



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus São Francisco do Sul

ANEXO A.3

DESCRIÇÃO DAS ATRIBUIÇÕES E PLANO DE TRABALHO DA CONTRATAÇÃO DE COZINHEIRA(O)

1. DO OBJETO DETALHADO.

- 1.1.** Contratação, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço **unitário**, de empresa especializada na gestão de mão de obra, para prestação dos serviços continuados de **Cozinheira(o)**.
- 1.2.** Estão incluídos nos serviços, objeto desta contratação, os equipamentos, inclusive EPI's, e os materiais necessários ao efetivo desenvolvimento dos serviços de **Cozinheira(o)**, bem como seu controle, estocagem, manutenção e distribuição.
- 1.3.** As parcelas do valor dos serviços, relativa aos materiais e equipamentos, serão faturadas e pagas de acordo com as entregas realizadas, visto as Ordens de Serviços efetivamente autorizadas pela Fiscalização do Contrato.

2. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 2.1.** Os serviços de **Cozinheira(o)** serão realizados com base nos postos previamente estabelecidos pelo IFC os quais, a critério deste, poderão ser remanejados, trocados, modificados ou substituídos no todo ou em parte em comum acordo entre a Fiscalização do Contrato e a Contratada.
- 2.2.** Os serviços de **Cozinheiro(a)** serão coordenados por representante da **CONTRATADA (PREPOSTO)**, por ela indicado.
- 2.3.** O pagamento será realizado de acordo com os materiais solicitados e efetivamente utilizados. Os materiais solicitados e não utilizados não serão pagos, devendo ser recolhidos pela Contratada.
- 2.4.** O(a) **Cozinheira(o)** deverá cumprir as atividades básicas descritas a seguir, sem prejuízo de outras que poderão ser solicitadas ou indicadas pelo Fiscal do Contrato.

2.5. ATIVIDADES BÁSICAS DO(A) COZINHEIRO(A).

2.5.1. São consideradas atividades básicas a serem realizadas na execução dos serviços de **Cozinheira(o)**, entre outras inerentes ao cargo, constantes na Classificação Brasileira de Ocupações do Ministério do Trabalho (Código 5132-05) a execução:

- a)** Ser sempre pontual, não se ausentar do ambiente de trabalho sem a devida autorização do Fiscal do Contrato, apresentando-se com boa aparência pessoal e devidamente uniformizada(o).
- b)** Executar atividades relacionadas à recepção, preparo, cocção, distribuição e armazenamento dos alimentos, a fim de respeitar a disposição dos cardápios da Alimentação Escolar ("Merenda"), sempre observando os critérios de higiene na manipulação dos alimentos (Boas Práticas para os Serviços de Alimentação, de acordo com legislação vigente – Resolução RDC no 216);
- c)** Realizar suas atividades sendo cauteloso com a higiene e utilizando técnicas adequadas de preparo, como também de reaproveitamento de alimentos; sob a supervisão do Nutricionista.
- d)** Organizar e controlar o estoque interno da cozinha: efetuar o controle da quantidade e qualidade de alimentos do estoque, verificando a validade, comunicando ao nutricionista com antecedência mínima de 03 (três) dias qualquer situação irregular, atraso na entrega pelos fornecedores, escassez de gás, alimentos e utensílios, ou qualquer outra necessidade;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus São Francisco do Sul

