da mão revestida de látex - PAR	2	6	12
Luvras de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	50	6	300
Luvras de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	30	6	180
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	6	72
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	15	6	90
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	6	12
Perneira, bidim (couro sintético), com três talas metálicas, forrada internamente, com velcro - PAR	1	6	2*
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	6	36

Protetor solar, em creme, tipo de proteção UVA/UVB, fator de proteção 60 - frasco de 120ml.	2	6	12
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco 100 ml	12	6	72
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	6	36
*Para fins de dimensionamento do quantitativo anual deste EPI, foi considerado um quantitativo menor de funcionários que o utilizarão quando comparado ao total de funcionários alocados no posto, isso porque não serão todos os funcionários que desempenharão atividades que necessitem da utilização do EPI em questão.			

ESTIMATIVA ANUAL EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS II			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	4	4	16
Boné Árabe de segurança, sem tela, confeccionado em tecido de algodão tipo brim, modelo árabe, com aba de polipropileno revestida do mesmo material do tecido do boné, fechamento frontal em velcro, saia longa.	1	4	4
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	4	12
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	4	4
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	50	4	200

Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	50	4	200
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	4	48
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	15	4	60
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	1	4	4
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	4	24
Protetor solar, em creme, tipo de proteção UVA/UVB, fator de proteção 60 - frasco de 120ml.	6	4	24
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco 100 ml	12	4	48
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	4	24

ESTIMATIVA ANUAL EPIs PARA O POSTO DE COZINHEIRO

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	5	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	2	5	10

tira de sustentação no pescoço e duas tiras para fixação na cintura. Cor azul			
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	5	15
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C.	2	5	10
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	2	5	10
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	24	5	120
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	10	5	50
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	1	5	5
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	24	5	120
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	12	5	60
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 azul - PAR	4	5	20

Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	5	60
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	10	5	50
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	1	5	5
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	5	30
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	5	50
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	2	5	10

ESTIMATIVA ANUAL EPIs PARA O POSTO DE SUPERVISOR DE COZINHA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	2	2
Jaleco branco, com logomarca da empresa, material Oxford. Com 3 bolsos funcionais. Gola blazer e corte reto. Modelo de comprimento médio/longo. Unissex.	3	2	6
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	2	24
Protetor auricular (plug) com cordão - Unidade	6	2	12
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não	12	2	24

tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco 100 ml			
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico) , solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	2	4
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	2	20

ESTIMATIVA ANUAL EPIS PARA O POSTO DE ENCARREGADO DE MANUTENÇÃO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	1	1
Avental de raspa de couro sem emenda. Dimensões de 120x60cm.	1	1	1
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	2	1	2
Botina de segurança antiderrapantes, em couro, com fechamento em elástico, solado em poliuretano, com isolante elétrico, sem biqueira - PAR	2	1	2
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	1	1
Capacete de segurança, com aba frontal, jugular e catraca - Unidade	2	1	2
Luva tricotada com palma em couro - unidade	2	1	2
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	24	1	24

Luvas de segurança de borracha, com isolante elétrico (alta tensão) - PAR	1	1	1
Macacão 100% impermeável, cor branca, com abertura frontal com zíper e aba de proteção, com capuz e elástico nos punhos e pernas.	2	1	2
Mangote de segurança, fabricado em raspa de couro, com alça de sustentação em tiras de raspa de couro, com fivelas metálicas para ajustes - PAR	1	1	1
Máscara de solda para proteção de olhos e face, com visor e carneira de material plástico com regulagem de tamanho.	1	1	1
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	1	12
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	1	2
Protetor auricular (plug) com cordão - unidade	6	1	6
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	1	6

ESTIMATIVA ANUAL EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE MANUTENÇÃO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	1	1

Avental de raspa de couro sem emenda. Dimensões de 120x60cm.	2	1	2
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	2	1	2
Botina de segurança antiderrapantes, em couro, com fechamento em elástico, solado em poliuretano, com isolante elétrico, sem biqueira - PAR	2	1	2
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	1	1
Capacete de segurança, com aba frontal, jugular e catraca - Unidade	2	1	2
Luva tricotada com palma em couro - unidade	2	1	2
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	12	1	12
Luvas de segurança de borracha, com isolante elétrico (alta tensão) - PAR	1	1	1
Macacão 100% impermeável, cor branca, com abertura frontal com zíper e aba de proteção, com capuz e elástico nos punhos e pernas	2	1	2
Mangote de segurança, fabricado em raspa de couro, com alça de sustentação em tiras de raspa de couro, com fivelas metálicas para ajustes - PAR	1	1	1
Máscara de solda para proteção de olhos e face, com visor e carneira de material plástico com regulagem de tamanho	1	1	1
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12

Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	1	12
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	1	2
Protetor auricular (plug) com cordão - Unidade	6	1	6
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	1	6

ESTIMATIVA ANUAL EPIS PARA O POSTO DE ENCARREGADO DE SERVIÇOS GERAIS			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico) , solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	1	2
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	6	1	6
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	6	1	6
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	1	12
Protetor auricular (plug) com cordão - unidade	6	1	6
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada,			

hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco 100 ml	12	1	12
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	1	8

ESTIMATIVA ANUAL EPIS PARA O POSTO DE OPERADOR DE CÂMARA FRIGORÍFICA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	3	2	6
Balaclava térmica para baixa temperatura até -30°C (touca ninja), em material sintético	3	2	6
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	2	6
Botas de segurança para câmara frigorífica (até - 30°C), cano médio, forrada internamente com lã sintética - PAR	2	2	4
Calça térmica para câmara fria, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C, impermeável, com fechamento através de cordão de algodão na cintura - Unidade	3	2	6
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	2	2
Japona com capuz e manga comprida para câmara frigorífica, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C - Unidade	3	2	6

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	3	2	6
Luva térmica, 5 dedos, para baixa temperatura, confeccionada em PVC (totalmente forrada), isolamento térmico em algodão felpudo (forro de lã), face palmar e dedos antiderrapantes, punho reto - PAR	2	2	4
Luvras de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	12	2	24
Luvras plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	4	2	8
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	2	24
Meia térmica de algodão para baixa temperatura - PAR	6	2	12
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	2	4
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	2	20

5.8.1.2 Para o *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro:

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE ARMAZENISTA			
	Quantitativo anual por posto		Quant. total anual dos postos

Descrição		Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	4	1	4
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	2	1	2
Botina de segurança antiderrapantes, em couro, com fechamento em elástico, solado em poliuretano, com isolante elétrico, sem biqueira - PAR	2	1	2
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	1	1
Luva tricotada 4 fios pigmentada - PAR	8	1	8
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	12	1	12
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	1	6
ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE ATENDENTE DE REFEITÓRIO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	2	1	2
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	4	1	4
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto – caixa com 100 unidades	6	1	6

Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	3	1	3
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico), solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	1	2
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	1	6
ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	7	42
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 azul.	1	7	7
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	7	21
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	7	7
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com	4	7	28

resistência térmica para suportar até 250°C			
Luva descartável de elastômero termoplástico (TME), sem pó, formato ambidestro, translúcida. Caixa contendo 100 unidades. Tamanho : G (CA 44.842)	12	7	84
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	15	7	105
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	2	7	14
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	28	7	196
Luvas plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	2	7	14
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 azul - PAR	2	7	14
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	7	84
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	7	42
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	2	7	14
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	7	70
ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA II			

Descrição	Quantitativo anual por posto*	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	4	24
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 azul.	2	4	8
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	4	12
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	4	4
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C.	12	4	48
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	30	4	120
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	2	4	8
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	50	4	200
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 azul - PAR	2	4	8

Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	15	4	60
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	4	24
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	4	40

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA III

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	10	1	10
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	1	3
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	25	1	25
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	10	1	10
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	1	6
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	1	10

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA IV

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
------------------	-------------------------------------	--	--------------------------------------

Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	7	7
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	7	42
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 azul.	1	7	7
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	7	21
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	7	7
Luva anticorte, tricotada, com 4 fios de aço inoxidável, ambidestra, cor branca ou cinza, formato ergonômico - PAR	2	7	14
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C	4	7	28
Luva descartável de elastômero termoplástico (TME), sem pó, formato ambidestro, translúcida. Caixa contendo 100 unidades. Tamanho : G (CA 44.842)	10	7	70
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	20	7	140
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	2	7	14
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	28	7	196
Luvas plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	3	7	21

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 azul - PAR	2	7	14
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	7	84
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	7	42
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	7	70

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE RESTAURANTE

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	3	3
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	3	18
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	2	3	6
Calça térmica para câmara fria, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C, impermeável, com fechamento através de cordão de algodão na cintura - Unidade	1	3	3
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	3	3

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	1	3	3
Luva tricotada 4 fios pigmentada - PAR	3	3	9
Luvras de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	6	3	18
Luvras de silicone ou vinil sem amido, cano curto – caixa com 100 unidades	9	3	27
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	3	6
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	3	18
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	4	3	12
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico), solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	3	6
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	3	24

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS I

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	4	2	8
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	2	6

Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	2	2
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	50	2	100
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	30	2	60
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	2	24
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	2	12
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	2	2	4
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	2	12

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS II

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	4	4	16
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	4	12
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	50	4	200
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	50	4	200

Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	4	48
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	4	24
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	2	4	8
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	4	24
ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE COZINHEIRO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	4	24
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 azul.	3	4	12
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	4	12
Luva descartável de elastômero termoplástico (TME), sem pó, formato ambidestro, translúcida. Caixa contendo 100 unidades. Tamanho : G (CA 44.842)	10	4	40
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	24	4	96
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	10	4	40
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	2	4	8

Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	8	4	32
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	12	4	48
Luvas plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	5	4	20
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 azul - PAR	3	4	12
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	4	48
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	4	24
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	5	4	20
ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE SUPERVISOR DE COZINHA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Jaleco branco, com logomarca da empresa, material Oxford. Com 3 bolsos funcionais. Gola blazer e corte reto. Modelo de comprimento médio/longo. Unisex	3	2	6
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	2	24

Protetor auricular (plug) com cordão - Unidade	6	2	12
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	2	2	4
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico) , solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	2	4
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	2	20
ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE OFICIAL DE MANUTENÇÃO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de raspa de couro sem emenda. Dimensões de 120x60cm	2	1	2
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	2	1	2
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	2	1	2
Botina de segurança antiderrapantes, em couro, com fechamento em elástico, solado em poliuretano, com isolante elétrico, sem biqueira - PAR	2	1	2
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	1	1
Luva tricotada com palma em couro - Unidade	3	1	3

Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	24	1	24
Luvas de segurança de borracha, com isolante elétrico (alta tensão) - PAR	1	1	1
Macacão 100% impermeável, cor branca, com abertura frontal com zíper e aba de proteção, com capuz e elástico nos punhos e pernas	1	1	1
Mangote de segurança, fabricado em raspa de couro, com alça de sustentação em tiras de raspa de couro, com fivelas metálicas para ajustes - PAR	1	1	1
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12
Protetor auricular (plug) com cordão - Unidade	6	1	6
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	2	1	2
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	3	1	3

ESTIMATIVA ANUAL EPIs PARA O POSTO DE OPERADOR DE CÂMARA FRIGORÍFICA

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	3	1	3
Balaclava térmica para baixa temperatura até -30°C (touca ninja), em material sintético	1	1	1
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	1	3
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	2	1	2

Luva térmica, 5 dedos, para baixa temperatura, confeccionada em PVC (totalmente forrada), isolamento térmico em algodão felpudo (forro de lã), face palmar e dedos antiderrapantes, punho reto - PAR	2	1	2
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	12	1	12
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	1	2
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	3	1	3

5.8.1.3 Para o *campus* de São Mateus:

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE ARMAZENISTA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	1	1
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	1	6
Balaclava térmica para baixa temperatura até -30°C (touca ninja), em material sintético	1	1	1
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	3	1	3
Botas de segurança para câmara frigorífica (até - 30°C), cano médio, forrada internamente com lã sintética - PAR	1	1	1

Calçado de segurança de uso profissional, tipo botina, fechamento em elástico, confeccionado em couro curtido, palmilha de montagem em fibras não metálicas resistentes a perfuração, com biqueira de composite.	2	1	2
Calça térmica para câmara fria, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C, impermeável, com fechamento através de cordão de algodão na cintura - Unidade	2	1	2
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	1	1
Japona com capuz e manga comprida para câmara frigorífica, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C - Unidade	2	1	2
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	6	1	6
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	12	1	12
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	2	1	2
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	2	1	2
Luva térmica, 5 dedos, para baixa temperatura, confeccionada em PVC (totalmente forrada), isolamento térmico em algodão felpudo (forro de lã), face palmar e dedos antiderrapantes, punho reto - PAR	2	1	2
Luva tricotada 4 fios pigmentada - PAR	4	1	4
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	1	12
Meia térmica de algodão para baixa temperatura - PAR	2	1	2
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	3	1	3
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	1	2

Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	1	8
--	---	---	---

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	5	5
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	12	5	60
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	4	5	20
Luva anticorte, tricotada, com 4 fios de aço inoxidável, ambidestra, cor branca ou cinza, formato ergonômico - PAR	2	3*	6
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	24	5	120
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	30	5	150
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	1	5	5
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C.	6	3*	18
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	20	5	100
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	10	5	50
Luvas plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	1	3*	3

Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	5	60
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	5	10
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	10	5	50
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	4	3*	12
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	14	5	70
*Para fins de dimensionamento do quantitativo anual deste EPI, foi considerado um quantitativo menor de funcionários que o utilizarão quando comparado ao total de funcionários alocados no posto, isso porque não serão todos os funcionários que desempenharão atividades que necessitem da utilização do EPI em questão.			

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA II			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	2	2
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	12	2	24
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 azul.	2	2	4
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	4	2	8
Luva anticorte, tricotada, com 4 fios de aço inoxidável, ambidestra, cor branca ou cinza, formato ergonômico - PAR	2	2	4

Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	24	2	48
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	36	2	72
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	1	2	2
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C.	6	2	12
Luva de segurança térmica, modelo 5 dedos, para cozinha industrial, parte externa confeccionada em material impermeável, com costuras em linha de aramida, com resistência para altas temperaturas (suporta até 250°C) 45cm - PAR. Cor azul	2	2	4
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	20	2	48
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	4	2	8
Luvas plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	1	2	2
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 azul - PAR	2	2	4
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	2	24
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	2	4
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	10	2	20
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	4	1*	2

Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	14	2	28
*Para fins de dimensionamento do quantitativo anual deste EPI, foi considerado um quantitativo menor de funcionários que o utilizarão quando comparado ao total de funcionários alocados no posto, isso porque não serão todos os funcionários que desempenharão atividades que necessitem da utilização do EPI em questão.			

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA III			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	1	1
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	24	1	24
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	4	1	4
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	15	1	15
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	50	1	50
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	5	1	5
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	1	12
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	1	2
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	10	1	10
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	2	1	2

Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	14	1	14
ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA IV			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	5	5
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	24	5	120
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 azul.	2	5	10
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	4	5	20
Japona com capuz e manga comprida para câmara frigorífica, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C - Unidade	1	1*	1
Luva anticorte, tricotada, com 4 fios de aço inoxidável, ambidestra, cor branca ou cinza, formato ergonômico - PAR	2	5	10
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	24	5	120
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	36	5	180
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	1	5	5
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C.	8	5	40

Luva de segurança térmica, modelo 5 dedos, para cozinha industrial, parte externa confeccionada em material impermeável, com costuras em linha de aramida, com resistência para altas temperaturas (suporta até 250°C) 45cm - PAR. Cor azul	2	3*	6
Luvras de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	20	5	100
Luvras plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	4	5	20
Luvras plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	1	5	5
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 azul - PAR	2	5	10
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	5	60
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	5	10
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	10	5	50
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	14	5	70
*Para fins de dimensionamento do quantitativo anual deste EPI, foi considerado um quantitativo menor de funcionários que o utilizarão quando comparado ao total de funcionários alocados no posto, isso porque não serão todos os funcionários que desempenharão atividades que necessitem da utilização do EPI em questão.			

