

Estudo Técnico Preliminar 20/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23243.000262/2021-50

2. Natureza de Despesa

33903705.

3. Objeto

Postos de Cozinheiro e Auxiliar de Cozinha.

4. Equipe de Planejamento

SERVIDOR	SIAPE
Luís Carlos Dick	3000641
Priscila Porta Nova de Oliveira	2407855
Carlise Felkl Prevedello	1680918
Priscila da Trindade Flores	2135536
Fernanda Miranda Conterato	1680547
Gisela Faraco de Freitas	1443016
Tânia Terezinha Pinheiro	2136922
Daniel de Melo Jacobsen	1616753
Daiane de Fátima dos Santos Bueno	1799649

5. Descrição da necessidade

Trata o presente estudo sobre a análise da demanda apresentada para contratação de serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha.

Em que toca à motivação da contratação, percebe-se que a mesma surgiu em razão da necessidade de se oferecer alimentação para os estudantes do Instituto Federal Farroupilha, com o objetivo de executar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

A alimentação é distribuída em três turnos: manhã (café e/ou lanche e almoço), tarde (lanche) e noite (jantar e/ou lanche), de acordo com a realidade de cada Campus do Instituto Federal Farroupilha.

Até ao presente momento a Administração atendeu à necessidade de alimentação estudantil mediante a contratação de pessoa jurídica para produção e fornecimento de alimentos. Este método está em processo de extinção no âmbito do IFFar pois muitos Campi estão migrando para o modelo de gestão própria. O referido modelo tem como característica a gestão integral dos serviços necessários para o fornecimento de refeição, sendo esta a aquisição de gêneros alimentícios e a contratação de serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha para a produção.

Destaca-se que a idealização desta licitação foi divulgada aos Campi do IFFar, tendo os seguintes se manifestado quanto ao interesse na participação da Intenção de Registro de Preço IFFar Campus Alegrete, Jaguarí e Centro de Referência Santiago, Júlio de Castilhos, Santa Rosa, São Borja, São Vicente do Sul e Santo Augusto.

Por este motivo, o presente estudo técnico abrangerá as demandas previamente apresentadas pelas unidades do IFFar que demonstraram interesse.

Ressalte-se que os serviços terceirizados auxiliares são essenciais para que os Campi do IFFar, participantes desta licitação, possam assumir e continuar a administração da gestão própria de seus refeitórios. A contratação em tela visa a dar continuidade aos serviços de alimentação estudantil.

A contratação pretendida tem consonância com o planejamento estratégico do IFFar, uma vez que consta na sua programação orçamentária e financeira anual de cada Campus.

Outra razão da presente contratação é pelo fato que o IFFar não possui, em seu quadro de pessoal, colaboradores com qualificação profissional para a execução dos serviços objeto desta contratação, necessários para a manutenção e desenvolvimento destas atividades.

Os serviços objeto da presente contratação caracterizam-se como de natureza comum, tendo em vista que são geralmente oferecidos por diversos fornecedores e são facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão de contratação com base no menor preço, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

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 personalidade e subordinação direta

6. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Campus Júlio de Castilhos, Coordenação de Assistência Estudantil	Fernanda Miranda Conterato, fernanda.conterato@iffarroupilha.edu.br, SIAPE 1680547
Campus Alegrete, Coordenação de Assistência Estudantil	Gisela Faraco de Freitas, gisela.freitas@iffarroupilha.edu.br, SIAPE 1443016
Campus São Vicente do Sul, Coordenação de Assistência Estudantil	Carlise Felkl Prevedello, carlise.prevedello@iffarroupilha.edu.br, SIAPE 1680918
Campus Jaguarí e CR Santiago, Coordenação de Assistência Estudantil	Priscila da Trindade Flores, priscila.flores@iffarroupilha.edu.br, SIAPE 2135536
Campus Santa Rosa, Coordenação de Assistência Estudantil	Tania Terezinha Pinheiro, tania.pinheiro@iffarroupilha.edu.br, SIAPE 2136922
Campus São Borja, Coordenação de Assistência Estudantil	Priscila Porta Nova de Oliveira, priscila.oliveira@iffarroupilha.edu.br, SIAPE 2407855
Campus Santo Augusto, Coordenação de Assistência Estudantil	Marcos Cesar Wollmann dos Santo, marcos.santos@iffarroupilha.edu.br, SIAPE 1489338

7. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa contratada deverá prestar serviços de produção de refeições (pré preparo, preparo, cocção, distribuição dos alimentos e higienização dos equipamentos, utensílios e ambiente) mediante a disponibilização de mão de obra qualificada de cozinheiro preposto, cozinheiro geral e auxiliar de cozinha, os quais desempenharão as descritas em anexo a este ETP (Anexo I).

A contratada deverá disponibilizar equipe técnica qualificada para a prestação dos serviços bem como os materiais e equipamentos necessários à execução das atividades relativas à contratação.

A contratada deverá cumprir a legislação trabalhista relativa à jornada de trabalho, às normas coletivas da categoria profissional e as normas internas de segurança e saúde do trabalho (SINDASSEIO).

A contratada deverá treinar e capacitar periodicamente seus empregados no atendimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, bem como na prevenção de incêndios, práticas de redução do consumo de água, energia e geração de resíduos para implementação das lições aprendidas durante a prestação dos serviços.

A contratada também deverá orientar os funcionários sobre o cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da prestação de serviço, zelando pela segurança e pela saúde dos usuários e da circunvizinhança.

A contratada deverá proibir quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, religião, orientação sexual ou estado civil na seleção de mão de obra para o quadro da empresa.

A contratada deverá administrar situações emergenciais de acidentes com eficácia, mitigando os impactos aos empregados, colaboradores, usuários e ao meio ambiente;

O serviço é de natureza continuada, estando previsto na Portaria 964 de 18 de junho de 2019 que define os serviços considerados de natureza contínua no âmbito do Instituto Federal Farroupilha.

A contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade previstas no art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, no que couber.

A contratação terá vigência de 20 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- a) Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b) Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- c) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- d) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- e) Seja comprovado, através de pesquisa de mercado, que o valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração;
- f) Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- g) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

Não há necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas no caso específico da contratação do serviço de cozinheiros e auxiliares de cozinha, uma vez que as técnicas utilizadas são de domínio comum, conhecidas da grande maioria, senão de todas as empresas do ramo e não há propriedade intelectual a proteger.

8. Levantamento de Mercado

Foram consultadas contratações similares de outros órgãos públicos, no entanto, não foram identificadas novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem atender às necessidades da administração.

O mercado de potenciais prestadores dos serviços a serem contratados é bastante vasto, uma vez que as rotinas gerais para sua execução são relativamente simples, não havendo necessidade de especialização nem da parte das empresas, nem dos seus empregados que serão utilizados diretamente na prestação dos serviços.

Por essas razões, também não se vislumbra a necessidade de consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas para coleta de contribuições. Foram identificadas as seguintes soluções de mercado que podem atender os requisitos especificados para a contratação:

- a) No caso dos serviços em tela não se vislumbra outras soluções de mercado afora a terceirização para a prestação indireta dos serviços, visto que inexistem quadros funcionais típicos no IFFar para a execução desses serviços, restando impedido o aproveitamento de recursos humanos da própria Administração;
- b) No caso da prestação indireta dos serviços, não foram identificadas outras hipóteses além de contratação de serviço contínuo com mão de obra em regime de dedicação exclusiva, sistemática em que a empresa disponibiliza funcionário(s) para permanecer(em) nas dependências da contratante em período integral aguardando solicitação de serviço.

Essa forma de contratação não limita a participação de empresas na licitação, visto que se trata da forma usual de contratação dos serviços de cozinheiros e auxiliares de cozinha, para a qual o mercado está preparado.

9. Descrição da solução como um todo

A solução que melhor atende às necessidades da Administração é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção de refeições mediante disponibilização de mão de obra de cozinheiro preposto, cozinheiro geral e auxiliar de cozinha.

Em termos de justificativa econômica, não há alternativas menos dispendiosas para atender o interesse da Administração que não a contratação de pessoal terceirizado. As despesas para a contratação serão lastreadas em consultas de preço de contratações semelhantes de outros órgãos, de preços do Painel de Preços e ainda em função da Convenção Coletiva de Trabalho de cada profissão.

Após a definição de preços de referência, a contratação ainda será conduzida por pregão eletrônico, o que trará ampla participação de interessadas que fará com que o preço a ser contratado se aproxime ao valor de mercado. Assim, a contratação será feita com preços compatíveis ao praticado no mercado.

10. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

CADA UNIDADE especifica sua forma de estimativa (cálculo) do número de funcionários, conforme sua realidade:

Alegrete

- 1) Considerando a média das refeições servidas diariamente.