- e)** comunicar a nutricionista a quantidade de produtos perto de vencer para que possa alterar o cardápio e os pedidos de material.
- f)** Receber os gêneros alimentícios entregues pelos fornecedores, conferindo cuidadosamente sua qualidade, aparência, descrições do edital, data de fabricação e prazos de validade;
- g)** Utilizar balança apropriada para a pesagem dos gêneros alimentícios no recebimento dos gêneros pelos fornecedores;
- h)** Zelar pela higiene dos trabalhos de cozinha, aplicando métodos corretos de manipulação, higienização e conservação de alimentos, bem como providenciando a limpeza de equipamentos, instalações, utensílios, e de todo o ambiente de trabalho;
- i)** Selecionar os gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições, separando-os e manipulando-os de acordo, estritamente, com o cardápio estipulado pelo nutricionista;
- j)** Distribuir as refeições preparadas, entregando-as conforme rotina determinada, de maneira porcionada e conforme as orientações do nutricionista;
- k)** Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados quando da execução dos serviços, conforme necessidade;
- l)** Atuar como Educador em potencial, estimulando o consumo proporcionado e adequado das preparações ofertadas pela "Merenda Escolar";
- m)** Registrar o número de refeições ou lanches distribuídos e consumidos, anotando-as criteriosamente em controles próprios, para possibilitar os cálculos estatísticos;
- n)** Avaliar a aceitação alimentar das preparações pelos alunos, assistidos pelo programa, fazendo as devidas anotações;
- o)** Manter com ordem, higiene e segurança o ambiente de trabalho, observando as normas e instruções para prevenção de acidentes, aplicando normas e procedimentos de biossegurança;
- p)** Realizar coleta de amostras quando solicitado;
- q)** Elaborar relatórios quando solicitado;
- r)** Fazer a lavagem e higienização da cozinha, piso bancadas, efetuando também a limpeza do interior dos armários, estante, fogões, forno, liquidificador, geladeiras, freezers e/ou câmara fria;
- s)** Fazer a limpeza dos utensílios, talheres, panelas, formas;
- t)** Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério do Fiscal de Contrato;
- u)** Evitar o uso de bolsas, sacolas e mochilas nas dependências da unidade ou obter do Fiscal do Contrato a indicação de um local apropriado para a guarda destes;
- v)** Apresentar-se sempre com boa higiene corporal, mantendo os cabelos limpos e presos com touca apropriada, usar avental e luvas, manter as unhas limpas e aparadas e não usar adornos (brincos, anéis (inclusive aliança), pulseiras e cordões), durante a preparação da alimentação escolar, e se possuir algum tipo de ferimento nas mãos, deve comunicar ao nutricionista para receber as orientações adequadas quanto a solicitar seu afastamento das atividades de manipulação, preparo e distribuição da alimentação escolar;
- w)** Preparar em tempo hábil a alimentação, conforme horários estabelecidos pelo Fiscal do Contrato,



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus São Francisco do Sul

de forma a não ocorrerem atrasos, prejudicando o andamento do dia letivo;

- x)** Preparar alimentos, como bolo de cuca de banana, macarrão com carne moída, sopa de verdura com feijão, preparar vitaminas, assados e demais preparos apresentados pela nutricionista.
- y)** O público alvo dos preparos de alimentos é restrito ao ensino médio integrado com aproximadamente 350 alunos;
- z)** Desinfetar as louças e talheres e proceder a limpeza e higienização de todos os materiais, equipamentos e utensílios utilizados, como também das áreas colocadas à disposição da CONTRATADA para execução dos serviços;
- aa)** Proibir a entrada e permanência de pessoas não autorizadas nas dependências da cozinha, bem como em trajas que comprometam a higiene do local de manipulação dos alimentos, depósitos e áreas sob a responsabilidade da CONTRATADA;
- bb)** Para execução destes serviços é obrigatório o uso de uniforme, compreendendo, calçado apropriado, calça, avental, camiseta ou blusa, touca, luvas e EPIs, de acordo com legislação trabalhista;
- z)** Controlar com responsabilidade os produtos de limpeza a serem usados para que não haja desperdício ou uso inadequado;
- aa)** Participar de cursos ou programas de qualificação e requalificação profissional, mantendo-se sempre atualizado;
- ab)** Observar os aspectos dos alimentos antes e depois de sua preparação, quanto a cor, odor e sabor, comunicando imediatamente ao nutricionista, ante a ocorrência de qualquer irregularidade;
- ac)** Abrir apenas as embalagens para o consumo do dia, e as que não forem utilizadas totalmente, armazená-las bem fechadas ou trocar de embalagem (quando essas forem impróprias para armazenamento), etiquetando com a data que foi aberto, identificação do produto e data de validade do mesmo quando aberto;
- ad)** Verificar com antecedência o cardápio do dia e solicitar os alimentos necessários para confecção do mesmo, de acordo com as técnicas de preparo, para que esteja pronto, no horário estabelecido e na temperatura adequada.
- ae)** Controlar o consumo de gás, energia elétrica, água, material de limpeza, entre outros, bem como zelar pela conservação de todos os equipamentos e utensílios da cozinha;
- af)** Ser pró-ativo(a), procurando tornar a alimentação escolar saborosa e nutritiva, evitar desperdício de alimentos principalmente os perecíveis
- ag)** Manter um bom relacionamento com o nutricionista, direção, servidores, alunos e demais terceirizados da Instituição;
- ah)** Manter as carteiras de saúde, de manipulador de alimentos, rigorosamente em dia;
- ai)** Manter os alimentos sempre protegidos da ação de insetos, tendo o cuidado de cobrir os utensílios e acondicionar adequadamente os gêneros, antes do preparo ou da distribuição.
- ak)** Verificar a ordem e a limpeza do local de trabalho, antes, durante e depois de iniciar o serviço, bem como a existência dos utensílios necessários;

