



ANEXO I

DO EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA

--

1- OBJETO

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de produção e distribuição de *lanches, refeições*, para estudantes, servidores e demais usuários que frequentam o IFAM/Campus PRESIDENTE FIGUEIREDO, com ou sem subsídio, nas dependências do Campus, com as seguintes opções de fornecimento, elencadas neste Termo de Referência, de acordo com a modalidade vigente, em função do orçamento do IFAM-CPRF, contratos, termo de cooperação, acordos ou convênios e outra entidade pública ou privada:

2.0 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

2.1 Prestação de serviços de produção e distribuição de *lanches, refeições*, para estudantes, servidores e demais usuários, a título precário, do restaurante/cantina, do IFAM/Campus PRESIDENTE FIGUEIREDO, e poderá ainda, comercializar outros itens de cantina/restaurante, sendo esta, com a concessão oneroso do espaço público, pela qual será cobrado o valor de R\$ 788,00/Mês (Setecentos e Oitenta e Oito Reais) da CONTRATADA, correspondente ao aluguel do espaço, destinada à execução deste objeto, considerando incluso neste valor as despesas com água e luz. Este valor não será objeto de lances, e seu pagamento deverá ser até o dia 10º (décimo) dia útil de cada mês através do Guia de Recolhimento da União (GRU). No período de férias, o pagamento correspondente poderá ser reduzido a 50% do valor do contrato, inclusive em caso de greve ou paralisação das atividades educacionais, por motivo de força maior, mediante pedido formal da contratada.

2.2 SERVIÇOS PREVISTOS A SEREM DESENVOLVIDOS NO ESPAÇO.

2.2.1) Serviço de servir refeições, preparadas por terceiros, servida aos discentes, e após o serviço, executar o asseio e higienização das louças, panelas e outros utensílios de copa e cozinha;

2.2.2 Serviço de produção e distribuição de lanches aos discentes com subsídio total, conforme planilha, **Anexo I**;



2.2.2.1 A contratada poderá, ainda, prestar, por força contratual, os seguintes serviços:

2.2.2.2 Serviço de produção e distribuição de refeições, em regime self-service, para os discentes com subsídio parcial, conforme planilha, **Anexo I**;

2.2.2.3 Serviço de produção e distribuição de refeições, conforme planilha, **Anexo I**", em regime self-service para qualquer categoria de usuário sem subsídio;

2.2.2.4 Serviço de produção e distribuição de lanches e outros itens de lanchonete e restaurante, conforme planilha, anexo II, para qualquer categoria de usuário sem subsídio;

Observação: Qualquer modalidade de serviço oferecido e executado, implica na tácita aceitação do uso do espaço e dependências do restaurante/cantina, das condições e exigências do Edital, e não obriga a Administração Pública a firmar ou executar, ao mesmo tempo, todas as modalidades de serviços aqui previstos, que servirá tão somente para fins de ampliar os diversos serviços em que se poderão as partes contratar, isoladamente ou concomitantemente.

2.3 ESTIMATIVAS DE USUÁRIOS PARA O RESTAURANTE/LANCHONETE

2.3.1 Estimativa de Usuários dos serviços por modalidade e categoria de usuários dos serviços:

2.3.1.1) Serviço de servir refeições preparadas por terceiros: Será levado em conta os alunos do Ensino Integrado dos Cursos de IADM11- Manhã e Tarde, total de 42 Alunos; IELT11- Manhã e Tarde, Total de 45 Alunos; IELT21-Manhã e Tarde, Total de 39 Alunos; IELT31-Manhã, total de 27 Alunos e IMEC31- Manhã, total de 3 alunos.

Total estimado de 156 alunos usuários, por dia letivo, nesta categoria de serviços, sendo anual, $156(AM) \times 200(DL) = 31.200$;

2.3.1.2) Serviço de produção e distribuição de lanches aos discentes com subsídio total: será levado em conta os alunos do **Ensino Integrado** dos Cursos de IADM11- Manhã e Tarde, total de 84 Alunos; IELT11- Manhã e Tarde, Total de 90 Alunos;



IELT21-Manhã e Tarde, Total de 78 Alunos; IELT31-Manhã, total de 27 Alunos e IMEC31- Manhã, total de 3 alunos.

Total estimado de 282 alunos usuários, por dia letivo, nesta categoria de serviços, sendo anual, $282(AM) \times 200(DL) = 56.400$

2.3.2. Havendo necessidade, outras opções de fornecimento poderão ser firmadas em função do orçamento do IFAM-CPRF, contratos, termo de cooperação, acordos ou convênios e outra entidade pública ou privada:

2.3.2.1) Serviço de produção e distribuição de refeições, almoço, em regime self-service para os discentes com subsídio parcial: será levado em conta os alunos do Ensino Integrado dos Cursos de IADM11- Manhã, total de 42 Alunos; IELT11- Manhã, Total de 45 Alunos; IELT21-Manhã, Total de 39 Alunos; IELT31-Manhã, total de 27 Alunos e IMEC31- Manhã, total de 3 alunos.

Total estimado de 156 alunos usuários, por dia letivo, nesta categoria de serviços, sendo anual, $156(AM) \times 200(DL) = 31.200$;

2.3.2.2) Serviço de produção e distribuição de refeições, almoço e janta, em regime self-service* para qualquer categoria de usuário sem subsídio: Será levado em conta os servidores técnico-administrativos, professores e usuários em geral que visitam ou frequentam o IFAM-CPRF durante os dias normais de expediente, sendo aproximadamente, 156 (cento e cinquenta e seis) alunos, 47 (quarenta e sete) professores, 38 (trinta e oito) técnicos administrativos e 25 (vnte e cinco) usuários em geral, sendo estas prováveis frequentadoras da cantina / restaurante.

Total estimado de 156 usuários, por dia, nesta categoria de serviços, sendo anual $156 (UG) \times 200(DL)$;

* Na modalidade 'self-service', na forma definida Neste Termo, o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto carnes e saladas, que deverá ser servido/controlado por funcionários da CONTRATADA.

Desse modo, haverá um preço fixo por refeição, que será custeado pelo IFAM, no caso dos alunos (subsídio parcial), e pelos usuários em geral.



2.2.6) Serviço de lanchonete e outros itens de restaurante, conforme planilha, Anexo "II", para qualquer categoria de usuário sem subsídio: será levado em conta os servidores técnicos administrativos, professores, alunos EAD, Técnico Subsequente, e usuários em geral que visitam ou frequentam o IFAM-CPRF durante os dias normais de expediente, sendo estas prováveis frequentadoras da cantina / restaurante.

Total estimado de 110 usuários, por dia, nesta categoria de serviços, sendo anual 110 (UG)x200(DL);

SIGLAS: AM= ALUNOS MATRICULADOS; DL= DIAS LETIVOS;

UG= USUÁRIOS EM GERAL

- Para fins de planejamento da CONTRATADA, estima-se que as quantidades de pessoas que circulam diariamente no Campus PRESIDENTE FIGUEIREDO seja: discentes: 150, servidores: 85, colaboradores: 25 e visitantes: xx, em um total de 260 pessoas, sendo estas prováveis frequentadoras da lanchonete/ restaurante.
- A quantidade de lanches será definida semanalmente, por setor responsável do Campus, com o apoio do(a) nutricionista, para fins do item
- No caso do restaurante, a quantidade a ser ofertada ficará por conta da empresa, considerando os possíveis frequentadores, e somente será pago pelo IFAM o valor correspondente aos serviços de refeição efetivamente prestado, servidos aos alunos (subsídio parcial), quando for o caso.
- Paralelo às refeições e fornecimento de lanche aos alunos, a empresa poderá fornecer lanches e bebidas em todo o horário de funcionamento do Campus PRESIDENTE FIGUEIREDO, manhã, tarde e noite, cujos valores serão apurados pela media dos preços praticados na região, conforme Anexo "II".
- As refeições deverão ser planejadas atendendo às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e o meio ambiente;

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	ESTIMATIVA	VALOR	POR VALOR	VALOR
			DE QTD / ANO			
						(R\$)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



01	Serviço de Servir refeições, preparadas por terceiros, distribuídas aos discentes, e após o serviço, executar o asseio e higienização das louças, panelas e os utensílios de copa e cozinha com subsídio total, nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas/Campus PRESIDENTE FIGUEIREDO, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação	Unid.	31.200	0,40	12.480,00
02	Serviço de produção e distribuição de lanches aos discentes com subsídio total, nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas/Campus PRESIDENTE FIGUEIREDO, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação		56.400	4,33	244.212,00

* Valor apurado conforme planilha de custos e formação de preços do “Manual de Orientações para Preenchimento da Planilha”, site “www.comprasgovernamentais.gov.br” e “CCT do Sindicato das Empresas de Asseio e Conservação do Estado do Amazonas”



2 - OBJETIVO

O presente Termo de Referência tem por objetivo a prestação de serviços de produção e distribuição de *lanches, refeições*, para estudantes, com ou sem subsídio, pagos pelo IFAM-CPRF, e pagos em totalidade por servidores e demais usuários que frequentam as dependências do Campus do IFAM/Campus PRESIDENTE FIGUEIREDO, sem qualquer ônus para a Instituição. A Licitação será feita em um único grupo, contendo 2 (dois) itens, onde só ganhará uma empresa, visto que há apenas um espaço a ser disponibilizado pelo IFAM-CPRF, que servirá para a prestação dos serviços de servir refeição, asseio e higienização dos utensílios de copa e cozinha, e fornecimento de lanches aos discentes, poderá ainda, fornecer ao público em geral, refeições, lanches e outros itens de lanchonete (preparação e distribuição), conforme **Anexo II**.

3 - JUSTIFICATIVA

3.1 Conforme dispõe o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, “as ações de assistência estudantil serão executadas por instituições federais de ensino superior, abrangendo os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, considerando suas especificidades, as áreas estratégicas de ensino, pesquisa e extensão, e aquelas que atendam às necessidades identificadas por seu corpo discente” (Decreto nº 7.234/2010, Art. 4º).

3.2 Desse modo, a assistência ao Estudante na forma prevista neste Termo de Referência, é considerada com o objetivo de: “contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, e agir preventivamente, nas situações de retenção e evasão escolar, decorrentes da insuficiência de condições financeiras”, conforme dispõe o Parágrafo único, do aludido Art. 4º, Decreto nº 7.234/2010.

3.3 Não obstante, o respaldo legal referente aos estudantes, quanto à gratuidade – subsídio parcial ou subsídio total de lanches devem atender ao que dispõe (Decreto nº 7.234/2010, Art. 4º), e os serviços de refeição, bem como a oferta de lanches e bebidas em horário de funcionamento do Campus, a serem pagos pelos usuários, buscará o oferecimento de serviços básicos de alimentação a servidores, comunidade acadêmica e ao público em geral que buscam serviços no IFAM/Campus PRESIDENTE FIGUEIREDO.

3.4 Assim, o IFAM/CPRF busca oferecer a proposta mais vantajosa, tanto para a Administração quanto aos usuários em geral, que buscam os serviços oferecidos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, campus Presidente Figueiredo.

4 - FUNDAMENTAÇÃO LEGAL



4.1 A presente despesa encontra respaldo na Lei 8.666/93 (Lei de Licitações e Contratos) e suas alterações posteriores; em especial na Lei 10.520/2002, e no Decreto Nº 5.450, de 21 de maio de 2015, que regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, Lei Complementar 123/2006, e demais legislação vigentes. Outros serviços embora não custeados pelo IFAM-CPRF, estão amparados na forma da Lei, através de celebração de acordos, convênios, contratos e outros instrumentos jurídicos com entidades públicas e/ou privadas, como no caso do **extrato de Convênio No. 01/2015, Processo No. 735, Entre IFAM-CPRF e Prefeitura de Presidente Figueiredo, publicado no DOU No. 56, de 24 de Março de 2015**, em que o Diretor-Geral tem a prerrogativa, conforme disposição em Regimento Geral do IFAM.