Média das refeições

Café da manhã: 100 refeições

Almoço: 550 refeições

Lanche da tarde: 150 refeições

Jantar: 400 refeições

Total: 1200 refeições

n= tempo em minutos para produzir refeição (TM): 15 minutos

Jornada diária de trabalho (JT): 7,5 (44 horas semanais/ 6 dias na semana)

IPF = $(NRP \times TM) / JT \times 60$ minutos

IPF= $1200 \times 15 / 15 \times 60$

IPF= $18000 / 450 = 40$ funcionários

Justificativa: De acordo com o cálculo exposto acima, o quantitativo ideal de funcionários para a execução das atividades no Setor de Alimentação e Nutrição seriam de quarenta (40) colaboradores, porém, tendo em vista o espaço físico que compreende as áreas de **cozimento** e higienização de utensílios, bem como a restrição orçamentária imposta impedem a viabilização deste quantitativo. Entretanto, a manutenção de 12 funcionários atualmente, impossibilita um atendimento minimamente satisfatório. Sendo assim, embora com a metade do quantitativo legal, 20 funcionários, atenderiam as demandas do Setor para o ano em questão.

Jaguari

Considerando a média das refeições servidas diariamente (desjejum, almoço lanche da tarde e jantar):

Média das Refeições

Desjejum : 120 refeições

Almoço: 150 refeições

Lanche da tarde: 120 refeições

Jantar: 120 refeições

Total: 510 refeições

n= tempo em minutos para produzir refeição (TM): 15 minutos

Jornada diária de trabalho (JT): 7,5 (44 horas semanais/ 6 dias na semana)

IPF = $(NRP \times TM) / JT \times 60$ minutos

IPF= $510 \times 15 / 7,5 \times 60$

IPF= $7650 / 450 = 17$ funcionários

Justificativa: Conforme cálculo obtido seriam necessários 17 funcionários para produção das refeições em Jaguari, porém devido ao espaço físico limitado da área de produção de refeições, bem como o valor da mão de obra e consequente restrição orçamentária do campus deve ser contratado um número menor de colaboradores. A contratação de 08 funcionários atenderia a demanda de produção atual.

CR Santiago

Considerando a média das refeições servidas diariamente (lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, lanche da noite):

Média das Refeições

Desjejum : 35 refeições

Almoço: 35 refeições

Lanche da tarde: 35 refeições

Lanche da noite: 100 refeições

Total: 205 refeições

n= tempo em minutos para produzir refeição (TM): 15 minutos

Jornada diária de trabalho (JT): 8 (44 horas semanais/ 5 dias na semana)

$$IPF = (NRP \times TM) / JT \times 60 \text{ minutos}$$

$$IPF = 205 \times 15 / 8 \times 60$$

$$IPF = 3075 / 480 = 6 \text{ funcionários}$$

Júlio de Castilhos:

Média das refeições

Lanche da manhã: 120 refeições

Almoço: 280 refeições

Lanche da tarde: 120

Jantar: 80 refeições

Total: 600 refeições

n= tempo em minutos para produzir refeição (TM): 15 minutos

Jornada diária de trabalho (JT): 8h (40 horas semanais/ 5 dias na semana)

Cenário 1: somente Ensino Médio. NRP = 600

$$IPF = (600 \times TM) / JT$$

$$IPF = (600 \times 15) / 480$$

$$IPF = 9000 / 480 = 18,75 \text{ funcionários}$$

Cenário 2: Ensino Médio e Ensino Superior. NRP = 776.

$$IPF = (NRP \times TM) / JT$$

$$IPF = (776 \times 15) / 480$$

$$IPF = 11640 / 480 = 24,25 \text{ funcionários}$$

JUSTIFICATIVA: O cálculo demonstra que atendendo apenas os alunos dos cursos integrados e subsequentes seria necessário 18 funcionários, E o outro cenário atendendo a todos os alunos do campus necessitaríamos de 24 funcionários. De acordo com a prática que temos dos anos anteriores, e em virtude de constantes cortes de orçamento, desempenhamos as funções com 8 colaboradores, sendo esta quantidade insuficiente para desempenhar as atividades com plena satisfação. O contrato atual, que está suspenso no momento em virtude da pandemia Covid-19 contempla 11 colaboradores. Acredito que 12 colaboradores entre cozinheiros e auxiliares é um quantitativo suficiente para cumprirmos satisfatoriamente os serviços de cozinha e refeitório de acordo com a legislação vigente.

São Vicente do Sul (indicador de pessoal fixo, IPF):

Considerando a média das refeições servidas diariamente (café da manhã, almoço e jantar):

Média das refeições

Café da manhã: 150 refeições

Almoço: 650 refeições

Jantar: 400 refeições

Total: 1200 refeições

n= tempo em minutos para produzir refeição (TM): 15 minutos

Jornada diária de trabalho (JT): 7,5 (44 horas semanais/ 6 dias na semana)

IPF = $(NRP \times TM) / JT \times 60$ minutos

IPF= $1200 \times 15 / 15 \times 60$

IPF= $18000 / 450 = 40$ funcionários

Justificativa: Dado o cálculo exposto seria necessário 40 funcionários para adequadamente desempenhar as atividades, devido a prática de serviço no Setor de Alimentação e Nutrição do Campus São Vicente do Sul este valor torna-se excessivo, tendo como justificativa principalmente o espaço físico da área de cocção.

Desta forma tendo já a prática de anos anteriores com 20 funcionários contratados, acredito que este quantitativo para a média de 1200 refeições atualmente praticadas seria adequado para desempenhar as atividades de acordo com a legislação vigente.

No último contrato, devido aos cortes de gastos impostos, estávamos com apenas 16 funcionários e logo após, devido a mais pressões para diminuição de gastos, este quantitativo foi reduzido para 12 funcionários, quantitativo que inviabiliza a maioria das rotinas básicas de serviço para atender a legislação vigente e torna o serviço executado apenas de maneira simples e básica, colocando o profissional responsável técnico pela produção de refeições em risco diariamente.

Carlise Felki Prevedello

Nutricionista CRN2 8781

Responsável técnica CRN2 e FNDE

São Borja

Considerando a média das refeições servidas diariamente (café da manhã, almoço lanche da tarde, lanche da noite e jantar):

Média das refeições

Café da manhã: 100 refeições

Almoço: 250 refeições

Lanche da tarde: 100 refeições

Lanche da noite: 50

Jantar: 50 refeições

Total: 500 refeições

n= tempo em minutos para produzir refeição (TM): 15 minutos

Jornada diária de trabalho (JT): 7,5 (44 horas semanais/ 6 dias na semana)

IPF = $(NRP \times TM) / JT \times 60$ minutos

IPF= 500x15/15x60

IPF= 7500/450= 16 funcionários

Justificativa: De acordo com o cálculo realizado acima, o quantitativo ideal de funcionários para a execução das atividades no Refeitório do Campus São Borja seria de dezesseis (16) colaboradores, porém, tendo em vista o espaço físico que compreende as áreas de cocção e higienização de utensílios, bem como as atividades realizadas em unidades de alimentação e nutrição. Entretanto, conforme a compatibilidade das atividades e rotinas estabelecidas no refeitório do Campus São Borja, é necessária a contratação de apenas 8 colaboradores para atender todas as demandas, sendo: um (1) cozinheiro preposto, dois (2) cozinheiros e 5 (cinco) auxiliares de cozinha.

Santa Rosa

Considerando a média das refeições servidas diariamente (lanche da manhã, almoço lanche da tarde, lanche da noite ou jantar):

Média das Refeições

Lanche da manhã: 180 refeições

Almoço: 112 refeições

Lanche da tarde: 140 refeições

Lanche da noite: 100 refeições

Total: 532 refeições

n= tempo em minutos para produzir refeição (TM): 15 minutos

Jornada diária de trabalho (JT): 8h (40 horas semanais/ 5 dias na semana)

IPF = (NRP x TM) / JT x 60 minutos

IPF= 532 x 15 / 8 x 60

IPF= 5.315 / 480 = 11 funcionários

Justificativa: O cálculo acima refere-se ao quantitativo necessário para a execução dos serviços de alimentação oferecido aos discentes do Câmpus Santa Rosa. A oferta de alimentação ocorre nos cinco dias da semana e considerando que segunda-feira, quinta-feira e sexta-feira os alunos permanecem na Instituição em turno integral, e terça-feira e quarta-feira somente no turno da manhã e noite, podemos reduzir o número de 11 funcionários para cinco. As experiências com empresas terceirizadas nos mostraram que 5 funcionários conseguem executar os serviços de acordo com as exigências da legislação. O número de 11 funcionários financeiramente é inviável.

