

Termo de Referência 22/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
22/2024	153046-UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO/ES	PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPARINI	13/03/2024 14:53 (v 1.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra		23068.001873 /2024-36

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de serviços continuados em cozinha industrial, serviço comum, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, para atender aos restaurantes da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) dos *campi* de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, e São Mateus nos termos das tabelas abaixo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Lote 1

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

ITEM	CATSER	CÓDIGO BRASILEIRO DE OCUPAÇÕES (CBO)	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL (GOIABEIRAS + MARUÍPE)	VALOR UNITÁRIO MENSAL ESTIMADO DO POSTO	VALOR MENSAL ESTIMADO PARA O TOTAL DE POSTOS	VALOR ANUAL ESTIMADO PARA O TOTAL DE POSTOS
1		4141-10	Armazenista	POSTO	2	R\$ 5.014,96	R\$ 10.029,92	R\$ 120.359,04
2		4221-05	Atendente de Refeitório	POSTO	5	R\$4.871,12	R\$ 24.355,60	R\$ 292.267,20
3		5135-05	Auxiliar de Cozinha I	POSTO	47	R\$5.848,20	R\$ 274.865,40	R\$ 3.298.384,80
4		5135-05	Auxiliar de Cozinha II	POSTO	6	R\$ 6.084,87	R\$ 36.509,22	R\$ 438.110,64



5	22861	5135-05	Auxiliar de Cozinha III	POSTO	4	R \$ 5.711,58	R\$ 22.846,32	R\$ 274.155,84
6		5143-20	Auxiliar de Serviços Gerais I	POSTO	6	R\$ 5.454,62	R\$ 32.727,72	R\$ 392.732,64
7		5143-20	Auxiliar de Serviços Gerais II	POSTO	4	R\$ 6.157,60	R\$ 24.630,40	R\$ 295.564,80
8		5143-25	Auxiliar de Manutenção	POSTO	1	R\$ 6.589,42	R\$ 6.589,42	R\$ 79.073,04
9		3131-15	Encarregado de Manutenção	POSTO	1	R\$ 12.432,52	R\$ 12.432,52	R\$ 149.190,24
10		4101-05	Encarregado de Serviços Gerais	POSTO	1	R\$ 8.491,82	R\$ 8.491,82	R\$ 101.901,84
11		5132-05	Cozinheiro	POSTO	5	R\$ 7.239,21	R\$ 36.196,05	R\$ 434.352,60
12		2711-05	Supervisor de Cozinha	POSTO	2	R\$ 9.820,13	R\$ 19.640,26	R\$ 235.683,12
13		8414-56	Operador de Câmara Frigorífica	POSTO	2	R\$ 5.705,32	R\$ 11.410,64	R\$ 136.927,68
TOTAL MENSAL/ANUAL DOS POSTOS					86	-----	R\$ 520.725,29	R\$ 6.248.703,48
TOTAL MENSAL DE MATERIAIS					R\$ 2.910,75			
TOTAL MENSAL DOS POSTOS + MATERIAIS					R\$ 523.636,04			
TOTAL ANUAL DA CONTRATAÇÃO (POSTOS + MATERIAIS) - LOTE 01					R\$ 6.283.632,48			

Lote 2

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

ITEM	CATSER	CÓDIGO BRASILEIRO DE OCUPAÇÕES (CBO)	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ALEGRE	QUANTIDADE JERÔNIMO MONTEIRO	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO MENSAL ESTIMADO DO POSTO	VALOR MENSAL ESTIMADO PARA O TOTAL DE POSTOS	VALOR ANUAL ESTIMADO PARA O TOTAL DE POSTOS



1		4141-10	Armazenista	POSTO	1	-	1	R\$ 5.225,75	R\$ 5.225,75	R\$ 62.709,00
2		4221-05	Atendente de Refeitório	POSTO	1	-	1	R\$ 4.731,49	R\$ 4.731,49	R\$ 56.777,88
3		5135-05	Auxiliar de Cozinha I	POSTO	7	-	7	R\$ 5.512,08	R\$ 38.584,56	R\$ 463.014,72
4		5135-05	Auxiliar de Cozinha II	POSTO	3	1	4	R\$ 5.886,77	R\$ 23.547,08	R\$282.564,96
5		5135-05	Auxiliar de Cozinha III	POSTO	1	-	1	R\$ 5.526,29	R\$ 5.526,29	R\$ 66.315,48
6		5135-05	Auxiliar de Cozinha IV	POSTO	7	-	7	R\$ 5.622,36	R\$ 39.356,52	R\$ 472.278,24
7	22861	5134-35	Auxiliar de Restaurante	POSTO	2	1	3	R\$ 5.386,69	R\$ 16.160,07	R\$ 193.920,84
8		5143-20	Auxiliar de Serviços Gerais I	POSTO	2	-	2	R\$ 5.260,78	R\$ 10.521,56	R\$ 126.258,72
9		5143-20	Auxiliar de Serviços Gerais II	POSTO	3	1	4	R\$ 5.899,24	R\$ 23.596,96	R\$ 283.163,52
10		5132-05	Cozinheiro	POSTO	3	1	4	R\$ 7.000,21	R\$ 28.000,84	R\$ 336.010,08
11		2711-05	Supervisor de Cozinha	POSTO	2	-	2	R\$ 9.601,22	R\$ 19.202,44	R\$ 230.429,28
12		5143-25	Oficial de Manutenção	POSTO	1	-	1	R\$ 5.825,50	R\$ 5.825,50	R\$ 69.906,00
13		8414-56	Operador de Câmara Frigorífica	POSTO	1	-	1	R\$ 5.161,84	R\$ 5.161,84	R\$ 61.942,08
TOTAL MENSAL/ANUAL DOS POSTOS					34	4	38	-----	R\$ 225.440,90	R\$ 2.705.290,80
TOTAL MENSAL DE MATERIAIS					R\$ 1.909,49					
TOTAL MENSAL DOS POSTOS + MATERIAIS					R\$ 227.350,39					
					R\$ 2.728.204,68					



TOTAL ANUAL DA CONTRATAÇÃO (POSTOS + MATERIAIS) -
LOTE 02

Lote 3

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

ITEM	CATSER	CÓDIGO BRASILEIRO DE OCUPAÇÕES (CBO)	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE SÃO MATEUS	VALOR UNITÁRIO MENSAL ESTIMADO DO POSTO	VALOR MENSAL ESTIMADO PARA O TOTAL DE POSTOS	VALOR ANUAL ESTIMADO PARA O TOTAL DE POSTOS
1	22861	4141-10	Armazenista	POSTO	1	R\$ 7.414,19	R\$ 7.414,19	R\$ 88.970,28
2		5135-05	Auxiliar de Cozinha I	POSTO	5	R\$ 5.514,60	R\$ 27.573,00	R\$ 330.876,00
3		5135-05	Auxiliar de Cozinha II	POSTO	2	R\$ 5.963,59	R\$ 11.927,18	R\$ 143.126,16
4		5135-05	Auxiliar de Cozinha III	POSTO	1	R\$ 5.639,68	R\$ 5.639,68	R\$ 67.676,16
5		5135-05	Auxiliar de Cozinha IV	POSTO	5	R\$ 5.900,58	R\$ 29.502,90	R\$ 354.034,80
6		5134-35	Auxiliar de Restaurante	POSTO	2	R\$ 5.456,43	R\$ 10.912,86	R\$ 130.954,32
7		5143-20	Auxiliar de Serviços Gerais I	POSTO	3	R\$ 5.407,59	R\$ 16.222,77	R\$194.673,24
8		5143-20	Auxiliar de Serviços Gerais II	POSTO	1	R\$ 6.042,19	R\$ 6.042,19	R\$ 72.506,28
9		5132-05	Cozinheiro	POSTO	2	R\$ 7.037,54	R\$ 14.075,08	R\$ 168.900,96
10		2711-05	Supervisor de Cozinha	POSTO	1	R\$ 9.700,15	R\$ 9.700,15	R\$ 116.401,80
11		1415-10	Gerente de Restaurante	POSTO	1	R\$ 12.723,48	R\$ 12.723,48	R\$ 152.681,76
12		5143-25	Oficial de Manutenção	POSTO	1	R\$ 6.428,13	R\$ 6.428,13	R\$ 77.137,56



TOTAL MENSAL/ANUAL DOS POSTOS	25	-----	R\$ 158.161,61	R\$ 1.897.939,32
TOTAL MENSAL DE MATERIAIS	R\$ 1.817,71			
TOTAL MENSAL DOS POSTOS + MATERIAIS	R\$ 159.979,32			
TOTAL ANUAL DA CONTRATAÇÃO (POSTOS + MATERIAIS) - LOTE 03	R\$ 1.919.751,84			

1.2 O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, com validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último, podendo ser prorrogado no interesse das partes, desde que comprovado o preço vantajoso, por até 10 (dez) anos na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4 O serviço é enquadrado como continuado por tratar-se da prestação de serviço específico que, pela sua essencialidade, visa atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro.

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

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

1.7 A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global por lote.

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

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

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

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (item 3 - Descrição da necessidade), Apêndice VI deste Termo de Referência.

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

2.3 A contratação dos serviços de cozinha industrial de forma contínua, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com fornecimento de mão de obra e respectivos insumos, tais como uniformes, equipamentos de proteção individual (EPIs), dentre outros, e ainda com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações aplicáveis, tem por objetivo a manutenção das atividades dos Restaurantes Universitários (RUs), no que tange aos serviços de preparo e distribuição das refeições, assim como em relação à limpeza de suas dependências, manutenção e demais atividades inerentes. Os RUs da UFES têm por objetivo o preparo e fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar e nutricional, proporcionando



satisfação ao usuário, garantindo acesso à alimentação de qualidade, viabilizando a permanência dos estudantes na instituição e, conseqüentemente, seu melhor desempenho acadêmico. Nesse sentido, para que os serviços sejam executados satisfatoriamente, é necessário que a operacionalização da cozinha industrial seja feita por profissionais que realizem as etapas envolvidas no processo. Cabe ressaltar que a demanda dos serviços oferecidos pelos RUs aumenta na mesma proporção da ampliação de vagas, do horário de atendimento e da oferta de novos cursos, com previsão de fornecimento médio semelhante ou superior a 3.800 refeições diárias nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, 1.600 no *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro e 1.100 no *campus* de São Mateus, considerando dados relativos ao ano de 2023. É notória a prática de extinção de cargos públicos considerados secundários ou de apoio, ou seja, não ligados às atividades-fim da instituição, obrigando a contratação de terceiros para o desempenho de atividades consideradas acessórias, baseando-se no Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e na Instrução Normativa nº 05/2017 em seu Art. 7º e 8º, que descreve os Serviços Passíveis de Execução Indireta:

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

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

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

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

2.4 A ausência da pretensa contratação da mão de obra impossibilitará totalmente a execução das atividades de produção e distribuição das refeições nos RUs, visto que os cargos elencados para a prestação de serviços desta natureza são extintos ou em extinção na Instituição. Entende-se que este procedimento atende aos princípios da economicidade e da razoabilidade, e espera-se atingir o melhor aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, buscando a qualidade dos serviços prestados aos usuários e a eficiência do acompanhamento e fiscalização exercidos pelo setor competente. As estimativas dos quantitativos de pessoal para a prestação dos serviços por *campus* /restaurante estão descritas no item 1.1, e foram baseadas no histórico de contratos anteriores, considerando-se as dimensões dos restaurantes e a demanda dos serviços ofertados.

3. Descrição da solução

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (item 7 - Descrição da solução como um todo), Apêndice VI deste Termo de Referência.

3.1.1 Pregão Eletrônico para a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviço comum, com utilização de mão de obra com dedicação exclusiva. Será adotado o regime de execução de empreitada por preço global para atender as necessidades dos RUs da UFES. A concentração do gerenciamento de todos os serviços a serem contratados e a



fiscalização técnica serão de responsabilidade dos Restaurantes Universitários, enquanto a fiscalização administrativa será responsabilidade da Divisão de Fiscalização Administrativa /Coordenação de Licitação/Diretoria de Contratações de Obras e Serviços (DCOS/UFES).

3.1.2 Serão contratados com base em **postos de serviço**: armazenistas, atendentes de refeitório, auxiliares de cozinha I, II, III e IV, auxiliares de restaurante, auxiliares de serviços gerais I e II, auxiliar de manutenção, encarregado de manutenção, encarregado de serviços gerais, cozinheiros, supervisores de cozinha, gerente de restaurante, oficiais de manutenção e operadores de câmara frigorífica, estabelecendo-se o custo por posto, observadas as peculiaridades de cada posto de serviço, visando atender os resultados pretendidos pela Administração.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

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

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

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

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

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

4.1.1.4 Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, até o terceiro mês de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes conforme subitem 5.23.2.2;

4.1.1.5 Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos Restaurantes Universitários da UFES, que será procedida pela coleta seletiva de papel, papelão, plástico, ferrosos, vidro e óleo de soja para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006; sendo que a destinação final será de responsabilidade da Contratante;

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

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

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

Subcontratação

4.2 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.



Garantia da contratação

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

4.4 Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

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

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

Vistoria

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

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

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

4.9.1 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

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

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

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

4.9.3.2 Restaurante da UFES do *campus* de Alegre-ES, localizado no Alto Universitário, s/nº, Guararema, Alegre-ES, CEP: 29.500-000, Telefone: (28) 3552-8779/8973. EMAIL: ruccaufes23@gmail.com/ nutricao.dgr.propaes.alegre@ufes.br

4.9.3.2.1 Restaurante da UFES localizado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira em Jerônimo Monteiro, Avenida Carlos Lindemberg, s/n, Jerônimo Monteiro -ES, CEP: 29550-000, Telefone: (28) 3552- 8779 /8973. EMAIL: ruccaufes23@gmail.com/ nutricao.dgr.propaes.alegre@ufes.br



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

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

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

4.12 A licitante deverá declarar, caso não realize a vistoria, através do Apêndice I, conforme destacado nos subitens 5.1.8 e 8.26 deste Termo, que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Requisitos complementares

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

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

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

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

5.1.2 Os serviços realizados compreendem:

- Recepção de matérias primas tais como: produtos de limpeza, gêneros alimentícios, utensílios e outros;
- Armazenamento adequado dos itens, de acordo com as especificidades e legislações vigentes;
- Limpeza e organização de almoxarifados;
- Manipulação adequada de alimentos de acordo com técnicas, temperaturas, e condições específicas;



- Pré-preparo e preparo de alimentos de acordo com o planejamento diário do cardápio elaborado pela Coordenação de Nutrição para os restaurantes de Goiabeiras e Maruípe e Setores de Nutrição para os restaurantes de Alegre, Jerônimo Monteiro e São Mateus;
- Montagem da refeição transportada, quando couber;
- Limpeza e organização do caminhão de transporte de alimentos, quando couber;
- Distribuição das refeições de acordo com orientações, respeitando normas específicas;
- Atendimento aos comensais, de forma cordial, respeitando as regras internas de acesso aos restaurantes;
- Higienização adequada de ambiente, utensílios e equipamentos dos restaurantes;
- Utilização correta e com zelo dos equipamentos e utensílios disponíveis;
- Higienização dos uniformes e EPIs, garantindo a durabilidade e eficácia destes itens quanto à promoção de segurança alimentar e nutricional das refeições distribuídas nos restaurantes e dos trabalhadores que fazem uso dos mesmos;
- Utilização dos recursos disponibilizados para a produção das refeições com economia, evitando desperdícios;
- Manutenção das áreas de jardim e horta dos restaurantes, quando couber;
- Limpeza das áreas externas delimitadas aos restaurantes;
- Manutenções preventivas e corretivas emergenciais dos equipamentos e instalações dos restaurantes;
- Venda de tickets e realização de cadastro e créditos nos cartões de proximidade, quando aplicável às necessidades dos restaurantes;
- Higienização das instalações sanitárias e administrativas existentes nos restaurantes.

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

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

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

5.1.4.2 As prorrogações que ocasionalmente venham a acontecer deverão ser realizadas mediante requisição ou de ofício pela UFES, atendida as condições e valores compatíveis com os de mercado.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.1.10 Os serviços se enquadram como de natureza contínua conforme artigo nº 15 da IN nº 05 /2017, a qual foi alterada pela IN nº 49/2020, dada sua essencialidade. Os serviços possuem característica de atendimento permanente com a finalidade de atender ao público interno e externo dos restaurantes, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas da instituição.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2 Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

- *Campus* de Goiabeiras: Avenida Fernando Ferrari, 514, Goiabeiras, Vitória-ES, CEP 29075-910;
- *Campus* de Maruípe: Avenida Marechal Campos, 1468, Maruípe, Vitória – ES;
- *Campus* de Alegre: Alto Universitário, s/n, Guararema, Alegre – ES, CEP 29500-000;
- Restaurante de Jerônimo Monteiro: Avenida Carlos Lindemberg, s/n, Jerônimo Monteiro - ES, CEP 29550-000;
- *Campus* de São Mateus: Rodovia Governador Mário Covas, Km 60, Bairro Litorâneo, São Mateus - ES, CEP 29932-540.

5.3 Os serviços serão prestados no regime de 44 horas semanais, de segunda-feira a sexta-feira, no horário compreendido entre 06h e 20h, em turnos definidos pelos Nutricionistas da Diretoria de Gestão



dos Restaurantes (DGR), sendo que as escalas de trabalho serão elaboradas pelos Supervisores de Cozinha e Gerente de Restaurante, quando couber, da Contratada, mediante aprovação da Coordenação de Nutrição (Goiabeiras e Maruípe) e Setores de Nutrição (Alegre e São Mateus).

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

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

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

Rotinas a serem cumpridas

5.7 A execução contratual observará as rotinas abaixo:

POSTO 01 – ARMAZENISTA (CBO: 4141-10)

1.1 - DO LOCAL:

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

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de armazenista.

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

1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Participar da atividade de recebimento e conferência da entrega de materiais e produtos (gêneros alimentícios não perecíveis, produtos cárneos, laticínios, hortifrutigranjeiros, equipamentos, utensílios e materiais de limpeza, higienização e desinfecção, separando-os e estocando-os por proximidade de data de validade;

- Entregar, mediante requisição prévia do Nutricionista, os gêneros alimentícios para as áreas de pré-preparo, preparo e cocção, materiais e produtos de limpeza para as áreas do restaurante necessárias à execução de atividades de limpeza e higienização e demais itens armazenados em nossos almoxarifados;



- Embalar adequadamente os produtos requisitados e não utilizados em sua totalidade;
- Atender a requisições extras, autorizadas pelo Nutricionista e/ou técnico de nutrição;
- Efetuar, periodicamente, em data pré-estabelecida, o levantamento de todo o estoque existente;
- Zelar pela higiene e organização do seu local de trabalho;
- Higienizar prateleiras, paletes, itens armazenados nos almoxarifados, bem como paredes, chão, portas e demais áreas de seu local de trabalho;
- Realizar rondas esporádicas para verificação da qualidade dos itens armazenados nos almoxarifados (identificação de embalagens violadas, latas enferrujadas, produtos com sinais de pragas de armazenamento, embalagens estufadas, entre outros);
- Auxiliar Técnicos de Nutrição e Nutricionistas no controle de validade dos itens presentes no almoxarifado.
- Notificar aos Nutricionistas/Técnicos de Nutrição falhas e/ou irregularidades que possam comprometer o desenvolvimento de suas atividades;
- Acompanhar atividade de recebimento e conferência do reabastecimento das botijas alocadas na central de gás, quando couber (Alegre).
- Zelar pela economia, bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Carregar e descarregar volumes, remanejando material de consumo permanente e equipamentos diversos;
- Utilizar os carrinhos plataforma para transporte de produtos;
- Participar de reuniões, grupos de discussões e outros quando solicitado;
- Manter registro atualizado de entrada e saída de itens dos estoques;
- Auxiliar em todas as atividades do almoxarifado;
- Higienizar seus EPIs (calçados, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Executar outras tarefas, de acordo com as atribuições próprias de sua unidade funcional e da natureza das suas atividades, conforme determinação superior.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

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



empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

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

POSTO 01 – ARMAZENISTA (CBO: 4141-10)

1.1 - DO LOCAL:

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

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de armazenista.