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE RESTAURANTE			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	2	2

Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	2	12
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	2	2	4
Calça térmica para câmara fria, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C, impermeável, com fechamento através de cordão de algodão na cintura - Unidade	1	1*	1
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	2	2
Japona com capuz e manga comprida para câmara frigorífica, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C - Unidade	1	1*	1
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	6	2	12
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto – caixa com 100 unidades	9	2	18
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	1	1*	1
Luva tricotada 4 fios pigmentada - PAR	3	2	6
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	6	2	12
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	2	4
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	2	12
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	4	2	8
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico), solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	2	4

Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	2	16
*Para fins de dimensionamento do quantitativo anual deste EPI, foi considerado um quantitativo menor de funcionários que o utilizarão quando comparado ao total de funcionários alocados no posto, isso porque não serão todos os funcionários que desempenharão atividades que necessitem da utilização do EPI em questão.			

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	3	18
Boné Árabe de segurança, sem tela, confeccionado em tecido de algodão tipo brim, modelo árabe, com aba de polipropileno revestida do mesmo material do tecido do boné, fechamento frontal em velcro, saia longa	1	3	3
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	4	3	12
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	3	3
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	24	3	72
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	30	3	90
Luva de jardinagem, fabricada em algodão, palma da mão revestida de látex - PAR	3	3	9
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	15	3	45
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	3	6

Perneira, bidim (couro sintético), com três talas metálicas, forrada internamente, com velcro - PAR	1	3	3
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	3	18
Protetor solar, em creme, tipo de proteção UVA/UVB, fator de proteção 60 - frasco de 120ml	12	3	36
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	3	24

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS II			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	1	6
Boné Árabe de segurança, sem tela, confeccionado em tecido de algodão tipo brim, modelo árabe, com aba de polipropileno revestida do mesmo material do tecido do boné, fechamento frontal em velcro, saia longa	1	1	1
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	4	1	4
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	1	1
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	24	1	24
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	30	1	30
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	15	1	15
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	1	2
Perneira, bidim (couro sintético), com três talas metálicas, forrada internamente, com velcro - PAR	1	1	1

Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	1	6
Protetor solar, em creme, tipo de proteção UVA/UVB, fator de proteção 60 - frasco de 120ml	12	1	12
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	1	8

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE COZINHEIRO

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	8	2	16
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 azul.	2	2	4
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	4	2	8
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	1	2	2
Luva de segurança térmica, modelo 5 dedos, para cozinha industrial, parte externa confeccionada em material impermeável, com costuras em linha de aramida, com resistência para altas temperaturas (suporta até 250°C) 45cm - PAR. Cor azul	2	2	4
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	10	2	20
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	5	2	10
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)	2	2	4

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 azul - PAR			
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	2	4
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	2	12
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	14	2	28

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE GERENTE DE RESTAURANTE			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	1	1
Jaleco branco, com logomarca da empresa, material Oxford. Com 3 bolsos funcionais. Gola blazer e corte reto. Modelo de comprimento médio/longo. Unissex	3	1	3
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	1	1	1
Protetor auricular (plug) com cordão - Unidade	6	1	6
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico), solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	1	2
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	1	10

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE OFICIAL DE MANUTENÇÃO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos

Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	1	1
Avental de raspa de couro sem emenda. Dimensões de 120x60cm	1	1	1
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	1	1	1
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	1	1	1
Botina de segurança antiderrapantes, em couro, com fechamento em elástico, solado em poliuretano, com isolante elétrico, sem biqueira - PAR	2	1	2
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	1	1
Capacete de segurança, com aba frontal, jugular e catraca - Unidade	1	1	1
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	4	1	4
Luvas de segurança de borracha, com isolante elétrico (alta tensão) - PAR	1	1	1
Luva tricotada com palma em couro - Unidade	2	1	2
Macacão 100% impermeável, cor branca, com abertura frontal com zíper e aba de proteção, com capuz e elástico nos punhos e pernas	2	1	2
Mangote de segurança, fabricado em raspa de couro, com alça de sustentação em tiras de raspa de couro, com fivelas metálicas para ajustes - PAR	1	1	1
Máscara de solda para proteção de olhos e face, com visor e carneira de material plástico com regulagem de tamanho	1	1	1
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	3	1	3
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	1	2

Protetor auricular (plug) com cordão - Unidade	6	1	6
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	1	6

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE SUPERVISOR DE COZINHA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	1	1
Jaleco branco, com logomarca da empresa, material Oxford. Com 3 bolsos funcionais. Gola blazer e corte reto. Modelo de comprimento médio/longo. Unissex	3	1	3
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	1	1	1
Protetor auricular (plug) com cordão - Unidade	6	1	6
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação.Frasco 100 ml	6	1	6
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico) , solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	1	2
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	1	12

Uniformes

5.8.2 Os uniformes a serem fornecidos pelo contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário de acordo com a estimativa de quantidade anual:

5.8.2.1 Para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe:

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ARMAZENISTA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim/jeans. Cor: verde escuro.	6	2	12
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Verde claro.	6	2	12
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Verde Claro	3	2	6
ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ATENDENTE DE REFEITÓRIO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça social cor diferente de branca	6	5	30
Camisa social, manga curta, com gola social. Cor: Branca	6	5	30
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	5	5

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	47	282
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	47	282
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	47	141

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA II			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	6	36
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	6	36
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	6	18

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA III			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	4	24
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	4	24
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	4	12

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul escuro	6	6	36
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Azul claro	6	6	36

Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Azul Claro	3	6	18
--	---	---	----

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS II

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul escuro	6	4	24
Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul Clara	3	4	12
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Azul claro	6	4	24
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Amarela	3	4	12
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Azul Claro	3	4	12

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE COZINHEIRO

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	5	30
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	5	30
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	5	15

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE SUPERVISOR DE COZINHA

--	--	--	--

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça social cor diferente de branca	6	2	12
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	4	2	8
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	2	2

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ENCARREGADO DE MANUTENÇÃO

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim/jeans. Cor: Cinza escuro	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Cinza claro	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Cinza Claro	3	1	3

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE MANUTENÇÃO

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim/jeans. Cor: Cinza escuro	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Cinza claro	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Cinza Claro	3	1	3

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ENCARREGADO DE SERVIÇOS GERAIS			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Azul escuro	6	1	6
Camisa social, manga curta, com gola social. Cor: Azul Claro	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Azul Claro	3	1	3

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE OPERADOR DE CÂMARA FRIGORÍFICA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	4	2	8
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	4	2	8
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	2	6

5.8.2.2 Para o *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro:

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ARMAZENISTA			
Descrição		Total de postos de Alegre e	

	Quantitativo anual por posto	Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim/jeans. Cor: verde escuro	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: verde claro	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: verde claro	3	1	3
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	1	1

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ATENDENTE DE REFEITÓRIO

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça social. Cor: preta	6	1	6
Camisa social, manga curta, com gola social. Cor: Branca	6	1	6
Camisa social, manga longa, com gola social. Cor: Branca	3	1	3
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	1	1

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA I

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	7	42

Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	7	42
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	7	21

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA II

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	4	24
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	4	24
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	4	12

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA III

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	1	3

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA IV

Descrição		Total de postos de	

	Quantitativo anual por posto	Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	7	42
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	7	42
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	7	21
ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE RESTAURANTE			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça social. Cor: Preta	6	3	18
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	3	3	9
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	3	9
Camisa social, manga curta, com gola social. Cor: Branca	3	3	9
Camisa social, manga longa, com gola social. Cor: Branca	2	3	6
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	3	3
ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos

Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul escuro	6	2	12
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Azul claro	6	2	12
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Azul claro	3	2	6
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	2	2

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS II

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul escuro	6	4	24
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Azul claro	6	4	24
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Azul claro	3	4	12
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	4	4

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE COZINHEIRO

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	4	24
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	4	24

Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	4	12
ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE SUPERVISOR DE COZINHA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça social. Cor preta	6	2	12
Camisa social, manga curta, com gola social. Cor: Branca	6	2	12
Camisa social, manga longa, com gola social. Cor: Branca	3	2	6
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	2	2
ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE OFICIAL DE MANUTENÇÃO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim/jeans. Cor: cinza escuro	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Cinza claro	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Cinza claro	3	1	3
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	1	1

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE OPERADOR DE CÂMARA FRIGORÍFICA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	1	3

5.8.2.3 Para o *campus* de São Mateus:

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ARMAZENISTA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim/jeans. Cor: verde escuro	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: verde claro	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Verde Claro	3	1	3

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	5	30

Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	5	30
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	5	15

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA II

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	2	12
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	2	12
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	2	6

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA III

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	1	3

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA IV

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	5	30

Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	5	30
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	5	15

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE RESTAURANTE

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça social cor diferente de branca	6	2	12
Camisa social, manga curta, com gola social. Cor: Branca	6	2	12
Camisa social, manga longa, com gola social. Cor: Branca	3	2	6
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	2	2

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS I

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul escuro	6	3	18
Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul Clara	3	3	9
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Azul claro	6	3	18
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Amarela	3	3	9
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Azul Claro	3	3	9

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS II			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul escuro	6	1	6
Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul Clara	3	1	3
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Azul claro	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Amarela	3	1	3
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Azul Claro	3	1	3

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE COZINHEIRO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	2	12
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Branca	6	2	12
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Branca	3	2	6

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE GERENTE DE RESTAURANTE			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos

Calça social cor diferente de branca	6	1	6
Camisa social, manga curta, com gola social. Cor: Branca	6	1	6
Camisa social, manga longa, com gola social. Cor: Branca	3	1	3
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	1	1

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE OFICIAL DE MANUTENÇÃO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim/jeans. Cor: cinza escuro	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca. Cor: Cinza claro	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca. Cor: Cinza Claro	3	1	3

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE SUPERVISOR DE COZINHA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça social cor diferente de branca	6	1	6
Camisa social, manga curta, com gola social. Cor: Branca	6	1	6
Camisa social, manga longa, com gola social. Cor: Branca	3	1	3
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	1	1

Equipamentos e materiais de manutenção, de jardinagem, de lavanderia e Equipamentos de Proteção Coletiva

5.8.3 A Contratada deve fornecer:

5.8.3.1 Para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe:

Materiais de manutenção (para uso do Encarregado de Manutenção e Auxiliar de Manutenção):

<u>ESPECIFICAÇÃO</u>	<u>UNID</u>	<u>QUANT</u>
Alicate amperímetro digital portátil true-rms com classificação de segurança cat iii 600v, com auto-range com as seguintes características de medidas: corrente alternada ac com fundo de escala mínima de 400a e precisão de +/-2%; tensão alternada ac com fundo de escala mínima de 600v e precisão de +/-1,5%; tensão contínua dc com fundo de escala mínima de 600v e precisão de +/- 1,0%, medida de resistência com fundo de escala mínima de 4000 ω e precisão de +/-1%. teste de continuidade com alarme sonoro. incluso pontas de prova bateria e/ou pilhas de alimentação	UNID	1
Alicate universal, fabricado em aço cromo vanádio, com cabos emborrachados. tamanho: 8 polegadas	UNID	2
Detector da vazamento de gases inflamáveis portátil, com resolução de 1ppm, sonda flexível de 11" (270mm), com display lcd com barra gráfica e alarme sonoro, auto zero ajustável e alarme visual sonoro	UNID	1
Disco para corte fino para aço inoxidável, corpo reforçado com telas de fibra de vidro, utilizado juntamente com esmerilhadeiras nas dimensões: diâmetro 7", furo 7/8"	UNID	50
Disco para desbaste em aço e materiais ferrosos, reforçado com tela de fibra de vidro, utilizado juntamente com esmerilhadeiras nas dimensões: diâmetro 7", furo 7/8"	UNID	5
Eletrodos e6013 de 2,5mm de diâmetro para soldar aço carbono em caixas de 5kg	CX	5
Eletrodos para soldar aço inox 308l de 2,5mm de diâmetro em caixas de 2kg	CX	2
Escada extensível de alumínio 2x6 suporte de até 150kg	UNID	1

Esmerilhadeira angular de 7 polegadas, linha profissional, rotações sem carga: 8500 rpm, 100% rolamentada, potência 2200w, tensão 220v, acompanha empunhadura lateral, chave para troca do disco e protetor de disco	UNID	1
Estilete profissional com oito lâminas de 18mm e cabo emborrachado que proporciona melhor firmeza durante o manuseio, compartimento para lâminas reservas, recarga automática	UNID	5
Fita isolante de autofusão preta	UNID	10
Fita isolante preta 20m	UNID	40
Fita veda rosca 18mm x 50m	UNID	40
Jogo de chave tipo canhão, com haste fabricada em aço cromo vanádio. cabo fabricado em pvc rígido 12 peças	KIT	1
Jogo de chaves allen fabricado em aço cromo vanádio 8 peças, medidas em polegadas	KIT	1
Jogo de chaves de fenda 6 peças linha profissional	KIT	1
Jogo de chaves torx tipo canivete - 8 peças	KIT	1
Lanterna tipo holofote recarregável	UNID	2
Lixadeira angular 4 polegadas 110 v 2200w	UNID	1
Máquina de solda inversora portátil; que opere em redes 110v e 220v. deve acompanhar uma alça para transportá-la nos ombros. O equipamento deve apresentar sensor contra sobre-aquecimento. Deve apresentar a possibilidade de soldagem com os eletrodos de diâmetros até 3,25mm. deve ser acompanhado de um (1) conjunto porta eletrodos (cabo com conector rápido de no mínimo 2,5m e porta-eletrodo) e um (1) conjunto garra obra (cabo com conector rápido de no mínimo 2m e garra negativa). Não deve ultrapassar o peso de 10,0 kg.	UNID	1
Martelo, tipo unha, 27mm, cabo em madeira polida e envernizada e cabeça forjada e temperada em aço especial	UND	1
	UNID	1

Paquímetro universal analogico em aço inoxidável profissional, abertura de 150mm, medidas: polegadas/milimetro, graduações: 1/128"/0,05mm; parafuso de trava para fixar as medidas, com estojo para armazenamento		
Parafusadeira/ furadeira impacto profissional a bateria, mandril metálico de aperto rápido de 1/2", velocidade variável e reversível, controle de torque com 22 posições, rotações por minuto mínima: 1.800rpm, torque: maior ou igual a 55 n.m, com luz de led. Acompanha: 2 baterias recarregáveis, carregador 110v, maleta própria para transporte. Modelo de referência: dcd985l2 dewalt	UNID	1
Rolo de tinta 0,6 x 9cm	UNID	20
Trena métrica de 10 metros	UNID	5
Rebite de repuxo 1/18 (3,2mm), corpo fabricado em alumínio, mandril fabricado em aço, acabamento polido, embalagem com 100 unidades	UND	1
Rebite de repuxo 3/16 (4,6mm), corpo fabricado em alumínio, mandril fabricado em aço, acabamento polido, embalagem com 100 unidades	UND	1
Rebite de repuxo 3/32 (2,4mm), corpo fabricado em alumínio, mandril fabricado em aço, acabamento polido, embalagem com 100 unidades	UND	1
Rebite de repuxo 5/32 (4,0mm), corpo fabricado em alumínio, mandril fabricado em aço, acabamento polido, embalagem com 100 unidades	UND	1
Pincel de "2" . Características técnicas Pincel confeccionado em pêlos de orelha de boi "seda" ou material semelhante; Virolas estanhadas; Cabos de madeira envernizados.	UND	5
Pincel "1" Características técnicas Pincel confeccionado em pêlos de orelha de boi "seda" ou material semelhante; Virolas estanhadas; Cabos de madeira envernizados.	UND	10
Pincel "¾" Características técnicas Pincel confeccionado em pêlos de orelha de boi "seda" ou material semelhante; Virolas estanhadas; Cabos de madeira envernizados.	UND	15
	UND	10

Pincel "1/2" Características técnicas Pincel confeccionado em pêlos de orelha de boi "seda" ou material semelhante; Virolas estanhadas; Cabos de madeira envernizados.		
--	--	--

Jardinagem (para os serviços das áreas externas às dependências do RU, a serem realizados por Auxiliar de Serviços Gerais):