Tânia Terezinha Pinheiro

Nutricionista CRN-2 0607

Santo Augusto

Considerando a média das refeições servidas diariamente (lanche da manhã, almoço lanche da tarde, lanche da noite ou jantar):

Média das Refeições

Lanche da manhã: 280 refeições

Almoço: 335 refeições

Lanche da tarde: 210 refeições

Lanche da noite: 175 refeições

Total: 1.000 refeições

n= tempo em minutos para produzir refeição (TM): 15 minutos

Jornada diária de trabalho (JT): 8h (40 horas semanais/ 5 dias na semana)

IPF = (NRP x TM) / JT x 60 minutos

IPF= 1.000 x 15 / 8 x 60

IPF= 15.000 / 480 = 31,25 funcionários

Justificativa: O cálculo acima refere-se ao quantitativo necessário para a execução dos serviços de alimentação oferecido aos discentes do Campus Santa Augusto. A oferta de alimentação ocorre nos cinco dias da semana. As experiências com empresas terceirizadas nos mostraram que 12 funcionários conseguem executar os serviços de acordo com as exigências da legislação.

Conforme informações preliminares prestadas pelas Unidades que participarão desta licitação, as quantidades a serem contratadas serão as seguintes:

Campus	Nº Postos Cozinheiro Preposto (+20%)	Nº Postos Cozinheiro cenário normalizado	Nº Postos Auxiliar de Cozinha cenário normalizado	ACRÉSCIMO COVID-19 Cozinheiro HÍBRIDO	ACRÉSCIMO COVID-19 Auxiliar de cozinha HÍBRIDO	ACRÉSCIMO COVID-19 Cozinheiro TOTAL PANDEMIA	ACRÉSCIMO COVID-19 Auxiliar de cozinha TOTAL PANDEMIA
Alegrete	2	6	12	0	2	0	2
Jaguari	1	2	5	0	2	0	2
C R Santiago	1	1	2	0	1	0	1
Santa Rosa	1	0	4	0	1	0	1
São Borja	1	2	5	0	2	0	2
São Vicente do Sul	2	4	14	0	2	0	2
Júlio de Castilhos	1	4	7	0	2	0	2
Santo Augusto	1	4	7	0	2	0	2

Ressalta-se que os quantitativos das unidades participantes poderão sofrer alterações conforme sua organização administrativa.

As justificativas que dão suporte à definição do escopo da contratação estão definidas no documento de formalização da demanda.

MATERIAIS COM ENTREGA MENSAL

Cod	Materiais de Limpeza – SANEANTES DOMISSANITÁRIOS	Unidade	Quantidade para entrega Mensal por Campus							
			AL	JA	CR ST	SR	SB	SVS	JC	SA
1	Álcool etílico hidratado, 70° GL, acondicionado em embalagem primária, tipo frasco, de 01 litro de volume líquido, com tampa roscável. Classificação de aplicação: para uso hospitalar e indústria alimentícia e afins. Validade mínima do produto no ato da entrega: 10 meses. Produto com notificação ou registro junto à ANVISA/MS, conforme classificação de risco, RDC nº 46/2002, RDC nº 14/2007, Portarias nº 269 e nº 270/2008 e outras legislações cabíveis	Frasco 1 litro	50	25	25	25	25	50	25	25
2	Alvejante líquido biodegradável, sem aromatizantes, sem corantes, acondicionado em embalagem primária plástica, tipo galão, 05 litros de peso líquido. Ação bactericida, fungicida e germicida, com teor de cloro ativo entre 2,0 e 2,5% (especificado na embalagem). Saneante com notificação ou registro junto à ANVISA/MS, conforme classificação de risco, RDC nº 184/2001 e outras legislações cabíveis	Bombona 5 litros	10	5	5	6	6	5	8	8
3	ÁLCOOL GEL 70 % (70 °gl), indicado para assepsia e desinfecção da pele, incolor, frasco com 500 ml.	Frasco 500 ml	25	18	15	16	16	30	17	17
	Detergente alcalino clorado, em gel, de ampla aplicação, com alto poder sanitizante e									

4	desengordurante. Possui excelente rendimento e formação de espuma aderindo facilmente em superfícies inclinadas limpando e desinfetando em uma única operação. Possui eficácia comprovada através de ensaios, conforme RDC nº14/07 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA /MS) para bactérias testadas: Gram-positivas e Gram-negativas, Staphylococcus aureus, Salmonella choleraesuis, Escherichia coli e Pseudomonas aeruginosa. INDICAÇÃO DE USO Em equipamentos, utensílios, balcões climatizados, áreas de preparo de alimentos e afins, pisos frios vitrificados, paredes, azulejos encardidos, câmaras frigoríficas, lixeiras, plásticos, placas de corte, grelhas, etc. Muito utilizado em açougues, peixarias, laticínios, frigoríficos, padarias, restaurantes. Indicado para: Cozinhas - Shopping - Supermercado - Escola - Escritório - Hotel - Indústria - Residência. pH 12,00 - 14,00. Odor: Cloro. Cor: amarelo esverdeado. Dilui até: 1:100. Embalagem com 5 litros.	5 Litros	1	1	1	1	1	1	1	1
5	DETERGENTE LÍQUIDO, para lavar louça, auxilia na remoção de gorduras de louças, talheres e panelas, natural, contém tensoativo biodegradável 500ml.		225	125	125	125	125	250	150	150
6	DETERGENTE LÍQUIDO CONCENTRADO, neutro, líquido, diluição mínima de 1 x 10 litros de água, c/ 5 litros. Com validade mínima de 10 meses a partir da entrega e embalagem com dados de identificação do produto e do fabricante.	Embalagem 5 litros	0	1	1	1	1	0	1	1
7	Esfregão de aço inox, no mínimo 10 gramas. Embalagem com 8 unidades.	Und	5	5	5	4	4	4	5	5
	Esponja para limpeza dupla face, produto não-tecido, à base de fibras sintéticas e mineral									

8	abrasivo unidos por resina à prova d'água. Medidas mínimas 110 mm x 75 mm x 20 mm. Embalada em plástico com no máximo em 4 unidades.	Unidade	40	30	30	30	30	30	30	30
9	Esponja de aço, formato retangular, aplicação limpeza geral, textura macia e isenta de Sinais de oxidação, medindo, no mínimo, 100x75. Pct c/ 8 unidades.	Pacote 8 unidades	28	10	10	10	10	0	10	10
10	LIMPADOR DE USO GERAL (multiúso), tubo com 500 ml. Utilizado para limpeza azulejos, plásticos e esmaltados, fogões e superfícies laváveis. Indicado para remover gorduras, fuligem, poeira, marcas de dedos e saltos, riscos de lápis. Aroma campestre. Sem a presença de amônia na composição. Acondicionadas em embalagens de papelão devidamente identificadas. (VEJA)	Tubo 500 ml	0	2	1	2	2	1	1	1
11	Luva plástica descartável, fabricada em Polietileno; Transparente; Atóxica e Apirogênica; Descartável e de uso único; Tamanho: único; Pacote com 100 unidades; Estéril; Espessura de 0,03 micróns, sem amido.	Caixa 100 unidades	2	2	1	2	2	5	2	2
12	Pano para secagem de louças 100% algodão, duplo, alvejado, pré-amaciado, super resistente, com trama grossa (bem fechada), medindo mínimo 74x45cm. Nas cores: branca, amarelo, vermelho, verde, azul e roxo, conforme solicitação. Com barra dobrada e costurada nas laterais de no máximo 0,5 cm da largura.	Unid	60	42	42	15	15	60	30	30
13	Sabão em barra, glicerina, unidade 200g, embalagem c/5un	embalagem com 5 unidades	2	3	3	3	3	0	2	2
	DETERGENTE, NOME DETERGENTE DETERGENTE EM PÓ PARA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA, com secador e									

14	abrilhantador, composto por silicato de sódio, tensoativos, fosfato de sódio e fragrância de limão, validade 2 anos, Pacote de 1 kg.	embalagem 1kg	0	5	0	0	0	5	5	5
15	SABÃO EM PÓ, para limpeza pesada, utilização para limpezas diversas, com a seguinte composição mínima: tensoativo, enzimas, água, tamponantes, coadjuvantes, sinergista, branqueador ótico e corante, biodegradável, na cor de coloração azulada, acondicionado em embalagem plástica com 1 kg.	Embalagem 1 kg	15	13	10	6	6	15	6	6
16	SACO BRANCO(BOLSA) PARA CHÃO, dupla, 100% de algodão, alvejada, pré-amaciado, super resistente, com trama grossa (bem fechada), medindo mínimo 74x45cm.	Unidade	6	9	9	4	4	0	7	7
17	SACO PLÁSTICO LIXO, 200 litros, 0,18 micras, cor preta, dimensões mínimas de largura 75 e altura 95, de polipropileno. Aplicação: uso doméstico. Pacote com 100 unidades.	Pacote com 100 unidades	0	1	1	2	2	0	1	1
18	SACO PLÁSTICO LIXO, 100 litros, 0,18 micras, cor preta, largura 75, altura 105, de polipropileno. Aplicação: uso doméstico. Pacote com 5 unidades.	Pacote com 100 unidades	5	2	2	2	2	20	4	4
19	SACO PLÁSTICO LIXO, 50 litros, 12 micras, cor preta, largura 63, altura 80, de polipropileno. Aplicação: Uso doméstico. Pacote com 10 unidades.	Pacote com 10 unidades	0	5	4	3	4	0	4	4
20	SACO PLÁSTICO LIXO, 20 litros, 12 micras, cor preta, largura 63, altura 80, de polipropileno. Aplicação: Uso doméstico. Pacote com 10 unidades.	Pacote com 10 unidades	2	2	2	0	0	6	2	2
	SANITIZANTE DE ALIMENTOS, à base de									