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

1.3 DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Participar da atividade de recebimento e conferência da entrega de materiais e produtos (gêneros alimentícios não perecíveis, produtos cárneos, laticínios, hortifrutigranjeiros, equipamentos, utensílios e materiais de limpeza, higienização e desinfecção), separando-os e estocando-os de acordo com os critérios estabelecidos pelo Setor de Nutrição (seja por ordem de chegada - primeiro que entra, primeiro que sai - ou por ordem de vencimento de data de validade), verificando sua quantidade e qualidade;

- Acompanhar atividade de recebimento e conferência do reabastecimento das botijas alocadas na central de gás;

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

- Embalar adequadamente os produtos requisitados e não utilizados em sua totalidade;

- Organizar os produtos em caixas frigoríficas e paletes nas câmaras frigoríficas, estoque seco de gêneros alimentícios estocáveis e estoque de materiais de limpeza, higienização e desinfecção;

- Controlar a temperatura e umidade conforme especificação do produto;

- Controlar o tempo de permanência dos produtos na câmara fria, de acordo com os critérios de conservação e data de validade;

- Promover a remoção e/ou a guarda de produtos das câmaras frias seguindo recomendações técnicas e quantidades solicitadas pelo Setor de Nutrição;



- Efetuar registro de temperaturas das câmaras;
- Emitir relatórios sobre estoque e ocorrências nas câmaras frias, bem como dos demais estoques existentes na unidade;
- Avisar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante e à equipe da UFES qualquer anormalidade identificada nas câmaras frigoríficas;
- Realizar limpeza periódica nas câmaras frigoríficas;
- Entregar, mediante requisição prévia do Nutricionista/Técnico de Nutrição, os gêneros alimentícios para as áreas de pré-preparo, preparo e cocção, assim como também, materiais e produtos de limpeza e higienização necessários à execução de serviços desta natureza nas dependências do restaurante;
- Atender a requisições extras, autorizadas pelo Nutricionista/Técnico de Nutrição da Universidade e/ou pelo Gerente de Restaurante quando couber;
- Efetuar, periodicamente, em data pré-estabelecida, o levantamento de todo o estoque existente;
- Zelar pela organização e higiene do seu local de trabalho;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante, assim como ao Nutricionista/Técnicos de Nutrição, a ocorrência de falhas e/ou irregularidades que possam comprometer o desenvolvimento de suas atividades;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Higienizar prateleiras, paletes e itens armazenados nos almoxarifados, bem como paredes, chão, portas e demais áreas de seu local de trabalho;
- Realizar rondas esporádicas para verificação da qualidade dos itens armazenados nos almoxarifados (identificação de embalagens violadas, latas enferrujadas, produtos com sinais de pragas de armazenamento, embalagens estufadas, entre outros);
- Auxiliar os Técnicos de Nutrição e Nutricionistas no controle de validade dos itens presentes no almoxarifado;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Carregar e descarregar volumes, remanejando material de consumo permanente e equipamentos diversos;
- Utilizar os carrinhos plataforma para transporte de produtos;
- Participar de reuniões, grupos de discussões e outros quando solicitado;
- Manter registro atualizado de entrada e saída de materiais;
- Auxiliar em todas as atividades do almoxarifado;
- Higienizar seus EPIs (calçados, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Executar outras tarefas, de acordo com as atribuições próprias de sua unidade funcional e da natureza das suas atividades, conforme determinação superior.



1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIS:

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

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

POSTO 02 – ATENDENTE DE REFEITÓRIO (CBO: 4221-05)**1.1 - DO LOCAL:**

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

1.2 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

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

1.3 - DO HORÁRIO

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Fiscalizar a entrada de usuários nos refeitórios;
- Orientar os usuários sobre a documentação necessária para o acesso ao restaurante, bem como recarga de cartões (*campus* de Goiabeiras e nos demais restaurantes quando couber), horários de funcionamento e valores dos tíquetes;
- Comunicar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante ou ao Nutricionista/Técnico em Nutrição caso algum usuário precise de auxílio para se servir da refeição;
- Solicitar à chefia imediata o material necessário para a execução do serviço;



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

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

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



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

POSTO 03 - AUXILIAR DE COZINHA I (CBO: 5135-05)

1.1 - DO LOCAL:

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

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

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

1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Higienizar e sanitizar os produtos hortifrutigranjeiros;
- Realizar as tarefas de pré-preparo e preparo dos alimentos, executando operações de cocção mais simples, observando as técnicas de preparo e normas de higiene;
- Efetuar reposição das refeições, temperos, pratos, talheres e utensílios nas rampas durante o período de distribuição das refeições;
- Realizar a limpeza e desinfecção dos setores de trabalho (incluindo toda a área do restaurante, exceto banheiros e câmara de lixo), dos equipamentos e das instalações;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante a quebra e/ou dano de qualquer material;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante falha e/ou irregularidades que prejudiquem o andamento do serviço;
- Auxiliar no pré-preparo das carnes (amaciar, separar, cortar, temperar e armazenar) quando solicitado, inclusive no ambiente de açougue;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Servir aos usuários nas rampas;
- Acondicionar em recipientes e locais próprios verduras, legumes e alimentos em geral;
- Realizar descarte de sobras de alimentos em recipientes próprios;



- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos diversos insumos e matérias-primas utilizadas na produção e distribuição das refeições;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Limpar mesas, cadeiras e piso dos refeitórios;
- Auxiliar nas atividades de movimentação de mercadorias, quando solicitado pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIS:

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

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

POSTO 03 - AUXILIAR DE COZINHA I (CBO: 5135-05)

1.1 - DO LOCAL:

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

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

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



1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Higienizar e sanitizar os produtos hortifrutigranjeiros;
- Realizar as tarefas de pré-preparo e preparo dos alimentos, executando operações de cocção mais simples, observando as técnicas de preparo e normas de higiene;
- Efetuar reposição de temperos, pratos, talheres e utensílios nas rampas durante o período de distribuição das refeições;
- Realizar a limpeza e desinfecção dos setores de trabalho (incluindo toda a área do restaurante, exceto banheiros e câmara de lixo), dos equipamentos e das instalações;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante a quebra e/ou dano de qualquer material;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante falha e/ou irregularidades que prejudiquem o andamento do serviço;
- Auxiliar no pré-preparo das carnes (amaciar, separar, cortar, temperar e armazenar) quando solicitado, inclusive no ambiente de açougue;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Servir aos usuários nas rampas;
- Acondicionar em recipientes e locais próprios verduras, legumes e alimentos em geral;
- Realizar descarte de sobras de alimentos em recipientes próprios;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos diversos insumos e matérias-primas utilizadas na produção e distribuição das refeições;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Limpar mesas, cadeiras e piso dos refeitórios;
- Auxiliar nas atividades de movimentação de mercadorias, quando solicitado pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.



1.5 - DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIS:

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

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

POSTO 04 - AUXILIAR DE COZINHA II (CBO: 5135-05)**1.1 - DO LOCAL:**

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

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

1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Higienizar e sanitizar os produtos hortifrutigranjeiros;

- Realizar as tarefas de pré-preparo e preparo dos alimentos, executando operações de cocção mais simples, observando as técnicas de higiene;

- Efetuar reposição das refeições, temperos, pratos, talheres e utensílios nas rampas durante o período de distribuição das refeições;

- Organizar talheres, pratos e bandejas;



- Realizar a limpeza e desinfecção dos setores de trabalho (incluindo toda a área do restaurante, exceto banheiros e câmara de lixo), dos equipamentos e das instalações;
 - Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante a quebra e/ou dano de qualquer material;
 - Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante falha e/ou irregularidades que prejudiquem o andamento do serviço;
 - Auxiliar no pré-preparo das carnes (amaciar, separar, cortar, temperar e armazenar) quando solicitado, inclusive no ambiente de açougue;
 - Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
 - Servir aos usuários nas rampas;
 - Acondicionar em recipientes e locais próprios verduras, legumes e alimentos em geral;
 - Zelar pela economia e bom aproveitamento dos diversos insumos e matérias-primas utilizadas na produção e distribuição das refeições
 - Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
 - Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
 - Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
 - Realizar registro do peso de sobras de alimentos, separação e descarte em recipientes próprios;
 - Auxiliar o Cozinheiro no preparo das refeições de acordo com sua complexidade quando solicitado e gerenciar equipes de produção;
 - Orientar equipes de salada e sobremesa na produção e porcionamento de acordo com as orientações recebidas do Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
 - Orientar equipe de lavagem de pratos;
 - Limpar mesas, cadeiras e piso dos refeitórios;
- Auxiliar nas atividades de movimentação de mercadorias, quando solicitado pelo Supervisor de Cozinha /Gerente de Restaurante;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
 - Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
 - Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
 - Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:



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

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

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

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

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

1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

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

- Recolher o lixo proveniente das aparas, corte e preparo dos alimentos, assim como embalagens, dos setores da cozinha durante a execução das atividades de produção das refeições;

- Lavar, higienizar e realizar a desinfecção de bancadas, carros de apoio, equipamentos e demais utensílios assim que forem utilizados durante a execução da produção das preparações do cardápio, mantendo a cozinha, seus setores e instalações limpos e organizados;

- Auxiliar no processo de limpeza e higienização dos setores de trabalho (incluindo toda a área do restaurante, exceto banheiros e câmara de lixo) após a finalização das etapas de produção das refeições;

- Recolher todo o lixo disperso pela cozinha e seus setores, armazenando-o em lixeiras específicas, acomodando estas em local apropriado até o momento em que forem recolhidas e encaminhadas para câmara de lixo;

- Manter a cozinha e seus setores limpos e organizados durante todo o momento de execução das atividades de produção e distribuição das refeições;



- Manusear diretamente o lixo proveniente dos refeitórios e da cozinha, retirando as sobras e restos de alimentos dos setores internos da cozinha e descartados pelos comensais e acondicionando em recipientes próprios para o descarte;
- Retirar de forma periódica, os recipientes com o lixo da cozinha, recepção de bandejas e copa e levá-los até as áreas de descarte, não permitindo que este lixo se acumule nos setores internos da cozinha;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante a quebra e/ou dano de qualquer material;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante falha e/ou irregularidades que prejudiquem o andamento do serviço;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Acondicionar em recipientes e locais próprios verduras, legumes e alimentos em geral quando necessário;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos diversos insumos e matérias-primas utilizadas na produção e distribuição das refeições;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Limpar mesas, cadeiras e piso dos refeitórios;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIS:

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

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



POSTO 06 - AUXILIAR DE COZINHA IV (CBO: 5135-05)**1.1 - DO LOCAL:**

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

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

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

1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Higienizar e sanitizar os produtos hortifrutigranjeiros;
- Realizar a lavagem e higienização dos panelões (caçarolas e caldeirões) utilizados no processo de produção das refeições;
- Auxiliar na lavagem de pratos e talheres no setor de lavagem de utensílios do salão, movimentando todo o material, quando em grande quantidade, até o local de guarda e armazenamento;
- Executar as tarefas de auxílio no preparo de alimentos que são preparados nos panelões (caldeiras a vapor - banho maria) localizados na área central do setor de cocção;
- Realizar a movimentação de toda carga de alto peso na cozinha;
- Efetuar reposição das refeições, pratos e utensílios nas rampas durante o período de distribuição das refeições;
- Auxiliar no processo de recebimento de mercadorias, na transferência dos insumos para os recipientes da unidade, organização dos insumos em caixas plásticas;
- Realizar as tarefas de pré-preparo e preparo dos alimentos, executando operações de cocção mais simples, observando as técnicas de preparo e normas de higiene;
- Realizar a limpeza e desinfecção dos setores de trabalho (incluindo toda a área do restaurante, exceto banheiros e câmara de lixo), dos equipamentos e das instalações;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante a quebra e/ou dano de qualquer material;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante falha e/ou irregularidades que prejudiquem o andamento do serviço;
- Auxiliar no pré-preparo das carnes (amaciar, separar, cortar, temperar e armazenar) quando solicitado, inclusive no ambiente de açougue;



- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Acondicionar em recipientes e locais próprios verduras, legumes e alimentos em geral;
- Realizar descarte de sobras de alimentos em recipientes próprios;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos diversos insumos e matérias-primas utilizadas na produção e distribuição das refeições;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Limpar mesas, cadeiras e piso dos refeitórios;
- Auxiliar nas atividades de movimentação de mercadorias, quando solicitado pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

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

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

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

1.1 - DO LOCAL:

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

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:



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

1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

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

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

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

- Substituir lâmpadas, tomadas e interruptores que apresentarem defeitos;

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

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

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

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

- Auxiliar na inspeção de todas as dependências quando necessário;

- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante;

- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;

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

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

- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

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

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



1.6 - DOS UNIFORMES E EPIS:

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

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

POSTO 08 – AUXILIAR DE RESTAURANTE (CBO: 5134-35)**1.1 - DO LOCAL:**

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

1.2 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

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

1.3 - DO HORÁRIO

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Fiscalizar a entrada de usuários nos refeitórios;
- Orientar os usuários sobre a documentação necessária para o acesso ao restaurante, bem como recarga de cartões (quando couber), horários de funcionamento e valores dos tíquetes;
- Comunicar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante ou ao Nutricionista/Técnico em Nutrição caso algum usuário precise de auxílio para se servir da refeição;
- Solicitar à chefia imediata o material necessário para a execução do serviço;
- Percorrer os salões de distribuição do restaurante, abrindo e fechando janelas, portas e portões, ligando e desligando pontos de iluminação;
- Auxiliar nas campanhas educacionais e de conscientização/informação aos usuários do restaurante;
- Executar as atividades pertinentes ao cargo, desenvolvidas no setor de venda de tíquetes ou de cadastro (quando couber), como por exemplo, vendas de tíquetes e cadastramento de usuários e realização de carga nos cartões, quando aplicável às necessidades dos restaurantes;



- Informar à Administração do restaurante, sobre incidentes com usuários, bem como sobre o funcionamento do sistema de acesso, quando couber;
- Auxiliar os setores administrativos da unidade;
- Efetuar a organização e higienização de mesas e cadeiras do refeitório, organizar talheres, bem como preparo, organização e reposição de itens de tempero nas rampas de distribuição, abastecimento de porta guardanapo e dispenser de álcool gel, identificação de preparações nos balcões de distribuição e afixação diária de cardápios em locais pré-estabelecidos;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Higienizar seus EPIs;
- Realizar a reposição de luvas/toucas/máscaras/bobinas de pano para os funcionários da cozinha;
- Auxiliar no controle e organização do estoque de EPIs;
- Auxiliar no controle e organização dos estoques da unidade;
- Auxiliar no monitoramento e controle de sobras limpas e sujas da unidade;
- Auxiliar na coleta de amostra de alimentos;
- Realizar higienização do freezer de amostra de alimentos;
- Realizar e/ou auxiliar na higienização dos balcões térmicos (rampas de distribuição das refeições) e dos passthrough após a finalização dos serviços de almoço e jantar na unidade;
- Auxiliar, quando solicitado, na atividade de recebimento e conferência da entrega de materiais e produtos (gêneros alimentícios não perecíveis, produtos cárneos, laticínios, hortifrutigranjeiros, equipamentos, utensílios e materiais de limpeza, higienização e desinfecção), auxiliando em sua separação e estocagem de acordo com os critérios estabelecidos pelo Setor de Nutrição (seja por ordem de chegada - primeiro que entra, primeiro que sai - ou por ordem de vencimento de data de validade), ajudando na verificação de sua quantidade e qualidade;
- Auxiliar, quando solicitado, na atividade de recebimento e conferência do reabastecimento das botijas alocadas na central de gás;
- Auxiliar no transporte de mercadorias recebidas, sempre que solicitado;
- Auxiliar no controle de estoque, quanto à embalagem e identificação de produtos requisitados e não utilizados em sua totalidade;
- Auxiliar na organização e limpeza das câmaras frigoríficas;
- Auxiliar na organização dos produtos nos diversos setores de armazenamento da unidade, seja em caixas frigoríficas e/ou paletes, estoque seco (gêneros alimentícios, descartáveis, utensílios, materiais de limpeza, dentre outros semelhantes) e/ou câmaras frigoríficas;
- Auxiliar no monitoramento de temperatura e umidade por meio do preenchimento das planilhas de controle de temperatura das câmaras frigoríficas da unidade;
- Auxiliar no monitoramento do tempo de permanência dos produtos na câmara fria e demais estoques da unidade, de acordo com os critérios de conservação e data de validade;
- Avisar ao Armazenista, ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante e à equipe da UFES qualquer anormalidade identificada nas câmaras frigoríficas e freezer de amostras, quando couber;
- Auxiliar na limpeza periódica nas câmaras frigoríficas;



- Auxiliar no processo de levantamento de todo o estoque existente;
- Zelar pela organização e higiene do seu local de trabalho;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Auxiliar na higienização de prateleiras, paletes e itens armazenados nos almoxarifados, bem como paredes, chão, portas e demais áreas de seu local de trabalho;
- Utilizar os carrinhos plataforma para transporte de produtos;
- Participar de reuniões, grupos de discussões e outros quando solicitado;
- Notificar ao Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante falhas e/ou irregularidades que possam comprometer o desenvolvimento de suas atividades;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Executar outras tarefas, de acordo com as atribuições próprias de sua unidade funcional e da natureza das suas atividades, conforme determinação superior;
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIS:

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

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

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

1.1 - DO LOCAL:

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

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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



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

1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação de algumas tarefas a serem desenvolvidas:

- Executar serviços de limpeza da área externa do restaurante varrendo ou lavando calçadas, pátios, paredes, janelas;
- Executar serviços de limpeza e capina da área externa do restaurante, cortando grama, retirando excesso de mato, retirando materiais inservíveis, dentre outras atividades semelhantes;
- Regar e cuidar da horta e do jardim do restaurante, quando couber;
- Colher os produtos cultivados na horta do restaurante, quando couber;
- Molhar plantas ornamentais (de acordo com a necessidade), quando couber;
- Limpar os corredores internos;
- Limpar as salas dos setores administrativos, incluindo equipamentos e móveis;
- Limpar o pátio/estacionamento do entorno do restaurante;
- Trocar refil de armadilha luminosa para insetos;
- Recolher lixo das salas administrativas duas vezes ao dia ou de acordo com a necessidade do setor, e também corredores e áreas de circulação comum (área de trânsito de servidores, terceirizados, fornecedores e visitantes), de quatro a cinco vezes ao dia ou de acordo com a necessidade;
- Limpar vidros das janelas das salas e dos refeitórios;
- Limpar e manter organizadas as mesas e cadeiras do salão de refeições;
- Limpar o chão do salão de distribuição, antes, durante e após os serviços de distribuição de refeições;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos de limpeza;
- Lavar e passar os uniformes;
- Lavar, higienizar e organizar os EPIs, quando couber;
- Limpar e/ou lavar cestos de lixo dos setores administrativos, corredores e áreas de circulação comum e dos que estão dispostos na calçada do restaurante;
- Manusear, recolher, separar e transportar o lixo do corredor da cozinha até a câmara de lixo;