4.2 A Contratada deve comprovar através de notas fiscais ou documento fiscal equivalente, que 30% (trinta por cento) dos insumos utilizados na produção e distribuição dos alimentos, que compõe a base das refeições ou lanches, em que o IFAM-CPRF, tem a responsabilidade da contrapartida, no qual o discente é beneficiado com subsídio total ou parcial, devem ter procedência de agricultores cadastrados no PRONAF- Programa Nacional de Agricultura Familiar, conforme estabelece a Lei Nº 11.947, de 16 de Junho de 2009, artigo 14, uma vez que o recurso financeiro tem sua consignação com o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, respaldado pelo item 5.1, BENEFÍCIO ALIMENTANDO O SABER, Nº 1; “ **BENEFÍCIO ALIMENTANDO O SABER:** visa garantir a permanência e o êxito dos (as) estudantes em seu curso compreendendo a concessão de alimentação: 1. Mediante fornecimento de refeição por meio de contratação desse serviço, para atender no refeitório do IFAM/CPRF aos alunos matriculados”.

5 - CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 As classificações orçamentárias envolvidas estão consignadas na contas 339039, realizada pelo Departamento de Administração e Planejamento (DAP), a qual constará nos autos do Processo Administrativo.

5.2 A referida classificação deverá atender ao que dispõe a Portaria Interministerial nº. 163, de 4 de maio de 2001 (atualizada), (Publicada no D.O.U. no 87-E, de 07.05.2001) e Portaria nº 448, de 13 de setembro de 2002, DOU de 17.9.2002, e alterações, a qual fará parte deste processo licitatório.

6 – EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. Os Lanches e as refeições deverão ser preparadas e servidas nas dependências dos espaços físicos a serem cedidos pela CONTRATANTE, com planejamento para atender às requisições



nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e o meio ambiente.

6.2. As refeições preparadas por terceiros deverão ser servidas por funcionário designado da CONTRATADA. Caso a modalidade adotada seja a de self-service, onde o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto carnes e saladas, esta deverá ser servido/controlado por funcionários da CONTRATADA. Desse modo, haverá um preço fixo por refeição, a ser cobrado pela CONTRATADA, que será custeado pelo IFAM, no caso dos alunos, e no caso dos usuários em geral, será cobrado destes, sem qualquer ônus para a administração.

6.3. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores e infecciosos.

6.4. Em relação às instalações e à forma de preparação dos alimentos, o fiscal do contrato poderá fazer a qualquer momento, vistorias periódicas às instalações e dependências do restaurante.

6.5. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá possuir em seu quadro funcional, um profissional habilitado para a responsabilidade técnica nutricional, sem prejuízo do parecer do nutricionista da contratante, e obedecer às normas rigorosas de higiene, armazenamento, conservação, produção, e distribuição dos alimentos, sem prejuízos de outras exigências regidas pelas normas que regulem esta atividade, obedecendo aos órgãos de vigilância sanitária.

6.6 Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias:

Alimentos secos ou não perecíveis;

Frutas, verduras e legumes;

Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);

Leites, derivados e sobremesas à base de leite;

Carnes, peixes e aves crus;

Alimentos cozidos.

6.7 Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

6.8 Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados, fora do prazo de validade ou inapropriados para o consumo devem ser descartados.



6.9 A CONTRATADA deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CONTRATADA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro dos mais altos padrões de limpeza e higiene.

6.10 A limpeza completa da área do restaurante, abrange, a conservação do espaço destinado ao restaurante, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, sendo dividida nas seguintes etapas:

a) limpeza diária, envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção. A área de cozinha e área de manipulação de alimentos deve ser lavada diariamente com material de limpeza próprio, de acordo com os órgãos de vigilância sanitária;

b) limpeza semanal, com a lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, teto, limpeza das portas, janelas, persianas, equipamentos de cozinha, coifa, exaustor, fogões, geladeiras, fornos, freezers e etc., com desinfecção;

6.11 A CONTRATADA deverá realizar, bimestralmente ou quando necessário, a limpeza geral das caixas de gordura que recebem resíduos dos restaurantes, localizadas nas áreas dos serviços.

6.12 O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes, sendo colocados em local separado da cozinha ou da despensa, e depositados em contêineres com tampas, para posteriormente serem transportados para as áreas onde exista coleta pública diária.

6.13 A CONTRATADA deverá abrir o restaurante em dias úteis e nos horários que seguem, podendo a CONTRATADA, a qualquer tempo, mediante ofício e anuência do Campus, alterar o horário dos serviços.

6.14 A cantina deverá funcionar das 07h: 00min às 22h: 00min, com o objetivo de atender, com a prestação de serviços, facultado a comercialização de produtos, aos alunos, servidores, colaboradores e visitantes, desde o café da manhã até o período noturno.

6.15 Os serviços a serem prestados, bem como os produtos a serem comercializados, devem atender às legislações sobre alimentação escolar, de modo a disponibilizar aos usuários, em sua maioria discente, alimentação equilibrada e saudável, atendendo, em especial a Lei Nº 11.947/2009.



6.16 No período de férias estabelecido no calendário do Campus, o atendimento do lanche, bem como o atendimento ao serviço de restaurante, poderá ser reduzido ou suspenso, mediante acordo entre as partes contratantes.

6.17 O fornecimento das refeições deverá ser efetuado nos seguintes horários, de segunda à sexta-feira:

a) Almoço das 11h00min às 12h30min;

b) Eventualmente aos sábados, quando houver reposição de aulas ou eventos educacionais;

6.19 O fornecimento de lanches aos alunos, a serem custeados pelo IFAM/CPRF, deverá ser oferecido nos seguintes horários, de segunda à sexta-feira:

1º lanche 08h50min

2º lanche 14h50min

6.20 A CONTRATADA poderá, mediante pedido e autorização da CONTRATANTE, fornecer serviços de lanchonete em outros horários além dos anteriormente especificados, a fim de atender demandas específicas dos usuários.

6.21 A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e lanchonete, fora dos explicitados neste Termo de Referência.

6.22 A CONTRATADA deverá servir as refeições em pratos de louça com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e guardados em local limpo, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços complementares.

6.23 As opções de refeição do restaurante deverão ser servidas de maneira que resultem da lista de itens do cardápio, constantes no ANEXO I.

6.24 A CONTRATADA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.

6.25 Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo, evitando a sua contaminação pelo ar. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das mesas de servir



(balcões térmicos de distribuição de alimentos) do self-service nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

6.26 As mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) deverão ser apropriadas à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.

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

6.28. Para fins de controle, a CONTRATADA emitirá comandas padronizadas que serão entregues aos usuários na entrada do restaurante e serão pagas na saída.

6.28.1. Para proporcionar celeridade ao atendimento, a CONTRATADA poderá empregar outra tecnologia de controle, por iniciativa própria ou por solicitação da CONTRATANTE.

6.29. Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidamente fardados (com uniforme de cor branca), asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, luvas e, se necessário, máscaras, e sapato fechado. O uniforme deve ser colocado no local de trabalho, para evitar a contaminação durante o deslocamento.

6.29.1. O uso de luvas, máscaras e aventais, copos e talheres, de materiais descartáveis, são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

6.29.2 Qualquer profissional da CONTRATADA que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, deverão ser dispensados até o seu devido restabelecimento, devendo a CONTRATADA evitar profissionais com tais enfermidades nos locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos.

6.30 A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços dos serviços prestados e de todos os produtos postos para comercialização na lanchonete e no restaurante, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.



6.31 Para instalação e funcionamento do restaurante e da lanchonete na área objeto da cessão, a CONTRATADA deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários.

6.31.1 A CONTRATADA deverá antes de participar da seleção pública, realizar a vistoria técnica da área de instalação da lanchonete/restaurante, de modo que não poderá alegar qualquer desconhecimento ou fazer quaisquer alegações que impliquem a sua inviabilidade de operação.

6.31.2 A licitante que se abster de realizar a vistoria técnica, deverá emitir termo de reconhecimento, se responsabilizando por quaisquer ônus adicionais.

6.32.3 Os serviços contratados deverão guardar perfeita compatibilização com as especificações e condições constantes no edital e seus anexos.

7.0 REFEIÇÕES

7.1. Os itens do cardápio do restaurante encontram-se especificado **no ANEXO I** deste Termo de Referência, devendo este servir de referência para os pratos a serem oferecidos de forma variada, de modo que todo o cardápio possa ser servido durante um período de um ano.

7.2. A CONTRATADA deverá providenciar cardápio semanal com as refeições oferecidas na semana a ser afixado em local visível dentro do restaurante e identificar a denominação dos pratos servidos próximo a estes.

7.3. Os itens do cardápio, especificados no ANEXO I, poderão ser alterados em qualquer época mediante acordo prévio, por escrito, entre a Administração e a CONTRATADA.

7.4. Durante a execução do contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar as refeições, desde que mantidos os preços acordados na licitação ou se não previstos em anexo, que seja realizada pesquisa de mercado com os preços praticados na região e aceito pela Administração.

7.5. A produção dos lanches e refeições deverá estar sob a responsabilidade de profissional de nível superior - nutricionista, qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto, que poderá prestar serviço à CONTRATADA ou ser contratado pela mesma, o qual deverá assinar o cardápio que ficará exposto em local visível.

7.6. O profissional de nutrição deverá disponibilizar um documento, no qual constem todos os ingredientes, inclusive temperos, empregados em cada prato, para que qualquer usuário do



restaurante tenha a liberdade de consultá-lo, sobretudo aqueles que têm alergias alimentares ou alimentação restrita.

7.7. As refeições diárias deverão conter, no mínimo, os seguintes itens, obedecendo à composição e a incidência estabelecida no cardápio constante no anexo I:

- a) 01 (um) opção proteica - Com no mínimo 140g de parte comestível por pessoa, podendo ser revisto pelo nutricionista do IFAM/CPRF, de acordo com a variedade de proteínas servidas;
- b) 02 (duas) opções de carboidrato (exemplos: arroz e macarrão, arroz e farofa, arroz e purê, arroz e batata salte);
- c) 01 (um) tipo de feijão;
- d) 01 (uma) opção de saladas (legume ou verdura)
- e) 180 ml (cento e oitenta) de suco natural, sendo uma opção de sabor por dia.

7.8. A CONTRATADA deverá disponibilizar aos usuários: açúcar, adoçante, pimenta, bem como açucareiros, galheteiros com azeite, sal, paliteiro, porta guardanapos, etc., que deverão ser industrializados e conservados de forma adequada;

8.0 LANCHES PARA DISCENTES

8.1 As peculiaridades requeridas referentes às refeições, aplicam-se, no que couber, à preparação e distribuição de lanches.

8.2 Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de boa qualidade, devendo a folha de alface ser no tamanho padrão do pão, bem como o queijo e o presunto, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos de consumo.

8.3 Padrões de referência – qualificação dos gêneros alimentícios:

- a) ÓLEOS - Utilizar somente os de origem vegetal. As sobras utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
- b) AZEITES EM SALADAS - de boa qualidade (puro, extra virgem), sem qualquer mistura ou composição com outros óleos.