21	dicloroisocianurato de sódio com PH neutro, para desinfecção de Hortaliças, legumes e frutas. Composição: sais orgânicos e composto doadores de cloro. Princípio Ativo: Dicloro isocianúrico. Apresentar na embalagem Autorização de funcionamento da ANVS/MS. Químico Responsável e CRQ. Embalagem 1 kg.	Embalagem 1 kg	1	1	1	1	1	6	2	2
22	PAPEL TOALHA 22X20cm, material 100% fibra celulose virgem, comprimento 22, largura 20, cor branca, características adicionais biodegradável. Embalagem com 1000 unidades	Pacote com 1000 folhas	25	17	17	13	16	20	20	20
23	Álcool etílico, tipo hidratado, teor alcóolico 70% apresentação gel, sachê (refil), mínimo 800ml, compatível com os dispensers entregues.	UN	4	3	3	2	3	4	4	4
24	Sabonete líquido bactericida, refil para saboneteira dosadora, embalagem com no mínimo 800ml, compatível com os dispensers entregues.	UN	4	3	3	3	3	4	4	4
25	Papel higiênico branco, rolo com 300m, embalagem de 8 rolos, compatível ao suporte já existente no setor.	UN	1	1	1	0	1	1	1	1
26	Detergente líquido alcalino concentrado para máquinas de lavar louças. Limpa profundamente e com eficiência, pratos, talheres, copos, bandejas e demais acessórios de cozinha. Indicado para cozinhas profissionais e industriais . Tem baixa espumação e residual, proporcionando uma eficiente limpeza com baixas diluições. Características: aspecto físico (25°) límpido de cor vermelha; densidade (25°) 1,0; ph 14,0; odor característico; corrosão, pode atacar alumínio com uso constante; ponto de fulgor, não inflamável. O produto é indicado para lavagem mecânica de louças	UN	3	1	0	1	0	0	1	0

	em lavadoras acoplada a diluidores automáticos de produtos. Embalagem: bombonas de 5lt. Composição: tensoativo aniônico, neutralizante, sequestrante, conservante, espessante, veículo e corante.									
27	Secante e abrillantador de louças, indicado para máquinas de lavar louças com dosador automático. Características : aspecto físico(25º) líquido azul; densidade (25º) 1,0 a 1,02; ph 6,5 a 7,5; fragrância característica; corrosão, não corrosivo; ponto de fulgor, não inflamável. Embalagem: bombona de 5lt. Composição: tensoativos não iônicos, coadjuvantes, conservantes, hidrótopo, veículo e corante.	UN	2	0	0	1	0	0	1	0

MATERIAIS COM ENTREGA SEMESTRAL

			Quantidade para entrega Semestral por Campus							
Cod	Materiais de Limpeza – SANEANTES DOMISSANITÁRIOS	Unidade	AL	JA	CR ST	SR	SB	SVS	JC	SA
1	BORRIFADOR plástico, transparente e resistente para aplicação de sanitizantes, capacidade de 500 mL com gatilho.	Unidade	12	10	10	6	6	12	6	6
2	Escova multiuso, oval, com encaixe para mãos. Confeccionada em material de plástico, com cerdas de nylon rígidas, para assoalho. Medidas aproximadas - 6 x 14,8 x 8,2cm (Largura x comprimento x altura). Altura aproximada das cerdas - 2,6 cm. Composição – Plástico e nylon. O produto deverá ser entregue em embalagem primária (caixas de papelão), para conservar a integridade das cerdas.	Unidade	12	12	12	12	10	12	12	12

3	Fibra sintética para limpeza pesada, com abrasivo, contendo na composição de suas fibras, o mineral óxido de alumínio, a prova d'água. Medidas aproximadas da unidade: 26 cm (comprimento) x 10 cm (largura) x 1,4 cm (espessura).	unidade	12	12	12	12	12	12	12	12
4	Limpa Forno, com desincrustante alcalino, indicado para limpeza ultra pesada e remoção química de gordura fortemente carbonizada, sem fragâncias, frascos de 1 litro.	Litro	6	10	5	6	5	1	6	6
5	Lixa água, A100, pacote c/ 50 unidades.	unidade	2	6	2,5	1	1	3	3	3
6	Pano de microfibra para limpeza, cor lisa, ultra absorvente, mínimo 40 cm x 30 cm. Composição 100% poliéster. Fardo com 12und	Fardo 12 unid	3	3	2,5	3	3	3	3	3
7	Vassoura de pelo com cerdas sintéticas com largura aproximada de 21 cm. Altura mínima das cerdas 10 cm. Cerdas em polipropileno. Cepa em plástico resistente cabo de madeira plastificado. Comprimento mínimo do cabo: 1,20 m. Deve apresentar resistência adequada ao uso a que se destina e facilidade na remoção de detritos e pó.	Unidade	36	13	10	6	2	6	30	30
8	Escova para limpeza do vaso sanitário com suporte	UN	1	1	1	0	1	2	2	2
9	Vassouras tipo escovão com cerdas curtas, rígidas e sintéticas, especial para limpeza de gordura com cabo de no mínimo 1,2m de comprimento	UN	18	6	6	3	6	6	6	6
10	Baldes para limpeza pesada, capacidade de 10 a 15 litros, com alça reforçada	UN	6	8	6	4	4	12	6	6
11	Mop úmido, material: fio de algodão de alta qualidade, tipo ponta: dobrada, aplicação	UN	6	5	2,5	3	2	0	6	6

limpeza, cor:branca, comprimento: 140 cm, características adicionais: cabo alumínio										
-------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

UNIFORMES E EPI's ENTREGA SEMESTRAL

Cod	UNIFORMES - EPI's	Unidade	Quantidade para entrega Semestral por Campus								
			AL	JA	CR ST	SR	SB	SVS	JC	SA	
	Sapato de segurança, material couro sintético, solado de borracha antiderrapante, cor branca	par	0	0	0	10	0			12	12
1	Sapato de segurança. Sapato de EVA com solado antiderrapante. Cor branca. Cabedal confeccionado em EVA (Etil Vinil Acetato), fechado na parte superior e no calcanhar. Com bactericida, evita odor nos pés. Impermeável, facilmente lavável. Hidrorepelente. Resistente a óleo. Durável e resistente. Considerado EPI (equipamento de proteção individual), aprovado pelo Ministério do Trabalho. Atende NR-32. Número compatível ao funcionário que estará utilizando. Marca de referência: Soft Works.	par	40	12	12	10	16	20		12	12
2	Pares de bota de borracha, pvc, forrada, cano médio, cor branca, em número compatível ao funcionário que estará utilizando	par	20	12	12	10	10	20		12	12
3	Calças em Oxford brancas, (100% poliéster), unissex, com elástico na cintura, sem bolsos, tamanhos: P, M, G, GG (compatível ao funcionário que estiver usando), medidas mínimas de 80cm de cintura e 1,2m de comprimento.	Unidade	40	20	20	20	20	40		24	24
4	Jaleco em Oxford, na cor branca, (100% poliéster), unissex, médio (acima do joelho), manga curta, sem bolsos, gola em "V", tamanhos: P, M, G, GG (compatível ao funcionário que	Unidade	40	20	20	20	20	40		24	24

	estiver usando), com proteção para os botões e faixa traseira reforçada.									
5	Camisetas de algodão de cor branca, com a logomarca da empresa	Unidade	40	20	20	20	20	40	24	24
6	Aventais 100 % napa (PVC), cor branca, impermeáveis, tipo para açougueiro, compridos, resistentes, na altura dos pés do funcionário que estará utilizando	Unidade	40	20	20	20	20	40	36	36
7	Toucas descartáveis 100% polipropileno.	Pacote 100 UND	48	25	25	24	24	48	48	48
8	Luvras de segurança para agentes térmicos, temperaturas altas, fornos industrial, temperaturas até 250°, forrada, com forração destacável, com uma camada em não tecido de fibra de poliéster e uma camada de tecido de algodão com tratamento impermeabilizante em silicone. O tecido externo deve ser composto de 93% meta-aramida, 5% para-aramida e 2% fibra antiestática, com alta resistência à abrasão e baixa condutividade térmica, que oferece proteção contra calor e chamas. 100% lavável. Modelo 5 dedos, comprimento da luva 45 cm, cor AZUL, impermeável, certificado de aprovação: 28689.	par	6	2	2	2	2	4	6	6
9	Japona térmica impermeável, confeccionadas em nylon, com capuz, forração com manta térmica de 150 grm ² , punho sanfonado nas mangas, fechamento com velcro e botões de pressão metálicos, para uso em temperatura até -25°, tamanho G, na cor azul - (Uso camara fria)	Unidade	4	2	2	1	2	2	2	2
10	Luva de segurança em PVC para baixa temperatura. Conforto térmico para atividades até -30°C. Punho elástico para perfeito ajuste às mãos. Ideal para ambientes com pouca iluminação. Possui três camadas de cloreto de polivinila reforçada (PVC) e conta com palma antiderrapante, para maior aderência em atividades	Par	4	3	2	2	1	2	4	4