<u>ESPECIFICAÇÃO</u>	<u>UNID</u>	<u>QUANT</u>
Ancinho/rastelo para jardinagem, em cabo-material chapa ferro, quantidade de dentes 16, altura dentes 430 mm, largura total 38mm, espessura dos dentes 3,50mm, altura do cabo 145 a 150 cm	UNID	2
Aspersor estaca ae 25- 25cm -para irrigação com ponta de metal- cano injetado - conjunto superior giratório e haste de alumínio	UNID	6
Carrinho de mão com uma roda	UNID	1
Cortador grama, tipo motor: elétrico, potência motor: 1.800 w, material lâmina: aço sae 1045, características adicionais: motor de 2t, com recolhedor, diâmetro corte 4800mm	UND	1
Facação, material lâmina aço, material cabo madeira, 18 polegadas, tipo para mato	UNID	2
Mangueira flexível e de fácil manuseio- possui 30 metros de comprimento- recomendada para situações de uso com pressão da água de até 12bar (174 psi) e temperatura de até 50°C- para maior resistência possuir 3 camadas distintas: interna em pvc- intermediária em fio de poliéster trançado e externa em pvc	UNID	6
Pá, material cabo madeira, aplicação jardinagem, material aço carbono, formato de bico, tamanho 320 x 270 mm, características adicionais terminal d em plástico, pintura eletrostática a pó	UNID	1
Pá, material cabo madeira, aplicação jardinagem, material ferro, tamanho pequeno	UNID	1
Sacho, material sachó aço, material cabo madeira, acabamento sachó pintura eletrostática, cor sachó laranja, formato coração, quantidade pontas 1, comprimento cabo 43,	UNID	2

comprimento sachô 267, largura sachô 95, peso 450, aplicação jardinagem		
Tesoura de jardim, cabos com amortecedor de borracha, porca dentada para ajuste preciso da folga entre a lâmina e contra-lâmina, lâmina com cortador de arame e contra-lâmina com raspador e contra-lâmina parafusada, comprimento 210 mm e peso de 245gr	UNID	2
Torneira pvc preta com bico para mangueira com adaptador de 3/4 para 1/2	UNID	6

Lavanderia (equipamentos e materiais para os serviços de lavanderia, a serem realizados por Auxiliar de Serviços Gerais):

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
Alvejante sem cloro, para lavagem de roupas, composto a base de peróxido de hidrogênio, trietanolamina, estabilizante, essência, tensoativo e água, com fórmula compatível para uso em lavadora de roupa tipo doméstica.	LITRO	200
Amaciante de roupa - produto líquido utilizado para amaciar roupas com associação de dois tensoativos catiônicos a base de sais de quaternário de amônio que deixa as fibras e felpas sensivelmente macias e desembaraçadas, sem perfume, além de reduzir a atração estática em tecidos naturais e sintéticos, acelerando eficazmente o tempo de extração de água e secagem.	LITRO	200
Água sanitária. Solução de hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5% p/p. aplicação: alvejante e desinfetante de uso geral. apresentação: frasco de 1.000 ml. composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem	LITRO	200
Caneta para tecido, cor preta, atóxica, escrita permanente.	UND	12
Capa térmica para tábua de passar roupa compatível com a medida da tábua (comprimento entre 0,90 e 1,20cm, largura mínima de 0,30cm), composição: superfície em algodão 100% aluminizado térmico refratário e base em espuma grossa de alta densidade.	UND	4
Detergente - com agentes enzimáticos para manter as roupas brancas e as coloridas mais vivas e brilhantes com um alto nível de alvejantes ópticos.	LITRO	500

Detergente - para pré lavagem de roupa, sem cloro. Alcalino com especial agente anti-redepositante e alto desempenho nos processos frio ou quente que ajusta a exata e necessária alcalinidade aos banhos da pré-lavagem e lavagem compatível com a intensidade da sujeira a ser removida. envasado em embalagem de 500 ml	LITRO	50
Ferro de passar roupa a vapor e seco, com spray, limpeza automática, ajuste automático de vapor, suporte para enrolar o cabo elétrico.voltagem: 220v, potência: 1.200 watts, frequência: 50-60 hz.garantia mínima: 12 meses.	UND	2
Lavadora de roupa com capacidade de 17 kg (lavagem completa), voltagem 220 v, branca, com no mínimo 4 (quatro) níveis de água, tipo de abertura superior, programas de lavagem, cesto em inox ou em material resistente à oxidação, gabinete em aço galvanizado, pés niveladores, alça de transporte. garantia mínima: 12 meses.	UND	2
Removedor de ferrugem - específico para tecidos e roupas. Embalagem de 250 ml.	UND	4
Saco de polietileno de alta densidade, capacidade para 12kg, em bobina picotada, com 500 unidades. dimensão: 40cmx60cm. cor transparente.	ROLO	60
Secadora de roupas, tipo secadora de piso, acesso frontal, com no mínimo 5 (cinco) programas e 2 (duas) opções de temperatura. rotação reversível, cesto de aço inox, capacidade 12 kg de roupa centrifugada, turbo rápida, cor branca, voltagem 220 v. garantia mínima: 12 meses.	UND	2
Tábua de passar roupa, material base aglomerado naval, espuma recoberto em tecido de algodão, pés tubo aço com pintura epóxi, comprimento entre 0,90 e 1,20cm, largura mínima de 0,30cm. características adicionais: regulagem de altura em 3 posições, passa manga, suporte de ferro.	UND	1
Balança eletrônica digital, display de cristal líquido (LCD) com 5 dígitos para indicação de peso, capacidade máxima de 20 kg, alimentação tensão 110-220 Volts (Automático), bandeja de aço inoxidável.	UND	1

Equipamento de Proteção Coletiva (EPC) - para uso de todos os postos

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT

Manta (cobertor) cortachama, fabricado em tecido de alta resistência térmica (suportam até 500°C), indicado para abafamento de focos de incêndio, 100% antichama, com bolsa. Medida de 1,20m X 1,80m.	UND	3
---	-----	---

5.8.3.2 Para o *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro:

Materiais de Manutenção (para uso do Oficial de Manutenção):

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUAN T
ADESIVO BICOMPONENTE, À BASE DE RESINA EPÓXI, COM ALTO PODER DE ADESÃO. EMBALAGEM CONTENDO DOIS TUBOS, COM 8G CADA (COMPONENTE A – RESINA; E COMPONENTE B - ENDURECEDOR)	UND	4
ADESIVO EM MASSA EPÓXI BICOMPONENTE, EMBALAGEM DE 100 GRAMAS, CONTENDO DOIS COMPONENTES (COMPONENTE A – RESINA; E COMPONENTE B - ENDURECEDOR)	UND	4
ALICATE AMPERÍMETRO DIGITAL PORTÁTIL TRUE-RMS COM CLASSIFICAÇÃO DE SEGURANÇA CAT III 600V, COM AUTO-RANGE COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS DE MEDIDAS: CORRENTE ALTERNADA AC COM FUNDO DE ESCALA MÍNIMA DE 400A E PRECISÃO DE +/-2%; TENSÃO ALTERNADA AC COM FUNDO DE ESCALA MÍNIMA DE 600V E PRECISÃO DE +/-1,5%; TENSÃO CONTÍNUA DC COM FUNDO DE ESCALA MÍNIMA DE 600V E PRECISÃO DE +/- 1,0%, MEDIDA DE RESISTÊNCIA COM FUNDO DE ESCALA MÍNIMA DE 4000Ω E PRECISÃO DE +/-1%. TESTE DE CONTINUIDADE COM ALARME SONORO. INCLUSO PONTAS DE PROVA BATERIA E/OU PILHAS DE ALIMENTAÇÃO	UND	1
ALICATE DE CORTE DIAGONAL, CABO EMBORRACHADO, TAMANHO 6 POLEGADAS	UND	1
DESINGRIPANTE ANTI FERRUGEM, EM SPRAY, EMBALAGEM DE 300 ML	UNID	3
DETECTOR DA VAZAMENTO DE GASES INFLAMÁVEIS PORTÁTIL, COM RESOLUÇÃO DE 1PPM, SONDA FLEXÍVEL DE 11" (270MM), COM DISPLAY LCD COM BARRA GRÁFICA E ALARME SONORO, AUTO ZERO AJUSTÁVEL E ALARME VISUAL SONORO	UNID	1

DISCO DE CORTE DIAMANTADO SEGMENTADO PARA SERRA MÁRMORE, 110MM x 20MM	UND	2
ESCADA DE ALUMÍNIO DE 5 DEGRAUS SUPORTA DE ATÉ 120 KG	UND	2
ESMERILHADEIRA ANGULAR DE 4 POLEGADAS, LINHA PROFISSIONAL, ROTAÇÕES SEM CARGA: 8500 RPM, 100% ROLAMENTADA, POTÊNCIA 2200W, TENSÃO 220V, ACOMPANHA EMPUNHADURA LATERAL, CHAVE PARA TROCA DO DISCO E PROTETOR DE DISCO	UNID	1
ESTILETE PROFISSIONAL COM OITO LÂMINAS DE 18MM E CABO EMBORRACHADO QUE PROPORCIONA MELHOR FIRMEZA DURANTE O MANUSEIO, COMPARTIMENTO PARA LAMINAS RESERVAS, RECARGA AUTOMÁTICA	UND	1
FIO DE ESTANHO PARA SOLDA, 1,5 MM, 50X50, CARRETEL DE 500 GRAMAS	UND	2
JOGO DE CHAVE DE BOCA COMBINADA, 10 PEÇAS	KIT	1
JOGO DE CHAVES ALLEN FABRICADO EM AÇO CROMO VANÁDIO 8 PEÇAS, MEDIDAS EM POLEGADAS.	KIT	1
LÂMINA PARA ARCO DE SERRA 12"	UND	10
LÂMINAS DE 18MM PARA ESTILETE PROFISSIONAL	UNID	10
MÁQUINA DE SOLDA INVERSORA PORTÁTIL; QUE OPERE EM REDES 110V E 220V. DEVE ACOMPANHAR UMA ALÇA PARA TRANSPORTÁ-LA NOS OMBROS. O EQUIPAMENTO DEVE APRESENTAR SENSOR CONTRA SOBRE-AQUECIMENTO. DEVE APRESENTAR A POSSIBILIDADE DE SOLDAGEM COM OS ELETRODOS DE DIÂMETROS ATÉ 3,25MM. DEVE SER ACOMPANHADO DE UM(1) CONJUNTO PORTA ELETRODOS (CABO COM CONECTOR RÁPIDO DE NO MÍNIMO 2,5 M E PORTA-ELETRODO) E UM(1) CONJUNTO GARRA OBRA (CABO COM CONECTOR RÁPIDO DE NO MÍNIMO 2M E GARRA NEGATIVA). NÃO DEVE ULTRAPASSAR O PESO DE 10,0 Kg.	UNID	1
PAQUÍMETRO UNIVERSAL ANALÓGICO EM AÇO INOXIDÁVEL PROFISSIONAL, ABERTURA DE 150MM, MEDIDAS: POLEGADAS /MILÍMETRO, GRADUAÇÕES: 1/128"/0,05MM; PARAFUSO DE TRAVA PARA FIXAR AS MEDIDAS. COM ESTOJO PARA ARMAZENAMENTO	UND	1

PARAFUSADEIRA/FURADEIRA IMPACTO PROFISSIONAL A BATERIA, MANDRIL METÁLICO DE APERTO RÁPIDO DE 1/2", VELOCIDADE VARIÁVEL E REVERSÍVEL, CONTROLE DE TORQUE COM 22 POSIÇÕES, ROTAÇÕES POR MINUTO MÍNIMA: 1.800RPM, TORQUE: MAIOR OU IGUAL A 55 N.M, COM LUZ DE LED. ACOMPANHA: 2 BATERIAS RECARREGÁVEIS, CARREGADOR 220V, MALETA PRÓPRIA PARA TRANSPORTE. MODELO DE REFERÊNCIA: DCD985L2 DEWALT	UND	1
REBITE DE REPUXO 1/18 (3,2mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
REBITE DE REPUXO 3/16 (4,6mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
REBITE DE REPUXO 3/32 (2,4mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
REBITE DE REPUXO 5/32 (4,0mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
SILICONE ACÉTICO ADESIVO, TUBO COM 280 G, TRANSPARENTE	UND	5
SILICONE DE ALTA TEMPERATURA PROFISSIONAL, COM SISTEMA DE CURA ACÉTICO, TUBO COM 280G, COR VERMELHA	UND	3
TRENA MÉTRICA DE 10 METROS	UND	1

Lavanderia equipamentos e materiais para os serviços de lavanderia, a serem realizados por Auxiliar de Serviços Gerais):

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
ALVEJANTE SEM CLORO, PARA LAVAGEM DE ROUPAS, COMPOSTO A BASE DE PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO, TRIETANOLAMINA, ESTABILIZANTE, ESSÊNCIA, TENSOATIVO E ÁGUA, COM FÓRMULA COMPATÍVEL PARA USO EM LAVADORA DE ROUPA TIPO DOMÉSTICA.	LITRO	250
AMACIANTE DE ROUPA - PRODUTO LÍQUIDO UTILIZADO PARA AMACIAR ROUPAS COM ASSOCIAÇÃO DE DOIS TENSOATIVOS CATIONICOS A BASE DE SAIS DE QUARTENÁRIO DE AMÔNIO QUE DEIXA AS FIBRAS E FELPAS SENSIVELMENTE MACIAS E DESEMBARAÇADAS, ALÉM DE AGRADÁVEL AROMA, ALÉM DE REDUZIR A ATRAÇÃO ESTATICA EM TECIDOS NATURAIS E	LITRO	250

SINTÉTICOS, ACELERANDO EFICAZMENTE O TEMPO DE EXTRAÇÃO DE ÁGUA E SECAGEM.		
CANETA PARA TECIDO, COR PRETA, ATÓXICA, ESCRITA PERMANENTE.	UND	6
CAPA TÉRMICA PARA TÁBUA DE PASSAR ROUPA COMPATÍVEL COM A MEDIDA DA TÁBUA (COMPRIMENTO ENTRE 0,90 E 1,20CM, LARGURA MÍNIMA DE 0,30CM), COMPOSIÇÃO: SUPERFÍCIE EM ALGODÃO 100% ALUMINIZADO TÉRMICO REFRAATÁRIO E BASE EM ESPUMA GROSSA DE ALTA DENSIDADE.	UND	4
DETERGENTE - COM AGENTES ENZIMÁTICOS PARA MANTER AS ROUPAS BRANCAS E AS COLORIDAS MAIS VIVAS E BRILHANTES COM UM ALTO NÍVEL DE ALVEJANTES ÓPTICOS.	LITRO	350
FERRO DE PASSAR ROUPA A VAPOR E SECO, COM SPRAY, LIMPEZA AUTOMÁTICA, AJUSTE AUTOMÁTICO DE VAPOR, SUPORTE PARA ENROLAR O CABO ELÉTRICO.VOLTAGEM: 220V, POTÊNCIA: 1.200 WATTS, FREQUÊNCIA: 50-60 HZ.GARANTIA MÍNIMA: 12 MESES.	UND	3
LAVADORA DE ROUPA COM CAPACIDADE DE 15 KG (LAVAGEM COMPLETA), VOLTAGEM 220 V, BRANCA, COM NO MÍNIMO 4 (QUATRO) NÍVEIS DE ÁGUA, TIPO DE ABERTURA SUPERIOR, PROGRAMAS DE LAVAGEM, CESTO EM INOX OU EM MATERIAL RESISTENTE À OXIDAÇÃO, GABINETE EM AÇO GALVANIZADO, PÉS NIVELADORES, ALÇA DE TRANSPORTE. GARANTIA MÍNIMA: 12 MESES.	UND	1
NEUTRALIZANTE - DE ALCALINIDADE QUE POSSIBILITE O AJUSTE DO PH DAS ROUPAS.	LITRO	150
SECADORA DE ROUPAS, TIPO SECADORA DE PISO, ACESSO FRONTAL, COM NO MÍNIMO 5 (CINCO) PROGRAMAS E 2 (DUAS) OPÇÕES DE TEMPERATURA. ROTAÇÃO REVERSÍVEL, CESTO DE AÇO INOX, CAPACIDADE 10 KG DE ROUPA CENTRIFUGADA, TURBO RÁPIDA, COR BRANCA, VOLTAGEM 220 V. GARANTIA MÍNIMA: 12 MESES.	UND	1
TÁBUA DE PASSAR ROUPA, MATERIAL BASE AGLOMERADO NAVAL, ESPUMA RECOBERTO EM TECIDO DE ALGODÃO, PÉS TUBO AÇO COM PINTURA EPÓXI, COMPRIMENTO ENTRE 0,90 E 1,20CM, LARGURA MÍNIMA DE 0,30CM. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: REGULAGEM DE ALTURA EM 3 POSIÇÕES, PASSA MANGA, SUPORTE DE FERRO.	UND	2
Balança eletrônica digital, display de cristal líquido (LCD) com 5 dígitos para indicação de peso, capacidade máxima de 20 kg, alimentação tensão 110-220 Volts (Automático), bandeja de aço inoxidável.	UND	1