2.6. OBRIGAÇÕES BÁSICAS DO(A) COZINHEIRO(A).

2.6.1. São consideradas obrigações básicas do(a) **Cozinheira(o)**, entre outras inerentes ao cargo:

- a)** Sempre portar a identificação funcional (crachá) em local visível;



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus São Francisco do Sul

- b) Apresentar-se ao trabalho devidamente uniformizado, obedecendo às regras mínimas de higiene e asseio pessoal, devendo apresentar-se sempre limpo, com cabelos aparados ou presos, sapatos limpos, uniforme passado e ajustado;
- c) Comportar-se com ética, polidez, calma, ser discreto(a), reservado(a);
- d) Trabalhar em equipe, verificando com os outros(as) **Cozinheiras(os)** ou com o preposto a melhor forma de utilização dos materiais e equipamentos empregados na execução dos serviços;
- e) Preparar o local de trabalho e planejar as atividades;
- g) Evitar danos, desperdícios e perdas de materiais;
- h) Relacionar e enviar ao preposto a relação de faltas e necessidades de insumos, utensílios, produtos e materiais, tempestivamente;
- i) Observar a disciplina e horário de trabalho;
- j) Tratar com urbanidade as pessoas, oferecendo cordialidade, por ocasião do atendimento ao público em geral;
- k) Manter-se no posto de serviço sem dele se afastar, a não ser por autorização do preposto com anuência do Fiscal de Contrato;
- l) Cumprir todas as determinações emanadas do preposto;
- m) Cumprir as normas internas do IFC e do serviço público federal.
- n) Usar obrigatoriamente EPI e EPC;

2.7. REQUISITOS MÍNIMOS PARA OS PROFISSIONAIS COZINHEIROS(AS).

2.7.1. A mão de obra empregada na execução dos serviços de **Cozinheira(o)** deverá atender aos seguintes requisitos:

- a) Escolaridade mínima: médio completo;
- b) Experiência mínima de 12 (doze) meses na função de **Cozinheira(o)**;
- c) Capacitação - NR- 37 – CURSO BÁSICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS;
- d) Capacitação -NR6 - EQUIPAMENTODE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - EPI
- e) Capacitação - Primeiro Socorros;

2.8. HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS.

2.8.1. Os serviços poderão ser realizados de segunda a sexta feira entre 07h00min e 18h00min, sendo que os(as) **Cozinheira(o)** deverão cumprir a jornada de 44 horas semanal, com intervalos conforme legislação vigente.

2.8.2. No interesse da administração poderá haver expediente nos sábados e domingo a critério da administração devendo a contratada reorganizar a força de trabalho para atender esses dias sem ultrapassar as 44 horas semanal, as despesas com Vale Transporte, Vale Alimentação e demais custo fica por conta contratada.

2.8.2.1. A resolução (definição) quanto à jornada semanal a ser efetivamente realizada, segunda a sexta ou de segunda a sábado, será de competência do Fiscal do Contrato, visto o planejamento das atividades dos Campus SFS.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus São Francisco do Sul

2.8.2.2. para fins de uniformização das propostas os valores deverão ser ofertados considerando omês com 22 (vinte e dois) dias úteis.

2.8.3. A **CONTRATADA** deve gerência a sua equipe de trabalho no intuito de evitar que os(as) **Cozinheiras(os)** extrapolem a sua jornada de trabalho, mesmo que estejam dentro dos horários preestabelecidos no item 2.7.1.

2.9. AFASTAMENTOS E SUBSTITUIÇÕES.

2.9.1. A Contratada deverá substituir provisoriamente, no prazo de 02 (duas) horas, em caso de eventual ausência, tais como faltas e licenças, o empregado posto a serviço da Contratante, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato.