- Remover o lixo da câmara de lixo até as caçambas ou containers de descarte, localizados nos arredores do restaurante;
- Lavar a câmara de lixo;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Executar os demais serviços considerados necessários.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter o Ensino Fundamental I Completo.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

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

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

POSTO 10 - AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS II (CBO:5143-20)

1.1 - DO LOCAL:

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

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

1.3 - DO HORÁRIO:

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



1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação de algumas tarefas a serem desenvolvidas:

- Executar serviços de limpeza da área externa do restaurante varrendo ou lavando calçadas, pátios, paredes, janelas;
- Executar serviços de limpeza e capina da área externa do restaurante, cortando grama, retirando excesso de mato, retirando materiais inservíveis, dentre outras atividades semelhantes;
- Regar e cuidar da horta e do jardim do restaurante, quando couber;
- Colher os produtos cultivados na horta do restaurante, quando couber;
- Molhar plantas ornamentais (de acordo com a necessidade), quando couber;
- Limpar os corredores internos;
- Trocar refil de armadilha luminosa para insetos;
- Limpar, lavar, higienizar e desinfetar os banheiros de uso coletivo (sanitários de uso dos comensais, empregados e servidores) duas vezes ao dia ou de acordo com a necessidade do setor;
- Limpar as salas, incluindo equipamentos e móveis;
- Limpar o pátio/estacionamento do entorno do restaurante;
- Abastecer todos os sanitários com papel toalha, papel higiênico, álcool em gel e sabonete líquido, quando necessário;
- Limpar e/ou lavar, higienizar e desinfetar cestos de lixo - tanto os cestos de lixo das salas administrativas, como os da cozinha (restos de produtos in natura), salão de distribuição de refeição (restos alimentares dos pratos dos comensais), sanitários de uso coletivo e os que ficam localizados dentro da câmara de lixo;
- Limpar e/ou lavar, higienizar e desinfetar container de lixo;
- Recolher, remover, separar e transportar lixo, duas vezes ao dia ou de acordo com a necessidade do setor, inicialmente até a câmara de lixo. Em dias de recolhimento do lixo na unidade, o lixo armazenado na câmara deverá ser retirado, encaminhado até a área externa do restaurante e transferido para as caçambas ou containers;
- Limpar vidros das janelas das salas e dos refeitórios;
- Limpar e manter organizadas as mesas e cadeiras do salão de refeições;
- Limpar o chão do salão de distribuição, antes, durante e após os serviços de distribuição de refeições;
- Lavar, higienizar e organizar os EPIs (quando couber);
- Lavar, higienizar e desinfetar câmara de lixo;
- Zelar e manter arrumado o material, equipamentos e ferramentas colocados sob sua guarda;
- Lavar e passar os uniformes;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos de limpeza;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;



- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Obedecer aos procedimentos especificados pelo Supervisor de Cozinha/Gerente de Restaurante;
- Executar os demais serviços considerados necessários.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter o Ensino Fundamental I Completo.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

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

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

POSTO 11 – COZINHEIRO (CBO: 5132-05)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Preparar refeições variadas e, quando for o caso, dietas especiais, temperando, cozinhando, assando e /ou fritando de modo a compor cardápios previamente determinados;



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

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO MÍNIMA:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

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

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



POSTO 12 - ENCARREGADO DE MANUTENÇÃO (CBO: 3131-15)**1.1 - DO LOCAL:**

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

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

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

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

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

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

- Substituir lâmpadas, tomadas e interruptores que apresentarem defeitos;

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

- Operar e verificar o funcionamento dos painéis a gás;

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

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

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

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



- Supervisionar a realização de serviços realizados por outras empresas;
- Inspeccionar todas as dependências, solicitando correção de serviço executado de forma insatisfatória, quando necessário;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

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

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

POSTO 13 – ENCARREGADO DE SERVIÇOS GERAIS (CBO: 4101-05)

1.1 - DO LOCAL:

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

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação de algumas tarefas a serem desenvolvidas:

- Proceder à distribuição dos materiais para perfeita execução das tarefas de limpeza;



- Coordenar e orientar o grupo de trabalho composto pelos Auxiliares de Serviços Gerais (ASGs) na realização da limpeza do restaurante. Esta tarefa consiste em fornecer instruções, instruir a limpeza, bem como, distribuir os produtos e materiais a serem utilizados de forma a conter mau uso e desperdícios;
- Fiscalizar a limpeza dos salões e banheiros do refeitório antes, durante e após o período de utilização do público;
- Fiscalizar a reposição de papel toalha, papel higiênico, álcool em gel e sabonetes líquidos em todo restaurante;
- Verificar a existência de material de limpeza relacionado ao seu trabalho, comunicando ao superior imediato a necessidade de reposição, quando for o caso;
- Supervisionar a execução dos serviços de limpeza da área externa do restaurante, de varredura e/ou lavagem das calçadas, pátios, paredes, janelas; corredores internos; salões e banheiros; salas e banheiros do setor administrativo; pátio/estacionamento do entorno do restaurante;
- Inspecionar todas as dependências, providenciando correção de serviço executado de forma insatisfatória, quando necessário;
- Elaborar escalas de serviço para os ASGs;
- Distribuir empregados necessários às atividades nos diversos setores;
- Zelar pela organização e limpeza do armário de produtos de limpeza;
- Controlar a utilização dos produtos e materiais de limpeza requisitados ao Almoxarifado;
- Coordenar os serviços na Lavanderia;
- Realizar as tarefas de acordo com o padrão de higienização definido pelo RU/UFES;
- Obedecer aos procedimentos especificados pela Contratante, na frequência requerida, usando corretamente os produtos;
- Manter atualizados os POPs, adequando-os junto a Coordenação de Nutrição;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, avental, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

- O funcionário deverá ter o Ensino Médio Completo.

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:



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

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

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

1.1 - DO LOCAL:

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

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação de algumas tarefas a serem desenvolvidas:

- Auxiliar nas atividades administrativas relativas ao setor de nutrição do restaurante;
- Auxiliar nas atividades administrativas relativas ao planejamento de cardápios;
- Desenvolver atividades de dimensionamento de solicitações de compra semanais, quinzenais, mensais, semestrais e/ou anuais da unidade, com base nos cardápios a serem executados;
- Atuar no controle de qualidade dos serviços de fornecimento de refeições prontas para consumo humano;
- Auxiliar no monitoramento da execução periódica dos serviços de manutenção da unidade (sejam esses de ordem predial, limpeza de reservatórios de água, desinsetização e desratização, dentre outros semelhantes a estes), dentro dos requisitos estabelecidos pelas normas sanitárias;
- Atuar no dimensionamento de matérias-primas para subsidiar a cadeia de produção do restaurante no que tange ao desenvolvimento de quadros de especificações e quantitativos que são necessários à abertura de processos administrativos de aquisição dos diversos recursos materiais necessários às atividades da cadeia de produção de refeições do restaurante;
- Atuar auxiliando o desenvolvimento de especificações de materiais, quando da abertura de processos administrativos de aquisição dos diversos insumos necessários ao restaurante;
- Coordenar, gerenciar e supervisionar as atividades operacionais dos demais postos de trabalho que compõem a equipe de trabalho;



- Auxiliar nas ações de gestão e controle dos estoques da unidade, coordenando e supervisionando a entrada e saída de materiais, metodologias de movimentação de estoque, controle de datas de validade, organização do setor, bem como demais ações pertinentes ao gerenciamento de estoque da unidade;
- Gerenciar e supervisionar processos relativos à manutenção das Boas Práticas de Fabricação de alimentos, monitorando e garantindo o cumprimento dos critérios sanitários a serem cumpridos;
- Auxiliar no controle dos custos de produção das refeições do restaurante;
- Desenvolver relatórios gerenciais relativos ao setor de nutrição e à cadeia de produção de refeições do restaurante;
- Acompanhar auditorias e inspeções sanitárias quando na ausência temporária do Nutricionista Responsável Técnico da unidade;
- Elaborar relatórios gerenciais e encaminhar à Coordenação de Nutrição quando da ausência temporária do Nutricionista Responsável Técnico da unidade;
- Gerenciar, supervisionar e monitorar os processos administrativos e/ou operacionais que são relativos à cadeia de produção de refeições quando da ausência temporária do Nutricionista Responsável Técnico da unidade;
- Auxiliar no controle de inventários da unidade;
- Coordenar logística para recebimento dos insumos que se constituem como matéria-prima da cadeia de produção do restaurante;
- Monitorar prazos de entrega dos fornecedores de insumos e matérias-primas da cadeia de produção do restaurante;
- Auxiliar no desenvolvimento de planos de adaptação da cadeia de produção de refeições do restaurante;
- Auxiliar no planejamento estratégico da cadeia de produção de refeições do restaurante;
- Avaliar qualidade dos insumos e matérias-primas no momento de seu recebimento na unidade, garantindo que a qualidade dos itens entregues corresponde ao de fato adquirido pela Contratante de seus demais fornecedores;
- Auxiliar na elaboração e/ou atualização dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e do Manual de Boas Práticas de Fabricação da unidade;
- Participar de atividades relativas à expedição de ordem de saída de materiais dos estoques do restaurante;
- Elaborar rotinas de atividades dos demais colaboradores;
- Elaborar rotinas de limpeza e instruções de trabalho conforme padronização da unidade;
- Gerenciar o pessoal propriamente dito, comunicando ao Preposto as faltas de empregados para reposição em tempo hábil;
- Supervisionar todos os procedimentos técnicos operacionais desenvolvidos pela produção direcionados ao pessoal da Contratada, inclusive a atuação de Atendentes de Refeitório que atendem nas dependências dos restaurantes;
- Melhorar continuamente a qualidade das refeições servidas aos comensais;
- Supervisionar os serviços da Unidade, no que se referir à seleção, preparação, elaboração e distribuição dos alimentos, dentro das quantidades programadas pela requisição e fiscalizar os padrões da qualidade e higiene;



- Inspeccionar os balcões de distribuição de refeição (montagem, higiene, distribuição e fechamento);
- Supervisionar a utilização e o funcionamento dos equipamentos controlando as inspeções periódicas;
- Inspeccionar o refeitório, os trabalhos neste local, além de supervisionar os serviços de zeladoria executados por terceiros;
- Gerenciar a distribuição da refeição servida no refeitório, atentando-se ao porcionamento orientado pela Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição;
- Supervisionar a montagem das refeições transportadas, certificando-se quanto aos cartões de identificação, quando couber;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos diversos insumos/matérias-primas utilizados na cadeia de produção de refeições;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Gerenciar operações de preparação dos alimentos, visando à melhoria contínua;
- Garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições preparadas, aplicando técnicas atualizadas;
- Coordenar, gerenciar e supervisionar a preparação e cocção dos alimentos, conforme o cardápio programado e orientar sobre normas básicas de higiene, limpeza e desinfecção;
- Supervisionar a utilização de ingredientes, conforme a ordem de produção;
- Realizar/conferir as medições de temperatura dos equipamentos do restaurante;
- Realizar/conferir as medições de temperatura dos alimentos no balcão de distribuição durante o período do almoço e jantar;
- Realizar a coleta de amostras das preparações do almoço e/ou jantar, bem como seu armazenamento e descarte;
- Realizar a pesagem dos alimentos quando pertinente;
- Participar de atividades de treinamento dos empregados;
- Orientar sobre a limpeza dos equipamentos existentes na cozinha e refeitórios, de acordo com a rotina estabelecida pelo restaurante.
- Conferir através de check-list as rotinas de limpeza realizadas pelos colaboradores;
- Encaminhar à Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição a solicitação de gêneros extras;
- Elaborar em conjunto com a Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição escala de rodízios de empregados;
- Convocar reuniões com seus subordinados;
- Cooperar com a UFES nos estágios práticos;
- Elaborar escalas de serviço e folgas, quando couber;
- Gerenciar os funcionários mediante a demanda de atividades nos diversos setores;



- Percorrer as dependências do restaurante conferindo o funcionamento de máquinas e aparelhos elétricos;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

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

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

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

1.1 - DO LOCAL:

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

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Examinar as instalações, máquinas, equipamentos e instrumentos técnicos diversos em funcionamento, utilizando amperímetros, voltímetros e outros instrumentos de precisão, ou operando-os



experimentalmente, para assegurar-se de que se ajustam às condições e normas técnicas e de segurança;

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

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

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

- Substituir lâmpadas, tomadas e interruptores que apresentarem defeitos;

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

- Operar e verificar o funcionamento dos panelões a gás;

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

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

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

- Auxiliar na inspeção de todas as dependências quando necessário;

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

- Supervisionar a realização de serviços realizados por outras empresas;

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

- Acompanhar atividades de instalação de central de gás, bem como reabastecimento das botijas instaladas na central de gás;

- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante;

- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;

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

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

- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

A Contratada deverá disponibilizar, no período de 12 (doze) meses, por pessoa, no mínimo, a quantidade de EPIs e uniformes descrita nos subitens 5.8.1.2 e 5.8.2.2, para Alegre e Jerônimo Monteiro, e 5.8.1.3 e



5.8.2.3, para São Mateus, desse Termo de Referência. Tendo em vista o desgaste natural dos materiais elencados acima, a empresa contratada deverá manter estoque, nas dependências da Contratante, dos mesmos em quantidade suficiente para reposição imediata.

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

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

1.1 - DO LOCAL:

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

1.2 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

- Para desempenhar atividades compatíveis às de operador de câmara frigorífica.

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

1.3 - DO HORÁRIO

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação das tarefas a serem desenvolvidas:

- Acompanhar o recebimento de carnes e hortifrutigranjeiros, verificando sua quantidade e qualidade;
- Auxiliar no transporte de mercadorias recebidas, sempre que solicitado;
- Embalar e identificar os produtos;
- Organizar os produtos em caixas e estantes, e as caixas em paletes;
- Controlar a temperatura e umidade conforme especificação do produto;
- Controlar o tempo de permanência dos produtos nas câmaras frias;
- Guardar e retirar os produtos das câmaras frias seguindo recomendações técnicas e quantidades solicitadas pela Coordenação de Nutrição;
- Auxiliar no registro de temperaturas das câmaras;
- Avisar ao Supervisor de Cozinha e à equipe da Ufes qualquer anormalidade identificada nas câmaras frias;
- Realizar limpeza periódica nas câmaras frias;



- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Higienizar seus EPIs (calçados, entre outros);
- Emitir relatórios sobre estoque e ocorrências nas câmaras frias;
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar balanços periódicos, seguindo cronograma da Coordenação de Nutrição;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

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

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

POSTO 17 – SUPERVISOR DE COZINHA (CBO: 2711-05)

1.1 - DO LOCAL:

- Os serviços serão executados nas dependências dos Restaurantes Universitários.

1.2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO SERVIÇO:

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

1.3 - DO HORÁRIO:

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

1.4 - DAS ATIVIDADES:

Exemplificação de algumas tarefas a serem desenvolvidas:



- Gerenciar o pessoal propriamente dito, comunicando ao Preposto as faltas de empregados para reposição em tempo hábil;
- Supervisionar todos os procedimentos técnicos operacionais desenvolvidos pela produção direcionados ao pessoal da Contratada, inclusive a atuação de Atendentes de Refeitório que atendem nas dependências dos restaurantes;
- Melhorar continuamente a qualidade das refeições servidas aos comensais;
- Supervisionar os serviços da Unidade, no que se referir à seleção, preparação, elaboração e distribuição dos alimentos, dentro das quantidades programadas pela requisição do planejamento da Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição do restaurante e fiscalizar os padrões da qualidade e higiene;
- Inspeccionar os balcões de distribuição de refeição (montagem, higiene, distribuição e fechamento);
- Supervisionar a utilização e o funcionamento dos equipamentos controlando as inspeções periódicas;
- Inspeccionar o refeitório, os trabalhos neste local, além de supervisionar os serviços de zeladoria executados por terceiros;
- Supervisionar a distribuição da refeição servida no refeitório, atentando-se ao porcionamento orientado pela Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição;
- Supervisionar a montagem das refeições transportadas, certificando-se quanto aos cartões de identificação, quando couber;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos diversos insumos e matérias-primas utilizadas na produção e distribuição das refeições;
- Zelar pela economia e bom aproveitamento dos recursos energéticos e hídricos do restaurante, bem como dos produtos utilizados nos processos de higienização e sanitização de instalações e equipamentos;
- Manter atualizados os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), adequando-os junto a Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição;
- Apresentar-se devidamente uniformizado e no horário estabelecido;
- Analisar métodos de preparação dos alimentos, visando à melhoria contínua;
- Garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições preparadas, aplicando técnicas atualizadas;
- Coordenar e acompanhar a preparação e cocção dos alimentos, conforme o cardápio programado e orientar sobre normas básicas de higiene, limpeza e desinfecção;
- Supervisionar a utilização de ingredientes, conforme a ordem de produção;
- Realizar/conferir as medições de temperatura dos equipamentos do restaurante;
- Realizar/conferir as medições de temperatura dos alimentos no balcão de distribuição durante o período do almoço e jantar;
- Realizar a coleta de amostras das preparações do almoço e jantar, bem como seu armazenamento e descarte;
- Realizar a pesagem dos alimentos quando pertinente;
- Participar de atividades de treinamento dos empregados;



- Orientar sobre a limpeza dos equipamentos existentes na cozinha e refeitórios, de acordo com a rotina estabelecida pelo restaurante.
- Conferir através de check-list as rotinas de limpeza realizadas pelos colaboradores;
- Encaminhar ao Gerente de Restaurante, quando couber, à Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição a solicitação de gêneros extras;
- Elaborar em conjunto com o Gerente de Restaurante, quando couber, a Coordenação de Nutrição ou Setores de Nutrição as escalas de rodízios de empregados;
- Convocar reuniões com seus subordinados;
- Cooperar com a UFES nos estágios práticos;
- Elaborar escalas de serviço e folgas, quando couber;
- Distribuir os funcionários mediante a demanda de atividades nos diversos setores;
- Percorrer as dependências do restaurante conferindo o funcionamento de máquinas e aparelhos elétricos;
- Higienizar seus EPIs (calçados, protetor auricular, entre outros);
- Atender às exigências das normas de Saúde, Higiene e Segurança do Trabalho;
- Realizar outras atividades correlatas com a função.