- c) PÃES - Servidos sempre frescos. Os pães de hambúrguer (tamanho normal) poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.
- d) QUEIJOS de boa qualidade, dentro da validade. Tipos: minas, prato, mussarela, ricota, minas frescal ou parmesão.
- e) SUCOS DE FRUTA – Naturais da fruta, acondicionados em embalagem própria para consumo, com bons padrões de qualidade e higiene.
- f) CARNES BOVINA - De primeira qualidade, tipo extra limpa, isenta ao máximo de gorduras.
- g) AVES Tipo granja, fresca ou frango.
- h) PEIXES - Filés frescos de boa qualidade.
- i) LINGÜIÇAS DE FRANGO - Embaladas a vácuo e do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de frango, sem misturas.
- j) PRESUNTO - Os tipos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura, presunto de peru ou outro, exceto apresuntado.
- k) FRIOS E OUTROS EMBUTIDOS - De boa qualidade e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor.
- l) ÁGUA - A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas, deverá ser filtrada ou mineral, devendo ser fornecida pela CONTRATADA.
- M) HORTALIÇAS - Antes de serem cortadas ou preparadas, as hortaliças deverão ser desinfetadas (deixadas de molho 15 minutos) com produtos adequados para este fim, conforme orientação do nutricionista responsável.
- N) ITENS NÃO MENCIONADOS - Todos os produtos alimentares e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender ao presente contrato deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados neste item 8.3.

8.4 O cardápio para a elaboração da proposta observará os itens discriminados no Anexo I.

9.0 LANCHE E BEBIDAS - CANTINA



9.1. Poderão ser oferecidos diariamente, lanches e bebidas de variedade e qualidade sensorial e higiênica, com preços compatíveis com o mercado. Poderão ser vendidos os produtos descritos no ANEXO II.

9.2. Os sucos e vitaminas deverão ser naturais de polpa de frutas ou frutas *in natura*, em variedades, contemplando a diversidade de sabores existentes no mercado.

9.3 A CONTRATADA deverá observar as disposições da Resolução nº 24/2013 do Ministério da Educação (FNDE), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como seus Anexos, em especial, ao ANEXO II- valores de referência de energia, macro e micronutrientes; sem prejuízo de demais legislações específicas referentes à alimentação.

9.4 Os produtos a serem comercializados na cantina devem atender ao ANEXO II, deste Termo de Referência, e ainda as legislações sobre alimentação escolar, de modo a disponibilizar aos usuários, que são principalmente discentes, alimentação equilibrada e saudável, de forma a atender, em especial a Lei Nº 11.947/2009.

10- ATESTO E PAGAMENTO DA NOTA FISCAL/FATURA

10.1 A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pelo próprio fornecedor, obrigatoriamente com o número de inscrição do CNPJ/MF, apresentado no documento de proposta, bem como na Nota de Empenho.

10.2 O Atesto da Nota Fiscal/Fatura referente à prestação dos serviços, objeto deste Termo, caberá ao Fiscal designado para esse fim pelo IFAM/CPRF, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias, na forma prevista na Lei nº 8.666/1993.

10.3 O pagamento a ser feito pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Presidente Figueiredo, no valor dos serviços efetivamente prestados pela Contratada, devidamente discriminados nas respectivas notas Fiscais/Faturas apresentadas pela Contratada.

10.4 O pagamento será efetuado em moeda nacional, até o 10º (Décimo) dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços, após processamento interno por parte do IFAM/CPRF, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura entregue ao Departamento de Administração e Planejamento - DAP e atestada pelo Fiscal.

10.5 O pagamento só será liberado se a licitante estiver em situação regular junto ao SICAF.



10.6 O Campus Presidente Figueiredo reserva-se o direito de não efetuar o pagamento se, no ato do atesto, o fornecimento dos serviços não estiver de acordo com a especificação constante neste Termo de Referência.

10.7 O Campus Presidente Figueiredo poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Termo de Referência.

10.8 Para a execução dos serviços a serem prestados por força do presente Termo/Contrato, a CONTRATANTE aceita pagar a CONTRATADA o valor mensal fixo de R\$ 788,00 (Setecentos e Oitenta e Oito Reais) pela concessão do espaço físico do Restaurante/Cantina. Os usuários do Restaurante farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONTRATADA, e o IFAM/CPRF, poderá subsidiar os lanches e parte das refeições consumidas pelos discentes.

10.9 O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa deverá ser feito até o 10º (décimo) dia útil de cada mês através do Guia de Recolhimento da União (GRU). O primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA, sendo:

I. Após a realização do pagamento, a CONTRATADA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONTRATANTE.

II. O não pagamento, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados, implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês, atualização monetária, sobre o valor vencido e não pago.

III. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONTRATANTE, perdendo a CONTRATADA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos.

IV. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

11.0 – PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

11.1. Para uma execução eficiente dos serviços a CONTRATADA deverá utilizar profissionais, formalmente qualificados, em quantidade suficiente para o bom funcionamento do restaurante, sendo exigido no mínimo 1 (um) nutricionista, 1 (um) chefe de cozinha, bem como auxiliares de



cozinha e atendentes de balcão; e estes observarão as normas de boas práticas de manipulação de alimentos, bem como de higiene.

11.2. Os funcionários da CONTRATADA deverão estar habilitados a executar com eficiência, organização e presteza todos os trabalhos concernentes à atividade a ser desenvolvida.

11.3. Haverá um nutricionista, do quadro efetivo do IFAM/CPRF, que observará e recomendará à empresa a atenção às seguintes questões referentes à segurança alimentar, sugestões e acompanhamento do cumprimento do cardápio.

11.4. O nutricionista do IFAM/CPRF aprovará o cardápio apresentado pela empresa, e recomendará adequações considerando os valores nutritivos das refeições.

11.5. Os funcionários da CONTRATADA, quando em serviço, deverão manter-se sempre aseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente, exceto os manipuladores de alimentos, que não usarão este último.

11.6. A CONTRATADA deverá fornecer até a data de início da prestação dos serviços, a lista de seus funcionários e respectivos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e admissão de novos empregados. Entenda-se por empregado da CONTRATADA, todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste Termo de Referência.

11.7. A CONTRATADA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

11.8. A CONTRATADA deverá apresentar até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde.

12 – ESPAÇOS FÍSICOS E INSTALAÇÕES



12.1. Os espaços e instalações físicas, que integram o Restaurante/Cantina, submetem-se ao regime de Concessão de Uso de Bem Público. Os móveis (cadeiras e mesas), demais equipamentos e utensílios serão disponibilizados pela empresa CONTRATADA na prestação dos serviços.

12.2. As benfeitorias, equipamentos e mobiliários já existentes, serão utilizados de acordo com a finalidade objeto desta licitação, respondendo a CONTRATADA, isoladamente, por sua manutenção e preservação, devendo os mesmos, juntamente com a área em que assentam, serem restituídos à CONTRATANTE em condições de uso idênticas às da época do recebimento, ressalvadas as modificações expressamente autorizadas por esta e o desgaste natural do uso.

12.3. Nenhuma modificação, na estrutura física e plantas dos restaurantes serão efetuadas sem prévio e expresse consentimento da CONTRATANTE, mediante apostila ao Contrato, ficando qualquer acréscimo ou melhoria realizada pela CONTRATADA incorporada ao imóvel, sem direito a qualquer indenização ou retenção sobre o mesmo.

12.4. Os pratos de louça, talheres de aço inoxidável e utensílios de cozinha deverão existir em quantidade suficiente para atender a demanda dos usuários do restaurante.

12.5. As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, a exemplo de sistemas de exaustão, elétrico, hidráulico e de gás, mediante anuência prévia da CONTRATANTE, serão de responsabilidade da CONTRATADA, sem quaisquer ônus para o IFAM/CPRF, ficando o seu acompanhamento e autorização a cargo do Diretor Geral do Campus, com o apoio do Departamento de Administração e Planejamento - DAP.

12.6. A inspeção e recarga de extintores de CO² do restaurante ficarão a cargo da CONTRATADA.

12.7 Quaisquer dano ou avaria a equipamento e/ou instalações da CONTRATANTE, por culpa ou dolo da CONTRATADA, seus prepostos ou empregados, esta deverá promover, às suas custas, o(s) reparo(s) necessário(s) na(s) instalação (ões) danificado(s), bem como a reposição dos equipamentos, no mínimo similar aos danificado(s) e/ou justificar conserto(s) do(s) mesmo(s) devidamente aprovado pela CONTRATANTE.

13. HABILITAÇÃO TÉCNICA

13.1 As Empresas Licitantes deverão apresentar comprovante de produção, manipulação, e fornecimento de lanches e refeições no segmento de lanchonetes ou restaurantes, em ambiente escolar.



13.2 Deverão apresentar atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou instituição pública ou privado, comprovando que a licitante/empresa prestou produção, manipulação, e fornecimento de lanches e refeições no segmento de lanchonetes ou restaurantes, em ambiente escolar, com no mínimo 100 alunos efetivamente matriculados, em Instituição Pública ou Privada.

13.3 Os serviços da Licitante serão acompanhados, por profissional designado, como fiscal do Contrato, que averiguará se a Licitante vencedora possui todos os requisitos exigidos para o fiel cumprimento do Contrato, e Nutricionista para verificar se os cardápios estão sendo fielmente seguidos, conforme cada Anexo I.

14 - OBRIGAÇÕES DAS PARTES

14.1 SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

14.1.1 Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da CONTRATANTE.

14.1.2. Alterar, a qualquer tempo, mediante ofício à CONTRATADA, o horário de funcionamento do restaurante.

14.1.3. Exigir, mensalmente, que a CONTRATADA comprove através de cópias das guias de depósito, a regularidade de situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem como dos comprovantes de entrega dos vales-transportes e dos contracheques de seus empregados. Apresentando, ainda, semestralmente, cópia de exames de saúde e da CTPS dos funcionários da empresa CONTRATADA.

14.1.4. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto do contrato, que venham a ser solicitados pelos funcionários da CONTRATADA.

14.1.5. Solicitar alterações no cardápio proposto, visando a melhor prestação dos serviços.

14.1.6. Notificar, por escrito, à CONTRATADA, defeitos e irregularidades encontradas na execução dos serviços, fixando prazos para sua correção.

15.0 SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

15.1 Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



15.2 Permitir, sempre que solicitado, o acesso do fiscal do contrato ou de servidores autorizados pela CONTRATANTE às instalações onde são preparadas as refeições, bem como, se for o caso, aos trabalhos de transporte dos alimentos, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene das refeições servidas.

15.3. Assegurar o livre acesso às áreas de recepção, produção e distribuição das refeições no Restaurante às pessoas autorizadas, formalmente encaminhadas pela Administração do Campus;

15.4. Dedetizar, semestralmente ou, antes deste período, quando necessário, todo o ambiente respectivo, encaminhando comprovante da realização dos serviços ao fiscal do contrato.

15.5 Responsabilizar-se pela limpeza do ambiente do restaurante, bem como demais utensílios e equipamentos disponibilizados para o seu bom funcionamento.

15.6 Manter quadro de pessoal suficiente para o atendimento dos serviços nos dias úteis, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão de empregado e outros análogos.

15.7. Reparar ou indenizar, a juízo e dentro do prazo estipulado pela CONTRATANTE, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens/espço da CONTRATANTE pelo pessoal encarregado da execução dos serviços.

15.8. Responder por danos materiais ou físicos causados por seus empregados, culposa ou dolosamente, quando em serviço, nas áreas cobertas pela concessão, aos usuários dos restaurantes.

15.9. Retirar qualquer tipo de entulho/lixo das dependências do restaurante, em horário e por meio a ser determinado pela Administração da CONTRATANTE.

15.10. Cumprir todas as exigências determinadas por Órgãos/Entidades Fiscalizadoras da Saúde Pública no tocante aos serviços desenvolvidos.

15.11. Responsabilizar-se pela aquisição e pagamento do gás necessário para a elaboração dos alimentos a serem servidos.

15.12. Com anuência da Administração, realizar as benfeitorias que julgue necessárias ao bom funcionamento das instalações, não lhe cabendo, neste caso, qualquer tipo de indenização ou reembolso.