Equipamento de Proteção Coletiva (EPC) - para uso de todos os postos

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
Manta (cobertor) cortachama, fabricado em tecido de alta resistência térmica (suportam até 500°C), indicado para abafamento de focos de incêndio, 100% antichama, com bolsa. Medida de 1,20m X 1,80m.	UND	3

5.8.3.3 Para o campus de São Mateus:

Materiais de manutenção (para uso do Oficial de Manutenção):

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
ADESIVO BICOMPONENTE, À BASE DE RESINA EPÓXI, COM ALTO PODER DE ADESÃO. EMBALAGEM CONTENDO DOIS TUBOS, COM 8G CADA (COMPONENTE A – RESINA; E COMPONENTE B - ENDURECEDOR)	UND	10
ADESIVO EM MASSA EPÓXI BICOMPONENTE, EMBALAGEM DE 100 GRAMAS, CONTENDO DOIS COMPONENTES (COMPONENTE A – RESINA; E COMPONENTE B - ENDURECEDOR)	UND	4
ALICATE AMPERÍMETRO DIGITAL PORTÁTIL TRUE-RMS COM CLASSIFICAÇÃO DE SEGURANÇA CAT III 600V, COM AUTO-RANGE COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS DE MEDIDAS: CORRENTE ALTERNADA AC COM FUNDO DE ESCALA MÍNIMA DE 400A E PRECISÃO DE +/-2%; TENSÃO ALTERNADA AC COM FUNDO DE ESCALA MÍNIMA DE 600V E PRECISÃO DE +/-1,5%; TENSÃO CONTÍNUA DC COM FUNDO DE ESCALA MÍNIMA DE 600V E PRECISÃO DE +/- 1,0%, MEDIDA DE RESISTÊNCIA COM FUNDO DE ESCALA MÍNIMA DE 4000Ω E PRECISÃO DE +/-1%. TESTE DE CONTINUIDADE COM ALARME SONORO. INCLUSO PONTAS DE PROVA BATERIA E/OU PILHAS DE ALIMENTAÇÃO	UND	1
ALICATE BICO FINO E LONGO MEIA CANA 200MM, COM CABO ISOLADO	UND	1
ALICATE DE CORTE DIAGONAL, CABO EMBORRACHADO, TAMANHO 6 POLEGADAS	UND	1
ALICATE DE PRESSÃO 10". POSSUI MORDENTES EM AÇO CROMO VANÁDIO COM PERFIL CURVO. ACABAMENTO CROMADO. ABERTURA REGULÁVEL E ALAVANCA PARA DESTRAVAR	UND	1
ALICATE REBITADOR MANUAL COM 4 PONTAS: 3/32, 1/8, 5/32 E 3/16	UND	1

ALICATE UNIVERSAL, FABRICADO EM AÇO CROMO VANÁDIO, COM CABOS EMBORRACHADOS. TAMANHO: 8 POLEGADAS	UND	1
ARCO DE SERRA 12" COM CABO PLÁSTICO ERGONÔMICO E DE MATERIAL RESISTENTE E ESTRUTURA EM AÇO CROMADO	UND	2
CHAVE DE GRIFO 14" MODELO AMERICANO	UND	1
DESINGRIPANTE ANTI FERRUGEM, EM SPRAY, EMBALAGEM DE 300 ML	UNID	6
DETECTOR DA VAZAMENTO DE GASES INFLAMÁVEIS PORTÁTIL, COM RESOLUÇÃO DE 1PPM, SONDA FLEXÍVEL DE 11" (270MM), COM DISPLAY LCD COM BARRA GRÁFICA E ALARME SONORO, AUTO ZERO AJUSTÁVEL E ALARME VISUAL SONORO	UNID	1
DISCO DE CORTE DIAMANTADO SEGMENTADO PARA SERRA MÁRMORE, 110MM x 20MM	UND	2
DISCO PARA CORTE FINO PARA AÇO INOXIDÁVEL, CORPO REFORÇADO COM TELAS DE FIBRA DE VIDRO, UTILIZADO JUNTAMENTE COM ESMERILHADEIRAS NAS DIMENSÕES: DIÂMETRO 7", FURO 7/8"	UNID	12
DISCO PARA DESBASTE EM AÇO E MATERIAIS FERROSOS, REFORÇADO COM TELA DE FIBRA DE VIDRO, UTILIZADO JUNTAMENTE COM ESMERILHADEIRAS NAS DIMENSÕES: DIÂMETRO 7", FURO 7/8".	UNID	9
ELETRODOS E6013 DE 2,5MM DE DIÂMETRO PARA SOLDAR AÇO CARBONO EM CAIXAS DE 5KG	CX	1
ELETRODOS PARA SOLDAR AÇO INOX 308L DE 2,5MM DE DIÂMETRO EM CAIXAS DE 2KG	CX	1
ELETRODOS PARA SOLDAR AÇO INOX 308L DE 3,25MM DE DIÂMETRO EM CAIXAS DE 2KG	CX	2
ELETRODOS PARA SOLDAR FERRO FUNDIDO, DE 2,5MM DE DIÂMETRO, EM CAIXAS DE 2 KG	CX	1
ESCADA EXTENSÍVEL DE ALUMÍNIO 2X6 SUPORTE DE ATÉ 150KG	UND	1
ESMERILHADEIRA ANGULAR DE 7 POLEGADAS, LINHA PROFISSIONAL, ROTAÇÕES SEM CARGA: 8500 RPM, 100% ROLAMENTADA, POTÊNCIA 2200W, TENSÃO 220V, ACOMPANHA EMPUNHADURA LATERAL, CHAVE PARA TROCA DO DISCO E PROTETOR DE DISCO	UNID	1

ESTILETE PROFISSIONAL COM OITO LÂMINAS DE 18MM E CABO EMBORRACHADO QUE PROPORCIONA MELHOR FIRMEZA DURANTE O MANUSEIO, COMPARTIMENTO PARA LÂMINAS RESERVAS, RECARGA AUTOMÁTICA	UND	3
FERRO DE SOLDA 70W, 220V, COM PONTEIRA E HASTE METÁLICAS E CABO ELÉTRICO MEDINDO 1 METRO	UND	1
FIO DE ESTANHO PARA SOLDA, 1,5 MM, 50X50, CARRETEL DE 500 GRAMAS	UND	1
FITA ISOLANTE DE AUTOFUSÃO PRETA	UND	5
FITA ISOLANTE PRETA 20M	UND	15
FITA VEDA ROSCA 18MM X 50M	UND	15
JOGO DE BROCA AÇO RÁPIDO, 13 PEÇAS	KIT	1
JOGO DE BROCAS DE WÍDEA EM AÇO CARBONO COM 8 PEÇAS (3 A 10 MM)	KIT	1
JOGO DE CHAVE DE BOCA COMBINADA, 10 PEÇAS	KIT	1
JOGO DE CHAVE TIPO CANHÃO, COM HASTE FABRICADA EM AÇO CROMO VANÁDIO. CABO FABRICADO EM PVC RÍGIDO 12 PEÇAS	KIT	1
JOGO DE CHAVES ALLEN FABRICADO EM AÇO CROMO VANÁDIO 8 PEÇAS, MEDIDAS EM POLEGADAS	KIT	1
JOGO DE CHAVES DE FENDA 6 PEÇAS LINHA PROFISSIONAL	KIT	1
JOGO DE CHAVES PHILIPS 6 PEÇAS LINHA PROFISSIONAL	KIT	1
JOGO DE CHAVES TORX TIPO CANIVETE - 8 PEÇAS	KIT	1
LÂMINA PARA ARCO DE SERRA 12"	UND	10
LANTERNA TIPO HOLOFOTE RECARREGÁVEL	UNID	1
MÁQUINA DE SOLDA INVERSORA PORTÁTIL; QUE OPERE EM REDES 110V E 220V. DEVE ACOMPANHAR UMA ALÇA PARA TRANSPORTÁ-LA NOS OMBROS. O EQUIPAMENTO DEVE APRESENTAR SENSOR CONTRA SOBRE-AQUECIMENTO. DEVE APRESENTAR A POSSIBILIDADE DE SOLDAGEM COM OS ELETRODOS DE DIÂMETROS ATÉ 3,25MM. DEVE SER ACOMPANHADO DE UM(1) CONJUNTO PORTA	UNID	1

ELETRODOS (CABO COM CONECTOR RÁPIDO DE NO MÍNIMO 2,5M E PORTA-ELETRODO) E UM(1) CONJUNTO GARRA OBRA (CABO COM CONECTOR RÁPIDO DE NO MÍNIMO 2M E GARRA NEGATIVA). NÃO DEVE ULTRAPASSAR O PESO DE 10,0 Kg.		
PAQUÍMETRO UNIVERSAL ANALOGICO EM AÇO INOXIDÁVEL PROFISSIONAL, ABERTURA DE 150MM, MEDIDAS: POLEGADAS /MILÍMETRO, GRADUAÇÕES: 1/128"/0,05MM; PARAFUSO DE TRAVA PARA FIXAR AS MEDIDAS, COM ESTOJO PARA ARMAZENAMENTO	UNID	1
PARAFUSADEIRA/FURADEIRA IMPACTO PROFISSIONAL A BATERIA, MANDRIL METÁLICO DE APERTO RÁPIDO DE 1/2", VELOCIDADE VARIÁVEL E REVERSÍVEL, CONTROLE DE TORQUE COM 22 POSIÇÕES, ROTAÇÕES POR MINUTO MÍNIMA: 1.800RPM, TORQUE: MAIOR OU IGUAL A 55 N.M, COM LUZ DE LED. ACOMPANHA: 2 BATERIAS RECARREGÁVEIS, CARREGADOR 220V, MALETA PRÓPRIA PARA TRANSPORTE. MODELO DE REFERÊNCIA: DCD985L2 DEWALT	UND	1
PINCEL DE "2". CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PINCEL CONFECCIONADO EM PÊLOS DE ORELHA DE BOI "SEDA" OU MATERIAL SEMELHANTE; VIROLAS ESTANHADAS; CABOS DE MADEIRA ENVERNIZADOS	UND	1
PINCEL "1" CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PINCEL CONFECCIONADO EM PÊLOS DE ORELHA DE BOI "SEDA" OU MATERIAL SEMELHANTE; VIROLAS ESTANHADAS; CABOS DE MADEIRA ENVERNIZADOS	UND	2
PINCEL "3/4" CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PINCEL CONFECCIONADO EM PÊLOS DE ORELHA DE BOI "SEDA" OU MATERIAL SEMELHANTE; VIROLAS ESTANHADAS; CABOS DE MADEIRA ENVERNIZADOS	UND	2
PINCEL "1/2" CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PINCEL CONFECCIONADO EM PÊLOS DE ORELHA DE BOI "SEDA" OU MATERIAL SEMELHANTE; VIROLAS ESTANHADAS; CABOS DE MADEIRA ENVERNIZADOS	UND	1
REBITE DE REPUXO 1/18 (3,2mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
REBITE DE REPUXO 3/16 (4,6mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
REBITE DE REPUXO 3/32 (2,4mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1

REBITE DE REPUXO 5/32 (4,0mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
RÉGUA DE PRUMO E NÍVEL DE ALUMÍNIO 50CM COM IMÃ 3 BOLHAS	UND	1
ROLO DE TINTA 0,6 x 9 CM	UND	5
SERRA MÁRMORE, DIÂMETRO DO DISCO 110MM, DIÂMETRO DO FURO 20MM, POTÊNCIA DE 1275W A 100W, 220V. MODELO DE REFERÊNCIA: 4100NH3ZX2	UND	1
SILICONE ACÉTICO ADESIVO, TUBO COM 280 G, TRANSPARENTE	UND	5
SILICONE DE ALTA TEMPERATURA PROFISSIONAL, COM SISTEMA DE CURA ACÉTICO, TUBO COM 280G, COR VERMELHA	UND	6
TRENA MÉTRICA DE 10 METROS	UND	1

Jardinagem (para os serviços das áreas externas às dependências do RU, a serem realizados por Auxiliar de Serviços Gerais):

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
ANCINHO/RASTELO PARA JARDINAGEM, EM CABO-MATERIAL CHAPA FERRO, QUANTIDADE DE DENTES 16, ALTURA DENTES 430 MM, LARGURA TOTAL 38MM, ESPESSURA DOS DENTES 3,50MM, ALTURA DO CABO 145 A 150 CM	UNID	3
CARRINHO DE MÃO COM UMA RODA	UNID	1
ENXADA - OLHO SOLDADO UTILIZADA EM TRABALHOS DE JARDINAGEM, CONSTRUÇÃO CIVIL E AGRICULTURA, FORJADA EM AÇO-CARBONO, TEMPERADA EM TODO O CORPO DA PEÇA, COMPRIMENTO DO CORTE 28 A 30 CM	UNID	2
FACÃO, MATERIAL LÂMINA AÇO, MATERIAL CABO MADEIRA, 18 POLEGADAS, TIPO PARA MATO	UNID	2
MANGUEIRA FLEXÍVEL E DE FÁCIL MANUSEIO- POSSUI 30 METROS DE COMPRIMENTO- RECOMENDADA PARA SITUAÇÕES DE USO COM PRESSÃO DA ÁGUA DE ATÉ 12BAR(174 PSI) E TEMPERATURA DE ATÉ 50°C- PARA MAIOR RESISTÊNCIA POSSUIR 3 CAMADAS DISTINTAS: INTERNA EM PVC- INTERMEDIÁRIA EM FIO DE POLIÉSTER TRANÇADO E EXTERNA EM PVC	UNID	5

PÁ, MATERIAL CABO MADEIRA, APLICAÇÃO JARDINAGEM, MATERIAL AÇO CARBONO, FORMATO DE BICO, TAMANHO 320 X 270 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TERMINAL D EM PLÁSTICO, PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ	UND	1
SACHO, MATERIAL SACHO AÇO, MATERIAL CABO MADEIRA, ACABAMENTO SACHO PINTURA ELETROSTÁTICA, COR SACHO LARANJA, FORMATO CORAÇÃO, QUANTIDADE PONTAS 1, COMPRIMENTO CABO 43, COMPRIMENTO SACHO 267, LARGURA SACHO 95, PESO 450, APLICAÇÃO JARDINAGEM	UND	2
TORNEIRA PVC PRETA COM BICO PARA MANGUEIRA COM ADAPTADOR DE 3/4 PARA 1/2	UNID	15

Lavanderia (equipamentos e materiais para os serviços de lavanderia, a serem realizados por Auxiliar de Serviços Gerais):

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
ALVEJANTE SEM CLORO, PARA LAVAGEM DE ROUPAS, COMPOSTO A BASE DE PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO, TRIETANOLAMINA, ESTABILIZANTE, ESSÊNCIA, TENSOATIVO E ÁGUA, COM FÓRMULA COMPATÍVEL PARA USO EM LAVADORA DE ROUPA TIPO DOMÉSTICA.	LITRO	100
AMACIANTE DE ROUPA - PRODUTO LÍQUIDO UTILIZADO PARA AMACIAR ROUPAS COM ASSOCIAÇÃO DE DOIS TENSOATIVOS CATIONICOS A BASE DE SAIS DE QUARTENÁRIO DE AMÔNIO QUE DEIXA AS FIBRAS E FELPAS SENSIVELMENTE MACIAS E DESEMBARAÇADAS, ALÉM DE AGRADÁVEL AROMA, ALÉM DE REDUZIR A ATRAÇÃO ESTÁTICA EM TECIDOS NATURAIS E SINTÉTICOS, ACELERANDO EFICAZMENTE O TEMPO DE EXTRAÇÃO DE ÁGUA E SECAGEM.	LITRO	150
ÁGUA SANITÁRIA. SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE SÓDIO 2,0 A 2,5% P /P. APLICAÇÃO: ALVEJANTE E DESINFETANTE DE USO GERAL. APRESENTAÇÃO: FRASCO DE 1.000 ML. COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E MODO DE USO ESTAMPADOS NA EMBALAGEM	LITRO	100
CANETA PARA TECIDO, COR PRETA, ATÓXICA, ESCRITA PERMANENTE.	UND	12
CAPA TÉRMICA PARA TÁBUA DE PASSAR ROUPA COMPATÍVEL COM A MEDIDA DA TÁBUA (COMPRIMENTO ENTRE 0,90 E 1,20CM, LARGURA MÍNIMA DE 0,30CM), COMPOSIÇÃO: SUPERFÍCIE EM ALGODÃO 100% ALUMINIZADO TÉRMICO REFRAATÁRIO E BASE EM ESPUMA GROSSA DE ALTA DENSIDADE.	UND	1
DETERGENTE - COM AGENTES ENZIMÁTICOS PARA MANTER AS ROUPAS BRANCAS E AS COLORIDAS MAIS VIVAS E BRILHANTES COM UM ALTO NÍVEL DE ALVEJANTES ÓPTICOS.	LITRO	300