1.5 - DA QUALIFICAÇÃO:

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

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

1.6 - DOS UNIFORMES E EPIs:

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

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

Materiais a serem disponibilizados

5.8 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios e uniformes necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, sendo estas quantidades estimadas o mínimo a ser fornecido, devendo a Contratada complementar o quantitativo do(s) item(ns) que se fizerem necessários, quando couber, promovendo sua substituição quando necessário:

EPIs

5.8.1EPIs:



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

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE ARMAZENISTA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calçado de segurança de uso profissional, tipo botina, fechamento em elástico, confeccionado em couro curtido, palmilha de montagem em fibras não metálicas resistentes a perfuração, com biqueira de composite.	1	2	2
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	2	2
Luva tricotada 4 fios pigmentada - PAR	4	2	8
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	6	2	12
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	5	2	10
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	2	20

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE ATENDENTE DE REFEITÓRIO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	2	5	10



Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	3	5	15
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto – caixa com 100 unidades	5	5	25
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum – pacote com 100 unidades	2	5	10
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	5	60
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	6	5	30
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico) , solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	5	10
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	5	30

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

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	47	47
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	47	282



Avental térmico (suporta até 250°C). Dimensões mínimas: 120 x 70 cm. Tratamento impermeabilizante em silicone, sem forro. Confeccionado em tecido de fibras inerentes à chamas. Com tira de sustentação no pescoço e duas tiras para fixação na cintura. Cor azul	1	47	47
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	47	141
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C.	3	47	141
Luva de segurança térmica, modelo 5 dedos, para cozinha industrial, parte externa confeccionada em material impermeável, com costuras em linhas de aramida, com resistência para altas temperaturas (suporta até 250°C) 45cm - PAR. Cor azul	2	47	94
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	48	47	2256
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	25	47	1175
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	1	47*	47*
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	50	47	2350
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	14	47	658



Luvas plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	2	47	94
Mangote para cozinha industrial, confeccionado em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas, impermeabilizado com silicone. Com forro, ajustes em velcro e proteção do dorso (fixação da proteção do dorso no dedo médio), costurado com linha de aramida, com isolante térmico que permite resistência para 250°C, medida mínima de 55 cm de comprimento, cor azul - PAR	2	47	20*
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	47	564
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	1	47	36*
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	47	282
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	47	470
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	15*	15
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	1	15*	15
*Para fins de dimensionamento do quantitativo anual deste EPI, foi considerado um quantitativo menor de funcionários que o utilizarão quando comparado ao total de funcionários alocados no posto, isso porque não serão todos os funcionários que desempenharão atividades que necessitem da utilização do EPI em questão.			



ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA II			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	7	7
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	7	42
Avental térmico (suporta até 250°C). Dimensões mínimas: 120 x 70 cm. Tratamento impermeabilizante em silicone, sem forro. Confeccionado em tecido de fibras inerentes à chamas. Com tira de sustentação no pescoço e duas tiras para fixação na cintura. Cor azul.	2	7	14
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	7	21
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C	4	7	28
Luva de segurança térmica, modelo 5 dedos, para cozinha industrial, parte externa confeccionada em material impermeável, com costuras em aramida, com resistência para altas temperaturas (suporta até 250°C) 45cm - PAR. Cor azul	2	7	14
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	50	7	350



Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	25	7	175
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	1	7	7
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	50	7	350
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	14	7	98
Mangote para cozinha industrial, confeccionado em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas, impermeabilizado com silicone. Com forro, ajustes em velcro e proteção do dorso (fixação da proteção do dorso no dedo médio), costurado com linha de aramida, com isolante térmico que permite resistência para 250°C, medida mínima de 55 cm de comprimento, cor azul - PAR	2	7	14
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	7	84
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	15	7	105
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	1	7	7
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	7	42
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	7	70



Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	7	7
---	---	---	---

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA III			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	4	24
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	4	12
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	40	4	160
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	25	4	100
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	5	4	20
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	12	4	48
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	4	48
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	4	8
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	4	24



Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	4	40
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	4	4

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Boné Árabe de segurança, sem tela, confeccionado em tecido de algodão tipo brim, modelo árabe, com aba de polipropileno revestida do mesmo material do tecido do boné, fechamento frontal em velcro, saia longa.	1	6	6
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	6	18
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	6	6
Luva de jardinagem, fabricada em algodão, palma da mão revestida de látex - PAR	2	6	12
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	50	6	300
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	30	6	180



Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	6	72
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	15	6	90
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	6	12
Perneira, bidim (couro sintético), com três talas metálicas, forrada internamente, com velcro - PAR	1	6	2*
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	6	36
Protetor solar, em creme, tipo de proteção UVA/UVB, fator de proteção 60 - frasco de 120ml.	2	6	12
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco 100 ml	12	6	72
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	6	36
*Para fins de dimensionamento do quantitativo anual deste EPI, foi considerado um quantitativo menor de funcionários que o utilizarão quando comparado ao total de funcionários alocados no posto, isso porque não serão todos os funcionários que desempenharão atividades que necessitem da utilização do EPI em questão.			

ESTIMATIVA ANUAL EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS II			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos



Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	4	4	16
Boné Árabe de segurança, sem tela, confeccionado em tecido de algodão tipo brim, modelo árabe, com aba de polipropileno revestida do mesmo material do tecido do boné, fechamento frontal em velcro, saia longa.	1	4	4
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	4	12
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	4	4
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	50	4	200
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	50	4	200
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	4	48
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	15	4	60
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	1	4	4
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	4	24
Protetor solar, em creme, tipo de proteção UVA/UVB, fator de proteção 60 - frasco de 120ml.	6	4	24



Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco 100 ml	12	4	48
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	4	24

ESTIMATIVA ANUAL EPIs PARA O POSTO DE COZINHEIRO

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	5	30
Avental térmico (suporta até 250°C). Dimensões mínimas: 120 x 70 cm. Tratamento impermeabilizante em silicone, sem forro. Confeccionado em tecido de fibras inerentes à chamas. Com tira de sustentação no pescoço e duas tiras para fixação na cintura. Cor azul	2	5	10
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	5	15
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C.	2	5	10
Luva de segurança térmica, modelo 5 dedos, para cozinha industrial, parte externa confeccionada em material			



impermeável, com costuras em linhas de aramida, com resistência para altas temperaturas (suporta até 250°C) 45cm - PAR. Cor azul	2	5	10
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	24	5	120
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	10	5	50
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	1	5	5
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	24	5	120
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	12	5	60
Mangote para cozinha industrial, confeccionado em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas, impermeabilizado com silicone. Com forro, ajustes em velcro e proteção do dorso (fixação da proteção do dorso no dedo médio), costurado com linha de aramida, com isolante térmico que permite resistência para 250°C, medida mínima de 55 cm de comprimento, cor azul - PAR	4	5	20
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	5	60
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	10	5	50
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	1	5	5
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	5	30



Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	5	50
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	2	5	10

ESTIMATIVA ANUAL EPIs PARA O POSTO DE SUPERVISOR DE COZINHA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	2	2
Jaleco branco, com logomarca da empresa, material Oxford. Com 3 bolsos funcionais. Gola blazer e corte reto. Modelo de comprimento médio/longo. Unissex.	3	2	6
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	2	24
Protetor auricular (plug) com cordão - Unidade	6	2	12
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco 100 ml	12	2	24
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico), solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	2	4



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

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



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

ESTIMATIVA ANUAL EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE MANUTENÇÃO

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



Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	1	1
Avental de raspa de couro sem emenda. Dimensões de 120x60cm.	2	1	2
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	2	1	2
Botina de segurança antiderrapantes, em couro, com fechamento em elástico, solado em poliuretano, com isolante elétrico, sem biqueira - PAR	2	1	2
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	1	1
Capacete de segurança, com aba frontal, jugular e catraca - Unidade	2	1	2
Luva tricotada com palma em couro - unidade	2	1	2
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	12	1	12
Luvas de segurança de borracha, com isolante elétrico (alta tensão) - PAR	1	1	1
Macacão 100% impermeável, cor branca, com abertura frontal com zíper e aba de proteção, com capuz e elástico nos punhos e pernas	2	1	2
Mangote de segurança, fabricado em raspa de couro, com alça de sustentação em tiras de raspa de couro, com fivelas metálicas para ajustes - PAR	1	1	1



Máscara de solda para proteção de olhos e face, com visor e carneira de material plástico com regulagem de tamanho	1	1	1
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	1	12
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	1	2
Protetor auricular (plug) com cordão - Unidade	6	1	6
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	1	6

ESTIMATIVA ANUAL EPIS PARA O POSTO DE ENCARREGADO DE SERVIÇOS GERAIS

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico), solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	1	2
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	6	1	6
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	6	1	6
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com			



elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	1	12
Protetor auricular (plug) com cordão - unidade	6	1	6
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco 100 ml	12	1	12
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	1	8

ESTIMATIVA ANUAL EPIs PARA O POSTO DE OPERADOR DE CÂMARA FRIGORÍFICA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	3	2	6
Balaclava térmica para baixa temperatura até -30°C (touca ninja), em material sintético	3	2	6
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	2	6
Botas de segurança para câmara frigorífica (até - 30°C), cano médio, forrada internamente com lã sintética - PAR	2	2	4



Calça térmica para câmara fria, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C, impermeável, com fechamento através de cordão de algodão na cintura - Unidade	3	2	6
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	2	2
Japona com capuz e manga comprida para câmara frigorífica, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C - Unidade	3	2	6
Luva térmica para câmara fria, confeccionada em nylon de poliéster resinado, forrada internamente com manta sintética, modelo 5 dedos, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C - Unidade	3	2	6
Luva térmica, 5 dedos, para baixa temperatura, confeccionada em PVC (totalmente forrada), isolamento térmico em algodão felpudo (forro de lã), face palmar e dedos antiderrapantes, punho reto - PAR	2	2	4
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	12	2	24
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	4	2	8
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	2	24
Meia térmica de algodão para baixa temperatura - PAR	6	2	12



Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	2	4
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	2	20

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

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



Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	2	1	2
Luvras de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	4	1	4
Luvras de silicone ou vinil sem amido, cano curto – caixa com 100 unidades	6	1	6
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	3	1	3
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico), solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	1	2
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	1	6
ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	7	42
Avental térmico (suporta até 250°C). Dimensões mínimas: 120 x 70 cm. Tratamento impermeabilizante em silicone, sem forro. Confeccionado em tecido de fibras inerentes à chamas. Com tira de sustentação no pescoço e duas tiras para fixação na cintura. Cor azul.	1	7	7



Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	7	21
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	7	7
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C	4	7	28
Luva descartável de elastômero termoplástico (TME), sem pó, formato ambidestro, translúcida. Caixa contendo 100 unidades. Tamanho : G (CA 44.842)	12	7	84
Luvras de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	15	7	105
Luvras de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	2	7	14
Luvras de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	28	7	196
Luvras plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	2	7	14
Mangote para cozinha industrial, confeccionado em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas, impermeabilizado com silicone. Com forro, ajustes em velcro e proteção do dorso (fixação da proteção do dorso no dedo médio), costurado com linha de aramida, com isolante térmico que permite resistência para 250°C, medida mínima de 55 cm de comprimento, cor azul - PAR	2	7	14
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	7	84
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	7	42
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	2	7	14
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	7	70



ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA II			
Descrição	Quantitativo anual por posto*	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	4	24
Avental térmico (suporta até 250°C). Dimensões mínimas: 120 x 70 cm. Tratamento impermeabilizante em silicone, sem forro. Confeccionado em tecido de fibras inerentes à chamas. Com tira de sustentação no pescoço e duas tiras para fixação na cintura. Cor azul.	2	4	8
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	4	12
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	4	4
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C.	12	4	48
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	30	4	120
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	2	4	8
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	50	4	200
Mangote para cozinha industrial, confeccionado em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas, impermeabilizado com silicone. Com forro, ajustes em velcro e proteção do dorso (fixação da proteção do dorso no dedo médio), costurado com linha de aramida, com isolante térmico que permite resistência para 250°C, medida mínima de 55 cm de comprimento, cor azul - PAR	2	4	8
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	15	4	60



Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	4	24
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	4	40
ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA III			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	10	1	10
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	1	3
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	25	1	25
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	10	1	10
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	1	6
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	1	10
ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA IV			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	7	7



Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	7	42
Avental térmico (suporta até 250°C). Dimensões mínimas: 120 x 70 cm. Tratamento impermeabilizante em silicone, sem forro. Confeccionado em tecido de fibras inerentes à chamas. Com tira de sustentação no pescoço e duas tiras para fixação na cintura. Cor azul.	1	7	7
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	7	21
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	7	7
Luva anticorte, tricotada, com 4 fios de aço inoxidável, ambidestra, cor branca ou cinza, formato ergonômico - PAR	2	7	14
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C	4	7	28
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C.	12	7	84
Luva descartável de elastômero termoplástico (TME), sem pó, formato ambidestro, translúcida. Caixa contendo 100 unidades. Tamanho : G (CA 44.842)	10	7	70
Luvras de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	20	7	140
Luvras de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	2	7	14
Luvras de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	28	7	196
Luvras plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	3	7	21
Mangote para cozinha industrial, confeccionado em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas, impermeabilizado com silicone. Com forro, ajustes em velcro e proteção do dorso (fixação da proteção do dorso no dedo médio), costurado com linha de aramida, com isolante térmico que permite resistência para 250°C,	2	7	14



medida mínima de 55 cm de comprimento, cor azul - PAR			
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	7	84
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	7	42
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	7	70

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE AUXILIAR DE RESTAURANTE

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	3	3
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	3	18
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	2	3	6
Calça térmica para câmara fria, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C, impermeável, com fechamento através de cordão de algodão na cintura - Unidade	1	3	3
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	3	3
Luva térmica para câmara fria, confeccionada em nylon de poliéster resinado, forrada internamente com manta sintética, modelo 5 dedos, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C - Unidade	1	3	3
Luva tricotada 4 fios pigmentada - PAR	3	3	9
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	6	3	18
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto – caixa com 100 unidades	9	3	27



Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	3	6
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	3	18
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	4	3	12
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico), solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	3	6
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	3	24

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

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	4	2	8
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	2	6
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	2	2
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	50	2	100
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	30	2	60
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	2	24
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	2	12



Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	2	2	4
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	2	12

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

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	4	4	16
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	4	12
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	50	4	200
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	50	4	200
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	4	48
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	4	24
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	2	4	8
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	6	4	24

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIS PARA O POSTO DE COZINHEIRO

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



		Jerônimo Monteiro	anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	4	24
Avental térmico (suporta até 250°C). Dimensões mínimas: 120 x 70 cm. Tratamento impermeabilizante em silicone, sem forro. Confeccionado em tecido de fibras inerentes à chamas. Com tira de sustentação no pescoço e duas tiras para fixação na cintura. Cor azul.	3	4	12
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	4	12
Luva descartável de elastômero termoplástico (TME), sem pó, formato ambidestro, translúcida. Caixa contendo 100 unidades. Tamanho : G (CA 44.842)	10	4	40
Luvras de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	24	4	96
Luvras de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	10	4	40
Luvras de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	2	4	8
Luvras de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	8	4	32
Luvras plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	12	4	48
Luvras plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	5	4	20
Mangote para cozinha industrial, confeccionado em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas, impermeabilizado com silicone. Com forro, ajustes em velcro e proteção do dorso (fixação da proteção do dorso no dedo médio), costurado com linha de aramida, com isolante térmico que permite resistência para 250°C, medida mínima de 55 cm de comprimento, cor azul - PAR	3	4	12
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	4	48



Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	4	24
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	5	4	20
ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE SUPERVISOR DE COZINHA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Jaleco branco, com logomarca da empresa, material Oxford. Com 3 bolsos funcionais. Gola blazer e corte reto. Modelo de comprimento médio/longo. Unissex	3	2	6
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	2	24
Protetor auricular (plug) com cordão - Unidade	6	2	12
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	2	2	4
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico) , solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	2	4
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	10	2	20
ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE OFICIAL DE MANUTENÇÃO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Avental de raspa de couro sem emenda. Dimensões de 120x60cm	2	1	2



Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	2	1	2
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	2	1	2
Botina de segurança antiderrapantes, em couro, com fechamento em elástico, solado em poliuretano, com isolante elétrico, sem biqueira - PAR	2	1	2
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	1	1
Luva tricotada com palma em couro - Unidade	3	1	3
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	24	1	24
Luvas de segurança de borracha, com isolante elétrico (alta tensão) - PAR	1	1	1
Macacão 100% impermeável, cor branca, com abertura frontal com zíper e aba de proteção, com capuz e elástico nos punhos e pernas	1	1	1
Mangote de segurança, fabricado em raspa de couro, com alça de sustentação em tiras de raspa de couro, com fivelas metálicas para ajustes - PAR	1	1	1
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12
Protetor auricular (plug) com cordão - Unidade	6	1	6
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	2	1	2
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	3	1	3

ESTIMATIVA ANUAL EPIs PARA O POSTO DE OPERADOR DE CÂMARA FRIGORÍFICA

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



Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	3	1	3
Balaclava térmica para baixa temperatura até -30°C (touca ninja), em material sintético	1	1	1
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, com forro interno - PAR	3	1	3
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	2	1	2
Luva térmica, 5 dedos, para baixa temperatura, confeccionada em PVC (totalmente forrada), isolamento térmico em algodão felpudo (forro de lã), face palmar e dedos antiderrapantes, punho reto - PAR	2	1	2
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	12	1	12
Máscara facial descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, com elástico, tamanho único, tripla camada, com clips nasal	12	1	12
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	1	2
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	3	1	3

5.8.1.3 Para o *campus* de São Mateus:

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



Botas de segurança para câmara frigorífica (até - 30°C), cano médio, forrada internamente com lã sintética - PAR	1	1	1
Calçado de segurança de uso profissional, tipo botina, fechamento em elástico, confeccionado em couro curtido, palmilha de montagem em fibras não metálicas resistentes a perfuração, com biqueira de composite.	2	1	2
Calça térmica para câmara fria, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C, impermeável, com fechamento através de cordão de algodão na cintura - Unidade	2	1	2
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	1	1
Japona com capuz e manga comprida para câmara frigorífica, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C - Unidade	2	1	2
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	6	1	6
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	12	1	12
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	2	1	2
Luva térmica para câmara fria, confeccionada em nylon de poliéster resinado, forrada internamente com manta sintética, modelo 5 dedos, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C - Unidade	2	1	2
Luva térmica, 5 dedos, para baixa temperatura, confeccionada em PVC (totalmente forrada), isolamento térmico em algodão felpudo (forro de lã), face palmar e dedos antiderrapantes, punho reto - PAR	2	1	2
Luva tricotada 4 fios pigmentada - PAR	4	1	4
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	1	12
Meia térmica de algodão para baixa temperatura - PAR	2	1	2
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	3	1	3



Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	1	2
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	1	8

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



Luvas plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	1	3*	3
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	5	60
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	5	10
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	10	5	50
Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	4	3*	12
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	14	5	70
*Para fins de dimensionamento do quantitativo anual deste EPI, foi considerado um quantitativo menor de funcionários que o utilizarão quando comparado ao total de funcionários alocados no posto, isso porque não serão todos os funcionários que desempenharão atividades que necessitem da utilização do EPI em questão.			