15.13. Encaminhar previamente a CONTRATANTE a relação dos nomes de todas as pessoas que vierem prestar serviços à CONTRATADA, inclusive em caráter eventual, fazendo-as cumprir as normas contidas no edital da licitação.

15.14. Responsabilizar-se por quaisquer ônus que recaírem ou vierem a recair sobre a área e os serviços nela explorados, inclusive tributos e contribuições federais, estaduais e municipais, bem como encargos sociais e trabalhistas de seus empregados.

15.15 Afastar, de imediato, qualquer pessoa que lhe seja vinculada, por haver praticado ato inadequado, bem como que tenha descumprido normas e instruções determinadas pela CONTRATANTE.

15.16. Desocupar, de imediato, a área cedida, restituindo-a em perfeitas condições de uso, quando findo o prazo da vigência do contrato ou quando revogado.

15.17. Comunicar imediatamente qualquer alteração em seu contrato social, estatuto social ou domicílio comercial.

15.18. Encerrar imediatamente qualquer atividade que venha a ser proibida por órgão competente.

15.19. Prestar eficiente padrão de serviços aos usuários e se aparelhar adequadamente ao exercício de sua atividade.

15.20. Não transferir, no todo nem em parte, a exploração das áreas cedidas.

15.21. Iniciar a prestação dos serviços objeto deste instrumento quando do recebimento da Ordem de Serviço emitida pela CONTRATANTE.

15.22. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como impostos, taxas, transporte, salário, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações cíveis e quaisquer outras que forem devidas aos empregados da empresa CONTRATADA no desempenho das suas atividades, ficando, ainda, o IFAM/CPRF isento de qualquer vínculo com os mesmos.

15.23. Entregar, mensalmente, à CONTRATANTE cópia dos comprovantes de recolhimento do INSS e do FGTS, CERTIDÃO DE DÉBITOS TRABALHISTAS – CNDT, dos vales-transportes, bem como dos contracheques de seus empregados, de modo a resguardar os direitos trabalhistas destes e a possível responsabilização subsidiária da União, na forma do Enunciado nº. 331 do Egrégio Tribunal Superior do Trabalho.



15.24 A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, quando solicitado, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições vendidas.

15.25. Não se opor à realização de eventos no espaço do restaurante, quando forem apoiados ou realizados pela Administração, ou decorrentes de convênios ou acordos de cooperação técnica ou outro instrumento jurídico equivalente, situação em que haverá comunicação prévia.

15.26. A relação nominal dos empregados, a ser submetida ao fiscal do contrato, em atividade nas dependências do local de apresentação de serviços, deverá mencionar endereços, funções e horários de trabalho, comunicando regularmente qualquer alteração.

15.27. Facilitar as fiscalizações de órgãos de vigilância sanitária, certificando o fiscal do contrato acerca do resultado das inspeções.

15.28. A verificação, pela CONTRATANTE, da existência de ratos, baratas ou quaisquer outros vetores e/ou pragas que comprometam a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos pela CONTRATADA, a sujeitará às penalidades previstas no instrumento contratual.

15.29. Não cobrar preços maiores do que os fixados por ocasião da licitação ou reajuste contratual, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais.

15.30. Não reutilizar gêneros preparados e não servidos em refeições subsequente às do preparo. Não é permitido o reaproveitamento de preparações quentes (arroz, feijão, carnes, massas, etc.), de uma refeição para outra.

15.31 Em caso de ocorrência de surto de toxinfecção alimentar decorrente do consumo de alimento preparado e distribuído pela CONTRATADA, a CONTRATANTE não se responsabilizará pelo pagamento do quantitativo de refeições fornecidas no horário no qual foi evidenciado o surto, ficando ainda com o encargo das despesas médicas e hospitalares das vítimas acometidas pelo surto.

15.32 Considera-se surto de toxinfecção alimentar o acometimento de 2 (duas) ou mais pessoas com sinais ou sintomas de toxinfecção alimentar como náusea, vômito e ou diarreia, nos quais seja evidenciado o surto por meio de certificados de análises microbiológicas dos alimentos consumidos, emitido por laboratório reconhecido pela CONTRATANTE, que atestem a não conformidade dos resultados com aqueles estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS como parâmetro máximo permitido (RDC nº 12/2001 ou outra em vigor). Nesse caso, a CONTRATADA deverá ter coletado amostra dos alimentos para posterior análise em caso de toxinfecção alimentar. Esta coleta deverá ser feita diariamente, por profissional previamente



determinado e treinado, e armazenadas em local próprio e adequado por no mínimo 3 (três) dias. A metodologia para a coleta de amostras deverá seguir as recomendações da vigilância sanitária ou conforme orientação de nutricionista responsável.

15.33 Manter, durante toda a vigência do contrato, as instalações do restaurante em perfeitas condições de higiene, por meio, dentre outros, do cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Limpeza e desinfecção adequadas.
- b) Prevenção da acumulação de sujeira.
- c) Impedimento de contato de gêneros alimentícios com materiais tóxicos, ainda que no armazenamento ou preparo.
- d) Evitar a queda de partículas nos alimentos, bem assim a ocorrência de condensação e formação de bolores indesejáveis na superfície.
- e) Prevenção da contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseio dos gêneros alimentícios, dos materiais, dos equipamentos, dos ingredientes e matérias-primas, da água, dos sistemas de ventilação, do pessoal e de fontes externas de contaminação.
- f) Atentar para que o processamento e armazenagem dos produtos ocorram em condições de temperatura adequadas, utilizando equipamento para medição das temperaturas dos alimentos.
- g) Cuidar para que as superfícies em contato com os gêneros alimentícios (sejam para simples preparo ou para corte), incluindo as dos equipamentos, sejam construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.
- h) Manter os pavimentos, paredes e portas em boas condições de higiene, os quais devem ser frequentemente lavados ou, sempre que necessário, para assegurar a segurança e salubridade dos gêneros alimentícios, desinfetados.

15.34 Servir, excepcionalmente, refeições em decorrência de situações específicas e transitórias, quando requisitado pela CONTRATANTE.

15.35 Responsabilizar-se, pela segurança do seu caixa e do dinheiro que arrecadar, quando for o caso, não havendo qualquer responsabilidade por parte da CONTRATANTE em caso de furto ou roubo praticado contra a empresa CONTRATADA.



15.36 Observar as disposições da Resolução nº 24/2013 do Ministério da Educação (FNDE), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como seus Anexos, em especial, ao Anexo I – Valores de referência de energia, macro e micronutrientes; sem prejuízo de demais legislações específicas referentes à alimentação.

16. GARANTIA CONTRATUAL

16.1 A CONTRATADA, de acordo com o disposto no art. 56 da Lei nº 8.666/93, deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 2% (dois por cento) do valor estimado em contratado, apresentando ao IFAM – CPRF, até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do Contrato, comprovante de umas das modalidades:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) Seguro-garantia; ou
- c) Fiança bancária.

16.2 No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, Agência 4201-3, Conta ÚNICA, Código Identificador nº. 0250159999, mediante depósito identificado a crédito da Contratante.

16.3 Caso a opção seja por utilizar título da dívida pública como garantia, este deverá conter valor de mercado correspondente ao valor garantido e ser reconhecido pelo Governo Federal, constando entre aqueles previstos, em legislação específica. Além disso, deverá estar devidamente escriturado em sistema centralizado de liquidação e custódia, nos termos do Art. 61 da Lei Complementar nº 11, de 04 de maio de 2000, podendo o IFAM – CPRF, recusar o título ofertado, caso verifique a ausência desses requisitos.

16.4 A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade, no mínimo, de 12 (doze) meses a contar da data de assinatura deste Contrato.

16.5 No caso de garantia na modalidade de Carta de Fiança deverá constar na mesma expressa renúncia pelo fiador, aos benefícios do Art. 827 do Código Civil.

16.6 Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente pelo IFAM – CPRF, em pagamento de multa que lhe tenha sido aplicada, a Licitante Vencedora deverá proceder à respectiva reposição



no prazo de três dias úteis contados da data em que tiver sido notificada da imposição de tal sanção.

16.7 A Licitante Vencedora terá sua garantia liberada ou restituída após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais assumidas.

17- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

-Inexecução total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

-Ensejar o retardamento da execução do objeto;

-Fraudar na execução do contrato;

-Comportar-se de modo inidôneo;

-Cometer fraude fiscal;

-Não manter a proposta.

-Deixa de oferecer a Garantia para o fiel cumprimento das obrigações contratuais.

17.2 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONTRATANTE;

b) Multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

c) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

d) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade CONTRATANTE, pelo prazo de até dois anos;



- e) Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos causados;

17.3 Também fica sujeita às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a CONTRATADA que:

- a) Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) Tenha praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;
- c) Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

17.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em Processo Administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

17.5 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à CONTRATANTE, observado o princípio da proporcionalidade.

17.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

18. PRAZOS DE EXECUÇÃO

18.1. A CONTRATADA deverá dar início aos serviços no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir do recebimento da autorização de funcionamento a ser expedida pelo Campus Presidente Figueiredo, providenciando, inclusive, toda a documentação necessária (alvarás, licenças, vistorias, pagamento de taxas, registros junto aos órgãos competentes etc.), que deverá ser apresentada ao fiscal do contrato no prazo de 60 (sessenta) dias corridos.



19. CONTRATAÇÃO

19.1. As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por instrumento específico de contrato entre a empresa vencedora e o IFAM/CPRF.

19.2. O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, a critério único e exclusivo IFAM/CPRF, até o máximo de 60 (sessenta) meses em sua totalidade.

20. DA SUBCONTRATAÇÃO

20.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

Presidente Figueiredo/AM, 19 de Agosto de 2015.

À vista das informações apresentadas e com observância das normas vigentes, **APROVO** o presente Termo de Referência,

JOYCE MIRELLA ARAÚJO REBOUÇAS

TAE – Nutricionista/Campus Presidente Figueiredo

GILBERTO EVERTON FERNANDES JUNIOR

Diretor de Administração e Planejamento – DAP/ Campus Presidente Figueiredo

E **AUTORIZO** a realização do procedimento licitatório.

PAULO MARREIRO DOS SANTOS JÚNIOR

Diretor Geral do Campus Presidente Figueiredo



ANEXO- I
DO TERMO DE REFERÊNCIA
DESCRIÇÃO TÉCNICA DO OBJETO

1. Tipo de Objeto

Serviço de apoio técnico para servir refeições, preparada por terceiros, e a respectivo asseio dos utensílios de copa e cozinha, produção e distribuição de refeições – (sistema “Self-service” – subsídio parcial aos usuários discentes) e lanches (sistema de subsídio total, aos usuários discentes), podendo comercializar e prestar serviços de lanchonete e restaurante na cantina do Campus Presidente Figueiredo (para demais usuários sem subsídio).

Licitação: Pregão Presencial – Tipo Menor Preço Global

Para elaboração da proposta, bem como a formação de preços, o fornecedor terá por base a relação de gênero e produtos alimentícios abaixo relacionados. A formação do cardápio será de responsabilidade da CONTRATADA, e este será aprovado por nutricionista do IFAM/CPRF, para posterior preparação e entrega.

2. RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA ALMOÇO (SISTEMA “SELF-SERVICE”) E LANCHES.

2.1. RELAÇÃO PARA ALMOÇO

Considera-se para a elaboração da proposta, as frequências mensais abaixo, utilizando-se como referência o total de 22 dias letivos/mês, em média. No caso de aulas aos sábados, a CONTRATADA será informada com antecedência de 72 (setenta e duas) horas, e o cardápio ficará a seu critério, respeitando os padrões deste Termo, bem como a aprovação pela nutricionista do IFAM/CPRF.