	com umidade. É ideal para proteção com temperaturas de até -30°C. Seu interior possui forro em algodão felpudo, que oferece total conforto ao usuário. COR LARANJA. Marca de referência: Danny.									
11	Luvas de segurança com proteção para as mãos contra agentes cortantes e perfurantes, confeccionada com elos de aço e fechamento através de correia em polipropileno anti-bacteriana. Inteiramente feita com elos de aço inox, para uso profissional, aprovada pelo Ministério do Trabalho.	Par	4	3	2	2	1	2	4	4
12	Caixa Mangotes (manga) de segurança impermeável, tipo descartável, com 0,50 m de comprimento, acabamento com elástico nas duas extremidades, 100 unidades	Caixa	2	2	2	2	2	1	2	2

Observação: havendo qualquer dano aos uniformes antes da previsão de substituição, a empresa deverá realizar a troca para o funcionário.

MATERIAIS COM ENTREGA ANUAL

Cod	Materiais de Limpeza – SANEANTES DOMISSANITÁRIOS	Unidade	Quantidade para entrega Anual por Campus							
			AL	JA	CR ST	SR	SB	SVS	JC	SA
1	Flanela, em tecido 100% algodão, embainhado nas laterais, absorvente, lavável e durável, na cor amarela, medindo aproximadamente 40 x 60cm, com etiqueta costurada informando no mínimo o cnpj do fabricante e a composição do tecido, pacote com 12 unid.	Pacote com 12 unidades	0	10	10	10	0	1	10	10
2	LUVA MULTIUSO NITRÍLICA, com forro, tamanho M, para uso em atividades industriais em geral, limpeza de máquinas, pinturas, processamento de alimentos, manuseio de solventes, fabricação de baterias. Na cor Azul, CA 10.341.	Par	20	20	20	15	12	20	20	20

3	LUVA PARA LIMPEZA, composição: borracha de látex amarela, com revestimento interno, reforçada, Com superfície externa antiderrapante, tamanhos P, M e G, conforme solicitação.	Par	25	25	25	25	24	20	24	36
4	Pano Multiuso Branco. Pano Descartável de Limpeza, multiuso, rolo com 300 metros, sendo 600 panos de 50cm por 33cm, pré-picotados, na cor azul, gramatura: 45 g/m, composição 70 % viscose 30 % poliéster.	Rolo com 600 Panos	1	1	1	1	1	1	1	1
5	Rodo com duas lâminas em borracha porosa, largura aproximada de 40cm, base em plástico reforçado, com cabo de alumínio de 7/8 de diâmetro e comprimento mínimo de 1,50m, empunhadura em polipropileno. Para uso profissional. Deve apresentar resistência adequada ao uso a que se destina e facilidade na remoção de líquidos em superfícies planas ou com pequenas irregularidades.	unid	5	6	6	5	5	6	6	6
6	Rodo com duas lâminas em borracha porosa, largura aproximada de 60cm, base em plástico reforçado, com cabo de alumínio de 7/8 de diâmetro e comprimento mínimo de 1,50m, empunhadura em polipropileno. Para uso profissional. Deve apresentar resistência adequada ao uso a que se destina e facilidade na remoção de líquidos em superfícies planas ou com pequenas irregularidades.	UN	15	6	6	3	5	6	6	6
7	Suporte para papel toalha, dispenser de papel toalha interface 2/3 dobras, para papéis toalha do tamanho de 22x20cm	Unidade	3	3	3	2	2	2	4	4
8	Dispenser/ Saboneteira para sachê sabonete refil ou sachê álcool gel com capacidade para 800mL. Injetada em plástico ABS branco, visor cristal transparente, fundo e botão na cor cinza.com dispositivo para fechamento, compatível ao refil já existente no setor.	UN	5	3	3	2	2	4	4	15

9	Suporte para rolo de papel higiênico, com capacidade de mínima 300m de papel, em plástico com base e tampa em ABS branco, fechamento com chave	UN	2	3	3	0	0	2	6	0
10	Pá coletora para lixo, material plástico resistente, cabo material: aço revestido com plástico; comprimento do cabo:85cm; comprimento 20cm, largura 25 cm, modelo sem tampa	unidade	6	4	4	4	2	4	4	4

EQUIPAMENTOS COM ENTREGA ÚNICA

Cod	EQUIPAMENTOS	Unidade	Quantidade para entrega por Campus								Depreciação (em meses)
			AL	JA	CR ST	SR	SB	SVS	JC	SA	
1	Conjunto para limpeza tipo mop giratório que acompanhe: cabo telescópico em aço inox com regulagem de altura, refil em microfibra, balde em plástico com capacidade mínima de 21 litros com centrifuga	unidade	2	1	1	2	1	0	2	2	60
2	Escada de alumínio extensível, com no mínimo 5 degraus reforçados, detalhes dos reforços em plástico ABS azul.	unidade	1	1	1	1	1	1	1	0	60
3	Lavadora de alta pressão, pressão:1.740 LB, vazão: 498 L/H, tensão:220 V, potência consumida: 2,2 KW /H, peso mínimo: 5kg, características adicionais: gatilho auto-desligável /misturador, bico triplo, com rodinhas. Tipo: monofásico.	unidade	1	1	1	1	1	1	1	1	60
4	Mangueira com no mínimo 25m de comprimento, 20mm de diâmetro. Material: traçado em náilon, diâmetro 1 /2 polegada, espessura 2mm, pressão máxima 6 bar.	unidade	1	1	1	1	1	1	1	1	60

	Acompanha 1 esguicho com jato regulável e 1 adaptador com engate rosqueado.											
5	Ponto Eletrônico (identificador biométrico digital)	unidade	1	1	1	1	1	1	1	1	1	60
6	Bobina (ponto eletrônico)	unidade	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
7	Cabo extensor até 3m para vassouras e rodos de alumínio, com rosca para encaixe de cabos de madeira e alumínio padrão.	Unidade	2	2	2	2	2	2	2	2	2	60
8	Máquina de lavar roupas, capacidade para 9kg, com ciclo tira manchas e enxágue duplo. Deve possuir 3 opções de nível de sujeira, 4 níveis de água e tecla para avançar etapas. Mínimo 8 ciclos de lavagem.	Unidade	1	1	1	0	0	1	1	0	0	60
9	Máquina de secar roupas, modelo suspensa/ tambor, capacidade para 10kg. Deve apresentar: programa que permite que o tempo de secagem seja selecionado para a exata quantidade de roupa; tecnologia passe fácil; ciclo desodorizador; ciclo suavizante; ciclo para roupas delicadas; led indicador de limpeza de filtro; porta com trava de segurança; porta de vidro temperado; porta de tambor.	Unidade	1	1	1	0	0	1	1	0	0	60

11. Estimativa do Valor da Contratação

Foi utilizado como referências de preço o valor da contratação anterior praticado pela Administração conforme a Instrução Normativa nº 03, de 20 de Abril de 2017, Art. 2º, inc II, como segue:

Art. 2º A pesquisa de preços será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

(...)

II - contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da pesquisa de preços;

A estimativa de valor da contratação realizada nesses ETP visa a levantar o eventual gasto com a solução escolhida de modo a avaliar a viabilidade econômica da opção. Essa estimativa não se confunde com os procedimentos e parâmetros de uma pesquisa de preço para fins de verificação da conformidade e da aceitabilidade da proposta.

A Convenção Coletiva de Trabalho - CCT vinculada ao presente objeto é a Convenção Coletiva de Trabalho 2021 /2021, SINDIASSEIO, registrada no Ministério do Trabalho e Emprego – MTE sob nº RS000051/2021, a qual estabelece os salários para os empregados que executaram os serviços previstos neste instrumento, de acordo com o quadro a seguir:

Função	CBO	Salário 2021
Cozinheiro geral, cozinheiro açougueiro, cozinheiro, merendeiro de escola/creche	5132	R\$ 1.244,10
Auxiliar nos serviços de alimentação, auxiliar de cozinha, saladeira	5135	R\$ 1.184,93

Fonte: RS000051/2021.