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA II			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	2	2
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	12	2	24
Avental térmico (suporta até 250°C). Dimensões mínimas: 120 x 70 cm. Tratamento impermeabilizante em silicone, sem forro. Confeccionado em tecido de fibras inerentes à chamas. Com tira de sustentação no pescoço e duas tiras para fixação na cintura. Cor azul.	2	2	4
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	4	2	8



Luva anticorte, tricotada, com 4 fios de aço inoxidável, ambidestra, cor branca ou cinza, formato ergonômico - PAR	2	2	4
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	24	2	48
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	36	2	72
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	1	2	2
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C.	6	2	12
Luva de segurança térmica, modelo 5 dedos, para cozinha industrial, parte externa confeccionada em material impermeável, com costuras em linha de aramida, com resistência para altas temperaturas (suporta até 250°C) 45cm - PAR. Cor azul	2	2	4
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	20	2	48
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	4	2	8
Luvas plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	1	2	2
Mangote para cozinha industrial, confeccionado em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas, impermeabilizado com silicone. Com forro, ajustes em velcro e proteção do dorso (fixação da proteção do dorso no dedo médio), costurado com linha de aramida, com isolante térmico que permite resistência para 250°C, medida mínima de 55 cm de comprimento, cor azul - PAR	2	2	4
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	2	24
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	2	4
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	10	2	20



Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	4	1*	2
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	14	2	28
*Para fins de dimensionamento do quantitativo anual deste EPI, foi considerado um quantitativo menor de funcionários que o utilizarão quando comparado ao total de funcionários alocados no posto, isso porque não serão todos os funcionários que desempenharão atividades que necessitem da utilização do EPI em questão.			

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



Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	2	1	2
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	14	1	14

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA IV			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	5	5
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	24	5	120
Avental térmico (suporta até 250°C). Dimensões mínimas: 120 x 70 cm. Tratamento impermeabilizante em silicone, sem forro. Confeccionado em tecido de fibras inerentes à chamas. Com tira de sustentação no pescoço e duas tiras para fixação na cintura. Cor azul.	2	5	10
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	4	5	20
Japona com capuz e manga comprida para câmara frigorífica, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C - Unidade	1	1*	1
Luva anticorte, tricotada, com 4 fios de aço inoxidável, ambidestra, cor branca ou cinza, formato ergonômico - PAR	2	5	10
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	24	5	120
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	36	5	180



Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	1	5	5
Luva de segurança confeccionada em malha de algodão, totalmente revestida em látex natural reforçado, revestimento espesso antiderrapante, acabamento corrugado na palma, dedos e dorso, punho reto, com resistência térmica para suportar até 250°C.	8	5	40
Luva de segurança térmica, modelo 5 dedos, para cozinha industrial, parte externa confeccionada em material impermeável, com costuras em linha de aramida, com resistência para altas temperaturas (suporta até 250°C) 45cm - PAR. Cor azul	2	3*	6
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	20	5	100
Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	4	5	20
Luvas plásticas descartáveis, cano longo (70 cm), transparente - pacote com 100 unidades	1	5	5
Mangote para cozinha industrial, confeccionado em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas, impermeabilizado com silicone. Com forro, ajustes em velcro e proteção do dorso (fixação da proteção do dorso no dedo médio), costurado com linha de aramida, com isolante térmico que permite resistência para 250°C, medida mínima de 55 cm de comprimento, cor azul - PAR	2	5	10
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	12	5	60
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	5	10
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	10	5	50
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	14	5	70
*Para fins de dimensionamento do quantitativo anual deste EPI, foi considerado um quantitativo menor de funcionários que o utilizarão quando comparado ao total de funcionários alocados no posto, isso porque não serão todos os funcionários que desempenharão atividades que necessitem da utilização do EPI em questão.			



ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE AUXILIAR DE RESTAURANTE			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	2	2
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	2	12
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	2	2	4
Calça térmica para câmara fria, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C, impermeável, com fechamento através de cordão de algodão na cintura - Unidade	1	1*	1
Cinta lombar/cinto ergonômico em poliéster com suspensório ajuste em velcro	1	2	2
Japona com capuz e manga comprida para câmara frigorífica, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C - Unidade	1	1*	1
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	6	2	12
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto – caixa com 100 unidades	9	2	18
Luva térmica para câmara fria, confeccionada em nylon de poliéster resinado, forrada internamente com manta sintética, modelo 5 dedos, cor branca ou azul, com resistência para temperaturas de até -25°C - Unidade	1	1*	1
Luva tricotada 4 fios pigmentada - PAR	3	2	6
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	6	2	12
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	2	4
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	2	12



Repelente Contra Insetos dermatologicamente e oftalmologicamente testada, hipoalergênica, com boa espalhabilidade, toque não gorduroso, não tóxico e seguro, com amplo espectro de ação. Frasco com 100 ml	4	2	8
Sapatos de segurança antiderrapantes fabricado em TPE (elastômero termoplástico), solado em borracha antiderrapante, na cor preta - PAR	2	2	4
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	2	16
*Para fins de dimensionamento do quantitativo anual deste EPI, foi considerado um quantitativo menor de funcionários que o utilizarão quando comparado ao total de funcionários alocados no posto, isso porque não serão todos os funcionários que desempenharão atividades que necessitem da utilização do EPI em questão.			

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



Luva de jardinagem, fabricada em algodão, palma da mão revestida de látex - PAR	3	3	9
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	15	3	45
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	3	6
Perneira, bidim (couro sintético), com três talas metálicas, forrada internamente, com velcro - PAR	1	3	3
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	3	18
Protetor solar, em creme, tipo de proteção UVA/UVB, fator de proteção 60 - frasco de 120ml	12	3	36
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	3	24

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

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	6	1	6
Boné Árabe de segurança, sem tela, confeccionado em tecido de algodão tipo brim, modelo árabe, com aba de polipropileno revestida do mesmo material do tecido do boné, fechamento frontal em velcro, saia longa	1	1	1
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	4	1	4
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	1	1
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano curto, com palma antiderrapante - PAR	24	1	24
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	30	1	30



Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	15	1	15
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	1	2
Perneira, bidim (couro sintético), com três talas metálicas, forrada internamente, com velcro - PAR	1	1	1
Protetor auricular (plug), com cordão - unidade	6	1	6
Protetor solar, em creme, tipo de proteção UVA/UVB, fator de proteção 60 - frasco de 120ml	12	1	12
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	1	8

ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE COZINHEIRO

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	8	2	16
Avental térmico (suporta até 250°C). Dimensões mínimas: 120 x 70 cm. Tratamento impermeabilizante em silicone, sem forro. Confeccionado em tecido de fibras inerentes à chamas. Com tira de sustentação no pescoço e duas tiras para fixação na cintura. Cor azul.	2	2	4
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	4	2	8
Luvas de malha de aço inoxidável de punho curto, com fecho em aço inoxidável - Unidade	1	2	2
Luva de segurança térmica, modelo 5 dedos, para cozinha industrial, parte externa confeccionada em material impermeável, com costuras em linha de aramida, com resistência para altas temperaturas (suporta até 250°C) 45cm - PAR. Cor azul	2	2	4
Luvas de silicone ou vinil sem amido, cano curto - caixa com 100 unidades	10	2	20



Luvas plásticas descartáveis, cano curto, transparente, comum - pacote com 100 unidades	5	2	10
Mangote para cozinha industrial, confeccionado em tecido de algodão com tratamento retardante a chamas, impermeabilizado com silicone. Com forro, ajustes em velcro e proteção do dorso (fixação da proteção do dorso no dedo médio), costurado com linha de aramida, com isolante térmico que permite resistência para 250°C, medida mínima de 55 cm de comprimento, cor azul - PAR	2	2	4
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	2	4
Protetor auricular (plug), com cordão - Unidade	6	2	12
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	14	2	28

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



ESTIMATIVA ANUAL DE EPIs PARA O POSTO DE OFICIAL DE MANUTENÇÃO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Abafadores de ruídos tipo concha, atenuação mínima de 14 dB - Unidade	1	1	1
Avental de raspa de couro sem emenda. Dimensões de 120x60cm	1	1	1
Avental de segurança de vinil transparente, dimensões mínimas de 120x70cm	1	1	1
Botas de borracha, cano longo, na cor branca, em PVC, com solado antiderrapante, sem forro interno - PAR	1	1	1
Botina de segurança antiderrapantes, em couro, com fechamento em elástico, solado em poliuretano, com isolante elétrico, sem biqueira - PAR	2	1	2
Capa de chuva, confeccionada em material PVC, fechamento frontal através de botões plásticos de pressão, tamanho único, com capuz e manga comprida - Unidade	1	1	1
Capacete de segurança, com aba frontal, jugular e catraca - Unidade	1	1	1
Luvas de borracha/látex para limpeza, forrada, cano longo, com palma antiderrapante - PAR	4	1	4
Luvas de segurança de borracha, com isolante elétrico (alta tensão) - PAR	1	1	1
Luva tricotada com palma em couro - Unidade	2	1	2
Macacão 100% impermeável, cor branca, com abertura frontal com zíper e aba de proteção, com capuz e elástico nos punhos e pernas	2	1	2
Mangote de segurança, fabricado em raspa de couro, com alça de sustentação em tiras de raspa de couro, com fivelas metálicas para ajustes - PAR	1	1	1



Máscara de solda para proteção de olhos e face, com visor e carneira de material plástico com regulagem de tamanho	1	1	1
Máscara Respiratória com Válvula - Unidade	3	1	3
Óculos de proteção em policarbonato óptico, haste de material plástico tipo espátula - Unidade	2	1	2
Protetor auricular (plug) com cordão - Unidade	6	1	6
Touca sanfonada descartável (TNT) - pacote com 100 unidades, branca, 100% polipropileno, tamanho único, com elástico	8	1	6

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



Uniformes

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

5.8.2.1 Para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe:

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ARMAZENISTA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim/jeans. Cor: verde escuro.	6	2	12
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Verde claro.	6	2	12
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Verde Claro	3	2	6

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ATENDENTE DE REFEITÓRIO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça social cor diferente de branca	6	5	30
Camisa social, manga curta, com gola social, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	5	30
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	5	5

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos



Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	47	282
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	47	282
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	47	141

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

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	6	36
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	6	36
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	6	18

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

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	4	24
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	4	24
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	4	12



ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul escuro	6	6	36
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Azul claro	6	6	36
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Azul Claro	3	6	18

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS II			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul escuro	6	4	24
Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul Clara	3	4	12
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Azul claro	6	4	24
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Amarela	3	4	12
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Azul Claro	3	4	12

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE COZINHEIRO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos



Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	6	5	30
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	5	30
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	5	15

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE SUPERVISOR DE COZINHA

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

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ENCARREGADO DE MANUTENÇÃO

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

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE MANUTENÇÃO

--	--	--	--



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

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ENCARREGADO DE SERVIÇOS GERAIS

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Azul escuro	6	1	6
Camisa social, manga curta, com gola social, com logomarca da empresa. Cor: Azul Claro	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Azul Claro	3	1	3

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE OPERADOR DE CÂMARA FRIGORÍFICA

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Goiabeiras e Maruípe	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim. Cor: Branca	4	2	8
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	4	2	8



Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	2	6
--	---	---	---

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

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ARMAZENISTA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim/jeans, com logomarca da empresa. Cor: verde escuro	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: verde claro	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: verde claro	3	1	3
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	1	1
ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ATENDENTE DE REFEITÓRIO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça social. Cor: preta	6	1	6
Camisa social, manga curta, com gola social, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	1	6
Camisa social, manga longa, com gola social, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	1	3
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	1	1



ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	7	42
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	7	42
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	7	21
ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA II			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	4	24
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	4	24
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	4	12
ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA III			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	1	6



Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	1	3

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

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	7	42
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	7	42
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	7	21

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE RESTAURANTE

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça social. Cor: Preta	6	3	18
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	3	9
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	3	9
Camisa social, manga curta, com gola social, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	3	9
Camisa social, manga longa, com gola social, com logomarca da empresa. Cor: Branca	2	3	6



Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	3	3
ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material 100% poliéster, com logomarca da empresa. Cor: Azul escuro	6	2	12
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Azul claro	6	2	12
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Azul claro	3	2	6
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	2	2
ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS II			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material 100% poliéster, com logomarca da empresa. Cor: Azul escuro	6	4	24
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Azul claro	6	4	24
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Azul claro	3	4	12
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	4	4
ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE COZINHEIRO			
		Total de postos de	



Descrição	Quantitativo anual por posto	Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	4	24
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	4	24
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	4	12
ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE SUPERVISOR DE COZINHA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça social. Cor preta	6	2	12
Camisa social, manga curta, com gola social, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	2	12
Camisa social, manga longa, com gola social, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	2	6
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	2	2
ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE OFICIAL DE MANUTENÇÃO			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de Alegre e Jerônimo Monteiro	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim/jeans, com logomarca da empresa. Cor: cinza escuro	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Cinza claro	6	1	6



Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Cinza claro	3	1	3
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	1	1

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE OPERADOR DE CÂMARA FRIGORÍFICA

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

5.8.2.3 Para o *campus* de São Mateus:

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE ARMAZENISTA

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim/jeans, com logomarca da empresa. Cor: verde escuro	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: verde claro	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Verde Claro	3	1	3

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

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
-----------	------------------------------	-------------------------------	-------------------------------



Calça, confeccionada em material brim, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	5	30
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	5	30
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	5	15

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

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA III			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	1	6
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	1	3

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



Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material brim, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	5	30
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	5	30
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	5	15

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE RESTAURANTE			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça social cor diferente de branca	6	2	12
Camisa social, manga curta, com gola social, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	2	12
Camisa social, manga longa, com gola social, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	2	6
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	2	2

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS I			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material 100% poliéster, com logomarca da empresa. Cor: Azul escuro	6	3	18
Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul Clara	3	3	9



Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Azul claro	6	3	18
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Amarela	3	3	9
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Azul Claro	3	3	9

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

Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça, confeccionada em material 100% poliéster, com logomarca da empresa. Cor: Azul escuro	6	1	6
Calça, confeccionada em material 100% poliéster. Cor: Azul Clara	3	1	3
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Azul claro	6	1	6
Camisa de malha, manga curta, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Amarela	3	1	3
Camisa de malha, manga longa, gola careca, com logomarca da empresa. Cor: Azul Claro	3	1	3

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE COZINHEIRO

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



--	--	--	--

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

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

ESTIMATIVA ANUAL DE UNIFORMES PARA O POSTO DE SUPERVISOR DE COZINHA			
Descrição	Quantitativo anual por posto	Total de postos de São Mateus	Quant. total anual dos postos
Calça social cor diferente de branca	6	1	6



Camisa social, manga curta, com gola social, com logomarca da empresa. Cor: Branca	6	1	6
Camisa social, manga longa, com gola social, com logomarca da empresa. Cor: Branca	3	1	3
Crachá de identificação em PVC com cordão - Unidade	1	1	1

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

5.8.3 A Contratada deve fornecer:

5.8.3.1 Para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe:

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

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



Eletrodos e6013 de 2,5mm de diâmetro para soldar aço carbono em caixas de 5kg		
Eletrodos para soldar aço inox 308l de 2,5mm de diâmetro em caixas de 2kg	CX	2
Escada extensível de alumínio 2x6 suporte de até 150kg	UNID	1
Esmerilhadeira angular de 7 polegadas, linha profissional, rotações sem carga: 8500 rpm, 100% rolamentada, potência 2200w, tensão 220v, acompanha empunhadura lateral, chave para troca do disco e protetor de disco	UNID	1
Estilete profissional com oito lâminas de 18mm e cabo emborrachado que proporciona melhor firmeza durante o manuseio, compartimento para lâminas reservas, recarga automática	UNID	5
Fita isolante de autofusão preta	UNID	10
Fita isolante preta 20m	UNID	40
Fita veda rosca 18mm x 50m	UNID	40
Jogo de chave tipo canhão, com haste fabricada em aço cromo vanádio. cabo fabricado em pvc rígido 12 peças	KIT	1
Jogo de chaves allen fabricado em aço cromo vanádio 8 peças, medidas em polegadas	KIT	1
Jogo de chaves de fenda 6 peças linha profissional	KIT	1
Jogo de chaves torx tipo canivete - 8 peças	KIT	1
Lanterna tipo holofote recarregável	UNID	2
Lixadeira angular 4 polegadas 110 v 2200w	UNID	1
Máquina de solda inversora portátil; que opere em redes 110v e 220v. deve acompanhar uma alça para transportá-la nos ombros. O equipamento deve apresentar sensor contra sobre-aquecimento. Deve apresentar a possibilidade de soldagem com os eletrodos de diâmetros até 3,25mm. deve ser acompanhado de um (1) conjunto porta eletrodos (cabo com conector rápido de no mínimo 2,5m e porta-eletrodo) e um (1) conjunto garra obra (cabo com conector rápido de no mínimo 2m e garra negativa). Não deve ultrapassar o peso de 10,0 kg.	UNID	1



Martelo, tipo unha, 27mm, cabo em madeira polida e envernizada e cabeça forjada e temperada em aço especial	UND	1
Paquímetro universal analogico em aço inoxidável profissional, abertura de 150mm, medidas: polegadas/milimetro, graduações: 1/128"/0,05mm; parafuso de trava para fixar as medidas, com estojo para armazenamento	UNID	1
Parafusadeira/ furadeira impacto profissional a bateria, mandril metálico de aperto rápido de 1/2", velocidade variável e reversível, controle de torque com 22 posições, rotações por minuto mínima: 1.800rpm, torque: maior ou igual a 55 n.m, com luz de led. Acompanha: 2 baterias recarregáveis, carregador 110v, maleta própria para transporte. Modelo de referência: dcd985I2 dewalt	UNID	1
Rolo de tinta 0,6 x 9cm	UNID	20
Trena métrica de 10 metros	UNID	5
Rebite de repuxo 1/18 (3,2mm), corpo fabricado em alumínio, mandril fabricado em aço, acabamento polido, embalagem com 100 unidades	UND	1
Rebite de repuxo 3/16 (4,6mm), corpo fabricado em alumínio, mandril fabricado em aço, acabamento polido, embalagem com 100 unidades	UND	1
Rebite de repuxo 3/32 (2,4mm), corpo fabricado em alumínio, mandril fabricado em aço, acabamento polido, embalagem com 100 unidades	UND	1
Rebite de repuxo 5/32 (4,0mm), corpo fabricado em alumínio, mandril fabricado em aço, acabamento polido, embalagem com 100 unidades	UND	1
Pincel de "2" . Características técnicas Pincel confeccionado em pêlos de orelha de boi "seda" ou material semelhante; Virolas estanhadas; Cabos de madeira envernizados.	UND	5
Pincel "1" Características técnicas Pincel confeccionado em pêlos de orelha de boi "seda" ou material semelhante; Virolas estanhadas; Cabos de madeira envernizados.	UND	10
Pincel "3/4" Características técnicas Pincel confeccionado em pêlos de orelha de boi "seda" ou material semelhante; Virolas estanhadas; Cabos de madeira envernizados.	UND	15
Pincel "1/2" Características técnicas Pincel confeccionado em pêlos de orelha de boi "seda" ou material semelhante; Virolas estanhadas; Cabos de madeira envernizados.	UND	10