2.1.1 ALIMENTOS PROTEICOS

NOME	UND	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA MENSAL
Almôndega	Kg	Almôndega bovina congelada	1 (um)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



Bife de alcatra	Kg	Bife de carne bovina	2 (duas)
Carne moída	Kg	Patinho moído único ou preparado	2 (duas)
Coxão mole	Kg	Carne bovina em peça	1 (um)
Coxão duro	Kg	Carne bovina em peça	1 (um)
Cupim	Kg	Carne bovina em peça	1 (um)
Filé de frango sem osso	Kg	Carne de frango, filé desossado e sem pele.	2 (duas)
Coxa e sobrecoxa	Kg	Carne de frango	3 (três)
Filé de pescado	Kg	Filé de peixe congelado, sem pele e espinho.	4 (quatro)
Lagarto	Kg	Carne bovina em peça, sem coxão duro e sem gordura na cobertura, lagarto redondo.	1 (um)
Pertences para feijoada	Kg	Carne suína	2 (duas)
Carne mista (Fraldinha)	Kg	Carne e frango; carne e calabresa; e carne e legumes (preparações mistas).	2 (duas)

2.1.2. GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIGRANJEIROS

NOME	UND	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA MENSAL
Abóbora	kg	-	2 (duas)
Batata doce	kg	-	1 (um)
Batata comum	kg	-	4 (quatro)
Cará Roxo	kg	-	1 (um)
Beterraba	kg	-	4 (quatro)
Cenoura	kg	-	4 (quatro)
Mandioca	Kg	-	2 (duas)
Pepino	Kg	-	3 (três)
Pimenta vermelha	Kg	(molho)	22 (vinte duas)
Pimentão verde	Kg	-	20 (vinte)
Quiabo	Kg	-	1 (um)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



Tomate molho	LT	-	15 (quinze)
Tomate salada	Kg	-	12 (doze)
Alface	mç	-	12 (doze)
Alho	mç	-	22 (vinte e duas)
Cheiro verde	mç	-	20 (vinte)
Brócolis	kg	-	1 (um)
Couve manteiga	mç	-	4 (quatro)
Louro	mç	-	22 (vinte e duas)
Milho verde	Kg	-	2 (duas)
Repolho	Kg	-	4 (quatro)
Cebola	Kg	-	22 (vinte e duas)
Ovos	Dz	-	2 (duas)

2.1.3. OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

NOME	UND	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA MENSAL
Açúcar	Kg	Para preparação	Quando necessário
Arroz	Kg	Agulhinha, longo, fino, tipo 1, inteiro	22 (vinte e duas)
Azeite de oliva	L	Extra virgem.	22 (vinte e duas)
Azeitona verde	bd	Tamanho médio, tipo verde em conserva.	2 (duas)
Ervilha	lt	Em conserva;	2 (duas)
Farinha de mandioca	Kg	Mandioca crua, fina;	10 (dez)
Farinha de rosca	Kg	Rosca de pão;	2 (duas)
Farinha de trigo	Kg	Trigo especial;	2 (duas)
Feijão carioca	Kg	Tipo 1 extra novo;	19 (dezenove)
Feijão preto	Kg	Tipo 1, extra novo;	2 (duas)
Feijão branco	Kg	Tipo 1;	1 (um)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



Leite de coco	vd	Em garrafa de vidro;	2 (duas)
Leite	lt	Integral – em preparações	2 (duas)
Macarrão	Kg	Industrializado com ovos qualidade superior;	12 (vinte e duas)
Massa para lasanha	Kg	Massa fresca ou pré-cozida para lasanha;	1 (um)
Margarina	Lt	Vegetal;	12 (doze)
Molho shoyo	FR	Industrializado;	4 (quatro)
Óleo de soja	lt	Soja refinado;	22 (vinte e duas)
Orégano	Kg	Condimentos em pacotes;	1 (um)
Sal	Kg	Refinado;	22 (vinte e duas)
Trigo para quibe	Kg	Acompanhamento salada;	1 (um)
Uva passa	Kg	Sem semente, preta;	2 (duas)
Vinagre	fr	Vinagre de vinho;	22 (vinte e duas)
Suco de frutas	lt	Maracujá, cupuaçu, goiaba, acerola, laranja (Os sucos poderão ser substituídos em razão da sazonalidade, após aprovado por nutricionista);	22 (vinte e duas)

3.0. CARDÁPIOS PARA O LANCHE

3.1 O cardápio do lanche deverá ser variado, por dia da semana, respeitando os itens do cardápio abaixo e a frequência mensal dos alimentos.

NOME	UND	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA MENSAL
Açúcar	Kg	Para preparação	Quando necessário
Achocolatado com leite	Kg	Acompanhamento: Bolacha doce ou salgada; ou preparações de panificação; ou salgados assados.	1 (um)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



Café com leite	Lt	Acompanhamento: cuscuz ou bolacha ou pães ou bolo.	2 (duas)
Mingau de Amido de milho	Kg	Amido de milho e leite comum.	1 (um)
Mingau de mungunzá	un	Milho branco, cravo da índia, leite de coco, leite condensado, leite comum.	1 (um)
Mingau de banana	un	Banana pacovan, farinha de tapioca, leite comum, leite condensado.	1 (um)
Cuscuz	Kg	Milho amarelo (com, café com leite)	1 (um)
Bolo sem recheio	ft	Chocolate (com suco de frutas)	2 (duas)
Bolo sem recheio	ft	Trigo, comum (com suco de frutas)	1 (um)
Salada de frutas	kg	Banana, maçã, mamão, leite condensado e creme de leite.	2 (duas)
Pão de forma	un	Com patê de frango (mais suco de frutas)	1 (um)
Pão de forma	un	Com patê de presunto (mais suco de frutas)	1 (um)
Pão de forma	un	Com queijo e presunto de peito de peru (mais suco de frutas)	2 (duas)
Cachorro quente	un	Pão, salsicha, molho de tomate (mais suco de frutas)	1 (um)
Pão de hambúrguer		Com ovo, alface e tomate (mais suco de frutas)	2 (duas)
Queijo*	Kg	Minas, prato, mussarela, ricota, minas frescal ou parmesão (1 fatia)	-
Presunto**	kg	Presunto de peru ou outro, exceto apresuntado (1 fatia)	-
Iogurte	lt	sabores diversos (com 1 fruta)	1 (um)
Sopa de carne com legumes	Kg	Carne coxão mole ou coxão duro, macarrão, batata, cenoura, repolho, couve	1 (um)
Catchup	lt	Tempero para pizza	2 (duas)
Maionese	lt	Tempero para pizza e preparação de patês	4 (quatro)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



Pizza pronta	un.	Com molho de tomate - Queijo com tomate, calabresa, presunto com milho e ervilha (mais suco de frutas)	2 (duas)
Margarina	Lt	Para preparação	Quando necessário
Bolacha	pt	Bolacha doce ou salgada (acompanhamento para Achocolatado, suco de frutas ou café com leite) - Não poderá repetir-se durante a semana.	3 (três)
Sal	Kg	Para preparação	Quando necessário
Fruta	Kg	Maça ou Pera (acompanhamento para iogurte)	1(um)
Suco de frutas	Kg	Maracujá, cupuaçu, goiaba, acerola, laranja (Os sucos poderão ser substituídos em razão da sazonalidade, após aprovado por nutricionista). – acompanhamento para sanduiches, cachorro quente, bolo, bolachas.	12 (doze)

Obs.: i) o lanche não poderá repetir-se durante a semana; ii) A entrega dos itens discriminados será feita antes dos horários de intervalo dos alunos; iii) Os cardápios semanais deverão ser alternados durante o mês, e serem diversificados durante a semana.



ANEXO II -
DO TERMO DE REFERÊNCIA
SUGESTÃO DE PRODUTOS A SEREM OFERECIDOS
NA CANTINA DO CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO

Item	Produtos
1	Água mineral gasosa ou não gasosa (garrafas ou copos), volume 350 ml.
2	Bebidas isotônicas, volume mínimo de 350 ml.
3	Bolachas com fibras, maisena ou água e sal, pacote.
4	Bolo de diversos sabores em pedaços – sem cobertura (trigo, macaxeira, chocolate, etc), mínimo de 100 gramas.
5	Café com leite, mínimo copo de 180 ml.
6	Cachorro quente, tradicional.
7	Cafezinho comum ou expresso, copo de no mínimo 180 ml.
8	Empada 120 gramas.
9	Esfirra, 120 gramas.
10	Hambúguer com carne (exceto industrializada).
11	Iogurte, mínimo 90g.
12	Leite achocolatado, 250 ml.
13	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



	Leite frio ou quente, 250 ml.
14	Mini-pizza ou fatias, 80 Gramas.
15	Misto quente (queijo e presunto, exceto apressentado), pão de forma.
16	Pão de queijo, 70 gramas (1 porção).
17	Pastel assado, 120 gramas.
18	Salada de frutas com tipos diversos, copo de 250 ml.
19	Sucos naturais de sabores diversos, 300 ml.
20	Tortas de diversos sabores, 120 gramas.
21	Vitaminas de sabores diversos, 300 ml.
22	Alimentos Diet / Light (chocolates, doces).
23	Açaí, 220 ml.
24	Tapioca simples, com manteiga.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



25	Sopa, 500 ml.
26	Sanduiche natural (com patê e salada)
27	Cuscuz, 60 gramas.
28	Macaxeira, Tucumã, pupunha, cará roxo.
29	Frutas (maçã, pera, laranja, abacaxi, banana, etc.).

*Os alimentos a serem comercializados na cantina deve atender à Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre alimentação escolar, considerado que “entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo” (Art. 1º).



ANEXO III -

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS DE TRABALHADOR “SERVIÇOS GERAIS” - CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO 2015/2015

Licitação Nº 01/2015 Processo nº 23386.000828/2015-71	
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)
B	Município/UF Manaus/AM
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo 01/01/2015 à 01/01/2016 SEAC/AM
D	Nº de meses de execução contratual 12

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)
SERVIÇO DE SERVIR REFEIÇÕES PRODUZIDA POR TERCEIROS COM LIMPEZA E ASSEIO APÓS O SERVIÇO	Posto	2

Anexo III-A – Mão-de-obra

Mão de obra vinculada à execução contratual

W		
1	Tipo de serviço	SERVIÇO DE SERVIR REFEIÇÕES PRODUZIDA POR TERCEIROS COM LIMPEZA E ASSEIO APÓS O SERVIÇO
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	820,00
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	SERVIÇOS GERAIS
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	01/01/2015 À 01/01/2016

MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	%	Valor (R\$)
A	Salário Base	100%	R\$ 820,00
B	Adicional de periculosidade	0%	R\$ 0,00
C	Adicional de Insalubridade	0%	R\$ 0,00
D	Adicional noturno	0%	R\$ 0,00



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



E	Hora noturna adicional	0%	R\$ 0,00
F	Adicional de Hora Extra	0%	R\$ 0,00
G	Intervalo Intra jornada	0%	R\$ 0,00
H	Outros (especificar)	0%	R\$ 0,00
Total da Remuneração		100%	R\$ 820,00

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS

2	Benefícios Mensais e Diários	%	Valor (R\$)
A	Transporte ((820,00 x 6% = 49,20) - (22dd x 6,00 = 132,00))	6,00%	R\$ 82,80
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.) R\$ 242,00	26,56%	R\$ 217,80
C	Assistência médica e familiar	0,00%	R\$ 0,00
D	Auxílio creche	0,00%	R\$ 0,00
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	0,00%	R\$ 0,00
F	Assistencia Social e Familiar - CCT	0,00%	R\$ 0,00
Total de Benefícios mensais e diários		32,56%	R\$ 300,60