2.9.2. As ocorrências de afastamentos dos empregados da execução dos serviços por quaisquer motivos e por período superior a 5 (cinco) dias, ensejarão providências imediatas da contratada para que eles sejam substituídos temporariamente.

2.8.2. As solicitações do IFC para a substituição definitiva de empregados deverão ser efetivadas no dia seguinte ao da solicitação, caso não tenha sido estabelecido outro prazo, admitida a tolerância de até 3 (três) dias.

3. EQUIPAMENTO DE PROTENSÃO – EPI E UNIFORME

- 3.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar equipamentos de proteção individual e treinamento ao seu profissional para estar de acordo com as normas legais vigentes.
- 3.2. Todos os EPIs disponíveis deverão ter o Certificado de Aprovação (CA) válido e ser de boa qualidade.
- 3.3. Estar em conformidade com as exigências da NR-6 e seguro para uso.
- 3.4. A Contratada deve fornecer EPI em quantidade suficiente para a execução dos serviços com segurança. A reposição deve ser imediata para que o trabalhador esteja protegido todo o tempo que estiver submetido a condições insalubres. Os EPI's devem ter Certificado de Aprovação (CA) emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, conforme estabelecido na NR nº 06;
- 3.5. Fornecer todos EPI, Uniformes e equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus profissionais considerados necessários ao exercício de suas funções.
- 3.6. Outros EPIs não relacionados, mas necessários à adequada proteção dos colaboradores no desempenho de suas atividades deverão ser fornecidos pela Contratada, para a perfeita execução dos serviços em quantidade e qualidade necessários.
- 3.7. As quantidades de EPIs deverão ser mensuradas de acordo com o número de postos de trabalho disponibilizados para a prestação dos serviços, o prazo de validade dos materiais, a periodicidade de troca e o tipo de serviço executado. A Contratada deverá fornecer para cada funcionário, além dos previstos no LTCAT, no mínimo as descritas na planilha de formação de preço e custo
- 3.8. Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada 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.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus São Francisco do Sul

- 3.9. O uniforme e os EPIs deverá ser entregue mediante recibo (relação nominal) cuja cópia deverá ser apresentada à contratante.
- 3.10. A CONTRATADA deverá disponibilizar, no início do contrato, em uma entrega única, todos os Uniformes e EPI, e providenciar sua substituição conforme periodicidade da planilha de custo e formação de preço .
- 3.11. Deverá ainda, quando a fiscalização do contrato, justificadamente, assim o exigir e/ou quando caracterizado o desgaste prematuro, substituir os uniformes e EPIs, a partir da expressa exigência da fiscalização do contrato, não repassando os custos de qualquer dos itens de uniforme e equipamentos aos seus empregados e a contratante.
- 3.12. No caso de empregada gestante, os uniformes do tipo calça e blusa deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados.
- 3.13. Todos os itens do conjunto de Uniforme e EPI estarão sujeitos à prévia aprovação da Contratante e, a pedido dela, poderão ser substituídos, caso não correspondam às especificações.
- 3.14. Poderão ocorrer eventuais alterações nas especificações dos uniformes quanto ao tecido, cor e modelo, desde que previamente aceitas pela fiscalização da Contratante.
- 3.15. A Contratada não poderá exigir do empregado o Uniforme ou EPI Usado, quando da entrega dos novos.
- 3.16. A Contratada não podendo ser repassados os custos de Uniforme ou EPI aos seus profissionais, inclusive no desligamento do colaborador, mesmo com a previsão em convenção coletiva.
- 3.17. A CONTRATADA deverá fornecer uniformes para o início do contrato, conforme quantidades descritas na Estimativa de Custos e Formação de Preços para cada posto.
- 3.18. A CONTRATADA deverá fornecer a cada 6 (seis) meses, contados da data da entrega dos uniformes necessários ao início do contrato, os uniformes conforme quantidades descritas na Estimativa de Custos e Formação de Preços para cada posto, ou a qualquer tempo quando necessário e solicitado pela CONTRATANTE.
- 3.19. Os uniformes e EPIs deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.
- 3.20. O valor mensal máximo relativo à uniformes e EPIs a ser considerado na elaboração da planilha de custos e formação de preços para os postos de **Cozinheira(o)**, são os constantes Estimativa de Custos e Formação de Preços .
- 3.21. A composição, a descrição e a quantidade dos uniformes poderão ser alteradas no decorrer do contrato, visto os mesmos ajustarem-se as condições climáticas de cada localidade.
- 3.22. O desconto aferido para uniformes na licitação é percentual resultante da diferença do valor constante na Estimativa de Custos e Formação de Preços e o valor proposto pela contratada quando da proposta apresentada na licitação.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus São Francisco do Sul