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

<u>ESPECIFICAÇÃO</u>	<u>UNID</u>	<u>QUANT</u>
Ancinho/rastelo para jardinagem, em cabo-material chapa ferro, quantidade de dentes 16, altura dentes 430 mm, largura total 38mm, espessura dos dentes 3,50mm, altura do cabo 145 a 150 cm	UNID	2
Aspersor estaca ae 25- 25cm -para irrigação com ponta de metal- cano injetado - conjunto superior giratório e haste de alumínio	UNID	6
Carrinho de mão com uma roda	UNID	1
Cortador grama, tipo motor: elétrico, potência motor: 1.800 w, material lâmina: aço sae 1045, características adicionais: motor de 2t, com recolhedor, diâmetro corte 4800mm	UND	1
Facação, material lâmina aço, material cabo madeira, 18 polegadas, tipo para mato	UNID	2
Mangueira flexível e de fácil manuseio- possui 30 metros de comprimento- recomendada para situações de uso com pressão da água de até 12bar (174 psi) e temperatura de até 50°C- para maior resistência possuir 3 camadas distintas: interna em pvc- intermediária em fio de poliéster trançado e externa em pvc	UNID	6
Pá, material cabo madeira, aplicação jardinagem, material aço carbono, formato de bico, tamanho 320 x 270 mm, características adicionais terminal d em plástico, pintura eletrostática a pó	UNID	1
Pá, material cabo madeira, aplicação jardinagem, material ferro, tamanho pequeno	UNID	1
Sacho, material sachô aço, material cabo madeira, acabamento sachô pintura eletrostática, cor sachô laranja, formato coração, quantidade pontas 1, comprimento cabo 43, comprimento sachô 267, largura sachô 95, peso 450, aplicação jardinagem	UNID	2
Tesoura de jardim, cabos com amortecedor de borracha, porca dentada para ajuste preciso da folga entre a lâmina e	UNID	2



contra-lâmina, lâmina com cortador de arame e contra-lâmina com raspador e contra-lâmina parafusada, comprimento 210 mm e peso de 245gr		
Torneira pvc preta com bico para mangueira com adaptador de 3/4 para 1/2	UNID	6

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

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
Alvejante sem cloro, para lavagem de roupas, composto a base de peróxido de hidrogênio, trietanolamina, estabilizante, essência, tensoativo e água, com fórmula compatível para uso em lavadora de roupa tipo doméstica.	LITRO	200
Amaciante de roupa - produto líquido utilizado para amaciar roupas com associação de dois tensoativos catiônicos a base de sais de quartenário de amônio que deixa as fibras e felpas sensivelmente macias e desembaraçadas, sem perfume, além de reduzir a atração estática em tecidos naturais e sintéticos, acelerando eficazmente o tempo de extração de água e secagem.	LITRO	200
Água sanitária. Solução de hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5% p/p. aplicação: alvejante e desinfetante de uso geral. apresentação: frasco de 1.000 ml. composição, informações do fabricante e modo de uso estampados na embalagem	LITRO	200
Caneta para tecido, cor preta, atóxica, escrita permanente.	UND	12
Capa térmica para tábua de passar roupa compatível com a medida da tábua (comprimento entre 0,90 e 1,20cm, largura mínima de 0,30cm), composição: superfície em algodão 100% aluminizado térmico refratário e base em espuma grossa de alta densidade.	UND	4
Detergente - com agentes enzimáticos para manter as roupas brancas e as coloridas mais vivas e brilhantes com um alto nível de alvejantes ópticos.	LITRO	500
Detergente - para pré lavagem de roupa, sem cloro. Alcalino com especial agente anti-redepositante e alto desempenho nos processos frio ou quente que ajusta a exata e necessária alcalinidade aos banhos da pré-lavagem e lavagem compatível com a intensidade da sujeira a ser removida. envasado em embalagem de 500 ml	LITRO	50
Ferro de passar roupa a vapor e seco, com spray, limpeza automática, ajuste automático de vapor, suporte para enrolar o cabo elétrico.voltagem: 220v, potência: 1.200 watts, frequência: 50-60 hz.garantia mínima: 12 meses.	UND	2



Lavadora de roupa com capacidade de 17 kg (lavagem completa), voltagem 220 v, branca, com no mínimo 4 (quatro) níveis de água, tipo de abertura superior, programas de lavagem, cesto em inox ou em material resistente à oxidação, gabinete em aço galvanizado, pés niveladores, alça de transporte. garantia mínima: 12 meses.	UND	2
Removedor de ferrugem - específico para tecidos e roupas. Embalagem de 250 ml.	UND	4
Saco de polietileno de alta densidade, capacidade para 12kg, em bobina picotada, com 500 unidades. dimensão: 40cmx60cm. cor transparente.	ROLO	60
Secadora de roupas, tipo secadora de piso, acesso frontal, com no mínimo 5 (cinco) programas e 2 (duas) opções de temperatura. rotação reversível, cesto de aço inox, capacidade 12 kg de roupa centrifugada, turbo rápida, cor branca, voltagem 220 v. garantia mínima: 12 meses.	UND	2
Tábua de passar roupa, material base aglomerado naval, espuma recoberto em tecido de algodão, pés tubo aço com pintura epóxi, comprimento entre 0,90 e 1,20cm, largura mínima de 0,30cm. características adicionais: regulagem de altura em 3 posições, passa manga, suporte de ferro.	UND	1
Balança eletrônica digital, display de cristal líquido (LCD) com 5 dígitos para indicação de peso, capacidade máxima de 20 kg, alimentação tensão 110-220 Volts (Automático), bandeja de aço inoxidável.	UND	1

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

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

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

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

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
ADESIVO BICOMPONENTE, À BASE DE RESINA EPÓXI, COM ALTO PODER DE ADESÃO. EMBALAGEM CONTENDO DOIS TUBOS, COM 8G CADA (COMPONENTE A – RESINA; E COMPONENTE B - ENDURECEDOR)	UND	4
ADESIVO EM MASSA EPÓXI BICOMPONENTE, EMBALAGEM DE 100 GRAMAS,		



CONTENDO DOIS COMPONENTES (COMPONENTE A – RESINA; E COMPONENTE B - ENDURECEDOR)	UND	4
ALICATE AMPERÍMETRO DIGITAL PORTÁTIL TRUE-RMS COM CLASSIFICAÇÃO DE SEGURANÇA CAT III 600V, COM AUTO-RANGE COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS DE MEDIDAS: CORRENTE ALTERNADA AC COM FUNDO DE ESCALA MÍNIMA DE 400A E PRECISÃO DE +/-2%; TENSÃO ALTERNADA AC COM FUNDO DE ESCALA MÍNIMA DE 600V E PRECISÃO DE +/-1,5%; TENSÃO CONTÍNUA DC COM FUNDO DE ESCALA MÍNIMA DE 600V E PRECISÃO DE +/- 1,0%, MEDIDA DE RESISTÊNCIA COM FUNDO DE ESCALA MÍNIMA DE 4000Ω E PRECISÃO DE +/-1%. TESTE DE CONTINUIDADE COM ALARME SONORO. INCLUSO PONTAS DE PROVA BATERIA E/OU PILHAS DE ALIMENTAÇÃO	UND	1
ALICATE DE CORTE DIAGONAL, CABO EMBORRACHADO, TAMANHO 6 POLEGADAS	UND	1
DESINGRIPANTE ANTI FERRUGEM, EM SPRAY, EMBALAGEM DE 300 ML	UNID	3
DETECTOR DA VAZAMENTO DE GASES INFLAMÁVEIS PORTÁTIL, COM RESOLUÇÃO DE 1PPM, SONDA FLEXÍVEL DE 11" (270MM), COM DISPLAY LCD COM BARRA GRÁFICA E ALARME SONORO, AUTO ZERO AJUSTÁVEL E ALARME VISUAL SONORO	UNID	1
DISCO DE CORTE DIAMANTADO SEGMENTADO PARA SERRA MÁRMORE, 110MM x 20MM	UND	2
ESCADA DE ALUMÍNIO DE 5 DEGRAUS SUPORTA DE ATÉ 120 KG	UND	2
ESMERILHADEIRA ANGULAR DE 4 POLEGADAS, LINHA PROFISSIONAL, ROTAÇÕES SEM CARGA: 8500 RPM, 100% ROLAMENTADA, POTÊNCIA 2200W, TENSÃO 220V, ACOMPANHA EMPUNHADURA LATERAL, CHAVE PARA TROCA DO DISCO E PROTETOR DE DISCO	UNID	1
ESTILETE PROFISSIONAL COM OITO LÂMINAS DE 18MM E CABO EMBORRACHADO QUE PROPORCIONA MELHOR FIRMEZA DURANTE O MANUSEIO, COMPARTIMENTO PARA LAMINAS RESERVAS, RECARGA AUTOMÁTICA	UND	1
FIO DE ESTANHO PARA SOLDA, 1,5 MM, 50X50, CARRETEL DE 500 GRAMAS	UND	2
JOGO DE CHAVE DE BOCA COMBINADA, 10 PEÇAS	KIT	1
JOGO DE CHAVES ALLEN FABRICADO EM AÇO CROMO VANÁDIO 8 PEÇAS, MEDIDAS EM POLEGADAS.	KIT	1



LÂMINA PARA ARCO DE SERRA 12"	UND	10
LÂMINAS DE 18MM PARA ESTILETE PROFISSIONAL	UNID	10
MÁQUINA DE SOLDA INVERSORA PORTÁTIL; QUE OPERE EM REDES 110V E 220V. DEVE ACOMPANHAR UMA ALÇA PARA TRANSPORTÁ-LA NOS OMBROS. O EQUIPAMENTO DEVE APRESENTAR SENSOR CONTRA SOBRE-AQUECIMENTO. DEVE APRESENTAR A POSSIBILIDADE DE SOLDAGEM COM OS ELETRODOS DE DIÂMETROS ATÉ 3,25MM. DEVE SER ACOMPANHADO DE UM(1) CONJUNTO PORTA ELETRODOS (CABO COM CONECTOR RÁPIDO DE NO MÍNIMO 2,5M E PORTA-ELETRODO) E UM(1) CONJUNTO GARRA OBRA (CABO COM CONECTOR RÁPIDO DE NO MÍNIMO 2M E GARRA NEGATIVA). NÃO DEVE ULTRAPASSAR O PESO DE 10,0 Kg.	UNID	1
PAQUÍMETRO UNIVERSAL ANALÓGICO EM AÇO INOXIDÁVEL PROFISSIONAL, ABERTURA DE 150MM, MEDIDAS: POLEGADAS/MILÍMETRO, GRADUAÇÕES: 1/128"/0,05MM; PARAFUSO DE TRAVA PARA FIXAR AS MEDIDAS. COM ESTOJO PARA ARMAZENAMENTO	UND	1
PARAFUSADEIRA/FURADEIRA IMPACTO PROFISSIONAL A BATERIA, MANDRIL METÁLICO DE APERTO RÁPIDO DE 1/2", VELOCIDADE VARIÁVEL E REVERSÍVEL, CONTROLE DE TORQUE COM 22 POSIÇÕES, ROTAÇÕES POR MINUTO MÍNIMA: 1.800RPM, TORQUE: MAIOR OU IGUAL A 55 N.M, COM LUZ DE LED. ACOMPANHA: 2 BATERIAS RECARREGÁVEIS, CARREGADOR 220V, MALETA PRÓPRIA PARA TRANSPORTE. MODELO DE REFERÊNCIA: DCD985L2 DEWALT	UND	1
REBITE DE REPUXO 1/18 (3,2mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
REBITE DE REPUXO 3/16 (4,6mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
REBITE DE REPUXO 3/32 (2,4mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
REBITE DE REPUXO 5/32 (4,0mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
SILICONE ACÉTICO ADESIVO, TUBO COM 280 G, TRANSPARENTE	UND	5
SILICONE DE ALTA TEMPERATURA PROFISSIONAL, COM SISTEMA DE CURA ACÉTICO, TUBO COM 280G, COR VERMELHA	UND	3
TRENA MÉTRICA DE 10 METROS	UND	1



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

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
ALVEJANTE SEM CLORO, PARA LAVAGEM DE ROUPAS, COMPOSTO A BASE DE PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO, TRIETANOLAMINA, ESTABILIZANTE, ESSÊNCIA, TENSOATIVO E ÁGUA, COM FÓRMULA COMPATÍVEL PARA USO EM LAVADORA DE ROUPA TIPO DOMÉSTICA.	LITRO	250
AMACIANTE DE ROUPA - PRODUTO LÍQUIDO UTILIZADO PARA AMACIAR ROUPAS COM ASSOCIAÇÃO DE DOIS TENSOATIVOS CATIONICOS A BASE DE SAIS DE QUARTENÁRIO DE AMÔNIO QUE DEIXA AS FIBRAS E FELPAS SENSIVELMENTE MACIAS E DESEMBARAÇADAS, ALÉM DE AGRADÁVEL AROMA, ALÉM DE REDUZIR A ATRAÇÃO ESTÁTICA EM TECIDOS NATURAIS E SINTÉTICOS, ACELERANDO EFICAZMENTE O TEMPO DE EXTRAÇÃO DE ÁGUA E SECAGEM.	LITRO	250
CANETA PARA TECIDO, COR PRETA, ATÓXICA, ESCRITA PERMANENTE.	UND	6
CAPA TÉRMICA PARA TÁBUA DE PASSAR ROUPA COMPATÍVEL COM A MEDIDA DA TÁBUA (COMPRIMENTO ENTRE 0,90 E 1,20CM, LARGURA MÍNIMA DE 0,30CM), COMPOSIÇÃO: SUPERFÍCIE EM ALGODÃO 100% ALUMINIZADO TÉRMICO REFRAATÁRIO E BASE EM ESPUMA GROSSA DE ALTA DENSIDADE.	UND	4
DETERGENTE - COM AGENTES ENZIMÁTICOS PARA MANTER AS ROUPAS BRANCAS E AS COLORIDAS MAIS VIVAS E BRILHANTES COM UM ALTO NÍVEL DE ALVEJANTES ÓPTICOS.	LITRO	350
FERRO DE PASSAR ROUPA A VAPOR E SECO, COM SPRAY, LIMPEZA AUTOMÁTICA, AJUSTE AUTOMÁTICO DE VAPOR, SUPORTE PARA ENROLAR O CABO ELÉTRICO.VOLTAGEM: 220V, POTÊNCIA: 1.200 WATTS, FREQUÊNCIA: 50-60 HZ.GARANTIA MÍNIMA: 12 MESES.	UND	3
LAVADORA DE ROUPA COM CAPACIDADE DE 15 KG (LAVAGEM COMPLETA), VOLTAGEM 220 V, BRANCA, COM NO MÍNIMO 4 (QUATRO) NÍVEIS DE ÁGUA, TIPO DE ABERTURA SUPERIOR, PROGRAMAS DE LAVAGEM, CESTO EM INOX OU EM MATERIAL RESISTENTE À OXIDAÇÃO, GABINETE EM AÇO GALVANIZADO, PÉS NIVELADORES, ALÇA DE TRANSPORTE. GARANTIA MÍNIMA: 12 MESES.	UND	1
NEUTRALIZANTE - DE ALCALINIDADE QUE POSSIBILITE O AJUSTE DO PH DAS ROUPAS.	LITRO	150
SECADORA DE ROUPAS, TIPO SECADORA DE PISO, ACESSO FRONTAL, COM NO MÍNIMO 5 (CINCO) PROGRAMAS E 2 (DUAS) OPÇÕES DE TEMPERATURA. ROTAÇÃO REVERSÍVEL, CESTO DE AÇO INOX, CAPACIDADE 10 KG DE ROUPA CENTRIFUGADA, TURBO RÁPIDA, COR BRANCA, VOLTAGEM 220 V. GARANTIA MÍNIMA: 12 MESES.	UND	1
TÁBUA DE PASSAR ROUPA, MATERIAL BASE AGLOMERADO NAVAL, ESPUMA RECOBERTO EM TECIDO DE ALGODÃO, PÉS TUBO AÇO COM PINTURA EPÓXI, COMPRIMENTO ENTRE 0,90 E 1,20CM, LARGURA MÍNIMA DE 0,30CM.	UND	2



CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: REGULAGEM DE ALTURA EM 3 POSIÇÕES, PASSA MANGA, SUPORTE DE FERRO.		
Balança eletrônica digital, display de cristal líquido (LCD) com 5 dígitos para indicação de peso, capacidade máxima de 20 kg, alimentação tensão 110-220 Volts (Automático), bandeja de aço inoxidável.	UND	1

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

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

5.8.3.3 Para o campus de São Mateus:

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

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



ALICATE UNIVERSAL, FABRICADO EM AÇO CROMO VANÁDIO, COM CABOS EMBORRACHADOS. TAMANHO: 8 POLEGADAS	UND	1
ARCO DE SERRA 12" COM CABO PLÁSTICO ERGONÔMICO E DE MATERIAL RESISTENTE E ESTRUTURA EM AÇO CROMADO	UND	2
CHAVE DE GRIFO 14" MODELO AMERICANO	UND	1
DESINGRIPANTE ANTI FERRUGEM, EM SPRAY, EMBALAGEM DE 300 ML	UNID	6
DETECTOR DA VAZAMENTO DE GASES INFLAMÁVEIS PORTÁTIL, COM RESOLUÇÃO DE 1PPM, Sonda FLEXÍVEL DE 11" (270MM), COM DISPLAY LCD COM BARRA GRÁFICA E ALARME SONORO, AUTO ZERO AJUSTÁVEL E ALARME VISUAL SONORO	UNID	1
DISCO DE CORTE DIAMANTADO SEGMENTADO PARA SERRA MÁRMORE, 110MM x 20MM	UND	2
DISCO PARA CORTE FINO PARA AÇO INOXIDÁVEL, CORPO REFORÇADO COM TELAS DE FIBRA DE VIDRO, UTILIZADO JUNTAMENTE COM ESMERILHADEIRAS NAS DIMENSÕES: DIÂMETRO 7", FURO 7/8"	UNID	12
DISCO PARA DESBASTE EM AÇO E MATERIAIS FERROSOS, REFORÇADO COM TELA DE FIBRA DE VIDRO, UTILIZADO JUNTAMENTE COM ESMERILHADEIRAS NAS DIMENSÕES: DIÂMETRO 7", FURO 7/8".	UNID	9
ELETRODOS E6013 DE 2,5MM DE DIÂMETRO PARA SOLDAR AÇO CARBONO EM CAIXAS DE 5KG	CX	1
ELETRODOS PARA SOLDAR AÇO INOX 308L DE 2,5MM DE DIÂMETRO EM CAIXAS DE 2KG	CX	1
ELETRODOS PARA SOLDAR AÇO INOX 308L DE 3,25MM DE DIÂMETRO EM CAIXAS DE 2KG	CX	2
ELETRODOS PARA SOLDAR FERRO FUNDIDO, DE 2,5MM DE DIÂMETRO, EM CAIXAS DE 2 KG	CX	1
ESCADA EXTENSÍVEL DE ALUMÍNIO 2X6 SUPORTE DE ATÉ 150KG	UND	1
ESMERILHADEIRA ANGULAR DE 7 POLEGADAS, LINHA PROFISSIONAL, ROTAÇÕES SEM CARGA: 8500 RPM, 100% ROLAMENTADA, POTÊNCIA 2200W, TENSÃO 220V, ACOMPANHA EMPUNHADURA LATERAL, CHAVE PARA TROCA DO DISCO E PROTETOR DE DISCO	UNID	1
ESTILETE PROFISSIONAL COM OITO LÂMINAS DE 18MM E CABO EMBORRACHADO QUE PROPORCIONA MELHOR FIRMEZA DURANTE O MANUSEIO, COMPARTIMENTO PARA LÂMINAS RESERVAS, RECARGA AUTOMÁTICA	UND	3