A planilha de formação de preço e custos foi adaptada e atualizada conforme IN 05/2017 pelo setor de Contabilidade do Campus Júlio de Castilhos do IFFar sendo utilizada como referência a tributação de lucro presumido.

Constam os índices máximos para custos indiretos de 5% e de lucro como 5%.

Vale alimentação no valor de R\$ 18,20, conforme previsto na CCT.

O adicional de insalubridade em grau médio de 20% conforme previsto na CCT.

Plano de Benefício Familiar no valor de R\$ 15,62, conforme previsto na CCT.

Estimativas de custos conforme a planilha da Administração - Campus Alegrete

POSTO	QUANTIDADE DE POSTOS	VALOR POR POSTO	VALOR POR MÊS	VIGÊNCIA EM MESES	TOTAL ESTIMADO 20 MESES
COZINHEIRO EM GERAL - CBO: 5132-05	8	R\$ 3.955,74	R\$ 31.645,92	20	R\$ 632.918,40
AUXILIAR DE COZINHA - CBO: 5135-05	12	R\$ 3.699,18	R\$ 44.390,16	20	R\$ 887.803,20
TOTAL CONTRATO (INICIAL)	20		76.036,08		1.520.721,60

Estimativas de custos conforme a planilha da Administração - Campus Jaguari

POSTO	QUANTIDADE DE POSTOS	VALOR POR POSTO	VALOR POR MÊS	VIGÊNCIA EM MESES	TOTAL ESTIMADO 20 MESES
COZINHEIRO EM GERAL - CBO: 5132-05	3	R\$ 3.888,61	R\$ 11.665,83	20	R\$ 233.316,60
AUXILIAR DE COZINHA - CBO: 5135-05	5	R\$ 3.583,92	R\$ 17.919,60	20	R\$ 358.392,00
TOTAL CONTRATO (INICIAL)	8		29.585,43		591.708,60

Estimativas de custos conforme a planilha da Administração - CR Santiago

POSTO	QUANTIDADE DE POSTOS	VALOR POR POSTO	VALOR POR MÊS	VIGÊNCIA EM MESES	TOTAL ESTIMADO 20 MESES
COZINHEIRO EM GERAL - CBO: 5132-05	2	R\$ 4.017,27	R\$ 8.034,54	20	R\$ 160.690,80
AUXILIAR DE COZINHA - CBO: 5135-05	2	R\$ 3.650,60	R\$ 7.301,20	20	R\$ 146.024,00
TOTAL CONTRATO (INICIAL)	4		15.335,74		306.714,80

Estimativas de custos conforme a planilha da Administração - Santa Rosa

POSTO	QUANTIDADE DE POSTOS	VALOR POR POSTO	VALOR POR MÊS	VIGÊNCIA EM MESES	TOTAL ESTIMADO 20 MESES
COZINHEIRO EM GERAL - CBO: 5132-05	1	R\$ 4.137,61	R\$ 4.137,61	20	R\$ 82.752,20
AUXILIAR DE COZINHA - CBO: 5135-05	4	R\$ 3.532,49	R\$ 14.129,96	20	R\$ 282.599,20
TOTAL CONTRATO (INICIAL)	5		18.267,57		365.351,40

Estimativas de custos conforme a planilha da Administração - São Borja

POSTO	QUANTIDADE DE POSTOS	VALOR POR POSTO	VALOR POR MÊS	VIGÊNCIA EM MESES	TOTAL ESTIMADO 20 MESES
COZINHEIRO EM GERAL - CBO: 5132-05	3	R\$ 3.763,87	R\$ 11.291,61	20	R\$ 225.832,20
AUXILIAR DE COZINHA - CBO: 5135-05	5	R\$ 3.469,88	R\$ 17.349,40	20	R\$ 346.988,00
TOTAL CONTRATO (INICIAL)	8		28.641,01		572.820,20

Estimativas de custos conforme a planilha da Administração - São Vicente do Sul

POSTO	QUANTIDADE DE POSTOS	VALOR POR POSTO	VALOR POR MÊS	VIGÊNCIA EM MESES	TOTAL ESTIMADO 20 MESES
COZINHEIRO EM GERAL - CBO: 5132-05	6	R\$ 3.728,09	R\$ 22.368,54	20	R\$ 447.370,80
AUXILIAR DE COZINHA - CBO: 5135-05	14	R\$ 3.423,40	R\$ 47.927,60	20	R\$ 958.552,00
TOTAL CONTRATO (INICIAL)	20		70.296,14		1.405.922,80

Estimativas de custos conforme a planilha da Administração - Campus Santo Augusto

POSTO	QUANTIDADE DE POSTOS	VALOR POR POSTO	VALOR POR MÊS	VIGÊNCIA EM MESES	TOTAL ESTIMADO 20 MESES

COZINHEIRO EM GERAL - CBO: 5132-05	5	R\$ 3.583,87	R\$ 17.919,35	20	R\$ 358.387,00
AUXILIAR DE COZINHA - CBO: 5135-05	7	R\$ 3.361,81	R\$ 23.532,67	20	R\$ 470.653,40
TOTAL CONTRATO (INICIAL)	12		41.452,02		829.040,40

Estimativas de custos conforme a planilha da Administração - Campus Júlio de Castilhos

POSTO	QUANTIDADE DE POSTOS	VALOR POR POSTO	VALOR POR MÊS	VIGÊNCIA EM MESES	TOTAL ESTIMADO 20 MESES
COZINHEIRO EM GERAL - CBO: 5132-05	5	R\$ 3.660,44	R\$ 18.302,20	20	R\$ 366.044,00
AUXILIAR DE COZINHA - CBO: 5135-05	7	R\$ 3.426,50	R\$ 23.985,50	20	R\$ 479.710,00
TOTAL CONTRATO (INICIAL)	12		42.287,70		845.754,00

12. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação dos serviços em grupo único sem parcelamento do seu objeto é a que melhor atende aos interesses e necessidades da Administração.

A realização de um único procedimento licitatório em item único, abrangendo os três tipos de serviços de apoio administrativo que têm naturezas correlatas entre si é a que melhor atende aos interesses e necessidades da Administração. Esse modo de contratação ocupará a equipe de servidores do IFFar por um único período de tempo. Uma vez realizado tal procedimento, esta equipe estará liberada para redirecionar seus esforços à realização de outras atividades, previstas em uma programação extensa de contratações a serem realizadas em 2021. Da mesma forma com relação à Gestão do Contrato, que demandará aos servidores por ela responsáveis um contrato somente, sobre o qual se dediquem e efetuem a fiscalização em melhores condições.

A realização deste procedimento unificado também se justifica pela vantagem com o gerenciamento centralizado que implica benefício para a Administração. Haverá ganho de escala tanto na realização da licitação com três tipos de serviços como na contratação unificada, uma vez que, com um volume maior de serviços, é possível para a Administração obter uma proposta mais vantajosa no que diz respeito ao custo da contratação.

O procedimento unificado também deverá acarretar um ganho de escala, na medida em que, quanto maior a quantidade de postos, maior o interesse das empresas em participar da licitação, havendo assim uma tendência a aumentar a competitividade no certame, com a consequente obtenção de uma proposta mais vantajosa à

Administração.

Ademais, haverá economia de recursos financeiros, pois não serão duplicadas as publicações dos eventuais resultados de julgamento da licitação, dos extratos de contrato e termos de aditamentos.

Conforme dispõem a IN 5/2017; as Orientações Normativas AGU nº 01 de 1º de abril de 2009 e nº 38 de 13 de dezembro de 2011; e o entendimento consolidado no TCU (Decisão nº 25/2000 – P (itens 9.2 a 9.4 do Relatório); Decisão nº 586/2002 – 2ª Câmara. (item 8.1.4, “e”, do Acórdão); Acórdão nº 1.191/2005 – P (itens 15 e 16 do Voto), Declaração de Voto no Acórdão nº 222/2006 - P e Acórdão nº 361/2006 – P (item 69 do Relatório), o prazo inicial de vigência do contrato de serviços será de 20 meses.