- 3.23. O desconto deve ser aferido tendo por base o totalizador da planilha uniformes.
- 3.24. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

Uniformes e EPI	
Material	Quantidade Anual
Jaleco com Bolso e Logo marca da empresa	2
Calça comprida com elástico e cordão, em gabardine	4
camiseta manga curta com logomarca da empresa, malha fria	4
camiseta manga longo com logomarca da empresa, malha fria	2
Meia em algodão, tipo cano curto kit 03 pares	2
Calçado fechado (par) com solado baixo de borracha ou material sintético antiderrapante com palmilha antibacteriana	2
Óculos de proteção	2
Botas de borracha;	1

4. DOS MATERIAIS

4.1. A **CONTRATADA** deverá fornecer os materiais conforme detalhado na Planilha Estimativa de Custos e Formação de Preços para cada posto.

4.2. O valor mensal máximo relativo aos materiais a serem considerados na elaboração da Planilha de Custos e Formação de Preços da Licitante, para cada posto, é o informado na Planilha Estimativa de Custos e Formação de Preços, conforme orçamentos realizados pelo IFC.

4.3. A quantidade de materiais constantes na Planilha Estimativa de Custos e Formação de Preços é estimativa, podendo durante a execução do contrato haver variações no quantitativo consumido.

4.4. O valor a ser pago mensalmente a título de materiais será correspondente ao quantitativo efetivamente entregue solicitados e entregues pela fiscalização.

4.4.1. O valor a ser pago para cada material utilizado nas Ordens de Serviço, será o valor informado para o material na Planilha de Custos e Formação de Preços da Contratada menos o desconto de material



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus São Francisco do Sul

não entregue.

4.5. Deverá ser observada pela CONTRATADA a qualidade dos produtos, sendo que os mesmos poderão ser recusados pelo Fiscal do Contrato, caso estejam em desacordo com a especificação mínima do item.

4.5.1. Os referenciais de qualidade são os constantes nos orçamentos realizados pelo IFC e disponibilizados junto com o Termo de Referência.

4.6. Os materiais e necessários a execução dos serviços, conforme Ordem de serviço, deverão ser disponibilizados pela Contratada em até 10 (dias) dias contados da aprovação da Ordem de Serviço.

4.6.1. A critério da Fiscalização do Contrato, desde que solicitado pela Contratada, poderá ser destinado espaço físico (edificado e não edificado) para que a Contratada estoque materiais que possuem maior frequência de utilização.

4.6.1.1. Nas condições do item acima, a Contratada ficará responsável pela guarda, estocagem, controle e distribuição dos materiais, além da manutenção do espaço disponibilizado pelo IFC, que ficará como encargo da Contratada.

4.7. A composição, a descrição e a quantidade dos materiais poderão ser alteradas no decorrer do contrato (aditivo qualitativo), visto os mesmos ajustarem-se as condições específicas do local de prestação dos serviços.

4.7.1. As alterações eventualmente realizadas na composição, na descrição e na quantidade dos materiais, seguirão as mesmas regras constantes na Estimativa de Custos e Formação de Preços, ou seja, serão necessários 3 (três) orçamentos, de onde será aferido o preço médio a ser aplicado o desconto da licitação.

4.7.1.1. O desconto aferido materiais é percentual resultante da diferença do valor constante na Estimativa de Custos e Formação de Preços e o valor proposto pela contratada quando da proposta apresentada na licitação.