FERRO DE SOLDA 70W, 220V, COM PONTEIRA E HASTE METÁLICAS E CABO ELÉTRICO MEDINDO 1 METRO	UND	1
FIO DE ESTANHO PARA SOLDA, 1,5 MM, 50X50, CARRETEL DE 500 GRAMAS	UND	1
FITA ISOLANTE DE AUTOFUSÃO PRETA	UND	5
FITA ISOLANTE PRETA 20M	UND	15
FITA VEDA ROSCA 18MM X 50M	UND	15
JOGO DE BROCA AÇO RÁPIDO, 13 PEÇAS	KIT	1
JOGO DE BROCAS DE WÍDEA EM AÇO CARBONO COM 8 PEÇAS (3 A 10 MM)	KIT	1
JOGO DE CHAVE DE BOCA COMBINADA, 10 PEÇAS	KIT	1
JOGO DE CHAVE TIPO CANHÃO, COM HASTE FABRICADA EM AÇO CROMO VANÁDIO. CABO FABRICADO EM PVC RÍGIDO 12 PEÇAS	KIT	1
JOGO DE CHAVES ALLEN FABRICADO EM AÇO CROMO VANÁDIO 8 PEÇAS, MEDIDAS EM POLEGADAS	KIT	1
JOGO DE CHAVES DE FENDA 6 PEÇAS LINHA PROFISSIONAL	KIT	1
JOGO DE CHAVES PHILIPS 6 PEÇAS LINHA PROFISSIONAL	KIT	1
JOGO DE CHAVES TORX TIPO CANIVETE - 8 PEÇAS	KIT	1
LÂMINA PARA ARCO DE SERRA 12"	UND	10
LANTERNA TIPO HOLOFOTE RECARREGÁVEL	UNID	1
MÁQUINA DE SOLDA INVERSORA PORTÁTIL; QUE OPERE EM REDES 110V E 220V. DEVE ACOMPANHAR UMA ALÇA PARA TRANSPORTÁ-LA NOS OMBROS. O EQUIPAMENTO DEVE APRESENTAR SENSOR CONTRA SOBRE-AQUECIMENTO. DEVE APRESENTAR A POSSIBILIDADE DE SOLDAGEM COM OS ELETRODOS DE DIÂMETROS ATÉ 3,25MM. DEVE SER ACOMPANHADO DE UM(1) CONJUNTO PORTA ELETRODOS (CABO COM CONECTOR RÁPIDO DE NO MÍNIMO 2,5M E PORTA-ELETRODO) E UM(1) CONJUNTO GARRA OBRA (CABO COM CONECTOR RÁPIDO DE NO MÍNIMO 2M E GARRA NEGATIVA). NÃO DEVE ULTRAPASSAR O PESO DE 10,0 Kg.	UNID	1



PAQUÍMETRO UNIVERSAL ANALOGICO EM AÇO INOXIDÁVEL PROFISSIONAL, ABERTURA DE 150MM, MEDIDAS: POLEGADAS/MILÍMETRO, GRADUAÇÕES: 1/128"0, 05MM; PARAFUSO DE TRAVA PARA FIXAR AS MEDIDAS, COM ESTOJO PARA ARMAZENAMENTO	UNID	1
PARAFUSADEIRA/FURADEIRA IMPACTO PROFISSIONAL A BATERIA, MANDRIL METÁLICO DE APERTO RÁPIDO DE 1/2", VELOCIDADE VARIÁVEL E REVERSÍVEL, CONTROLE DE TORQUE COM 22 POSIÇÕES, ROTAÇÕES POR MINUTO MÍNIMA: 1.800RPM, TORQUE: MAIOR OU IGUAL A 55 N.M, COM LUZ DE LED. ACOMPANHA: 2 BATERIAS RECARREGÁVEIS, CARREGADOR 220V, MALETA PRÓPRIA PARA TRANSPORTE. MODELO DE REFERÊNCIA: DCD985L2 DEWALT	UND	1
PINCEL DE "2". CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PINCEL CONFECCIONADO EM PÊLOS DE ORELHA DE BOI "SEDA" OU MATERIAL SEMELHANTE; VIROLAS ESTANHADAS; CABOS DE MADEIRA ENVERNIZADOS	UND	1
PINCEL "1" CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PINCEL CONFECCIONADO EM PÊLOS DE ORELHA DE BOI "SEDA" OU MATERIAL SEMELHANTE; VIROLAS ESTANHADAS; CABOS DE MADEIRA ENVERNIZADOS	UND	2
PINCEL "3/4" CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PINCEL CONFECCIONADO EM PÊLOS DE ORELHA DE BOI "SEDA" OU MATERIAL SEMELHANTE; VIROLAS ESTANHADAS; CABOS DE MADEIRA ENVERNIZADOS	UND	2
PINCEL "1/2" CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PINCEL CONFECCIONADO EM PÊLOS DE ORELHA DE BOI "SEDA" OU MATERIAL SEMELHANTE; VIROLAS ESTANHADAS; CABOS DE MADEIRA ENVERNIZADOS	UND	1
REBITE DE REPUXO 1/18 (3,2mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
REBITE DE REPUXO 3/16 (4,6mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
REBITE DE REPUXO 3/32 (2,4mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
REBITE DE REPUXO 5/32 (4,0mm), CORPO FABRICADO EM ALUMÍNIO, MANDRIL FABRICADO EM AÇO, ACABAMENTO POLIDO, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	UND	1
RÉGUA DE PRUMO E NÍVEL DE ALUMÍNIO 50CM COM IMÃ 3 BOLHAS	UND	1
ROLO DE TINTA 0,6 x 9 CM	UND	5
SERRA MÁRMORE, DIÂMETRO DO DISCO 110MM, DIÂMETRO DO FURO 20MM, POTÊNCIA DE 1275W A 100W, 220V. MODELO DE REFERÊNCIA: 4100NH3ZX2	UND	1
SILICONE ACÉTICO ADESIVO, TUBO COM 280 G, TRANSPARENTE	UND	5



SILICONE DE ALTA TEMPERATURA PROFISSIONAL, COM SISTEMA DE CURA ACÉTICO, TUBO COM 280G, COR VERMELHA	UND	6
TRENA MÉTRICA DE 10 METROS	UND	1

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

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
ANCINHO/RASTELO PARA JARDINAGEM, EM CABO-MATERIAL CHAPA FERRO, QUANTIDADE DE DENTES 16, ALTURA DENTES 430 MM, LARGURA TOTAL 38MM, ESPESSURA DOS DENTES 3,50MM, ALTURA DO CABO 145 A 150 CM	UNID	3
CARRINHO DE MÃO COM UMA RODA	UNID	1
ENXADA - OLHO SOLDADO UTILIZADA EM TRABALHOS DE JARDINAGEM, CONSTRUÇÃO CIVIL E AGRICULTURA, FORJADA EM AÇO-CARBONO, TEMPERADA EM TODO O CORPO DA PEÇA, COMPRIMENTO DO CORTE 28 A 30 CM	UNID	2
FACÃO, MATERIAL LÂMINA AÇO, MATERIAL CABO MADEIRA, 18 POLEGADAS, TIPO PARA MATO	UNID	2
MANGUEIRA FLEXÍVEL E DE FÁCIL MANUSEIO- POSSUI 30 METROS DE COMPRIMENTO- RECOMENDADA PARA SITUAÇÕES DE USO COM PRESSÃO DA ÁGUA DE ATÉ 12BAR(174 PSI) E TEMPERATURA DE ATÉ 50°C- PARA MAIOR RESISTÊNCIA POSSUIR 3 CAMADAS DISTINTAS: INTERNA EM PVC- INTERMEDIÁRIA EM FIO DE POLIÉSTER TRANÇADO E EXTERNA EM PVC	UNID	5
PÁ, MATERIAL CABO MADEIRA, APLICAÇÃO JARDINAGEM, MATERIAL AÇO CARBONO, FORMATO DE BICO, TAMANHO 320 X 270 MM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TERMINAL D EM PLÁSTICO, PINTURA ELETROSTÁTICA A PÓ	UND	1
SACHO, MATERIAL SACHO AÇO, MATERIAL CABO MADEIRA, ACABAMENTO SACHO PINTURA ELETROSTÁTICA, COR SACHO LARANJA, FORMATO CORAÇÃO, QUANTIDADE PONTAS 1, COMPRIMENTO CABO 43, COMPRIMENTO SACHO 267, LARGURA SACHO 95, PESO 450, APLICAÇÃO JARDINAGEM	UND	2
TORNEIRA PVC PRETA COM BICO PARA MANGUEIRA COM ADAPTADOR DE 3/4 PARA 1/2	UNID	15

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

ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
ALVEJANTE SEM CLORO, PARA LAVAGEM DE ROUPAS, COMPOSTO A BASE DE PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO, TRIETANOLAMINA, ESTABILIZANTE, ESSÊNCIA,		



TENSOATIVO E ÁGUA, COM FÓRMULA COMPATÍVEL PARA USO EM LAVADORA DE ROUPA TIPO DOMÉSTICA.	LITRO	100
AMACIANTE DE ROUPA - PRODUTO LÍQUIDO UTILIZADO PARA AMACIAR ROUPAS COM ASSOCIAÇÃO DE DOIS TENSOATIVOS CATIONICOS A BASE DE SAIS DE QUARTENÁRIO DE AMÔNIO QUE DEIXA AS FIBRAS E FELPAS SENSIVELMENTE MACIAS E DESEMBARAÇADAS, ALÉM DE AGRADÁVEL AROMA, ALÉM DE REDUZIR A ATRAÇÃO ESTÁTICA EM TECIDOS NATURAIS E SINTÉTICOS, ACELERANDO EFICAZMENTE O TEMPO DE EXTRAÇÃO DE ÁGUA E SECAGEM.	LITRO	150
ÁGUA SANITÁRIA. SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE SÓDIO 2,0 A 2,5% P/P. APLICAÇÃO: ALVEJANTE E DESINFETANTE DE USO GERAL. APRESENTAÇÃO: FRASCO DE 1.000 ML. COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E MODO DE USO ESTAMPADOS NA EMBALAGEM	LITRO	100
CANETA PARA TECIDO, COR PRETA, ATÓXICA, ESCRITA PERMANENTE.	UND	12
CAPA TÉRMICA PARA TÁBUA DE PASSAR ROUPA COMPATÍVEL COM A MEDIDA DA TÁBUA (COMPRIMENTO ENTRE 0,90 E 1,20CM, LARGURA MÍNIMA DE 0,30CM), COMPOSIÇÃO: SUPERFÍCIE EM ALGODÃO 100% ALUMINIZADO TÉRMICO REFRAATÓRIO E BASE EM ESPUMA GROSSA DE ALTA DENSIDADE.	UND	1
DETERGENTE - COM AGENTES ENZIMÁTICOS PARA MANTER AS ROUPAS BRANCAS E AS COLORIDAS MAIS VIVAS E BRILHANTES COM UM ALTO NÍVEL DE ALVEJANTES ÓPTICOS.	LITRO	300
DETERGENTE - PARA PRÉ LAVAGEM DE ROUPA, SEM CLORO. ALCALINO COM ESPECIAL AGENTE ANTI-REDEPOSITANTE E ALTO DESEMPENHO NOS PROCESSOS FRIO OU QUENTE QUE AJUSTA A EXATA E NECESSÁRIA ALCALINIDADE AOS BANHOS DA PRÉ-LAVAGEM E LAVAGEM COMPATÍVEL COM A INTENSIDADE DA SUJIDADE A SER REMOVIDA. ENVASADO EM EMBALAGEM DE 500 ML	LITRO	25
FERRO DE PASSAR ROUPA A VAPOR E SECO, COM SPRAY, LIMPEZA AUTOMÁTICA, AJUSTE AUTOMÁTICO DE VAPOR, SUPORTE PARA ENROLAR O CABO ELÉTRICO.VOLTAGEM: 220V, POTÊNCIA: 1.200 WATTS, FREQUÊNCIA: 50-60 HZ.GARANTIA MÍNIMA: 12 MESES.	UND	2
LAVADORA DE ROUPA COM CAPACIDADE DE 17 KG (LAVAGEM COMPLETA), VOLTAGEM 220 V, BRANCA, COM NO MÍNIMO 4 (QUATRO) NÍVEIS DE ÁGUA, TIPO DE ABERTURA SUPERIOR, PROGRAMAS DE LAVAGEM, CESTO EM INOX OU EM MATERIAL RESISTENTE À OXIDAÇÃO, GABINETE EM AÇO GALVANIZADO, PÉS NIVELADORES, ALÇA DE TRANSPORTE. GARANTIA MÍNIMA: 12 MESES.	UND	1
SACO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CAPACIDADE PARA 12KG, EM BOBINA PICOTADA, COM 500 UNIDADES. DIMENSÃO: 40CMX60CM. COR TRANSPARENTE.	ROLO	20
SECADORA DE ROUPAS, TIPO SECADORA DE PISO, ACESSO FRONTAL, COM NO MÍNIMO 5 (CINCO) PROGRAMAS E 2 (DUAS) OPÇÕES DE TEMPERATURA. ROTAÇÃO REVERSÍVEL, CESTO DE AÇO INOX, CAPACIDADE 12 KG DE ROUPA CENTRIFUGADA, TURBO RÁPIDA, COR BRANCA, VOLTAGEM 220 V. GARANTIA MÍNIMA: 12 MESES.	UND	1



TÁBUA DE PASSAR ROUPA, MATERIAL BASE AGLOMERADO NAVAL, ESPUMA RECOBERTO EM TECIDO DE ALGODÃO, PÉS TUBO AÇO COM PINTURA EPÓXI, COMPRIMENTO ENTRE 0,90 E 1,20CM, LARGURA MÍNIMA DE 0,30CM. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: REGULAGEM DE ALTURA EM 3 POSIÇÕES, PASSA MANGA, SUPORTE DE FERRO.	UND	1
Balança eletrônica digital, display de cristal líquido (LCD) com 5 dígitos para indicação de peso, capacidade máxima de 20 kg, alimentação tensão 110-220 Volts (Automático), bandeja de aço inoxidável.	UND	1

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

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

5.9 As cotações realizadas para a estimativa de custo dos EPIs, uniformes, materiais e equipamentos mínimos necessários para a execução dos serviços ora licitados e os quadros-resumos orçamentários estão anexados ao Processo Administrativo nº 23068.001873/2024-36, que está disponível no Sistema de Protocolo/UFES (LEPISMA), o qual possui livre acesso para consulta, em consonância com a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011. O link de acesso ao sistema é <https://protocolo.ufes.br/>.

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

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

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

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

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

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

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

5.14.2.1 Os uniformes devem estar de acordo com a categoria funcional, serem fabricados em material não transparente, com boa resistência às atividades a serem desempenhadas pelo colaborador, devendo ainda estar em conformidade com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho.

5.14.2.2 Tendo em vista o desgaste natural dos materiais e possíveis acidentes que possam ocorrer com os uniformes, a empresa contratada deverá manter estoque dos



mesmos, nas dependências da Contratante, em quantidade suficiente para reposição imediata, sempre que solicitada, podendo em caso de não cumprimento ser advertida e/ou multada conforme o Instrumento de Medição de Resultado – IMR. Poderão ocorrer eventuais alterações nas especificações dos uniformes, quanto ao tecido, à cor, ao modelo, desde que previamente aceitas pela Administração.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

5.21.9 A substituição de funcionário ausente abordada no subitem 5.21.8, deverá ser acordada com a Contratante, por meio da fiscalização do Contrato, a qual deverá avaliar se a efetiva substituição do posto no tempo estabelecido (em até duas horas do início da jornada do posto) promove o ressarcimento dos danos e transtornos promovidos à Contratante pela falta do funcionário. Caso a fiscalização julgue que a reposição do posto, ainda que seja realizada dentro do período de duas horas a contar do início da jornada padrão do posto, não vá sanar os transtornos ocasionados, poderá haver aplicação de advertência e/ou multa mesmo que o prazo seja cumprido.



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

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

5.21.12 Quanto aos parâmetros utilizados para fins de dimensionamento da proposta, as licitantes deverão considerar os custos com disponibilização de plano de saúde a todos os funcionários ocupantes dos postos de trabalho previstos para cada Lote, conforme previsto na cláusula nº 21 da CCT 2024/2025 SINTRAHOTEIS e cláusula 20ª da CCT 2024/2024 SECOHTUH, sendo que o plano de saúde a ser disponibilizado deverá ser fornecido por meio de operadora devidamente registrada na Agência Nacional de Saúde (ANS), contemplando os requisitos e parâmetros mínimos compatíveis com os que foram utilizados para fins de composição da Planilha de Custos deste processo, a saber: cobertura hospitalar, com internação em enfermaria, em rede estadual e /ou regional.

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

5.21.13 A justificativa para a composição dos valores de salário base estabelecidos para cada posto está detalhada no Apêndice VII deste Termo de Referência.

Obrigações da contratada

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

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

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

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

5.23 Realizar treinamentos de acordo com as especificações abaixo:

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

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



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

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

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

5.23.2.2 Treinamento para Consumo Consciente: Até o terceiro mês de execução contratual fazer cumprir o que determina o inciso II, do art. 6º da IN 01 de 19 de Janeiro de 2010, “realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes”;

5.23.2.3 Treinamentos de reciclagem (In Job): Esses treinamentos deverão ser oferecidos semanalmente a pelo menos um grupo de colaboradores, com duração de 20 a 30 minutos. A cada semana um Supervisor de Cozinha e/ou Gerente de Restaurante, quando couber, escolherá um grupo de produção (área da salada; cozinheiros e auxiliares; armazenistas e operadores de câmaras; auxiliares de restaurante; auxiliares de serviços gerais; encarregado de manutenção, auxiliar e oficiais de manutenção; e atendentes de refeitório) para realizar o treinamento, que deverá abordar assuntos relacionados às Boas Práticas de Produção de refeições, comportamento, uso de EPIs, dentre outros a partir do que é observado na rotina de trabalho.

5.23.3 A Contratada deverá manter seus empregados sempre atualizados, por meio da promoção de treinamentos e reciclagens com carga horária mínima de 4 (quatro) horas, dentro da periodicidade mínima de 6 (seis) meses, ofertado por membro externo, quanto aos aspectos técnicos, utilização de equipamentos, de trato com os comensais, de higiene pessoal, de manipulação de gêneros alimentícios, bem como, coleta seletiva de lixo, segurança do trabalho, relações interpessoais, meio ambiente e cuidados com a saúde pessoal ou qualquer outro tema sugerido pela Contratante.

5.23.4 A empresa poderá realizar outros treinamentos que considerar importantes para o desenvolvimento do contrato, desde que não seja concomitante com a jornada de trabalho dos terceirizados que prestam serviços aos Restaurantes Universitários.

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

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



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

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

5.23.9 Para o treinamento semestral abordado no item 5.23.3 a Contratante não permitirá, em nenhuma hipótese, que a Contratada delegue a atribuição de instrutor a quaisquer empregados pertencentes ao contrato proveniente desta licitação.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.29 Apresentar até o segundo mês de contrato um Plano Estratégico para Redução de Atrasos e Absenteísmo. Esse plano deverá explicitar quais medidas a empresa aplica ou aplicará a fim de que as faltas e atrasos sejam prevenidos.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.35.3.2 Os comprovantes de realização dos exames relativos ao ASO admissional deverão ser encaminhados à fiscalização do contrato em até 24 (vinte e quatro) horas úteis que antecedem ao início do colaborador na unidade, não sendo admitido o início da execução das funções laborais nas dependências da unidade sem a comprovação dos exames em questão.