“A vigência do contrato de serviço contínuo não está adstrita ao exercício financeiro” (Orientação Normativas AGU nº 01 de 1º de abril de 2009)

Nos contratos de prestação de serviços de natureza continuada deve-se observar que: a) o prazo de vigência originário, de regra, é de até 12 meses; b) excepcionalmente, este prazo poderá ser fixado por período superior a 12 meses nos casos em que, diante da peculiaridade e/ou complexidade do objeto, fique tecnicamente demonstrado o benefício advindo para a administração; e c) é juridicamente possível a prorrogação do contrato por prazo diverso do contratado originariamente.” (Orientações Normativas AGU nº 38 de 13 de dezembro de 2011)

As razões da adoção do referido prazo são as seguintes:

- 1) propicia vantagem econômica na medida em que as licitantes se dispõem a reduzir o preço quando o prazo do contrato é superior a 20 meses;
 - 2) permite que as licitantes adquiram materiais, uniformes e equipamentos por um preço mais vantajoso, em razão do aumento do poder de barganha devido ao prazo maior do contrato;
 - 3) permite que as licitantes disponham de maior prazo para amortizarem seus investimentos iniciais, sentindo com isso mais atraídas pela disputa;
 - 4) reduz 2 (DOIS) procedimentos de prorrogação do contrato, supondo um contrato com duração de 60 meses, o que economiza mão de obra tanto dos servidores que atuam na matéria, como da Assessoria Jurídica, todos já sobrecarregados de tarefas, em razão da histórica insuficiência de recursos humanos.
 - 5) permite uma melhor seleção dos empregados por parte da contratada, pois há a perspectiva de maior duração do contrato, o que pode se tornar um atrativo;
 - 6) os empregados da contratada ficarão com conhecimento de diversos procedimentos e de áreas restritas do IFFar, portanto, desta forma, não é recomendada uma alta rotatividade de empresas na prestação dos serviços.
- Nesta linha, vejamos o seguinte excerto do Acórdão/TCU 1214/2013-Plenário:
- “deve ser evitado o parcelamento de serviços não especializados, a exemplo de limpeza, copeiragem, garçom, sendo objeto de parcelamento os serviços em que reste comprovado que as empresas atuam no mercado de forma segmentada por especialização, a exemplo de manutenção predial, ar-condicionado, telefonia, serviços de engenharia em geral, áudio e vídeo, informática”

A realização deste procedimento na modalidade Pregão, na forma eletrônica, na modalidade de registro de preço, com julgamento pelo critério de menor preço global para o item único da licitação.

13. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a produção e fornecimento de alimentação aos estudantes do IFFar, foram enumeradas as seguintes contratações correlatas:

1. 1. Manutenção de equipamentos de cozinha;
2. 2. Manutenção de equipamentos de refrigeração;
3. 3. Manutenção de equipamentos de ar-condicionado;
4. 4. Aquisição de gêneros alimentícios;
5. 5. Recarga de gás;
6. 6. Limpeza da caixa d'água;
7. 7. Serviços de Dedetização.

14. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações de cada campus.

--	--

A contratação objetiva atender parcial ou totalmente alguma ação, meta ou objetivo do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) vigente?	SIM
A contratação objetiva atender parcial ou totalmente alguma ação, meta ou objetivo do Plano de Ação vigente?	SIM
A contratação objetiva atender parcial ou totalmente alguma ação, meta ou objetivo do Plano Anual de Contratações/PGC?	SIM
Outras Considerações:	

15. Resultados Pretendidos

A Administração obterá ganhos com a contratação posto que as atividades a serem desenvolvidas na contratação são essenciais para o bom andamento dos serviços prestados pelo órgão.

Destaca-se que inexistem quadros funcionais típicos no IFFar para a execução dos serviços em análise, o que impede o aproveitamento de recursos humanos existentes.

Não serão disponibilizados recursos materiais ou financeiros para a execução dos serviços, exceto os valores referentes ao pagamento da fatura mensal

16. Providências a serem Adotadas

Os servidores envolvidos na fiscalização que estão lotados no IFFar têm experiência na gestão e fiscalização de contratos. No entanto, em havendo necessidade de reciclagem, ou de treinamento para novos fiscais, a Administração precisará disponibilizar cursos para aperfeiçoamento do pessoal envolvido na atividade.

Previamente à celebração do contrato, a Administração deverá verificar a adequação do ambiente físico face às necessidades de adaptação conforme Plano de Contingência para a Prevenção, Monitoramento e Controle do Novo Coronavírus COVID-19 do IFFar.

Será necessário verificar a disponibilidade, dentro das possibilidades do imóvel, de local para troca de roupa/uniforme, local para guarda de pertences, local para refeição e acesso a sanitários.

A adequação do ambiente físico deve ser providenciada e estar concluída antes da data de início da execução do contrato, sendo de responsabilidade da Coordenação de Infraestrutura.

17. Possíveis Impactos Ambientais

De modo a mitigar os possíveis impactos ambientais gerados pelo desenvolvimento dos serviços, a futura contratada deverá observar o seguinte:

- A contratada deverá utilizar racionalmente e reduzir o uso de materiais descartáveis quando da prestação dos serviços nas dependências do órgão.
- A contratada deverá destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação de serviços.

Nos termos do disposto no art. 3º da Lei nº. 8.666/93, a contratada deverá adotar as seguintes providências:

- Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pela Administração, na fonte geradora, e a coleta seletiva de materiais para reciclagem, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 5.940/2006, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso;
- Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva;

Além disso, a contratada deverá adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e redução da poluição, tais como:

- Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às especificações determinadas pela ANVISA;
- Racionalização/economia no consumo de energia elétrica, água e gás;

A contratada também deverá:

- Realizar um treinamento interno para seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água, consumo de gás e redução de produtos de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Treinar e capacitar os empregados em boas práticas de redução de desperdício e poluição, no mínimo uma vez a cada 12 meses;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços (EPIs); Respeitar as Normas Brasileiras – NBR – publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT – sobre resíduos sólidos; Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades.

18. Declaração de Viabilidade

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

18.1. Justificativa da Viabilidade

Com base no exposto acima, especialmente no que tange à solução de mercado escolhida, a Equipe de Planejamento designada pela Portaria 344/2021, considera que a contratação é viável e razoável, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses da Administração.

19. Responsáveis

DANIEL DE MELO JACOBSEN

Líder da Equipe de Planejamento

Lista de Anexos

Atenção: alguns arquivos digitais enumerados abaixo podem ter sido anexados mesmo sem poderem ser impressos.

- Anexo I - Atividades a serem desempenhadas pelos postos de trabalho.pdf (117.29 KB)
- Anexo II - Normas e regulamento de conduta para funcionários terceirizados.pdf (126.79 KB)

**Anexo I - Atividades a serem desempenhadas pelos postos
de trabalho.pdf**

Anexo I

Atividades a serem desempenhadas pelos postos de trabalho

01. Os serviços devem ser executados conforme discriminado abaixo:

01.1. Prestar serviços de pré-preparo, preparo, confecção, distribuição, reposição de alimentos e de organização geral da seção, obedecendo os cardápios elaborados por profissional habilitado (Nutricionista da CONTRATANTE), em conjunto com a Coordenação Institucional responsável pelo refeitório;

01.2. Sendo os serviços de pré-preparo especificados como: limpar, descascar, picar, descongelar entre outros serviços de organização geral da seção. Especificamente, as verduras devem ser lavadas folha por folha, em água corrente, deixando correr no sentido da folha para o talo, para uma melhor higienização. Após a higienização deve ser efetuada a desinfecção das verduras. Para isso, colocar as folhas lavadas numa vasilha limpa com 1 litro de água tratada ou fervida e acrescentar 1 colher de sopa de água sanitária (ou 2 gotas de hipoclorito de sódio ou solução ou pó próprio para utilização em alimentos). Deixar de molho por 10 a 30 minutos. Escorrer a água. Lavar com água tratada ou filtrada. Os legumes e as frutas devem ser lavados antes de serem utilizados, principalmente se forem consumidos na forma crua. Usar escova própria para este fim e se necessário utilizar mesma diluição com água sanitária ou hipoclorito de sódio. A adequada higienização será avaliada de acordo com os critérios visuais, de palatabilidade e aceitação da preparação. Estes devem ser corrigidos diariamente até o funcionamento adequado do serviço. Descascar frutas e legumes retirando as cascas bem finas e rentes evitando desperdícios que serão corrigidos analisando-se o rendimento através do peso bruto e líquido no início e final da preparação. O corte dos alimentos deve ser feito pouco antes de serem utilizados com o mínimo de armazenamento destes, devendo ser evitado o corte de alimentos em pedaços muito pequenos antes do cozimento. O descongelamento deve ser

efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius), não deve ser feito sob temperatura ambiente. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados. Ações corretivas: educação do funcionário diariamente até adequação da atividade.

01.3. A distribuição e reposição das refeições deve ser feita de acordo com a demanda de alimentos consumida no horário especificado para as refeições. Os alimentos serão distribuídos em balcões térmicos adequados para este fim e devem ser repostos de acordo com a necessidade das refeições servidas. Os utensílios utilizados nas refeições (pratos, garfos, colheres, facas, copos, bandejas etc.) também devem ser distribuídos e repostos conforme demanda em balcões especificados para tal fim. Estes, de acordo com a necessidade, deverão ser polidos com pano umedecido com álcool 70%. Posteriormente os talheres distribuídos ao público, devem ser embalados em saco plástico, específico para este fim. O funcionário que estiver fazendo o porcionamento das preparações no momento do buffet deverá, obrigatoriamente, estar utilizando luvas descartáveis compatíveis com a manipulação de alimentos;

01.4 Prestar serviços de conservação e higienização das instalações, equipamentos e utensílios do setor, sendo especificada a conservação destes como: deixar os bens ou utensílios utilizados para suas rotinas da forma como foram encontrados, preservando de forma adequada o patrimônio institucional, ressarcindo qualquer dano ao patrimônio;

01.5 Realizar todas as rotinas de limpeza de instalações, equipamentos e utensílios (diárias e de faxina pesada), conforme cronograma e rotinas estabelecidas pelo responsável (Nutricionista da CONTRATANTE);

01.6 A higienização das instalações e utensílios compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção:

- A limpeza deve ser executada de maneira a remover substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades ou qualquer outro tipo de sujeira vista a olho nu. Obs.: Não devem ser utilizadas vassouras na área de cocção;
- A desinfecção é a operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento. Esta deve ser executada com produtos aprovados pelo Ministério da Saúde, em diluição adequada e produtos fornecidos pela CONTRATADA.