4.7.1.2. O desconto deve ser aferido tendo por base o totalizador da planilha materiais:

Lista de Material a Ser Fornecido			
Material	Medida	Quantidade do Contrato Anual	Quantidade Mensal
Detergente líquido neutro biodegradável, inodoro, galão 5 litros	Unidade	6	1
Esponja dupla face. Material: espuma/fibra sintética: uma face macia e outra áspera, comprimento mínimo 110mm, largura mínima 75 mm, espessura mínima 20 mm, formato retangular	Pacotes 4 unidades	60	5
Escova macia (para auxiliar no procedimento de higienização das	Unidade	2	1



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus São Francisco do Sul

frutas)			
Pano de limpeza multiuso, pano não tecido, microperfurado (tam. 60 x 33) rolo 600 panos	rolo	12	1
Luva, confeccionada em borracha natural, cor amarela; flocada em algodão internamente; com antiderrapante na palma, face palmar dos dedos e pontas dos dedos. tamanho pequeno, médio, grande	Unidade	24	2
esponja de aço, pacote 60 mg com 8 unidade . Com qualidade igual ou superior à marca de referência "Bombril"	Unidade	24	2
Rodo para pia, com borracha antimoho e/ou com proteção bacteriana, largura de 15 cm.	Unidade	2	1
Filme de PVC para proteção de alimentos. Medidas 28 x 300 M.	Unidade	12	1
Sanitizante em pó para hortifrutícolas. Destinado à desinfecção de frutas, legumes e verduras. Princípio ativo: Dicloroisocianurato de sódio. Solução clorada de no mínimo 100 ppm (mg/l) e no máximo 250 ppm (mg/l). Embalagem de 1 Kg com colher dosadora e instruções de uso. Deverão ser apresentados juntamente à proposta os seguintes documentos: Ficha Técnica e Ficha de Segurança do Produto Químico (FISPQ). Produto registrado no Ministério da Saúde	Unidade	12	1
Guardanapos, folhas duplas, branco 50 unidades, tamanho acima 22 cm por 22 cm	Unidade	32	8
Álcool etílico, 70%, frasco com 1 litro, para higienização de alimentos.	Unidade	24	2
Luva Vabene Procedimento Viniflex Preta c/100	Unidade	24	2
Escova para lavagem de mãos e unhas (com cerdas macias e com pegador plástico);	Unidade	4	1

5. DOS EQUIPAMENTOS

5.1. A **CONTRATADA** deverá fornecer os equipamentos e ferramentas conforme detalhamento da Planilha Estimativa de Custos e Formação de Preços para cada posto ou solicitado pela fiscalização do contrato.

5.2. Deverá ser observada pela **CONTRATADA** a qualidade dos equipamentos, sendo que os mesmos poderão ser recusados pelo Fiscal do Contrato, caso estejam em desacordo com a especificação mínima do item ou seja de qualidade inferior ao solicitado.

5.2.1. Os referenciais de qualidade são os constantes nos orçamentos realizados pelo IFC e disponibilizados junto com o Termo de Referência.

5.2.2. Os equipamentos a serem fornecidos serão objeto de solicitação específica do Fiscal do Contrato, visto a realidade de Campus do IFC.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus São Francisco do Sul

5.2.3. Os equipamentos deverão ser fornecidos em até 5 (cinco) dias úteis a contar da solicitação do Fiscal do Contrato.

5.3. O valor mensal relativo aos equipamentos a ser considerado na elaboração da planilha de custos é a depreciação mensal .

5.3.1. A depreciação dos Equipamentos e efetivamente entregues será paga mensalmente conforme informado na Planilha Estimativa de Custos e Formação de Preços .

5.3.1.1. A metodologia de depreciação dos equipamentos, a ser utilizada pela licitante, deverá ser a informada na Planilha Estimativa de Custos e Formação de Preços .

5.3.1.2. Os custos da depreciação dos equipamentos constantes na Planilha Estimativa de Custos e Formação de Preços, deverão ser apresentados na planilha de custos pelo método de depreciação, conforme sua vida útil estabelecida pela IN RFB 1700/2017, ou em face de revogação, a norma que venha a substituir. O prazo de vida útil admissível é aquele estabelecido pela IN RFB 1700/2017, ficando assegurado à licitante o direito de computar a quota efetivamente adequada às condições de depreciação dos seus bens, desde que faça prova dessa adequação quando adotar taxa diferente.

5.3.2. A voltagem dos equipamentos elétricos deve ser de acordo com a disponível na Unidade de prestação do serviço no caso do campus São Francisco do Sul 220 Voltes.

5.4. A **CONTRATADA**, durante toda vigência do Contrato, deve manter disponíveis e plenamente operacionais todos os equipamentos/ferramentas e acessórios relacionados.

5.5. Para os equipamentos que gerem ruídos deve-se observar a Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, para que sejam excedidos os limites permitidos.