Nota 1: (A) O valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

3	Insumos Diversos	%	Valor (R\$)
A	Uniformes - R\$ 243,41/12	2,47%	R\$ 20,28
B	Materiais - de Limpeza	20,96%	R\$ 171,88
C	Equipamentos	0,00%	R\$ 0,00
D	Outros (especificar)	0,00%	R\$ 0,00
Total de Insumos diversos		23,43%	R\$ 192,16

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS	20%	R\$ 164,00
B	SESI ou SESC	1,50%	R\$ 12,30
C	SENAI ou SENAC	1%	R\$ 8,20
D	INCRA	0,20%	R\$ 1,64



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



E	Salário Educação	2,50%	R\$ 20,50
F	FGTS	8%	R\$ 65,60
G	Seguro acidente do trabalho (SAT)	3%	R\$ 24,60
H	SEBRAE	0,60%	R\$ 4,92
Total		36,80%	R\$ 301,76

Submódulo 4.2 – 13º Salário

4.2	13º Salário e adc de Férias	%	Valor (R\$)
A	13º Salário	8,34%	R\$ 68,39
B	Adicional de Férias		
	Subtotal	8,34%	R\$ 68,39
B	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	36,80%	R\$ 25,17
Total		45,14%	R\$ 93,55

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:		Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	0,23%	R\$ 1,70
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	0,085%	R\$ 0,63
Total		0,315%	R\$ 2,33

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

4.4	Provisão para Rescisão	%	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	4,12%	R\$ 21,92
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	0,33%	R\$ 1,75
C	Multa do FGTS e CS do aviso prévio indenizado (c.1+c.2)	0,02%	R\$ 18,22
C.1	FGTS (40%)	0,00%	
C.2	Contribuição Social (10%)	0,000%	
D	Aviso prévio trabalhado	1,85%	R\$ 6,46
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	0,68%	R\$ 2,38
F	Multa do FGTS e CS do aviso prévio trabalhado (f.1+f.2)	0,03%	R\$ 18,22
F.1	FGTS (40%)	0,02%	R\$ 0,00
F.2	Contribuição Social (10%)	0,01%	R\$ 0,00
Total		7,02%	R\$ 68,95



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



Nota 3: (A) No Aviso Prévio Indenizado de acordo com levantamento efetuado no contrato anterior, cerca de 10% do pessoal é demitido antes do término do contrato de trabalho. Pg. 24 – Manual

Nota 4: (D) O Aviso Prévio Trabalhado refere-se à indenização de 07 dias corridos, devida ao empregado, no caso do empregador rescindir o contrato sem justo motivo e conceder o aviso prévio. Considerando que 3% dos empregados receberão API, o restante (87%) receberá o APT. Pg. 25 – Manual

Nota 5: (F) Estima-se que 2% dos profissionais envolvidos na contratação terão seus contratos rescindidos a pedido.

Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	%	Valor (R\$)
A	Férias	8,33%	R\$ 118,49
B	Ausência por doença	1,66%	R\$ 11,59
C	Licença paternidade	0,06%	R\$ 0,00
D	Ausências legais	0,67%	R\$ 0,00
E	Ausência por Acidente de trabalho	0,01%	R\$ 0,00
F	Outros (Especificar) adc de férias	0,00%	R\$ 22,80
	Subtotal	10,73%	R\$ 130,08
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	0,00%	R\$ 56,26
Total		36,80%	R\$ 209,14

Nota 6: (B) Refere-se aos dias em que o empregado fica doente e a contratada deve providenciar sua substituição. Entende-se que deva ser adotado 5,96 dias conforme cálculo do MP. Pg. 27 - Manual.

Nota 8: (C) De acordo com o IBGE, nascem filhos de 1,5% dos trabalhadores no período de 01 ano. Pg. 27 - Manual.

Nota 9: (E) O empregador assume o ônus financeiro pelo prazo de 15 dias. De acordo com o Ministério da Previdência, baseados em informações prestadas pelos empregadores, por meio da GFIP, 0,78% dos empregados se acidentam no ano. Pg. 28 - Manual.

Quadro - resumo – Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	%	Valor (R\$)
4.1	Encargos previdenciários e FGTS	36,80%	R\$ 301,76
4.2	13º Salário e Adicional de Férias	45,14%	R\$ 93,55
4.3	Afastamento maternidade	0,31%	R\$ 2,33
4.4	Custo de rescisão	7,02%	R\$ 68,95
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	36,80%	R\$ 209,14
4.6	Outros (especificar)	0,00%	R\$ 0,00
Total		126,08%	R\$ 675,73



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
5.1	Base de Cálculo para Custos Indiretos = Σ dos módulos (1 a 4)		R\$ 1.988,50
A	Custos Indiretos = ((5.1) x o percentual de provisão para cobrir gastos com Custos Indiretos)	3,00%	R\$ 59,65
5.2	Base de cálculo para o Lucro = Σ ((5.1) + (A))		R\$ 2.048,15
B	Lucro = ((5.2) x o percentual de incidência do lucro)	6,79%	R\$ 139,07
5.3	Base de Cálculo os Tributos = ((5.1)+(A)+(B))		R\$ 2.187,22
C	Tributos = (C.1) + (C.2) + (C.3)		R\$ 369,64
C.1	ISS	14,25%	R\$ 369,64
C.2	PIS	0,00%	R\$ 0,00
C.3	COFINS	0,00%	R\$ 0,00
D	Preço do Serviço = (5.3/Fator)	FATOR	R\$ 2.594,00
	Total = (A) + (B) + (C)	24,04%	R\$ 605,50

Anexo III – B - Quadro-resumo do Custo por Empregado

Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	CURVA ABC %		Valor (R\$)
	Em função da Remuneração	Em função do Preço	
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	31,61%	R\$ 820,00
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	11,59%	R\$ 300,60
C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)	7,41%	R\$ 192,16
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	26,05%	R\$ 675,73
	Subtotal (A + B +C+ D)	76,66%	R\$ 1.988,50
E	Módulo 5 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro	30,45%	R\$ 605,50
	Valor total por empregado	107,11%	R\$ 2.594,00

Anexo III-C - Quadro-resumo – VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS

Tipo de Serviço (A)	Valor Estimado por Empregado (B)	Quantidade		Valor Mensal Estimado (D) = (B x C)
		de Empregados (C)	Hora Extra 100%	
			Hora Extra 50%	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



SERVIÇO DE SERVIR REFEIÇÕES PRODUZIDA POR TERCEIROS COM LIMPEZA E ASSEIO APÓS O SERVIÇO	R\$ 2.594,00	1	R\$ 16,42	R\$ 21,89	R\$ 2.594,00
VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS (I + II + III + ...)					R\$ 2.594,00

Anexo III-D - Quadro - demonstrativo - VALOR GLOBAL DA PROPOSTA

Valor Global da Proposta	
Descrição	Valor (R\$)
A Valor Estimado por Empregado	R\$ 2.594,00
B Valor Mensal Estimado	R\$ 2.594,00
C	

1.1. Cargo: **Auxiliar de Serviços Gerais;**

1.2. Salário Base → R\$ 820,00 (Oitocentos e Vinte Reais);

1.3. Data Base da Categoria → 01/Janeiro;

1.4. Custo em valor (R\$) de 01 (um) Funcionário /Mês (Encargos Sociais + Direitos Trabalhistas + Custos Indiretos Tributos e Lucros + Insumos) → R\$ 2.594,00 (Dois Mil Quinhentos e Noventa e Quatro Reais);

1.5. Horas trabalhadas / dia → 2 horas;

1.6. Número de funcionários → 2 /dia;

1.7. Horas trabalhadas/dia, de um mensalista → 8,8 h/dia;

1.8. Total de Horas trabalhadas x número de funcionários → 2 (dois) horas x 2 (dois) funcionários = 4 (quatro) horas /dia;

1.9. Total de Horas trabalhadas Semanal → (2 horas /dia) x 5 dias = 10 Horas/semanais;

1.10. Custo de 01(um) funcionário de 220 horas mensais R\$ → (820+1774,00) = R\$ 2.594,00 (dois mil quinhentos e noventa e quatro reais).

1.11. Valor da hora com oneração = Custo Mensal (2.594,00) /220 horas Mensais = R\$ 11,79 (onze reais e setenta e nove centavos)/ hora.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



1.12. Custo de 01 funcionário por 2(duas) horas/dia trabalhadas, sendo o valor da hora com encargos já inclusos = $2h \times R\$ 11,79 = R\$ 23,80$ (duas horas).

1.13. Estimativa de horas trabalhadas /mês /funcionário $\rightarrow 2h \times 22 \text{ dias} = 44$ (quarenta e quatro) horas/mês.

1.14. Assim sendo cada empregado utilizado especificamente para o serviço elencado no item "2.2.1) Serviço de servir refeições, preparadas por terceiros, servida aos discentes, e após o serviço, executar o asseio e higienização das louças, panelas e outros utensílios de copa e cozinha", custará estimativamente $\rightarrow 44 \text{ horas} \times R\$ 11,79 = R\$ 518,76$ (Quinhentos e Dezoito Reais e Setenta e Seis Centavos).

1.15. Custo de 02 (dois) funcionários /mês, para o item 2.2.1 $\rightarrow 2$ (funcionários) $\times R\$ 518,76 = R\$ 1.037,52$ (Hum Mil Trinta e Sete Reais e Cinquenta e Dois Centavos).

1.16 Considerando que são 200 (duzentos) os dias letivos ao ano, e diariamente serão servidas 156 refeições, e média de 2.600/mês (dois mil e seiscentos), portanto, o custo estimado para cada refeição servida, com encargos e lucros, é de $R\$ 0,3990 \sim R\$ 0,40$ (Quarenta Centavos de Real)

Memória de Cálculo:

CF =R\$ 1037,52 - Custo de Dois Funcionários por duas horas de trabalho por dia
DL, Dias Letivos = 200
MRD= Média de Refeições Servidas por mês = 2600
M= Meses=12
RD= Refeições Diárias=156
VMA= Valor Médio Apurado=????
VMA= RD*DL/M/MR
VMA=((156*200)/(12/2600))
VMA= 0,3990 ~ 0,40



ANEXO IV
DO TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO ADITIVO A CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO 2015/2015

NÚMERO DE REGISTRO NO MTE:

AM000022/2015

DATA DE REGISTRO NO MTE:

20/01/2015

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

MR001910/2015

NÚMERO DO PROCESSO:

46202.000755/2015-23

DATA DO PROTOCOLO:

20/01/2015

NÚMERO DO PROCESSO DA CONVENÇÃO COLETIVA PRINCIPAL:

46202.000731/2014-93

DATA DE REGISTRO DA CONVENÇÃO COLETIVA PRINCIPAL:

16/01/2014

Confira a autenticidade no endereço <http://www3.mte.gov.br/sistemas/mediador/>.

SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO DO ESTADO DO AMAZONAS, CNPJ n. 34.501.213/0001-19, neste ato representado(a) por seu Presidente, Sr(a). LUIZ RODRIGUES COELHO FILHO;

E

SINDICATO DOS EMP.EM EMP.DE ASSEIO E CONS. DO EST.DO AM, CNPJ n. 23.006.562/0001-48, neste ato representado(a) por seu Presidente, Sr(a). BENILSON CAVALCANTE HIPOLITO;

celebram o presente TERMO ADITIVO DE CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO, estipulando as condições de trabalho previstas nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - VIGÊNCIA E DATA-BASE

As partes fixam a vigência do presente Termo Aditivo de Convenção Coletiva de Trabalho no período de 01º de janeiro de 2015 a 31 de dezembro de 2015 e a data-base da categoria em 01º de janeiro.



CLÁUSULA SEGUNDA - ABRANGÊNCIA

O presente Termo Aditivo de Convenção Coletiva de Trabalho abrangerá a(s) categoria(s) **Empregados em empresas de Asseio, conservação e Serviços Terceirizáveis, com abrangência territorial em AM**, com abrangência territorial em AM.