DETERGENTE - PARA PRÉ LAVAGEM DE ROUPA, SEM CLORO. ALCALINO COM ESPECIAL AGENTE ANTI-REDEPOSITANTE E ALTO DESEMPENHO NOS PROCESSOS FRIO OU QUENTE QUE AJUSTA A EXATA E NECESSÁRIA ALCALINIDADE AOS BANHOS DA PRÉ-LAVAGEM E LAVAGEM COMPATÍVEL COM A INTENSIDADE DA SUJIDADE A SER REMOVIDA. ENVASADO EM EMBALAGEM DE 500 ML	LITRO	25
FERRO DE PASSAR ROUPA A VAPOR E SECO, COM SPRAY, LIMPEZA AUTOMÁTICA, AJUSTE AUTOMÁTICO DE VAPOR, SUPORTE PARA ENROLAR O CABO ELÉTRICO.VOLTAGEM: 220V, POTÊNCIA: 1.200 WATTS, FREQUÊNCIA: 50-60 HZ.GARANTIA MÍNIMA: 12 MESES.	UND	2
LAVADORA DE ROUPA COM CAPACIDADE DE 17 KG (LAVAGEM COMPLETA), VOLTAGEM 220 V, BRANCA, COM NO MÍNIMO 4 (QUATRO) NÍVEIS DE ÁGUA, TIPO DE ABERTURA SUPERIOR, PROGRAMAS DE LAVAGEM, CESTO EM INOX OU EM MATERIAL RESISTENTE À OXIDAÇÃO, GABINETE EM AÇO GALVANIZADO, PÉS NIVELADORES, ALÇA DE TRANSPORTE. GARANTIA MÍNIMA: 12 MESES.	UND	1
SACO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CAPACIDADE PARA 12KG, EM BOBINA PICOTADA, COM 500 UNIDADES. DIMENSÃO: 40CMX60CM. COR TRANSPARENTE.	ROLO	20
SECADORA DE ROUPAS, TIPO SECADORA DE PISO, ACESSO FRONTAL, COM NO MÍNIMO 5 (CINCO) PROGRAMAS E 2 (DUAS) OPÇÕES DE TEMPERATURA. ROTAÇÃO REVERSÍVEL, CESTO DE AÇO INOX, CAPACIDADE 12 KG DE ROUPA CENTRIFUGADA, TURBO RÁPIDA, COR BRANCA, VOLTAGEM 220 V. GARANTIA MÍNIMA: 12 MESES.	UND	1
TÁBUA DE PASSAR ROUPA, MATERIAL BASE AGLOMERADO NAVAL, ESPUMA RECOBERTO EM TECIDO DE ALGODÃO, PÉS TUBO AÇO COM PINTURA EPÓXI, COMPRIMENTO ENTRE 0,90 E 1,20CM, LARGURA MÍNIMA DE 0,30CM. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: REGULAGEM DE ALTURA EM 3 POSIÇÕES, PASSA MANGA, SUPORTE DE FERRO.	UND	1
Balança eletrônica digital, display de cristal líquido (LCD) com 5 dígitos para indicação de peso, capacidade máxima de 20 kg, alimentação tensão 110-220 Volts (Automático), bandeja de aço inoxidável.	UND	1

Equipamento de Proteção Coletiva (EPC) - para uso de todos os postos

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
Manta (cobertor) cortachama, fabricado em tecido de alta resistência térmica (suportam até 500°C), indicado para abafamento de focos de incêndio, 100% antichama, com bolsa. Medida de 1,20m X 1,80m.	UND	1

5.9 Os valores de referência utilizados como base para a atual contratação correspondem às cotações realizadas para a estimativa de custo dos EPIs, EPCs, uniformes, materiais e equipamentos de lavanderia, manutenção e jardinagem relativos ao Processo Administrativo nº 23068.001873/2024-36, uma vez que este foi o último processo de contratação de serviços semelhantes à presente contratação, o qual está disponível no Sistema de Protocolo/UFES (LEPISMA), e possui livre acesso para consulta, em consonância com a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011. O link de acesso ao sistema é <https://protocolo.ufes.br/>.

5.10 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.

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

5.12 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.

5.12.1 A entrega referida no item 5.12 deverá ser acompanhada por representante da Contratante.

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

5.14 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.

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

5.14.1.1 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.

5.14.1.2 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.

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

5.14.2 No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

5.14.3 Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

5.14.4 Considerando a estimativa anual apresentada, a Contratante poderá solicitar à Contratada, caso seja necessário, uma troca completa do conjunto de uniforme quando a execução contratual completar 06 (seis) meses de vigência.

5.15 A Contratada deverá responsabilizar-se pela correta higienização dos uniformes utilizados por seus empregados.

5.16 A Contratada assumirá a responsabilidade pela lavanderia existente nos restaurantes dos *campi* de Goiabeiras, Alegre e São Mateus, sob a supervisão da Contratante, com vistas à higienização diária dos uniformes utilizados por seus empregados.

5.17 No caso de o restaurante possuir equipamentos de lavanderia disponíveis, a empresa Contratada poderá utilizá-los (máquinas lavadora e secadora), responsabilizando-se pela conservação, manutenção e, caso necessário, pela futura substituição dos mesmos.

5.18 A empresa contratada será responsável pela aquisição e utilização dos produtos adequados para o funcionamento da máquina lavadora de roupas.

5.19 Caberá à Contratada a manutenção dos equipamentos e a substituição dos mesmos em até 24 (vinte e quatro) horas úteis, caso apresentem defeitos não solucionados pelo Encarregado/Oficial de Manutenção nesse prazo. Esse prazo poderá ser dilatado a critério da Administração Pública e em razão do evento danoso.

5.20 Manter todos os equipamentos, utensílios e demais itens necessários à execução dos serviços, entregues pelos restaurantes, em perfeitas condições de utilização e conservação, assumindo a responsabilidade integral sobre os mesmos, respondendo assim por furtos, desaparecimentos e danos causados, devendo, assim que apurada a responsabilidade por evento danoso, promover o ressarcimento, em até 24 (vinte e quatro) horas úteis. Esse prazo poderá ser dilatado a critério da Administração Pública e em razão do evento danoso.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.21 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.21.1 Os EPIs, uniformes, materiais e equipamentos, descritos no item 5.8 necessários para a execução dos serviços, deverão ser providenciados pela empresa Contratada, competindo à fiscalização designada pela Contratante verificar e validar o quantitativo dos equipamentos, não isentando a Contratada da obrigação de acrescentar o quantitativo de equipamentos e materiais sempre que constatada tal necessidade pela Contratante, para que haja a plena execução dos serviços.

5.21.1.1 Todos os insumos (uniformes, materiais, máquinas e equipamentos de proteção individual, de proteção coletiva, de manutenção, de lavanderia e de jardinagem) deverão ser novos, possuir garantia legal e apresentar Certificado de Aprovação (CA) válido (quando couber), não sendo aceitos itens usados e/ou reconicionados e remanufaturados.

5.21.2 Os postos de trabalho terão jornada de 44 (quarenta e quatro) horas semanais. Para os casos de excepcionalidade – onde haja necessidade de execução de atividades em feriados e/ou dias de final de semana, fica o estabelecido nos itens 5.4 e 5.123 a 5.127 deste documento.

5.21.3 Nos dias em que forem determinados feriados e pontos facultativos pela Reitoria da Universidade e/ou demais autoridades, não ocorrerá prestação de serviços nos restaurantes, decorrente da suspensão dos serviços objeto desta contratação. Desta forma, haverá o pagamento das horas esperadas totais não trabalhadas à Contratada, com o desconto do vale transporte e alimentação, conforme orientação da Nota Técnica nº 66/2018 do Ministério do Planejamento. Não há necessidade, neste caso, por parte da Contratante, de compensação de horas pelos funcionários. Nos dias em que ocorrerem situações excepcionais de responsabilidade da Administração, com pronunciamento formal de suspensão de expediente, em que não ocorra prestação de serviços, ocorrerá o pagamento das horas esperadas para o dia à Contratada, sem necessidade de compensação de horas pelos funcionários. Em situações excepcionais, que não

são de responsabilidade da Administração, como greve dos rodoviários, por exemplo, deverá haver prestação de serviços, portanto, caso os serviços não sejam prestados não haverá pagamento das horas não trabalhadas e a Contratada poderá ser penalizada conforme previsto neste documento.

5.21.4 Situações não previstas neste Termo de Referência, que impliquem em pagamento ou não de horas trabalhadas serão analisadas à critério da Administração.

5.21.5 Caso ocorram situações em que seja necessário a compensação de horas pelos funcionários, esta compensação deverá ser realizada dentro do previsto pelo art. 61 da CLT, parágrafo 3º, sendo que o limite de dias no ano em que este tipo de compensação pode ocorrer é de até 45 (quarenta e cinco) dias por ano, prorrogando até 02 (duas) horas/dia, em um limite de até 10 (dez) horas/dia. A forma que a compensação deverá ocorrer, quantidade de tempo a ser compensado, em quantos dias, deverá ser acordada com a Contratante formalmente através dos fiscais e gestores.

5.21.6 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.

5.21.7 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.

5.21.8 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 da falta e sua respectiva substituição ao Fiscal do Contrato.

5.21.8.1 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.

5.21.9 A substituição de funcionário ausente abordada no subitem 5.21.8, 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 início da jornada 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 início da jornada padrão do posto, não vá sanar os transtornos ocasionados, poderá haver aplicação de advertência e/ou multa mesmo que o prazo seja cumprido.

5.21.10 As propostas deverão ser acompanhadas das planilhas/quadros do Apêndice II deste Termo de Referência sem alteração dos quantitativos de postos estimados, bem como dos benefícios que possuem valores pré-estabelecidos.

5.21.11 Os proponentes deverão utilizar como referência para o preenchimento das planilhas /quadros do Apêndice II os valores dos benefícios e obrigações constantes da Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) SINTRAHOTEIS/SINDBARES/SECOHTUH, ou o que for melhor para seus empregados, bem como o enquadramento da empresa para os cálculos do regime tributário e encargos sociais.

5.21.12 Quanto aos parâmetros utilizados para fins de dimensionamento da proposta, as proponentes deverão considerar os custos com disponibilização de plano de saúde a todos os funcionários ocupantes dos postos de trabalho previstos para cada Lote, conforme previsto na cláusula nº 21 da CCT 2024/2025 SINTRAHOTEIS e cláusula 20ª da CCT 2024/2024

SECOHTUH, sendo que o plano de saúde a ser disponibilizado deverá ser fornecido por meio de operadora devidamente registrada na Agência Nacional de Saúde (ANS), contemplando os requisitos e parâmetros mínimos compatíveis com os que foram utilizados para fins de composição da Planilha de Custos deste processo, a saber: cobertura hospitalar, com internação em enfermaria, em rede estadual e/ou regional.

5.21.12.1 Em relação à rede credenciada do plano de saúde a ser disponibilizado nos termos do subitem acima, deverão ser observados os prazos, critérios, requisitos e protocolos estabelecidos pela Resolução Normativa nº 566, de 29 de dezembro de 2022.

5.21.13 A justificativa para a composição dos valores de salário base estabelecidos para cada posto está detalhada no Sequencial 06, do Processo Administrativo nº 23068.042763/2024-24, o qual corresponde ao Apêndice III do Termo de Referência do último processo de contratação de serviços semelhantes ao da presente contratação, Processo Administrativo nº 23068.001873 /2024-36, em seu Sequencial 63.

Obrigações da Contratada

5.22 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

5.22.1 Recrutar, selecionar e encaminhar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade os empregados necessários à perfeita execução dos serviços contratados; apresentando indivíduos de boa conduta e demais referências pessoais e profissionais, com funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho.

5.22.2 Prover toda a mão de obra necessária para garantir a operação dos postos, nos regimes contratados, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente.

5.22.3 Fornecer, a todos os empregados os uniformes e EPIs, conforme especificado, sujeitos à aprovação da Contratante. Os encarregados, oficiais e auxiliares de manutenção e de serviços gerais, supervisores de cozinha, gerente de restaurante, armazenistas, auxiliares de restaurante e atendentes de refeitório deverão trajar uniforme diferente dos demais colaboradores da área de produção das refeições (operadores de câmara, auxiliares de cozinha e cozinheiros).

5.23 Realizar treinamentos de acordo com as especificações abaixo:

5.23.1 A Contratada deverá garantir que todos os seus empregados estejam devidamente treinados para as funções que desempenham.

5.23.2 A Contratada fornecerá a todos seus empregados, minimamente, os treinamentos listados a seguir:

5.23.2.1 Treinamento Inicial: esse treinamento deverá ser realizado antes do início das atividades previstas neste Termo de Referência e no Edital; 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; Manipulação Higiênica dos Alimentos; Boas Práticas 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);

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

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

5.23.2.2 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”;

5.23.2.3 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 um Supervisor de Cozinha e/ou Gerente de Restaurante, quando couber, escolherá um grupo de produção (área da salada; cozinheiros e auxiliares; armazenistas e operadores de câmaras; auxiliares de restaurante; auxiliares de serviços gerais; encarregado de manutenção, auxiliar e oficiais de manutenção; e atendentes de refeitório) 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.

5.23.3 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, ofertado por membro externo, quanto 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 e cuidados com a saúde pessoal ou qualquer outro tema sugerido pela Contratante.

5.23.4 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 aos Restaurantes Universitários.

5.23.5 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 contratação emergencial.

5.23.6 A Contratada deverá apresentar ao fiscal do contrato, em até 5 (cinco) dias úteis após a execução dos treinamentos elencados nos itens 5.23.2.1 a 5.23.2.3 e 5.23.8, o certificado de conclusão dos treinamentos ministrados para cada funcionário, que deve constar, obrigatoriamente, a carga horária, conteúdo abordado e assinatura de instrutor habilitado.

5.23.7 Os demais treinamentos poderão ser comprovados por meio de uma lista de presença assinada pelo instrutor e empregados participantes e/ou certificado com conteúdo programático assinado pelo instrutor.

5.23.8 Os Supervisores de Cozinha, e Gerente de Restaurante quando couber, deverão receber treinamento inicial e de reciclagem específico aos cargos, 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.

5.23.9 Para o treinamento semestral abordado nos itens 5.23.3 e 5.23.2.1 a Contratante não permitirá, em nenhuma hipótese, que a Contratada delegue a atribuição de instrutor a quaisquer empregados pertencentes ao contrato proveniente desta contratação emergencial.

5.23.10 A Contratada possibilitará a participação de seus empregados em eventos de caráter técnico e outros julgados necessários pelas partes para a perfeita execução dos serviços objeto do contrato.

5.23.11 Os treinamentos citados nos subitens 5.23.2.1, 5.23.2.2, 5.23.3 e 5.23.8 devem ser ministrados por profissionais que tenham capacitação comprovada para o tema. O preposto deve apresentar ao fiscal do Contrato, antes da realização do treinamento, o profissional que irá ministrar o treinamento e sua formação, enviando por e-mail, em até 2 (dois) dias úteis que antecederam a realização dos treinamentos, o conteúdo programático a ser ministrado, podendo ser solicitado algum ajuste pela equipe de gestão/fiscalização em caso de necessidade de complementação do conteúdo proposto.

5.24 Fornecer aos empregados, no momento da contratação, o documento com as funções que deverão exercer de acordo com cada cargo (descritas neste Termo de Referência), em duas vias que deverão ser assinadas, uma em posse do funcionário e outra da empresa.

5.25 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 671/2021, do Ministério do Trabalho e Previdência.

5.26 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.

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

5.27 Os procedimentos administrativos, como seleção, admissão e demissão de funcionários, não poderão ocorrer dentro das dependências da Contratante.