5.5.1. Os Equipamentos e Ferramentas tem que ser entregue no início do contrato deve permanecer na Contratante em perfeita condição.

5.5.2. Caso necessite de reparos ou manutenção fora do campus, a Contratada tem que fazer a reposição dentro do prazo de 48 horas para não causar de inviabilizar a execução das atividades de manutenção predial.

5.5.3. A lista de material da planilha de formação de preço não é exaustiva, consta como relação mínima a contratada pode complementar essa relação na proposta.

5.5.4. A composição, a descrição e a quantidade dos materiais poderão ser alteradas no decorrer do contrato (aditivo qualitativo), visto os mesmos ajustarem-se as condições específicas do local de prestação dos serviços.

5.5.5. As alterações eventualmente realizadas na composição, na descrição e na quantidade dos materiais, seguirão as mesmas regras constantes na Estimativa de Custos e Formação de Preços, ou seja, serão necessários 3 (três) orçamentos, de onde será aferido o preço médio a ser aplicado o desconto da licitação.

5.5.5.1. O desconto aferido materiais é percentual resultante da diferença do valor constante na Estimativa de Custos e Formação de Preços e o valor proposto pela contratada quando da proposta apresentada na licitação.

5.5.5.2. O desconto deve ser aferido tendo por base o totalizador da planilha materiais

5.5.6. Todas os Equipamentos fornecidos tem que ser da linha profissional industrial e de qualidade.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense - Campus São Francisco do Sul

Equipamentos e Utensílios		
Material	Medida	Quantidade do Contrato
Jarra de inox, para suco ou água, com capacidade mínima para 1,8 litros.	Unidade	2
Botijão Térmico Inox 9,5 Litros Profissional	Unidade	2
Bandeja em aço inox retangular, com área útil aproximada de 40 cm de comprimento por 30 cm de largura, com abas em toda a lateral e alças. Acabamento liso e alto brilho.	Unidade	2
Chaleira elétrica com capacidade para 2,5 litros, em alumínio ou inox, com tampa e alça	Unidade	2
KIT merenda escolar, Prato 600 ml, resistente a temperatura de acordo com resolução da avisa.	kit	350
Unidade	Unidade	4
Garrafa Térmica 2,5 litros	Unidade	4

6. DA UNIDADE DE MEDIDA

6.1. Devido à inviabilidade da adoção de outro tipo de unidade de medida para os serviços de **Cozinheira(o)**, será adotado critério de remuneração da Contratada por postos de trabalho ou quantidade de horas de serviço, conforme alínea d.1.1., item 2.6 do Anexo V, da IN SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017.

7. DO SINDICATO, DA CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO E DO PISO SALARIAL.

7.1. A proposta deverá conter indicação dos Sindicatos, Acordos e Convenções Coletivas de Trabalhos que regem cada categoria profissional que executará os serviços e a respectiva data base e vigência, com base no Código Brasileiro de Ocupações – CBO, segundo disposto na letra C do Item 6 do Anexo VII da Instrução Normativa MPOG/SLTI nº 05/2017.

7.1.1. Os Acordos e Convenções Coletivas deverão ser os vigentes na data da abertura da licitação.

7.2. Para os serviços de **Cozinheira(o)**, deverá ser utilizado como piso salarial os valores constantes nos Acordos e Convenções Coletivas que vinculam a licitante e o posto de serviço licitado.

8. ESTIMATIVA DE CUSTOS DO PREÇO MÁXIMO A SER PAGO PELO IFC

8.1. A pesquisa de preços de materiais, insumos e equipamentos foi realizada conforme orientações IN SEGES/ME nº 73/2020.

8.2. Os demais custos foram levantados por planilha Estimativa de Custos e Formação de Preços conforme orienta a Letra b.1 do Item 2.9 do Anexo V da Instrução Normativa MPOG/SLTI nº 05/2017, no Art. 9 da IN SEGES/ME nº 73/2020 e Inciso II do §2º do Art. 7ª da Lei nº 8.666/93.

8.3. O valor máximo estimado para o posto, considerando todos os custos da contratação, inclusive necessidades excepcionais na execução do serviço que venham a representar custos adicionais para a contratação, tais como uniformes EPIs, insumos, equipamentos e manutenção dos equipamentos, é o disposto na Planilha Estimativa de Custos e Formação de Preços.