SALÁRIOS, REAJUSTES E PAGAMENTO.

PISO SALARIAL

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PISO SALARIAL

Aos empregados que exerçam as funções abaixo relacionadas, assim como as demais funções que decorram de contrato de Prestação de Serviços e/ou, Terceirização, desde que não expressamente enquadradas por outra representação sindical profissional, farão jus ao **piso salarial de R\$ 820,00 (oitocentos e vinte reais)** e os salários normativos das demais categorias, a partir de 01/01/2015 será:

PROFISSÃO/FUNÇÃO	SALÁRIOS
Agente de Limpeza; Agente de Limpeza Embarcado; Agente Social Terceirizado; Ajudante (Serviços Gerais, Entrega); Auxiliar de Pedreiro; Auxiliar de Pintor; Aux. de Produção em Reciclagem; Serviços Gerais; Borracheiro; Copeira(o); Mensageiro/Atendente/Officce-Boy; Operário Rural/Caseiro; Lavador; Auxiliar de Bombeiro Hidráulico.	R\$ 820,00
Agente de Limpeza com Habilitação,	R\$ 1.018,29
Agente de Limpeza Habilitado para Operar Roçadeira	R\$ 987,93
Agente de Piscina;	R\$ 926,03
Apontador Geral;	R\$ 2.255,77
Apontador de Turma	R\$ 1.158,07
Agente de Portaria/Porteiro (Observar Atribuições do Parágrafo 3º desta Clausula).	R\$ 870,46



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



Almoxarife.	R\$ 920,60
Analista de Sistema (Nível Superior);	R\$ 2.268,88
Artífice de Serviços Gerais (Carpinteiro; Pedreiro; Pintor; Soldador; Serralheiro; Encanador e Outros) Sem Especialização Técnica;	R\$ 1.084,58
Ascensorista, Auxiliar de Apoio Logístico;	R\$ 826,34
Assistente Administrativo; Assistente de Pessoal; Assistente Financeiro; Assistente Contábil.	R\$ 992,91
Auxiliar Administrativo;	R\$ 903,82
Aux. de Almoxarifado;	R\$ 887,76
Auxiliar de Caldeireiro;	R\$ 865,08
Auxiliar de Cozinha Terceirizado;	R\$ 835,00
Auxiliar de Escritório;	R\$ 834,74
Auxiliar de Manutenção;	R\$ 1.022,05
Auxiliar de Marceneiro; Auxiliar de Mecânico;	R\$ 861,74
Auxiliar de Produção de Linha de Montagem;	R\$ 861,74
Auxiliar de Refrigeração;	R\$ 914,15
Auxiliar de Serviços Diversos;	R\$ 1.412,68
Auxiliar de Jardinagem;	R\$ 839,19
Bombeiro Hidráulico;	R\$ 1.200,51
Conferente;	R\$ 1.336,15
Cozinheiro Terceirizado;	R\$ 1.010,00
Digitador;	R\$ 1.670,28
Eletricista de Alta Tensão;	R\$ 1.670,28



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



Eletricista Predial de Baixa Tensão;	R\$ 1.097,51
Encarregado de Serviços; Inspetor de Alunos Terceirizado;	R\$ 1.273,10
Encarregado Geral de Limpeza Pública;	R\$ 2.055,77
Fiscal de Pátio;	R\$ 877,99
Garçom;	R\$ 885,74
Jardineiro /Paisagista;	R\$ 936,10
Jardineiro/Roçador/Podador;	R\$ 884,46
Jardineiro Roçador de Limpeza Pública;	R\$ 884,46
Leiturista;	R\$ 938,68
Líder de Serviços;	R\$ 1.000,00
Maqueiro;	R\$ 877,99
Marceneiro;	R\$ 1.377,67
Mecânico de Lancha;	R\$ 2.515,22
Mecânico de Refrigeração;	R\$ 994,20
Mecânico Manutenção de Máquinas;	R\$ 1.911,66
Monitorador;	R\$ 1.119,98
Operador de Balancim;	R\$ 1.200,79
Operador Eletrônico;	R\$ 894,38
Operador de Equipamentos Industriais;	R\$ 1.444,07
Operador de Máquina Industriais;	R\$ 1.378,23
Operador de Máquina Reprográfica;	R\$ 994,20
Operador de Usina Hidráulica; Operador de Usina Térmica;	R\$ 1.262,89
Pedreiro; Pintor;	R\$ 1.473,43



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



Prensista; Processador de Máquina de Moagem;	R\$ 852,17
Programador de Informática;	R\$ 2.554,07
Profissional de Educação Física Licenciado;	R\$ 1.151,16
Profissional de Educação Física Não Licenciado;	R\$ 978,38
Profissional de Educação Física e Coordenador Técnico;	R\$ 1.918,60
Recepcionista;	R\$ 916,73
Repositor de Supermercado;	R\$ 903,82
Secretária (o);	R\$ 969,67
Soldador ;	R\$ 1.377,67
Secretária Bilíngue;	R\$ 1.405,62
Servente de Limpeza Pública;	R\$ 864,87
Supervisor de Serviços Gerais;	R\$ 1.603,81
Técnico Agrícola;	R\$ 1.826,13
Técnico de Controle de Pragas;	R\$ 1.093,62
Técnico de Informática;	R\$ 1.647,53
Técnico de manutenção de Telefone;	R\$ 1.200,79
Técnico em Refrigeração;	R\$ 1.867,05
Técnico de Suporte em Informática I;	R\$ 1.867,05
Técnico de Suporte em Informática II;	R\$ 2.324,12
Técnico de Suprimento I;	R\$ 2.357,69
Técnico de Suprimento II;	R\$ 2.480,36
Telefonista;	R\$ 916,73
Telefonista / Recepcionista Bilíngue;	R\$ 1.171,35
Técnico em Eletrônica;	R\$ 1.646,60



Parágrafo Primeiro - Fica acordado que os trabalhadores das Empresas de Asseio e Conservação do Estado do Amazonas, que exerçam funções diferentes daquelas discriminadas no caput, bem como aqueles que, embora ali figurando suas respectivas funções, mas que recebam salário superior ao anterior Piso Salarial da Categoria, **a partir de 1º de janeiro de 2.015, terão seus salários aumentados mediante livre negociação, assegurando-lhes, porém, um reajuste mínimo de 9,77% (nove virgula setenta e sete por cento), sobre os salários vigentes em 31 de Dezembro de 2014.**

Parágrafo Segundo - Fica observado que o **ARTÍFICE DE SERVIÇOS GERAIS, é uma mão de obra não especializada, nem técnica, apenas para reparos e ajustes, dentro da necessidade de cada profissional ali relacionados.**

Parágrafo Terceiro - Fica certo e de acordo que o AGENTE DE PORTARIA, é profissional de empresa terceirizada contratado para desenvolver atividades, conforme descrito em seu CBO - Classificação Brasileira de Ocupação, desta forma: não fará atividades pertinentes a categoria de VIGILANTES, tais como: (revistas; rondas; Organizar escalas de serviços; manusear armas de fogo e outros, autorizadas somente para pessoal com treinamento. O não cumprimento do parágrafo em tela, caracteriza-se como desvio de função, penalizado conforme legislação vigente.

Parágrafo Quarto – Fica certo e acordo entre as entidades sindicais, que a partir do presente termo aditivo, será adotado de 01 (um) líder de serviços, para contratos que tenham de 05 (cinco) até 10 (dez) Funcionários.

GRATIFICAÇÕES, ADICIONAIS, AUXÍLIOS E OUTROS

ADICIONAL DE HORA-EXTRA

CLÁUSULA QUARTA - ADICIONAL NOTURNO, HORAS EXTRAS INTERVALARES E HORA NOTURNA REDUZIDA.

PARAGRAFO ÚNICO - Conforme Termo de Ajustamento de Conduta nº 54/2014, Procedimentos nº 00530.2014.11.000/1 e NF 000530.2014.11.000/1-04 da Procuradoria Regional do Trabalho da 11ª Região, fica acordado que seja aplicado às categorias de Agente de Portaria e Porteiros, que labutam na jornada de 12x36 horas de trabalho por trinta e seis de descanso, as seguintes obrigações:

- a) O divisor de 192 para o regime de trabalho de 12X36 para cálculos de hora extras.
- b) Que seja integrado o adicional noturno na base de cálculo das horas extras Intervalares e das horas extras normais 50 a 100%, em relação aos trabalhadores que laboram integralmente no período noturno, ante a sua natureza salarial seja para o regime 12x36, seja para a jornada de 8h/diárias e 44/semanais.
- c) Que seja efetuado o pagamento para, os trabalhadores do regime 12X36, a quantidade de 15 horas extras intervalares mensais, sem prejuízo do pagamento de outras horas extras intervalares que vierem a ser realizadas em caráter extraordinário (folga ou feriados).



- d) Seja efetuada a integração do adicional noturno no cálculo das horas extras que ultrapassam a jornada de 12 horas, relativo ao regime de 12X36, quando realizadas após o período noturno legal, na forma da Súmula 60, II TST.
- e) Considerando a habitualidade da hora extra intervalar do regime de 12X36, tanto diurno quanto noturno, seja a referida parcela salarial integrada na base de cálculo das horas extras normais 50 a 100%, juntamente com o salário base, adicional noturno (quando devido) além de outras parcelas de natureza salarial eventualmente existentes (adicional de insalubridade ou periculosidade, por exemplo).
- f) Tabela com cálculos para procedimentos das obrigações legais.

TABELA DE SALÁRIO E DIVISOR DE HORAS EXTRAS.
ESCALA DE SERVIÇOS 12x36 - CARGA HORÁRIA MENSAL 192
EMPREGADOS EM EMPRESAS PERSTADORAS DE SERVIÇOS DE ASSEIO E CONSERVAÇÃO -AM

FUNÇÃO	SAL. BASE	HR NORMAL	H.E 50%	H.E 50%=SB +HR INT.	H.E 100% NORMAL
AG. PORT.	870,46	4,53	6,80	7,59	9,06

ESCALA DE 12X36 – 15 (DIAS TRABALHADOS – DIURNOS (E) Base) 870,46 + 102,00=972,46. O mesmo deve ser aplicado para HR. Extras a 100% tanto diurnas quanto noturnas (50 a 100%)

SALÁRIO DIURNO	VALORES
SALÁRIO BASE	R\$ 870,46
HR INTERV. 15 h MÊS	R\$ 102,00
DSR H EXTRAS–25x5	R\$ 20,40
	R\$ 992,86



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



FUNÇÃO	SAL. BASE	HR NORMAL	H.E 50%	H.E 50%=SB +HR INT.	H.E 100% NORMAL
AG PORT	870,46	5,17	7,75	10,34	0,906

ESCALA DE 12x36 - 15 DIAS TRABALHADOS – NOTURNO

SALÁRIO NOTURNO	VALORES
SALÁRIO BASE	R\$ 870,46
HR INTERV. 15H MÊS	R\$ 116,25
HR NOT RED. 15H MÊS	R\$ 116,25
AD NOTURNO Sumula 60	R\$ 122,31 $4,53 \times 20\% =$ valor hora $0,906 \times 135$
DSR H EXTRAS – 25x5	R\$ 70,96
	R\$1.296,23

Obs. O trabalho realizado nos FERIADOS e nas FOLGAS do trabalhador, as horas trabalhadas, Serão pagas com o adicional de 100% conforme enunciado 146 e sumula 444 do Tribunal Superior do Trabalho.