5.28 Apresentar, até o segundo mês do início do contrato, os Relatórios Individuais de Atividades. Este documento apresentará as rotinas de trabalho de cada funcionário, deverá ser elaborado pela empresa (Preposto e Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante) e apresentado aos empregados a fim de orientar as funções.

5.29 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.

5.30 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

5.31 Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração.

5.32 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

5.33 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

5.34 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.

5.35 As empresas contratadas que sejam regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverão apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços, conforme alínea "g" do item 10.1 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017:

5.35.1 Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, salário, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso.

5.35.1.1 A relação dos empregados encaminhados para os postos de trabalho, contendo nome completo, carteira de identidade (RG) e função, deve ser enviada por e-mail com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas úteis do início da prestação dos serviços pelos respectivos colaboradores contratados.

5.35.2 Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela Contratada.

5.35.3 Exames médicos admissionais dos empregados da Contratada que prestarão os serviços.

5.35.3.1 Dentre os exames laboratoriais/complementares realizados no ASO admissional e periódicos (quando couber), devem ser incluídos os exames parasitológicos para os postos de Armazenista, Auxiliar de Cozinha I, II, III e IV, Auxiliar de Restaurante, Cozinheiro, Supervisor de Cozinha, Gerente de Restaurante e Operador de Câmara Frigorífica, por se tratarem de postos que manipulam os alimentos.

5.35.3.2 Os comprovantes de realização dos exames relativos ao ASO admissional deverão ser encaminhados à fiscalização do contrato em até 24 (vinte e quatro) horas úteis que antecedem ao início do colaborador na unidade, não sendo admitido o início da execução das funções laborais nas dependências da unidade sem a comprovação dos exames em questão, conforme item 7.2 da Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997, Secretaria de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde.

5.35.4 Declaração de responsabilidade exclusiva da Contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

5.35.5 Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

5.36 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5 /2017.

5.37 Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

5.38 Fornecer, sempre que solicitados pela Contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da Contratante.

5.38.1 A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS implicará a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

5.38.2 Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados na comunicação mencionada no subitem anterior, sem a regularização da falta, a Administração Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da Contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

5.38.3 O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das respectivas verbas.

5.39 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.

5.40 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas úteis, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

5.41 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, em um prazo de até 48 (quarenta e oito) horas úteis, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

5.42 Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

5.43 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

5.44 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

5.45 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

5.46 Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

5.47 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

5.48 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação emergencial.

5.49 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

5.50 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

5.51 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto desta contratação.

5.52 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

5.53 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

5.54 Assegurar à Contratante, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, "a" e "b", do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

5.54.1 O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

5.54.2 Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

5.55 Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá (quando solicitado pela Contratante), além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

5.56 Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes.

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

5.58 Não serão incluídas nas planilhas de custos e formação de preços as disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

5.59 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a contratada deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.

5.59.1 Manter vínculo empregatício formal e expresso com os seus empregados, sendo responsável pelo pagamento de salários e todas as demais vantagens, recolhimento dos encargos sociais e trabalhistas, fiscais e parafiscais, emolumentos, além de seguros e indenizações, taxas e tributos pertinentes, conforme a natureza jurídica da Contratada, incidentes sobre o objeto do contrato, ficando ressalvado que a inadimplência da Contratada para com estes encargos não transfere à Contratante a responsabilidade por seu pagamento, não poderá onerar o objeto do contrato, e ensejará a rescisão do contrato, caso a Contratada, uma vez notificada para regularizar as pendências, permaneça inadimplente. Fica esclarecido que não se estabelece,

por força da prestação dos serviços do objeto do contrato, qualquer relação de emprego entre a Contratante e os empregados que a Contratada fornecer para execução dos serviços.

5.59.2 Pagar, até o 5º dia útil do mês subsequente, ou no prazo estipulado em Convenção, os salários dos empregados utilizados nos serviços contratados, bem como recolher no prazo legal todos os encargos decorrentes, independente do repasse financeiro da Universidade Federal do Espírito Santo.

5.59.3 Todas as questões, reclamações trabalhistas, demandas judiciais, ações por perdas ou danos e indenizações oriundas de erros, danos ou quaisquer prejuízos causados pela Contratada serão de sua inteira responsabilidade.

5.59.4 As normas de segurança constante deste Termo de Referência não desobrigam a Contratada do cumprimento de outras disposições legais federais, estaduais e municipais pertinentes; sendo de sua inteira responsabilidade os processos, ações ou reclamações movidas por pessoas físicas ou jurídicas em decorrência de negligência, imperícia ou imprudência no desenvolvimento dos serviços.

5.59.5 Manter os restaurantes, durante ou mesmo após ter expirado a vigência do contrato, livres de quaisquer pleitos de empregados da Contratada, considerada esta a única e exclusiva titular das obrigações trabalhistas, ou extrajudiciais; e por consequência, responsável por quaisquer ônus que venha a causar.

5.59.6 Responsabilizar-se pelas despesas de materiais, vestuários, salários e vantagens dos empregados e respectivos encargos fiscais, trabalhistas e previdenciários e, ainda, as decorrentes de acidentes que venham ocorrer com seus empregados, quando em serviço, nos termos previstos na legislação trabalhista.

5.60 a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

5.60.1 Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

5.61 Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente quando o intervalo entre uma jornada e outro for inferior a 11 (onze) horas consecutivas, conforme artigo nº 66 da CLT;

5.62 Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

5.63 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.

5.64 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

5.65 Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

5.65.1 Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita Federal do Brasil, com o objetivo de verificar se as

suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

5.65.2 viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

5.65.3 oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.

5.66 Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

5.67 Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC nº 123, de 2006.

5.67.1 Para efeito de comprovação da comunicação, a contratada deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.

5.68 Não haverá necessidade de realizar transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

5.69 A cada período de 12 (doze) meses de vigência do contrato de trabalho, a Contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.

5.69.1 O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

5.69.2 Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

5.69.3 Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

5.70 Executar os serviços diários dentro dos prazos estipulados por este Termo de Referência, considerando que as atividades normais dos restaurantes não poderão sofrer paralisações de qualquer espécie.

5.71 Manter junto à Administração Contratante, durante os turnos de trabalho, pessoas capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.

5.72 Os serviços deverão ser executados por empregados da Contratada em perfeita condição de saúde, usando cabelos devidamente presos e protegidos, unhas cortadas, barbas e bigode raspados, devidamente uniformizados.

5.73 Reserva-se à DGR/UFES o direito de impugnar, a qualquer tempo, aqueles que, a seu juízo, não preenchem os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços pertinentes, solicitando a retirada imediata de qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse dos restaurantes, devendo sua substituição ocorrer no **prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas úteis**.

5.74 Comunicar toda e qualquer modificação e/ou substituição de pessoal, ainda que eventual.

5.75 Administrar todo e qualquer assunto relativo a seus empregados.

5.76 Responsabilizar-se pelo transporte de seu pessoal até as dependências da Contratante, por meios próprios ou mediante vale-transporte.

5.76.1 Tal obrigação se manterá ainda que o serviço público de transporte esteja suspenso em decorrência de greve dos rodoviários.

5.77 Efetuar os serviços de higienização e limpeza dos equipamentos e instalações das cozinhas e refeitórios de acordo com os POPs, disponibilizados pela Contratante quando do início das atividades.

5.78 Cientificar, cumprir e fazer cumprir a todos seus empregados o disposto na legislação vigente e as NORMAS E PROCEDIMENTOS DOS RESTAURANTES, para segurança, higiene e saúde do trabalho, trânsito, entrada e saída de pessoas/ materiais/ veículos/ equipamentos, e as de meio ambiente, responsabilizando-se a Contratada pelo seu não cumprimento.

5.79 Não permitir que seus serviços sofram descontinuidade, assumindo a total responsabilidade quanto à distribuição de alimentação para os usuários dos restaurantes nas condições estabelecidas em contrato.

5.80 Manter diariamente, a quantidade de pessoal necessária à prestação dos serviços contratados.

5.81 Manter disponibilidade de efetivo dentro dos padrões desejados, para atender eventuais acréscimos solicitados pela UFES, bem como impedir que a mão de obra que cometer falta disciplinar, qualificada como de natureza grave, seja mantida ou retorne às instalações da mesma.

5.82 Garantir que todos os empregados iniciem suas atividades dentro do horário previamente estabelecido pela Contratante, trajando uniforme completo e EPIs necessários por função.

5.83 Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento dos horários, registrar e controlar, diariamente e rigorosamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como tomar as necessárias medidas para sanar quaisquer problemas eventualmente ocorridos neste sentido, dando a devida ciência ao respectivo fiscal.

5.84 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus Supervisores de Cozinha/Gerente de Restaurante e/ou Preposto, assumindo ainda as responsabilidades civil e penal, bem como as demais sanções legais decorrentes do descumprimento dessas responsabilidades.

5.85 Manter na unidade, de posse dos Supervisores de Cozinha/Gerente de Restaurante, uma caixa de primeiros socorros e materiais para curativos primários e responsabilizar-se pelo seu reabastecimento sempre que necessário.

5.86 Disponibilizar para a equipe, em posse dos Supervisores de Cozinha/Gerente de Restaurante, aparelho para aferição de pressão arterial manual ou digital, em perfeito funcionamento, garantindo que algum de seus empregados sejam capacitados para uso do mesmo.

5.87 Relatar à UFES toda e qualquer irregularidade observada nas instalações onde houver prestação dos serviços.

5.88 Apresentar relatório diário de ocorrências por posto, à Coordenação de Nutrição e aos Setores de Nutrição de Alegre e São Mateus.

5.89 Não permitir aos empregados, quando em serviço nos restaurantes: o uso de fumo, objetos de adorno, pintura, maquiagem, esmalte, telefone celular, ausentar-se durante o horário de trabalho (se permitido, não sair uniformizado), atender a terceiros para tratar de assuntos particulares, salvo em casos excepcionais.

5.90 Todo e qualquer dano apurado, quer causado aos restaurantes, quer causado a terceiros, do qual a Contratada se veja compelida a ressarcir, a mesma poderá receber sanções, penalidades ou multa na forma prevista no Edital.

5.91 Nos casos de furtos e outros danos aos Restaurantes, a Contratante poderá suspender todos os pagamentos devidos à Contratada, até que seja apurada a culpa da Contratada, considerando que mesma deverá possuir cobertura securitária para este fim. Se no prazo de 30 (trinta) dias a partir da data do conhecimento do fato delituoso e/ou danoso, nada for apurado ou ainda se não comprovada a culpa da Contratada, por si ou por ato de seus Prepostos, a Contratante liberará os respectivos pagamentos. Esta liberação não isentará a Contratada de responder por danos causados, se posteriormente apurados.

5.92 Responsabilizar-se civil e penalmente pelos danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

5.93 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a execução do contrato, observado o disposto no subitem 4.2 deste Termo de Referência.

5.94 Atrasos e faltas serão registradas e sujeitos a aplicação de penalidades.

5.95 Providenciar a substituição, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas úteis, de qualquer empregado ou Preposto cuja conduta, atuação, permanência e/ou comportamento sejam qualificados ou entendidos como prejudiciais, inconvenientes, inadequados ou insatisfatórios à disciplina da Contratante ou ao interesse do serviço público.

5.96 Providenciar substituição de empregados nos casos de ausências temporárias, como gozo de férias ou afastamentos legais de qualquer natureza, faltas comunicadas, greve da categoria; a partir da data de início do período.

5.96.1 A Contratada deverá priorizar a concessão de férias coletivas aos colaboradores, baseando-se no calendário acadêmico da Universidade, ou conforme demanda da Contratante, devendo sempre ser acordado anteriormente com a Contratante.

5.97 Encaminhar à fiscalização do contrato, com antecedência de 30 (trinta) dias corridos, a relação de empregados que usufruirão férias no período subsequente, assim como informar os dados daqueles que irão substituí-los, quando for o caso.

5.98 Apresentar o comprovante de pagamento e folha de ponto dos empregados substitutos, cuja planilha deve incluir o nome do funcionário que está sendo substituído, o nome do funcionário substituto, registro dos horários de entradas e saídas e assinatura do funcionário.

5.99 Encaminhar mensalmente à fiscalização do contrato as Notas Fiscais/Faturas dos serviços prestados, bem como os comprovantes de pagamento dos salários e benefícios dos empregados e do devido recolhimento dos encargos sociais; os quais deverão ser enviados por meio digital à área responsável pela Fiscalização do contrato.

5.100 Apresentar ao Contratante, quando solicitado, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

5.101 Fornecer, juntamente com os demais documentos que acompanham a fatura mensal, todos os dados necessários para que a Contratante possa viabilizar os depósitos previstos na IN SEGES/MP nº5 /2017, tais como os dados bancários (banco, agência, conta corrente e conta vinculada) e os pessoais de seus trabalhadores diretamente vinculados à execução do contrato (nomes, nº do CPF) e demais dados necessários para essa finalidade.

5.102 Apresentar à Fiscalização do Contrato, sempre que solicitado, os diplomas, certificados, controles de frequência, atestados, comprovantes e carteiras profissionais, bem como quaisquer outros documentos que digam respeito a seus empregados ou que, de alguma forma, tenham relação com o objeto do contrato e/ou com a prestação dos serviços contratados.

5.103 Atribuir a um funcionário, que não poderá ter vínculo com o contrato proveniente do procedimento a ser realizado para contratação do objeto deste Termo de Referência, a responsabilidade de extrair os dados do equipamento de controle de frequência. Os relatórios de frequência deverão ser apresentados impressos e/ou por email ao fiscal do contrato, pelo menos, uma vez por semana, ou quando solicitado.

5.104 Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para obtenção do extrato de recolhimento do FGTS e fornecer este documento sempre que solicitado pela fiscalização.

5.105 Entregar ao fiscal do contrato mensalmente, lista assinada pelos empregados validando o recebimento dos EPIs, anexando o Certificado de Aprovação – CA de cada EPI entregue.

5.106 Contratar e, sempre que solicitada, comprovar junto à Contratante a contratação de seguros obrigatórios, sobretudo o seguro de acidentes do trabalho.

SUPERVISOR DE COZINHA, GERENTE DE RESTAURANTE E PREPOSTO

5.107 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.

5.108 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 Universidade, 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.

5.108.1 São atribuições do Preposto:

5.108.1.1 Promover o controle da assiduidade e pontualidade dos empregados da Contratada.

5.108.1.2 Fazer cumprir todas as solicitações, instruções e orientações emanadas da Contratante.

5.108.1.3 Reportar-se à fiscalização do contrato para dirimir quaisquer dúvidas a respeito da execução dos serviços.

5.108.1.4 Relatar à fiscalização do contrato, pronta e imediatamente, toda e qualquer irregularidade observada.

5.108.1.5 Esclarecer quaisquer questões relacionadas às Notas Fiscais/Faturas dos serviços prestados, sempre que solicitado.

5.108.1.6 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 a UFES.

5.108.1.7 Orientar e esclarecer dúvidas dos colaboradores, sejam estas de ordem trabalhistas ou quanto às suas funções.

5.109 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.

5.110 Os Supervisores de Cozinha e Gerente de Restaurante deverão possuir experiência mínima de 06 (seis) meses em cozinha de restaurante industrial e estar devidamente registrados(as) no conselho da classe (Conselho Regional de Nutrição).

5.111 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.

SEGURANÇA DO TRABALHO

5.112 Realizar, no mínimo uma vez por semana, ou sempre que solicitado, por período suficiente para atender as demandas, podendo ser em turnos alternados, inspeção técnica em Segurança do Trabalho, por meio de profissional habilitado, pertencente ao quadro efetivo de empregados da Contratada, com objetivo de:

5.112.1 Supervisionar o trabalho nas questões relativas à Segurança do Trabalho.

5.112.2 Instruir seus empregados quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas áreas dos restaurantes.

5.112.3 Fornecer e exigir dos empregados o uso de todos os EPIs recomendados pelas normas regulamentares, instruindo sobre o uso correto dos mesmos e registrando a distribuição, por meio de uma lista com assinatura dos empregados e do técnico responsável.

5.112.4 Aplicar advertência em empregados que, mesmo após orientação, persistirem no uso inadequado dos EPIs e afastar do serviço aqueles empregados que se negarem a usá-los.

5.112.5 Afixar, nas áreas de operação, antes do início da prestação dos serviços, quadros que contenham a definição de riscos de cada atividade (MAPA DE RISCO AMBIENTAL), listas dos equipamentos de segurança necessários ao desenvolvimento das atividades, elaborados por técnico ou engenheiro de segurança do trabalho.