01.7 Às ações de higienização e desinfecção dos utensílios e equipamentos devem ser realizadas antes e após a preparação das refeições nos turnos correspondentes de cada funcionário em seu setor de execução de serviço e novamente quando necessário durante a preparação dos alimentos. Será monitorada e corrigida, se necessário, diariamente por profissional capacitado;

01.8. Destinar de maneira adequada todos os resíduos para descarte. Executar a limpeza, desinfecção e manutenção da área destinada ao depósito de resíduos da unidade (lixo);

01.9. Os horários das refeições deverão ser especificados pela CONTRATANTE e poderão ser modificados de acordo com a necessidade do setor, notificando o responsável da CONTRATADA desde que sem prejuízo do horário normal de atividade dos funcionários;

01.10 Realizar, conforme solicitação da CONTRATANTE, nos finais de semana e feriados em que o refeitório permanecer fechado, assim como ao final e início de cada semestre letivo, uma limpeza geral das instalações e áreas adjacentes, bem como dos abrigos de gás e lixo;

01.11 Contribuir e colaborar na elaboração dos POP's (Procedimentos Operacionais Padronizados) e do Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação que ocorrerá nos primeiros meses do ano durante a observação das rotinas diárias de funcionamento do setor e posteriormente executar as ações descritas nestes documentos;

01.12 No anexo II encontram-se as normas disciplinares internas a que os funcionários terceirizados devem se submeter para realização adequada dos serviços, incluindo Funcionário responsável pela gestão da empresa;

01.13. Fica a cargo de profissional habilitado (Nutricionista da CONTRATANTE), em conjunto com a coordenação institucional responsável pelo refeitório a avaliação da qualidade dos serviços executados pela empresa CONTRATADA. Como metodologia para esta avaliação serão utilizados Resoluções e Normativas do Ministério da Saúde e da Secretaria de Saúde do Estado.

01.19 Os funcionários da empresa contratada deverão possuir disponibilidade para atender os horários estabelecidos pela instituição, com regime de contrato de 40 ou 44 horas semanais – CLT (conforme o Campi);

01.20 Os funcionários devem obedecer hábitos higiênicos pessoais adequados com a legislação.

01.21 Todos os funcionários da CONTRATADA deverão estar devidamente cadastrados em seu Sindicato competente e deverão ser pagos através de sua convenção coletiva atualizada;

01.22 A empresa deverá pagar vale alimentação e vale transporte aos seus funcionários de acordo com a convenção coletiva;

01.23 De acordo com o Artigo 68 da Lei no 8.666/93, a Empresa Contratada deverá manter PREPOSTO, na Instituição, com poderes para negociação e gerenciamento dos serviços. Entende-se por Preposto, pessoa de ligação entre a CONTRATADA e a Contratante/Administração;

01.24 Os gêneros alimentícios serão fornecidos integralmente pela instituição Contratante.

**Anexo II - Normas e regulamento de conduta para
funcionários terceirizados.pdf**

ANEXO II

NORMAS E REGULAMENTO DE CONDUTA PARA FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS

1. São consideradas faltas graves passíveis de penalidades: desacato aos alunos, colegas de trabalho, incluindo gestão e nutricionista; não cumprimento de ordens; desobediência às ordens descritas; serviço avaliado por profissional qualificado como mal feito e/ou feito pela metade; má utilização de utensílios e/ou máquinas; desperdício exagerado de alimentos; roubo ou desaparecimento de alimentos, utensílios e/ou máquinas; desobediência às normas de vestimenta estipuladas pelo contrato da empresa terceirizada; não comparecimento ao serviço sem notificação; falta ao serviço por motivos de saúde sem a entrega de atestado médico em no máximo 5 dias úteis; atraso de chegada ao serviço por três dias consecutivos ou alternados sem notificação a gestão e saída do serviço adiantada sem a devida autorização da gestão da empresa terceirizada;
2. O regime de trabalho são 40 ou 44 horas semanais (de acordo com o **Campus**), definida escala pela CONTRATADA, a fim de suprir o funcionamento ininterrupto do setor, tendo seu Descanso Semanal Remunerado definido conforme escala, pela CONTRATADA;
3. Deverá ser utilizado formulário próprio (Formulário 1, em anexo) para descrição de faltas graves, sendo assim somente faltas documentadas e assinadas devem servir de subsídio para dispensa de funcionários;

4. Deverá ser utilizado formulário próprio (Formulário 2, em anexo) para solicitação de dispensa e justificativa de falta por motivos de saúde próprios, cônjuge e/ou parentes próximos. Sendo estes funcionários repostos no setor através de diaristas;
5. Com um máximo de três faltas graves, o funcionário deverá ser destituído de sua função na instituição e fica a cargo da empresa terceirizada a sua demissão e reposição do funcionário;
6. Em casos de desaparecimento de alimentos, utensílios e/ou máquinas da instituição em que o responsável não tiver sido apontado em no máximo cinco dias úteis todos os funcionários da empresa serão responsabilizados e assim todos deverão ressarcir integralmente a instituição do dano;
7. Nos casos omissos a este formulário deverão ser descritos detalhadamente e resolvidos em conjunto pela gestão da empresa terceirizada, nutricionista e chefia imediata do Departamento de Assistência Estudantil;
8. É dever do responsável pela instituição (nutricionista) levar ao conhecimento de todos os funcionários estas normas, incluindo responsável pela gestão da empresa terceirizada, que devem assinar termo que segue, declarando conhecimento das normas acima descritas.

Termo de Compromisso

Declaro para devidos fins que li e estou ciente das normas e regulamento do contrato de prestação de serviços de cozinheiros e auxiliares de cozinha, do Instituto Federal Farroupilha, em anexo, onde desempenharei funções estabelecidas entre a empresa terceirizada e esta instituição.

Nome	Assinatura
1.	
2.	
3.	

Cidade e data.

Formulário 1 - Advertência de faltas por escrito de Funcionários Terceirizados:

Nome	Data	Motivo	Testemunha	Assinaturas
1.				
2.				
3.				

Formulário 2 - Solicitação de dispensa de serviço com reposição agendada e Registro de dispensa por motivos de saúde:

Nome	Motivo da dispensa	Dia	Reposição	Assinatura
1.				
2.				
3.				



Emitido em 01/06/2021

ESTUDO TÉCNICO Nº 20/2021 - CLCJC (11.01.16.02.03.03)
(Nº do Documento: 62)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 01/06/2021 14:05)
CARLISE FELKL PREVEDELLO
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
CAESVS (11.01.10.02.05.02)
Matrícula: 1680918

(Assinado digitalmente em 08/06/2021 12:59)
DANIEL DE MELO JACOBSEN
ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
CLCJC (11.01.16.02.03.03)
Matrícula: 1616753

(Assinado digitalmente em 01/06/2021 10:45)
FERNANDA MIRANDA CONTERATO
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
CAEJC (11.01.04.02.04.03)
Matrícula: 1680547

(Assinado digitalmente em 01/06/2021 16:28)
GISELA FARACO DE FREITAS
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
CAEAL (11.01.13.03.04.03)
Matrícula: 1443016

(Assinado digitalmente em 08/06/2021 07:39)
LUIS CARLOS DICK
DIRETOR - TITULAR
DCLC (11.01.01.44.21.02)
Matrícula: 3000641

(Assinado digitalmente em 01/06/2021 10:37)
PRISCILA DA TRINDADE FLORES
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
CAEJA (11.01.03.02.04.03)
Matrícula: 2135536

(Assinado digitalmente em 01/06/2021 12:05)
PRISCILA PORTA NOVA DE OLIVEIRA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
CAESB (11.01.09.02.06.03)
Matrícula: 2407855

(Assinado digitalmente em 16/06/2021 16:26)
TANIA TEREZINHA PINHEIRO
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
CAESR (11.01.06.02.05.03)
Matrícula: 2136922

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/> informando seu número: 62, ano: 2021, tipo: ESTUDO TÉCNICO, data de emissão: 01/06/2021 e o código de verificação: **baa4bd4bfd**