Calcula-se o DSR sobre a somatória de todas as horas extras e o adicional noturno

AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO

CLÁUSULA QUINTA - DO AUXILIO ALIMENTAÇÃO

As empresas ficam obrigadas ao fornecimento de refeição aos seus empregados, que trabalhem em carga horária superior a 06h00min horas diárias, sob forma de alimentação in natura, ticket refeição ou reembolso em dinheiro, com o valor mínimo R\$ 11,00 (onze reais), por cada refeição.

Parágrafo Primeiro - É facultado às empresas descontar até o percentual de 10% (dez por cento) do valor do total do benefício (custo mensal das refeições, dispêndio com tickets ou reembolso em dinheiro) estatuído no caput desta cláusula.

Parágrafo Segundo - O benefício previsto nesta cláusula seja ele fornecido como refeição in natura, ticket refeição ou reembolso em dinheiro, não terá natureza salarial, nem integrará a remuneração do empregado, para fins de pagamento de férias, 13º salário, FGTS, verbas



rescisórias ou qualquer outro instituto trabalhista, por não possuir caráter de contraprestação de serviços.

Parágrafo Terceiro - Ficam dispensadas da concessão do benefício supracitado, as empresas que forneçam refeição em refeitório próprio ou do contratante (tomador do serviço), que seja DE BOA QUALIDADE, e que venham a atender as necessidades de seus colaboradores.

Parágrafo Quarto - Ficam as empresas compromissadas a solicitar de seu contratante, local apropriado para as refeições de seus colaboradores.

OUTROS AUXÍLIOS

CLÁUSULA SEXTA - DA CESTA BÁSICA CUSTEADA PELO TOMADOR DE SERVIÇOS

Na restrita e única hipótese de serem os custos repassados ao tomador de serviços, as empresas concederão aos seus empregados, mensalmente, uma cesta básica, no valor mínimo de R\$ 70,00 (setenta reais), sendo que tal parcela, em face da sua natureza, não será integrada ao salário e nem repercutará para nenhum direito trabalhista.

Parágrafo Primeiro - Rescindido ou findado o contrato com o tomador de serviços ou, por qualquer razão, houver a substituição do trabalhador do posto de serviço beneficiado com a cesta básica, cessará também, incontinenti, a obrigação da empresa quanto ao fornecimento do benefício de que trata o caput desta cláusula.

Parágrafo Segundo - Uma falta não justificada ou um atestado médico, independente da quantidade de dias no mês, não implicará na perda do benefício da (CESTA BÁSICA).

RELAÇÕES SINDICAIS

CONTRIBUIÇÕES SINDICAIS

CLÁUSULA SÉTIMA - DA MENSALIDADE ASSOCIATIVA LABORAL

As empresas ficam obrigadas a descontar mensalmente o percentual de 2% (dois por cento), decidido em Assembleia Geral Extraordinária, a título de Contribuição Associativa de todos os empregados associados a esta entidade Sindical-SEEACEAM, sendo o valor mínimo de R\$ 16,40 (dezesesseis reais e quarenta centavos) e no máximo de R\$ 30,00 (trinta reais) e repassarão, ao Sindicato dos Empregados em Empresas de Asseio e Conservação do Estado do Amazonas, até o 10º dia útil do mês subseqüente, juntamente com a relação contendo nome, a matrícula na empresa, salário e valor do desconto.

Parágrafo Primeiro - Fica facultado que as empresas descontarão de seus empregados Associados, os valores correspondentes às compras feitas pelos mesmos, através dos convênios celebrados pelo Sindicato Laboral. Esses valores serão encaminhados às empresas pelo Sindicato respectivo da categoria, o qual terá obrigação quando solicitado pela empresa de anexar aos relatórios, comprovantes comprobatórios das compras efetuadas, e recolher mensalmente junto às empresas os valores descontados.



Parágrafo Segundo - Fica estabelecido entre as partes que os problemas de ordem legal, que poderão ser acarretados pelo estabelecimento desta cláusula, serão de inteira e exclusiva responsabilidade do Sindicato Laboral.

Parágrafo Terceiro - Fica acordado que o repasse/depósito do desconto ao SEEACEAM deverá ser feito obrigatoriamente até o dia 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao desconto. Tal quantia será devidamente depositada/recolhida na conta corrente do SEEACEAM.

Parágrafo Quarto - Fica ajustado que o SEEACEAM encaminhará mensalmente para as empresas e para o SEAC-AM a relação dos novos empregados sindicalizados para fins do desconto da mensalidade.

Parágrafo Quinto - Em caso de atraso no depósito da mensalidade sindical recolhida, a empresa pagará uma multa diária correspondente a 1/2 (meio) piso da categoria revertido para o SEEACEAM até a data da efetivação liquidação.

Parágrafo Sexto - Fica certo e garantido aos empregados associados o direito de manifestar, a qualquer tempo, oposição ao desconto previsto no caput, desde que o faça de maneira individual e por escrito e apresentar nas dependências do Sindicato Laboral.

Parágrafo Sétimo - Os empregados associados em situação regular com SEEACEAM, terão direito aos benefícios abaixo relacionados:

I - Consulta com Assistência Médica nas Especialidades abaixo relacionadas:

II - Clínica Geral Diurno, Oftalmologia, Pediatria, Obstetrícia (Pré-natal) e Ginecologia.

III - Ultrassonografia de: Abdômen superior, Abdômen Total, Bolsa Escrotal Infantil, Mamária, Músculo, Esquelético, Obstétrica, Partes Superficiais, Pélvicas, Pediátrica, Pênis infantil, Próstata, Rins e vias urinárias, testículos infantil, tireoide, tórax, transfontanela, Transvaginal.

IV - Raio X de: Abdômen simples, Abdômen Agudo, Abdômen ap lateral ou localizada, antebraço ap lateral, Articulação acrômio-clavicular, Articulação tibia-társica, Articulação sacra-iliacas, Bacia, Braço ap lateral, Calcâneo Lateral, Cavun, Clavícula, Colangiografia pré-operatória, Coluna Cervil ap lateral, Copluna dorsal ap lateral, Coluna lombo-sacra, Coluna.

DISPOSIÇÕES GERAIS

OUTRAS DISPOSIÇÕES

CLÁUSULA OITAVA - ENCARGOS SOCIAIS

Visando assegurar a exequibilidade dos contratos, prestados pelas empresas, e concomitante adimplência aos Encargos Sociais e Trabalhistas, fica convencionado que as empresas assistidas por esta CCT, na elaboração de propostas de preços, deverão praticar o percentual mínimo de Encargos Sociais e Trabalhistas de 83,76% (oitenta e três vírgula setenta e seis por cento), conforme planilha anexa a esta CCT.



CLÁUSULA NONA - MANUTENÇÃO DAS CLÁUSULAS DA CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO 2014/2015

As Cláusulas e parágrafos contidos na Convenção coletiva de trabalho 2014/2015 em vigor, ficam mantidas em todos os seus termos, EXCETO o aqui alterado por esse Aditivo a Convenção Coletiva de Trabalho.

CLÁUSULA DÉCIMA - TABELA DE ENCARGOS SOCIAIS - INCIDENTES SOBRE O VALOR DA REMUNERAÇÃO.

GRUPO "A" ENCARGOS SOCIAIS	-2ª a 6ª	Fundamentação Legal
INSS	20,00%	Artigo 22 Inciso I Lei 8.212/91.
FGTS	8,00%	Artigo 15 Lei 8036/90 e Art. 7º Inciso III CF/88.
SESC	1,50%	Decreto 9.853/46 e Decreto Lei 1.867 25/02/81.
SENAC	1,00%	Decreto 8.621/46 e Decreto Lei 1.861 25/02/81.
SEBRAE	0,60%	Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90.
INCRA	0,20%	Lei 10256 de 09/07/2001 e Lei 2.613/55.
SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82.
SEGURO AC. TRABALHO	3,00%	Decreto 6.042/2007.
TOTAL DO GRUPO	36,80%	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



GRUPO “B” - CUSTOS DAS SUBSTITUIÇÕES	2a a 6a	Fundamentação Legal
FÉRIAS GOZADAS	7,60%	Artigo 142º DL 5.542/42 e Art 7 CF Inc XVII.
AUXÍLIO ENFERMIDADE	2,86%	Artigo 48 Lei 8.212/91 e artigo 476 CLT.
LICENÇA PATERNIDADE	0,06%	Artigo 7 Inciso XIX CF/88.
ACIDENTE DE TRABALHO	0,01%	Lei 6.367/76 e Artigo 473 da CLT.
FALTAS LEGAIS	0,67%	Artigo 473 e 822 da CLT.
TREINAMENTO	0,33%	IN 05 do MET e Item XXII da CF/88.
TOTAL DO GRUPO	11,53%	

GRUPO “C” - CUSTOS DAS INDENIZAÇÕES	2a a 6a	Fundamentação Legal
1/3 CONSTITUCIONAIS DE FÉRIAS	2,53%	Artigo 7, Inciso XVII CF/88.
13º SALÁRIO	9,29%	Lei 4060/62 e Lei 7.787/89 Inciso III Art. 7 CF 88.
AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,15%	Artigo 487 CLT e Artigo 7 Inciso XXI da CF/88.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



TOTAL DO GRUPO	11,97%	
GRUPO “D” - CUSTO DAS RESCISÕES	2a a 6a	Fundamentação Legal
AVISO PRÉVIO INDENIZADO	4,12%	Artigo 487 CLT e Inciso XXI do Artigo 7º CF/88.
COMPLEMENTO AVISO PRÉVIO	0,47%	Lei 12.506 de 13 de outubro de 2011.
REFLEXOS 13º SAL. E FÉRIAS	0,89%	IN SRT 15 de 14 de julho de 2010.
INDENIZAÇÃO COMPENSATÓRIA	3,81%	Art. 18 Lei 8.036/90 e Art. 10 Inciso I Disp.Trans.CF/88.
CONTRIBUIÇÃO SOCIAL	0,95%	Artigo 1º Lei complementar 110/01.
INDENIZAÇÃO ADICIONAL	0,35%	Artigo 9º. Lei 7238/84.
FÉRIAS INDENIZADAS	1,34%	Artigo 146 e § Único.
ADICIONAL DE FÉRIAS INDENIZADAS	0,45%	Artigo 7 item XVII CF/88.
TOTAL DO GRUPO	12,38%	

Grupo “E” - CUSTOS COMPLEMENTARES	2a a 6a	Fundamentação Legal
--	----------------	----------------------------



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



ABONO PECUNIÁRIO	0,36%	Artigo 143 CLT.
1/3 CONST. ABONO PECUNIÁRIO	0,12%	Artigo 7, Inciso XVII CF/88.
TOTAL DO GRUPO	0,48%	

GRUPO INCIDÊNCIAS	“F” 2a a 6a	Fundamentação Legal
FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,37%	Sumula 305 TST
ENCARGOS GRUPO A S/ AVISO PREVIO IND	1,32%	Decreto 6.727/2009
INCIDÊNCIAS SALÁRIO MATERNIDADE	0,23%	Artigo 56 DA IN 80 PREV. Soc.
FGTS 1/12 13º SALÁRIO INDENIZADO	0,03%	IN 99 M.T.E. artigo 8 item XIII
INCIDÊNCIA GRUPO “A” S/ GRUPO “B” + “C”	8,65%	Artigo 28º Lei 8.212/91
TOTAL DO GRUPO	10,60%	

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E DIR.TRAB. = 83,76% (oitenta e três vírgula setenta e seis por cento).



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS
CAMPUS PRESIDENTE FIGUEIREDO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO



LUIZ RODRIGUES COELHO FILHO

Presidente

SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO E CONSERVACAO DO ESTADO DO AMAZONAS

BENILSON CAVALCANTE HIPOLITO

Presidente

SINDICATO DOS EMP.EM EMP.DE ASSEIO E CONS. DO EST.DO AMAZONAS