5.112.6 Elaborar laudos técnicos de insalubridade/periculosidade dos empregados, por meio de profissional habilitado, e encaminhá-los à Junta Pericial do Trabalho da UFES, que deverá avaliar e corroborar para que assim haja o pagamento dos adicionais ocupacionais apurados.

5.112.6.1 A elaboração do Laudo Técnico de Insalubridade deverá ser agendada previamente com a Diretoria de Gestão dos Restaurantes.

5.112.6.2 O Laudo deverá ser emitido antes do início da execução das atividades da empresa, ou seja, antes da data de início prevista na Autorização de Serviço.

5.112.7 Fazer cumprir as legislações da Secretaria Especial de Previdência e Trabalho referente às questões de Segurança do Trabalho (Normas Regulamentadoras nº 6, 7 e 9 e demais pertinentes).

5.112.8 A permanência do Técnico de Segurança do Trabalho nas dependências dos restaurantes deve ser em período de tempo suficiente para a execução de todas as suas atividades de forma satisfatória, podendo ser solicitado a sua presença, pelo fiscal do contrato em algum turno específico da unidade, durante a execução de determinada atividade ou outra demanda dos restaurantes.

OUTRAS DISPOSIÇÕES

5.113 Considerando o previsto na Cláusula Décima Oitava da CCT 2024/2025 – SINTRAHOTEIS e na Cláusula Décima Oitava da CCT 2024 - SECOHTUH , caso seja do interesse da Contratada, após requerimento formal, que seus empregados realizem suas refeições nos Restaurantes Universitários, ou seja, que se alimentem da refeição que produzem, a mesma deverá efetuar o pagamento devido, correspondente aos quantitativos mensais de refeições servidas pelos restaurantes de Goiabeiras, Maruípe, São Mateus, Alegre e Jerônimo Monteiro aos seus empregados; cujo valor unitário corresponderá ao valor definido pelo Conselho Universitário da UFES para o caso de usuários especiais que possuem vínculo temporário com a Universidade (empresas terceirizadas/prestadoras de serviços, com contratos vigentes definido pela Resolução- CUN nº 27/2016 como usuário especial). A critério da Contratante poderá ou não ser ofertada refeição com geração de Guia de Recolhimento da União (GRU) nos dias em que não houver produção e distribuição de refeições à comunidade acadêmica, decorrente de determinação por parte da Contratante (paralisações, recessos, dedetização, etc.).

5.114 O pagamento de que trata o subitem anterior deverá ser efetuado até 10 (dez) dias úteis do mês subsequente ao do fornecimento das refeições, por meio de GRU em favor da Unidade Gestora 153048 (RESTAURANTE CENTRAL DA UFES). Caso o valor constante na GRU não seja recolhido até a data prevista neste subitem, a Contratada deverá compensar a Contratante pelo valor não pago referente às refeições servidas, com possibilidade de abatimento da quantia devida sobre o valor mensal medido /faturado pela fiscalização (valor este que servirá como base para a emissão da fatura/nota fiscal mensal pela Contratada) referente ao mês imediatamente posterior ao do fornecimento das refeições realizadas e não pagas. O comprovante de realização deste repasse deverá ser anexado à documentação fornecida à Contratante quando do ateste dos serviços prestados e faturados mensalmente.

5.115 Ao término do contrato, a Contratada deverá restituir as instalações cedidas pelos restaurantes, nas mesmas condições de conservação em que as tenha recebido, após vistoria prévia realizada pelos restaurantes, indenizando-os, se for o caso, pelos danos eventualmente causados às instalações e equipamentos cedidos em cumprimento ao contrato.

5.116 Ao final do contrato a empresa deverá disponibilizar aos empregados o PERFIL PROFISSIOGRÁFICO PREVIDENCIÁRIO, em respeito à sua obrigatoriedade determinada pela IN INSS /DC 96/2003 e IN INSS 45/2010, cujo modelo de preenchimento mais recente encontra-se no anexo da IN INSS 45/2010. "O Perfil Profissiográfico Previdenciário-PPP constitui-se em um documento histórico-laboral do trabalhador que reúne, entre outras informações, dados administrativos, registros ambientais e resultados de monitoração biológica, durante todo o período em que este exerceu suas atividades".

5.117 São expressamente vedadas ao Contratado:

5.117.1 A veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização do Contratante.

5.117.2 A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da Contratante, ativo ou aposentado há menos de 05 (cinco) anos, ou de ocupante de cargo em comissão, assim como de seus cônjuges, parentes ou afins, até o 3º grau, durante a vigência do contrato.

5.117.3 A subcontratação de Técnico de Segurança do Trabalho.

5.118 De acordo com o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da Controladoria Geral da União, 5ªed, 2022, referente aos serviços de alimentação, a contratada deverá observar a Resolução RDC nº 216 /2004 – ANVISA, alterada pela RDC nº 52/2014 - ANVISA, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis previstas na Minuta de Contrato.

5.119 A Contratada deverá implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços objeto deste Termo de Referência de forma meticulosa e constante e mantendo sempre em perfeita ordem todas as dependências dos restaurantes.

5.120 A Contratada deverá assumir a responsabilidade técnico-operacional de todas as atividades objeto da sua contratação.

5.120.1 A responsabilidade técnico-operacional não configura-se como Responsabilidade Técnica pela Unidade de Alimentação e Nutrição no âmbito do regulamentado pela Resolução do Conselho Federal de Nutrição (CFN) nº 576, de 19 de dezembro de 2016, sendo esta de responsabilidade da Instituição, sendo atribuída a servidor efetivo da Universidade elencado pela Diretoria de Gestão dos Restaurantes.

5.121 A Contratada deverá observar a PORTARIA Nº 407, DE 4 DE ABRIL DE 2019 que estabelece orientações e procedimentos para prevenção do nepotismo no âmbito da Universidade Federal do Espírito Santo. Dessa forma, deve apresentar antes do início da prestação dos serviços a declaração presente no Anexo I desta Portaria de todos os funcionários contratados.

5.122 Outras previstas na Minuta de Contrato.

DOS SERVIÇOS EXTRAORDINÁRIOS

5.123 Poderão ser requisitados à Contratada **serviços extraordinários**, a serem realizados inclusive aos sábados, domingos e/ou feriados, em casos de demandas por realização de manutenções emergenciais nas dependências dos Restaurantes Universitários e/ou situações críticas que demandem a presença dos colaboradores da Contratada.

5.123.1 Os serviços previstos nos itens 5.4 e 5.123 a 5.127 deverão ser atendidos em um prazo máximo de 03 (três) horas após a solicitação formal à Contratada.

5.123.2 Os serviços serão idênticos àqueles executados de forma ordinária, ou seja, nas cozinhas industriais dos Restaurantes Universitários da UFES.

5.124 Os serviços extraordinários serão prestados preferencialmente pelos mesmos empregados já alocados rotineiramente na execução das atividades regulares, incluídos todos os postos; podendo, mediante análise e autorização prévia da Administração, ser contratados serviços remunerados em caráter diário para atender à demanda excepcional prevista no subitem anterior.

5.125 Os serviços prestados em caráter excepcional, serão remunerados conforme orçamento específico (modelo abaixo - 5.125.1), conforme possibilidade prevista em Convenções ou Acordos Coletivos de Trabalho, e da discricionariedade da Administração.

5.125.1 Para viabilização dos serviços extraordinários, a Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) - PROPAES/UFES deverá elaborar demonstrativo dos custos dos serviços extraordinários, considerando o modelo proposto abaixo:

ITENS		Cargo/Função	
A	REMUNERAÇÃO	R\$	
B	VALOR DA HORA NORMAL	R\$	R\$
C	HORA EXTRAORDINÁRIA	75%	100%
D	VALOR DA HORA EXTRAORDINÁRIA		

E	QUANTIDADE DE HORAS EXTRAORDINÁRIAS		
F	SUBTOTAL DAS HORAS EXTRAORDINÁRIAS		
G	ENCARGOS SOCIAIS (X%)		
H	ENC. SOC. + SUBTOTAL DAS HE		
I	CUSTOS INDIRETOS E LUCRO (Y%)		
J	TRIBUTOS (Z%)		
K	TOTAL DAS HORAS EXTRAORDINÁRIAS		

ITENS		Transporte	Alimentação
A	VALOR UNITÁRIO	R\$	R\$
B	QUANTIDADE		
C	SUBTOTAL		
D	CUSTOS INDIRETOS E LUCRO (Y%)		
E	TRIBUTOS (Z%)		
F	TOTAL		

SERVIÇO EXTRAORDINÁRIO	
TOTAL	

5.125.2 As quantidades de horas extraordinárias, a serem laboradas pelos empregados da Contratada, na prestação de serviços extraordinários, bem como as dos itens transporte e alimentação, serão definidas, conjuntamente, pela Coordenação de Nutrição e pela Direção da DGR/PROPAES.

5.123.3 As horas extraordinárias devidas aos empregados da Contratada em razão de serviços eventuais extraordinários serão remuneradas com base no valor hora da remuneração do profissional, o qual consta nas planilhas de custos da proposta homologada da Contratada para a execução do contrato. Assim, para apuração do valor da hora normal do posto, será dividido o valor correspondente à remuneração do funcionário (composta pelo salário base e insalubridade/periculosidade, conforme o caso), que consta nas planilhas de custos, por 220 que é a quantidade de horas da jornada mensal de trabalho regular dos empregados.

5.125.4 Sobre o valor das horas normais mencionadas no subitem anterior, para efeito de apuração do valor devido pelas horas extraordinárias que, porventura, vierem a ser executadas pelos colaboradores, incidirão os percentuais de acréscimo correspondente a 75% (setenta e cinco por cento), quando da realização de horas extras (além da jornada padrão) em dias de segunda à sexta-feira, jornadas executadas aos sábados (quando ultrapassar a jornada semanal esperada) e/ou domingos, conforme cláusula 11^a da CCT SINTRAHOTEIS 2024-2025 e cláusula 11^a da CCT SECOHTUH 2024, e 100% (cem por cento) para jornadas executadas em dias de feriados, conforme cláusula 35^a da CCT SINTRAHOTEIS 2024-2025 e cláusula 34^a da CCT SECOHTUH 2024.

5.125.5 Os percentuais das rubricas “Encargos Sociais”, “Custos Indiretos e Lucro” e Tributos” serão idênticos àqueles constantes das planilhas de custos da proposta da Contratada para a execução do contrato.

5.126 Os valores de horas extras somente serão pagos à Contratada quando os serviços forem expressa e previamente autorizados pela Direção da DGR/PROPAES, e lançados em folha de ponto atestada pela fiscalização do contrato, com comprovação do pagamento aos empregados.

5.127 A Contratada não poderá declinar da execução dos serviços extraordinários previstos no item 5.4 e 5.123 a 5.126, quando previamente avisada, por expresse, da demanda.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.128 Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial

6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4 O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6 A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7 A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto semanalmente ou sempre que solicitado, durante o período necessário para a execução de suas atribuições ou para solucionar o que for solicitado pela administração, não sendo estabelecida carga horária específica.

6.8 A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

6.9 A exigência da indicação de um Preposto estabelece-se para que se promova agilidade nos processos de comunicação entre Contratada e Contratante. O serviço de produção e distribuição de refeições prontas para consumo humano é um ramo de mercado complexo e dinâmico, que demanda celeridade na resolução das intercorrências do cotidiano, para que as mesmas sejam solucionadas de forma imediata, evitando assim a ocorrência de danos e transtornos ao atendimento dos usuários dos restaurantes. Pode-se mencionar como exemplos destas situações como a demanda por substituição /reposição de funcionários dentro de uma determinada carga horária, a adequação das escalas dos turnos de trabalho, o rodízio de atividades laborais entre os postos de mesma função, a resolução de conflitos/questões organizacionais dentro das equipes de trabalho, a resolução de problemas quanto ao transporte de colaboradores até as unidades, dentre outras semelhantes que impactam significativamente a qualidade do serviço prestado pela Contratada. Destaca-se que os Restaurantes da UFES executam a prestação de um serviço continuado à toda comunidade acadêmica, o que envolve questões relacionadas à promoção e garantia de saúde e da segurança alimentar dos usuários. Desta forma, a Universidade possui o compromisso de atender seu público com qualidade. O contato com a empresa prestadora do serviço, bem como a resolução das questões que surgirem no cotidiano, deve ocorrer de forma imediata, evitando assim a ocorrência de prejuízos em relação à qualidade ou continuidade dos serviços. Dessa forma, a Contratada deve disponibilizar um Preposto acessível durante toda a execução dos serviços.

6.10 As comunicações entre a Contratante e a Contratada serão realizadas por escrito, através de e-mail e ofício.

6.11 A Contratante poderá convocar o Preposto para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

6.12 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.12.1 Os representantes da Contratante deverão ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

6.12.2 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

6.12.3 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados.

6.12.4 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração/UFES para o serviço contratado, verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como prestar apoio à instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratações de obras e serviços para a formalização dos procedimentos relativos a repactuação, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outras, com vista a assegurar o cumprimento das cláusulas avançadas e a solução de problemas relativos ao objeto.

6.12.5 O conjunto de atividades de gestão e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, de acordo com as seguintes disposições e/ou de acordo com o determinado pelo Manual de Gestão e Fiscalização da Diretoria de Contratações de Obras e Serviços (DCOS/UFES):

I – Gestão da Execução do Contrato: é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratações de obras e serviços para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;

II – Fiscalização Técnica: é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização do público usuário;

III – Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento.

6.12.6 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à gestão do contrato.

6.12.7 Os serviços deverão ser executados com base nos termos firmados neste Termo de Referência, no respectivo Contrato e em parâmetros mínimos estabelecidos através do **Índice de Medição de Resultados (IMR)**, contudo não serão aplicadas penalizações relativas à Tabela de Cálculo Mensal de Excesso de Ocorrências nos 30 (trinta) primeiros dias de execução do contrato.

6.12.8 A Contratada será avaliada mensalmente pela **Comissão Interna de Julgamento (CIJ)** quanto às faltas, aos uniformes, aos equipamentos de segurança, à documentação, à pontualidade e assiduidade, ao atendimento às normas dos restaurantes, ao andamento dos serviços, às ocorrências extraordinárias e à rotina do trabalho por meio do IMR.

6.12.8.1 A Comissão Interna de Julgamento será composta pelo Gestor do Contrato, Fiscal do Contrato, Diretor (a) da Diretoria de Gestão dos restaurantes e Coordenador(a) de Nutrição ou Responsável Técnico do restaurante;

6.12.8.2 Os resultados das avaliações serão apresentados, por meio de relatórios, em reuniões entre gestor, fiscal e Preposto.

6.12.9 A Contratada deverá apresentar um Plano de Ação (PA) para cada não conformidade encontrada. Se a Contratada não apresentar o PA no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados do recebimento da avaliação, a mesma será notificada. Caso a empresa apresente o PA, mas não o aplique imediatamente após sua apresentação, a mesma será advertida. As medidas aplicadas serão reavaliadas na reunião subsequente à implementação destas.

6.12.10 Caso haja algum assunto grave descrito nas avaliações, poderá haver advertência à Contratada, sendo definidas ações mais urgentes a serem tomadas, com risco até de rescisão contratual ou de penalização quanto ao ressarcimento de prejuízos aos Restaurantes, de acordo com este Termo de Referência e com a Lei n.º 14.133/2021. A Contratada será notificada formalmente por Ofício que poderá ser encaminhado por meio eletrônico.

6.12.11 O ressarcimento ou reposição de prejuízo causado não impedirá o andamento do processo que poderá incidir em multa ou até em rescisão contratual.

6.12.12 O Preposto nomeado pela Contratada para representá-la nas reuniões deverá ter capacidade, competência e autonomia para falar em nome da mesma. A empresa contratada deverá manter durante a vigência do contrato o mesmo representante por ela nomeado. Caso haja necessidade de substituir o representante, isso só poderá ser feito mediante prévia justificativa, devendo ser informado o nome e as qualificações do próximo representante para aprovação da CIJ.

6.12.13 Será facultativa a presença de outros membros da empresa Contratada nas reuniões.

6.12.14 A Contratada deverá realizar o controle de frequência dos seus funcionários por meio de registro de ponto para elaboração de relatório mensal de contabilização das horas trabalhadas a serem fiscalizadas pela Contratante.

6.12.14.1 Atrasos e faltas além dos limites e/ou fora das situações previstas nos artigos nº 58 e nº 473 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), respectivamente, serão registrados e sujeitos a aplicação de penalidades.

6.12.15 Com base nos padrões definidos no Termo de Referência e nos POPs - Procedimentos Operacionais Padrão, foi definida uma sequência de atividades, conforme fluxograma abaixo, para que o Sistema de Monitoramento da Contratada possa ser conduzido:

HOMOLOGAÇÃO DO CONTRATO → ASSINATURA DO CONTRATO → AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO → REUNIÃO MENSAL → PLANO DE AÇÃO → MEDIDAS CABÍVEIS.

Fiscalização Técnica

6.13 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.14 O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.15 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.16 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.17 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.18 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.19 A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente através do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no (Apêndice III) para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos

6.19.1 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

6.20 Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

6.21 O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

6.22 O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

6.23 A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

6.24 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

6.25 É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

6.26 O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

6.27 A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021. (IN05/17 - art. 62)

6.28 A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. (art. 47, §2º, IN 05 /2017).

6.29 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.29.1 Fiscalização inicial (no momento em que a prestação de serviços é iniciada):

- 6.29.1.1 Será elaborada planilha-resumo de todo o contrato administrativo, com informações sobre todos os empregados terceirizados que prestam serviços, com os seguintes dados: nome completo, número de inscrição no CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos, sua especificação e quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências e horas extras trabalhadas;
- 6.29.1.2 Todas as anotações contidas na CTPS dos empregados serão conferidas, a fim de que se possa verificar se as informações nelas inseridas coincidem com as informações fornecidas pela Contratada e pelo empregado;
- 6.29.1.3 O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo;
- 6.29.1.4 O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);
- 6.29.1.5 Serão consultadas eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para a Contratada;
- 6.29.1.6 Será verificada a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho que obriguem a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
- 6.29.2 Fiscalização mensal (a ser feita antes do pagamento da fatura):
- 6.29.2.1 Deve ser feita a retenção da contribuição previdenciária no valor de 11% (onze por cento) sobre o valor da fatura e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço;
- 6.29.2.2 Deverá ser exigida, quando couber, comprovação de que a empresa mantém reserva de cargos para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no art. 63, IV, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.29.3 Fiscalização diária:
- 6.29.3.1 Devem ser evitadas ordens diretas da Contratante dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao Preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao Preposto;
- 6.29.3.2 Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da Contratada. Em casos de solicitação expressa da Contratante, para enquadramento da prestação dos serviços que são objeto desta contratação em situações excepcionais (como recessos, suspensões das atividades e/ou situações semelhantes), as eventuais compensações de jornada deverão ter seu cronograma analisado pela fiscalização do contrato, para que o tempo de serviço seja compensado satisfatoriamente dentro das atividades executadas;
- 6.29.3.3 Devem ser conferidos, por amostragem, diariamente, os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho.
- 6.29.4 Cabe, ainda, à fiscalização técnica do contrato, verificar se a Contratada observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos empregados, respeita a estabilidade provisória de seus empregados e observa a data-base da categoria prevista na CCT, concedendo os reajustes dos empregados no dia e percentual previstos.

6.29.5 A Contratante deverá solicitar, por amostragem, aos empregados, seus extratos da conta do FGTS e que verifiquem se as contribuições previdenciárias e do FGTS estão sendo recolhidas em seus nomes.

6.29.6 Receber e conferir a nota fiscal do serviço emitida pela Contratada, certificando (atestando) no verso da primeira via a realização do serviço, na quantidade e qualidade contratadas.

6.29.7 Realizar o acompanhamento das medições no Comprasnet Contratos;

6.29.8 Conferir, mensalmente, o conceito de avaliação de desempenho por meio da metodologia proposta no IMR (Apêndice III);

6.29.9 Receber todos os documentos necessários, contratualmente estabelecidos, para a liquidação da despesa e encaminhá-los juntamente com a nota fiscal para o gestor do contrato formalizar o processo de pagamento.

6.29.10 Verificar se a Contratada está cumprindo todas as obrigações previstas no instrumento de contrato.

6.29.11 Observar a legislação aplicável ao contrato celebrado, em função do objeto do contrato, mantendo-se atualizado em relação às suas alterações.

6.30 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.31 As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

6.32 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

6.33 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.34 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.35 A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

6.36 Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração/UFES):

6.36.1 No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.36.1.1 no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

6.36.1.1.1 relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.36.1.1.2 Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

6.36.1.1.3 exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

6.36.1.2 entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

6.36.1.2.1 Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

6.36.1.2.2 certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

6.36.1.2.3 Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

6.36.1.2.4 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6.36.1.3 entrega, quando solicitado pelo Contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:

6.36.1.3.1 extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;

6.36.1.3.2 cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;

6.36.1.3.3 cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.36.1.3.4 comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

6.36.1.3.5 comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

6.36.1.4 entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

6.36.1.5 termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

6.36.1.6 guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.36.1.7 extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

6.36.1.8 exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.36.2 Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item 6.36.1.1 acima deverão ser apresentados.

6.36.3 A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item 6.36.1.4 acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.36.4 A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.

6.36.5 O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

6.36.6 Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

6.36.7 Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item..

6.36.8 No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Cíveis de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

6.36.9 Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

6.36.10 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.36.11 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar ao Ministério do Trabalho.

6.36.12 O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

6.36.13 A Administração contratante poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.

6.36.14 Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

6.36.15 Não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

6.36.16 O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

6.36.17 Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a contratante e os empregados da Contratada.

6.36.18 O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.36.19 A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.36.20 A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

6.36.21 A fiscalização administrativa observará, ainda, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIII-B da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, cuja incidência se admite por força da Instrução Normativa Seges/Me nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

6.36.22 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

Gestor do Contrato

6.37 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.38 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.39 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.40 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.41 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.42 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.43 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.44 Compete ainda ao gestor:

6.44.1 Elaborar ou solicitar justificativa técnica, quando couber, com vistas à alteração do contrato, observando as normas e limites legais.

6.44.2 Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas.

6.44.3 O gestor deverá verificar a necessidade de se proceder a repactuação do contrato, inclusive quanto à necessidade de solicitação da Contratada.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Apêndice III para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.2 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.2.1 não produzir os resultados acordados,

7.2.2 deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3 deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.4 A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.4.1 O processo de pagamento à Contratada será executado da seguinte maneira, conforme estabelecido no Manual de Gestão e Fiscalização, volume 02 (Procedimentos), 4ª edição, 2023 /PROAD/UFES

7.4.2 O Fiscal Técnico elaborará Boletim de Medição, autuará o processo de pagamento ao Fornecedor, e encaminhará à Divisão de Fiscalização Administrativa (DFA/DCOS) com os seguintes documentos, nessa ordem: 1) Boletim de Medição assinado pelo fiscal e pela contratada, 2) o IMR referente ao mês de medição e 3) o TRP (Termo de Recebimento Provisório).

7.4.3 A Divisão de Fiscalização Administrativa (DFA/DCOS) solicitará a contratada os demais documentos referentes à análise das obrigações trabalhistas do referido mês de competência e após, será autorizada ao Gestor do contrato a solicitação da emissão da Nota Fiscal por parte da contratada.

7.4.4 O prazo para análise da documentação pode ocorrer em 30 (trinta) dias corridos, podendo ser prorrogada por igual período, e que quaisquer pendências encontradas que sejam responsabilidade da contratada, suspendem este prazo, que só será retomado depois de sanada a (s) pendência (s).

7.4.5 A atestação da fatura correspondente à prestação do serviço caberá ao fiscal técnico do contrato.

7.4.6 Para fins de faturamento, será considerado o serviço efetivamente prestado por meio da carga horária cumprida pelo funcionário, sendo descontadas as ausências e atrasos, justificados ou não, sendo considerado o período de tolerância legal.

7.4.7 Para fins de faturamento, a fiscalização considerará, baseada nos Relatórios de Registro de Frequência exigido no item 5.26, a carga horária diária efetivamente cumprida pelo funcionário ocupante de cada posto, devendo ser respeitado o limite máximo de 09 (nove) horas ou 540 (quinhentos e quarenta) minutos para jornada de trabalho executada de segunda-feira a quinta-feira, e de 08 (oito) horas ou 480 (quatrocentos e oitenta) minutos para jornada de trabalho na sexta-feira, salvo as situações excepcionais em que os limites diários precisem ser alterados, dentro do que prevê o artigo nº 59 da CLT (Decreto-Lei nº 5.452/1943 - alterada pela Lei nº 13.467 /2017).

7.4.8 O valor apresentado pela empresa vencedora (proposta final ajustada e homologada) será dividido pela quantidade de horas esperadas no mês (conforme limites máximos citados no item 7.4.7), considerando o número de dias úteis no mês, definindo, assim, o valor esperado da hora /minuto do mês. O cálculo da medição mensal será a multiplicação do valor esperado da hora /minuto do mês pela jornada efetivamente cumprida pelo trabalhador.

7.4.9 Em caso de substituição de funcionário(s), o faturamento das horas trabalhadas pelo(s) substituto(s) será igual ao definido no subitem anterior (7.4.8).

7.4.10 Uma jornada completa corresponde a 09 (nove) horas trabalhadas em quatro dias da semana e 08 (oito) horas em um dia da semana (44 horas semanais), podendo ocorrer variações desta configuração nas escalas de trabalho a depender da realidade de cada *campus* e será considerado 1 (um) serviço prestado pela empresa para fins de faturamento na planilha.

7.4.11 Para apuração do valor mensal não serão descontadas as situações de atrasos e limites de tolerâncias estabelecidos por meio do artigo nº 58, parágrafo 1º da CLT (Decreto-Lei nº 5.452 /1943, alterado pela Lei nº 13.467/2017).

7.4.12 A planilha de faturamento será enviada à Contratada para análise e concordância da apuração do referido mês antes do envio da planilha de faturamento à Diretoria de Contratações de Obras e Serviços – DCOS da UFES.

Do recebimento

7.5 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias corridos, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.6 O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.7 O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.8 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022)

7.9 O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.10 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

7.10.1 o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.10.2 o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.11 Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.12 O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.13 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.14 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.15 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.16 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.17 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.17.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.17.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.17.3 Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.17.4 Comunicar à empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

7.17.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.18 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.19 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.20 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.21 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, 32º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.21.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual.

7.21.2 Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

7.22 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.23 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.23.1 o prazo de validade;

7.23.2 a data da emissão;

7.23.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

7.23.4 o período respectivo de execução do contrato;

7.23.5 o valor a pagar; e

7.23.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.24 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.25 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.26 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.27 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.28 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.29 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.30 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.31 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.32 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

Forma de pagamento

7.33 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.34 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.35 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.35.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.36 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

7.37 É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.38 As cessões de crédito *não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020*, dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.39 A eficácia da cessão de crédito *não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020*, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.40 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.41 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos).

7.42 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

Conta-Depósito Vinculada

7.43 Para tratamento do risco de descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e com FGTS por parte do contratado, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05/2017, aplicável por força do art. 1º da IN SEGES/ME nº 98, de 2022, são as estabelecidas neste Termo de Referência.

7.44 Na presente contratação, a conta-depósito vinculada é isenta de tarifas bancárias.

7.45 O futuro contratado deve autorizar a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

7.46 Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

7.47 O contratado autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores alocados à execução do contrato, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pelo contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, e que somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 05/2017.

7.48 O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da contratação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:

7.48.1 13º (décimo terceiro) salário;

7.48.2 Férias e um terço constitucional de férias;

7.48.3 Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa; e

7.48.4 Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.

7.48.5 Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017.

7.49 O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta contratação e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.

7.50 Os valores referentes às provisões mencionadas neste Termo de Referência que sejam retidos por meio da conta-depósito deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.

7.51 O contratado poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

7.52 Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.

7.53 A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

7.54 O contratado deverá apresentar ao contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

7.55 O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05/2017.

8. Forma e critérios de seleção e regime

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1 O contratado será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso VIII da Lei nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO POR LOTE.

8.1.1 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

8.1.2 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Regime de Execução

8.2 O regime de execução do contrato será de acordo com o item 1.5.

Exigências de habilitação

8.3 Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.4 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.5 Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.6 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.7 O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.8 Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.9 É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.10 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.11 Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.12 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.13 Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

8.14 Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.15 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.16 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.17 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.18 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.19 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.20 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.21 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

8.22 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.23 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.24 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta n.º 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.25 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.26 Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

8.27 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.28 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.29 Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.30 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.31 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.32 certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação em licitação/contratação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.33 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.34 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.34.1 índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.34.2 capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação;

8.34.3 patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação;

8.34.4 As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

8.34.5 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.34.6 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.35 Declaração do interessado, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo I deste termo de referência, conforme Anexo VII-E da IN 05/2017, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos:

8.35.1 a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

8.35.2 caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o interessado deverá apresentar justificativas.

8.35.3 As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.35.4 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.36 Declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação (Apêndice I);

8.36.1 A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

Qualificação Técnico-Operacional

8.37 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.38 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.39 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 2 (dois) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos;

8.39.1 Comprovação que já executou contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados;

8.39.2 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, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

8.40 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, aplicável por força da IN SEGES/ME nº 98/2022.

8.41 Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa interessada.

8.42 O interessado disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

8.43 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.44 Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

8.45 A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Das planilhas de custos, da formação de preços e da proposta de preços

8.46 O interessado deverá apresentar para os postos discriminados, além das Planilhas de Custos e Formação de Preços, a Proposta de Preços, considerando o Modelo dos quadros-resumos dos valores mensais dos serviços por posto, valores referentes aos materiais e demonstrativos dos valores globais das propostas por lote, Apêndice IV deste Termo de Referência, em conformidade com Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017.

8.47 No preço proposto deverão estar inclusas todas as despesas com salários, leis sociais, trabalhistas, seguros, impostos, taxas e contribuições, transporte, alimentação, despesas administrativas e lucros e demais insumos necessários à sua composição.

8.48 O vale-transporte deverá ser concedido pela interessado aos empregados de acordo com o Decreto nº 10.854, de 10 de novembro de 2021, no valor referente ao itinerário de cada funcionário.

8.49 O valor do vale-transporte, previsto na planilha de custos, que, por qualquer motivo legalmente justificado, não for fornecido ao empregado, deverá ser restituído à Contratante, sendo seu valor descontado na fatura do mês subsequente ao evento.

9. Estimativas do valor da contratação

Valor (R\$): 11.364.342,14

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 11.364.342,14** (onze milhões, trezentos e sessenta e quatro mil, trezentos e quarenta e dois reais e quatorze centavos), conforme custos por lote apostos a seguir:

9.1.1 Para o Lote 01 (campi de Goiabeiras e Maruípe): R\$ 6.533.119,57 (seis milhões, quinhentos e trinta e três mil, cento e dezanove reais e cinquenta e sete centavos);

9.1.2 Para o Lote 02 (campus de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro): R\$ 2.834.635,67 (dois milhões, oitocentos e trinta e quatro mil, seiscentos e trinta e cinco reais e sessenta e sete centavos);

9.1.3 Para o Lote 03 (campus de São Mateus): R\$1.996.586,90 (um milhão, novecentos e noventa e seis mil, quinhentos e oitenta e seis reais e noventa centavos).

9.2 O critério de julgamento da proposta é o menor preço global por lote.

9.2.1 A proposta deverá ser apresentada pelo valor anual de cada lote.

9.2.2 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União, sendo que as informações orçamentárias constaram no processo de origem da contratação, Processo Administrativo nº 23068.042763/2024-24.

Vitória, 18 de setembro de 2024.

Identificação e assinatura da equipe responsável

11. 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](#).

IURY DA SILVA PESSOA

Agente de contratação

AMANDA MARTINS MATIAS

Agente de contratação

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN

Agente de contratação

EDVALDO COSTA DE JESUS

Agente de contratação

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA

Agente de contratação

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS

Agente de contratação

LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO

Agente de contratação

RENATA MONTARROYOS MOREIRA

Agente de contratação

THANISIA VALIM FERRAZ

Agente de contratação

THAYNA SOARES LOPES VENTURA

Agente de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Apendices e Anexo.pdf (251.07 KB)
- Anexo II - Apendice 2.pdf (693.75 KB)