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

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

5.36 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida



Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5 /2017.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.59 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do



pagamento por parte da Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a contratada deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

5.65.1 Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita Federal do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

5.75 Administrar todo e qualquer assunto relativo a seus empregados.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUPERVISOR DE COZINHA, GERENTE DE RESTAURANTE E PREPOSTO

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

5.108 O Preposto deverá fazer parte do quadro de empregados da Contratada, visando facilitar a comunicação entre as partes. Uma vez indicado pela empresa e aceito pela Universidade, deverá apresentar-se à unidade fiscalizadora, tão logo seja firmado o contrato, para assinar, juntamente com o servidor designado para esse fim, o Termo de Abertura do Livro de Ocorrências, destinado a registrar as principais ocorrências durante a execução do contrato, bem como para tratar dos demais assuntos pertinentes à execução do contrato no que lhe for competente. Além disso, deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados.

5.108.1 São atribuições do Preposto:

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



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

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

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

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

5.108.1.6 Substituir o empregado que demonstrar atuação insatisfatória no desempenho de suas funções ou que, em razão de comportamento indevido, tenha a sua permanência em serviço considerada prejudicial ou inconveniente pela UFES, bem como daquele que se ausentar por motivo de atestado médico, férias, ou qualquer outro motivo, sem qualquer ônus adicional para a UFES.

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

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

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

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

SEGURANÇA DO TRABALHO

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

OUTRAS DISPOSIÇÕES

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

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

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

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

5.117 São expressamente vedadas ao Contratado:



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

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

5.117.3 A subcontratação de Técnico de Segurança do Trabalho.

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

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

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

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

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

5.122 Outras previstas no Edital de Licitação e Minuta de Contrato.

DOS SERVIÇOS EXTRAORDINÁRIOS

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

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

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

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

5.125 Os serviços prestados em caráter excepcional, serão remunerados conforme orçamento específico (modelo abaixo - 5.126.1), conforme possibilidade prevista em Convenções ou Acordos Coletivos de Trabalho, e da discricionariedade da Administração.



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

ITENS		Cargo/Função	
A	REMUNERAÇÃO	R\$	
B	VALOR DA HORA NORMAL	R\$	R\$
C	HORA EXTRAORDINÁRIA	75%	100%
D	VALOR DA HORA EXTRAORDINÁRIA		
E	QUANTIDADE DE HORAS EXTRAORDINÁRIAS		
F	SUBTOTAL DAS HORAS EXTRAORDINÁRIAS		
G	ENCARGOS SOCIAIS (X%)		
H	ENC. SOC. + SUBTOTAL DAS HE		
I	CUSTOS INDIRETOS E LUCRO (Y%)		
J	TRIBUTOS (Z%)		
K	TOTAL DAS HORAS EXTRAORDINÁRIAS		

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



E	TRIBUTOS (Z%)		
F	TOTAL		

SERVIÇO EXTRAORDINÁRIO	
TOTAL	

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

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

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

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

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

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



6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

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

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

6.9 A exigência da indicação de um Preposto estabelece-se para que se promova agilidade nos processos de comunicação entre Contratada e Contratante. O serviço de produção e distribuição de refeições prontas para consumo humano é um ramo de mercado complexo e dinâmico, que demanda celeridade na resolução das intercorrências do cotidiano, para que as mesmas sejam solucionadas de forma imediata, evitando assim a ocorrência de danos e transtornos ao atendimento dos usuários dos restaurantes. Pode-se mencionar como exemplos destas situações como a demanda por substituição /reposição de funcionários dentro de uma determinada carga horária, a adequação das escalas dos turnos de trabalho, o rodízio de atividades laborais entre os postos de mesma função, a resolução de conflitos/questões organizacionais dentro das equipes de trabalho, a resolução de problemas quanto ao transporte de colaboradores até as unidades, dentre outras semelhantes que impactam significativamente a qualidade do serviço prestado pela Contratada. Destaca-se que os Restaurantes da UFES executam a prestação de um serviço continuado à toda comunidade acadêmica, o que envolve questões relacionadas à promoção e garantia de saúde e da segurança alimentar dos usuários. Desta forma, a Universidade possui o compromisso de atender seu público com qualidade. O contato com a



empresa prestadora do serviço, bem como a resolução das questões que surgirem no cotidiano, deve ocorrer de forma imediata, evitando assim a ocorrência de prejuízos em relação à qualidade ou continuidade dos serviços. Dessa forma, a Contratada deve disponibilizar um Preposto acessível durante toda a execução dos serviços.

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

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

Rotinas de Fiscalização

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

6.29.1.1 Será elaborada planilha-resumo de todo o contrato administrativo, com informações sobre todos os empregados terceirizados que prestam serviços, com os seguintes dados: nome completo, número de inscrição no CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos, sua especificação e quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências e horas extras trabalhadas;

6.29.1.2 Todas as anotações contidas na CTPS dos empregados serão conferidas, a fim de que se possa verificar se as informações nelas inseridas coincidem com as informações fornecidas pela Contratada e pelo empregado;

6.29.1.3 O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo;

6.29.1.4 O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);

6.29.1.5 Serão consultadas eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para a Contratada;

6.29.1.6 Será verificada a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho que obriguem a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPI);

6.29.2 Fiscalização mensal (a ser feita antes do pagamento da fatura):

6.29.2.1 Deve ser feita a retenção da contribuição previdenciária no valor de 11% (onze por cento) sobre o valor da fatura e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço;



6.29.2.2 Deverá ser exigida, quando couber, comprovação de que a empresa mantém reserva de cargos para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no art. 63, IV, da Lei nº 14.133, de 2021.

6.29.3 Fiscalização diária:

6.29.3.1 Devem ser evitadas ordens diretas da Contratante dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao Preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao Preposto;

6.29.3.2 Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da Contratada. Em casos de solicitação expressa da Contratante, para enquadramento da prestação dos serviços que são objeto desta contratação em situações excepcionais (como recessos, suspensões das atividades e/ou situações semelhantes), as eventuais compensações de jornada deverão ter seu cronograma analisado pela fiscalização do contrato, para que o tempo de serviço seja compensado satisfatoriamente dentro das atividades executadas;

6.29.3.3. Devem ser conferidos, por amostragem, diariamente, os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho.

6.29.4 Cabe, ainda, à fiscalização técnica do contrato, verificar se a Contratada observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos empregados, respeita a estabilidade provisória de seus empregados e observa a data-base da categoria prevista na CCT, concedendo os reajustes dos empregados no dia e percentual previstos.

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

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

6.29.7 Realizar o acompanhamento das medições no Comprasnet Contratos;

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

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

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

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

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



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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.36.1.2 entrega até o dia 30 (trinta) do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

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

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

6.36.1.2.3 Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e



6.36.1.2.4 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.36.1.4.4 exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

6.36.15 Não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

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

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

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

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

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

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

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

Gestor do Contrato



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

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

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

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

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

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

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

6.44 Compete ainda ao gestor:

6.44.1 Comunicar ao setor competente a necessidade de abertura de nova licitação para o mesmo objeto, quando da necessidade de continuidade do mesmo, em prazo não inferior a 90 (noventa) dias antes do término do contrato.

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

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

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

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO



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

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

7.2.1 não produzir os resultados acordados,

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

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

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

7.4 A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.4.1 O processo de pagamento à Contratada será executado da seguinte maneira, conforme estabelecido no Manual de Gestão e Fiscalização, volume 02 (Procedimentos), 4ª edição, 2023/PROAD /UFES:

7.4.2 O Fiscal Técnico elaborará Boletim de Medição, autuará o processo de pagamento ao Fornecedor, e encaminhará à Divisão de Fiscalização Administrativa (DFA/DCOS) com os seguintes documentos, nessa ordem: 1) Boletim de Medição assinado pelo fiscal e pela contratada, 2) o IMR referente ao mês de medição e 3) o TRP (Termo de Recebimento Provisório).

7.4.3 A Divisão de Fiscalização Administrativa (DFA/DCOS) solicitará a contratada os demais documentos referentes à análise das obrigações trabalhistas do referido mês de competência e após, será autorizada ao Gestor do contrato a solicitação da emissão da Nota Fiscal por parte da contratada.

7.4.4 O prazo para análise da documentação pode ocorrer em 30 (trinta) dias corridos, podendo ser prorrogada por igual período, e que quaisquer pendências encontradas que sejam responsabilidade da contratada, suspendem este prazo, que só será retomado depois de sanada a (s) pendência (s).

7.4.5 A atestação da fatura correspondente à prestação do serviço caberá ao fiscal técnico do contrato.

7.4.6 Para fins de faturamento, será considerado o serviço efetivamente prestado por meio da carga horária cumprida pelo funcionário, sendo descontadas as ausências e atrasos, justificados ou não, sendo considerado o período de tolerância legal.

7.4.7 Para fins de faturamento, a fiscalização considerará, baseada nos Relatórios de Registro de Frequência exigido no item 5.26, a carga horária diária efetivamente cumprida pelo funcionário ocupante de cada posto, devendo ser respeitado o limite máximo de 09 (nove) horas ou 540 (quinhentos e quarenta) minutos para jornada de trabalho executada de segunda-feira a quinta-feira, e de 08 (oito) horas ou 480 (quatrocentos e oitenta) minutos para jornada de trabalho na sexta-feira, salvo as situações excepcionais em que os limites diários precisem ser alterados, dentro do que prevê o artigo nº 59 da CLT (Decreto-Lei nº 5.452/1943 - alterada pela Lei nº 13.467/2017).

7.4.8 O valor apresentado pela licitante vencedora (proposta final ajustada e homologada) será dividido pela quantidade de horas esperadas no mês (conforme limites máximos citados no item 7.4.7), considerando o número de dias úteis no mês, definindo, assim, o valor esperado da hora/minuto do mês. O cálculo da medição mensal será a multiplicação do valor esperado da hora/minuto do mês pela jornada efetivamente cumprida pelo trabalhador.

7.4.9 Em caso de substituição de funcionário(s), o faturamento das horas trabalhadas pelo(s) substituto(s) será igual ao definido no subitem anterior (7.4.8).



7.4.10 Uma jornada completa corresponde a 09 (nove) horas trabalhadas em quatro dias da semana e 08 (oito) horas em um dia da semana (44 horas semanais), podendo ocorrer variações desta configuração nas escalas de trabalho a depender da realidade de cada *campus* e será considerado 1 (um) serviço prestado pela empresa para fins de faturamento na planilha.

7.4.11 Para apuração do valor mensal não serão descontadas as situações de atrasos e limites de tolerâncias estabelecidos por meio do artigo nº 58, parágrafo 1º da CLT (Decreto-Lei nº 5.452/1943, alterado pela Lei nº 13.467/2017).

7.4.12 A planilha de faturamento será enviada à Contratada para análise e concordância da apuração do referido mês antes do envio da planilha de faturamento à Diretoria de Contratações de Obras e Serviços – DCOS da UFES.

Do recebimento

7.5 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias corridos, a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.6 O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.7 O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.8 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.9 O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.10 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

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

7.10.2 o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.11 Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.12 O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.13 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#))



7.14 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.15 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.16 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.17 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento provisório, pelo Gestor do Contrato, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.17.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.17.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.17.3 Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.17.4 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

7.17.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.18 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.19 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.20 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.21 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, 32º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.21.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual.

7.21.2 Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.



7.22 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#)

7.23 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.23.1 o prazo de validade;

7.23.2 a data da emissão;

7.23.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

7.23.4 o período respectivo de execução do contrato;

7.23.5 o valor a pagar; e

7.23.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.24 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.25 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).

7.26 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impositivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.27 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.28 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.29 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.30 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.31 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

7.32 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.



Forma de pagamento

7.33 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.34 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.35 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.35.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.36 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

7.37 É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

7.38 As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.39 A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.40 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o [art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.41 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos).

7.42 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

Conta-Depósito Vinculada

7.43 Para tratamento do risco de descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e com FGTS por parte do contratado, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05/2017, aplicável por força do art. 1º da IN SEGES/ME nº 98, de 2022, são as estabelecidas neste Termo de Referência.



7.44 Na presente contratação, a conta-depósito vinculada é isenta de tarifas bancárias.

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

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

7.47 O contratado autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores alocados à execução do contrato, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pelo contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, e que somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 05/2017.

7.48 O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da contratação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:

7.48.1 13º (décimo terceiro) salário;

7.48.2 Férias e um terço constitucional de férias;

7.48.3 Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa; e

7.48.4 Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.

7.48.5 Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017.

7.49 O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta contratação e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.

7.50 Os valores referentes às provisões mencionadas neste edital Termo de Referência que sejam retidos por meio da conta-depósito deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.

7.51 O contratado poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

7.52 Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.



7.53 A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

7.54 O contratado deverá apresentar ao contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

7.55 O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05/2017.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

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

8.1.2 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Regime de Execução

8.2 O regime de execução do contrato será de acordo com o item 1.7.

Exigências de habilitação

8.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4 **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5 **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6 **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;



8.7 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8 **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

8.9 **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10 **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

8.11 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.12 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.13 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da [Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.14 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.15 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);

8.16 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal/Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.17 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.18 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.19 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar n. 123, de 2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.20 certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;



8.21 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

8.22 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.22.1 índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.22.2 capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação;

8.22.3 patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação;

8.22.4 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

8.22.5 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.22.6 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.23 Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

8.23.1 a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

8.23.2 caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

8.24 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.25 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.26 Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (Apêndice I);

8.26.1 A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

Qualificação Técnico-Operacional

8.27 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.



8.28 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.28.1 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos;

8.28.2 Comprovação que já executou contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados;

8.28.3 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

8.29 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, aplicável por força da IN SEGES/ME nº 98/2022.

8.30 Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.31 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

8.32 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.33 Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

8.34 A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Das planilhas de custos, da formação de preços e da proposta de preços

8.35. A Licitante deverá apresentar para os postos discriminados, além das Planilhas de Custos e Formação de Preços, a Proposta de Preços, nos termos do Modelo de Proposta de Preços, Apêndice IV deste Termo de Referência, em conformidade com Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017.

8.36. No preço proposto deverão estar inclusas todas as despesas com salários, leis sociais, trabalhistas, seguros, impostos, taxas e contribuições, transporte, alimentação, despesas administrativas e lucros e demais insumos necessários à sua composição.

8.37 O vale-transporte deverá ser concedido pela licitante vencedora aos empregados de acordo com o Decreto nº 10.854, de 10 de novembro de 2021, no valor referente ao itinerário de cada funcionário.

8.38 O valor do vale-transporte, previsto na planilha de custos, que, por qualquer motivo legalmente justificado, não for fornecido ao empregado, deverá ser restituído à Contratante, sendo seu valor descontado na fatura do mês subsequente ao evento.



9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 10.931.589,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 10.931.589,00** (dez milhões, novecentos e trinta e um mil, quinhentos e oitenta e nove reais), conforme custos por lote apostos a seguir:

9.1.1 Para o Lote 01 (campi de Goiabeiras e Maruípe): R\$ 6.283.632,48 (seis milhões, duzentos e oitenta e três mil, seiscentos e trinta e dois reais e quarenta e oito centavos);

9.1.2 Para o Lote 02 (campus de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro): R\$ 2.728.204,68 (dois milhões, setecentos e vinte e oito mil, duzentos e quatro reais e sessenta e oito centavos);

9.1.3 Para o Lote 03 (campus de São Mateus): R\$ 1.919.751,84 (um milhão, novecentos e dezenove mil, setecentos e cinquenta e um reais e oitenta e quatro centavos).

9.2 O critério de julgamento da proposta é o menor preço global por lote.

9.2.1 A proposta deverá ser apresentada pelo valor anual de cada lote.

9.2.2 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União, sendo que as informações orçamentárias estarão disponíveis no Edital.

11. Responsáveis

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

PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPARINI

Membro da comissão de contratação



LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO

Membro da comissão de contratação

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA

Membro da comissão de contratação

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN

Membro da comissão de contratação

RENATA MONTARROYOS MOREIRA

Membro da comissão de contratação

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

AMANDA MARTINS MATIAS

Membro da comissão de contratação



ELLEN ALMEIDA DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

AMELIA LOPES LIMA

Membro da comissão de contratação

THAYNA SOARES LOPES VENTURA

Membro da comissão de contratação



Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - APENDICE I.pdf (48.98 KB)
- Anexo II - APENDICE II.pdf (52.93 KB)
- Anexo III - APENDICE III.pdf (14.64 MB)
- Anexo IV - APENDICE IV.pdf (582.2 KB)
- Anexo V - APENDICE V.pdf (136.69 KB)
- Anexo VI - APENDICE VI.pdf (864.66 KB)
- Anexo VII - APENDICE VII.pdf (2.06 MB)



Anexo I - APENDICE I.pdf



APÊNDICE I - DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS, COM REALIZAÇÃO OU NÃO DE VISTORIA PRÉVIA

Declaramos ter conhecimento das características dos serviços, as condições locais em geral, bem como todas as dificuldades inerentes ao trabalho e às condições particulares sob as quais deverá ser executado.

Não poderemos assim alegar falta de conhecimento das condições e a superveniência de elementos não avaliados ou considerados, renunciando, portanto, a qualquer pretensão ou reserva, exceto nos casos de força maior.

Assim, nos comprometemos a executar o objeto contratado no valor de nossa proposta, obedecendo estritamente todos os termos do Edital do Pregão Eletrônico n.º _____ e do contrato celebrado entre as partes, estando ciente de todas as penalidades que poderão advir do descumprimento deste objeto.

Identificação e Assinatura de Representante(s) Legal(is)



Anexo II - APENDICE II.pdf



APÊNDICE II: ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO NºXX /2024 – UFES

APÊNDICE II

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, e em atendimento ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº. /2024/UFES, que a empresa:

_____, visitou o local objeto do PE supra, representada pelo(a) Sr(a)

_____, RG nº _____, acompanhado(a) pelo representante da Universidade Federal do Espírito Santo, tomando conhecimento de todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução dos serviços, estando assim ciente e em condições de formular proposta.

Pelo que firmamos o presente atestado.

Vitória (ES), _____ de _____ de 2024.

Responsável Autorizado pela UFES
(Assinatura e Carimbo)



Anexo III - APENDICE III.pdf



APÊNDICE III: PLANILHAS DE CUSTOS

APÊNDICE III.I - Quadros-resumos dos valores mensais dos serviços por posto, valores referentes aos materiais e demonstrativos dos valores globais das propostas por lote.

QUADRO-RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS [LOTE 01 - VITÓRIA]					
Tipo de Serviço/Posto (A)	Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. de Empregados por Posto (C)	Valor Total (MENSAL) do Serviço (D) = (B x C)	Valor Total (ANUAL) do Serviço (E) = (D x 12)	
1	Armazenista	R\$ 5.014,96	2	R\$ 10.029,92	R\$ 120.359,04
2	Atendente de Refeitório	R\$ 4.871,12	5	R\$ 24.355,60	R\$ 292.267,20
3	Auxiliar de Cozinha I	R\$ 5.848,20	47	R\$ 274.865,40	R\$ 3.298.384,80
4	Auxiliar de Cozinha II	R\$ 6.084,87	6	R\$ 36.509,22	R\$ 438.110,64
5	Auxiliar de Cozinha III	R\$ 5.711,58	4	R\$ 22.846,32	R\$ 274.155,84
6	ASG I	R\$ 5.454,62	6	R\$ 32.727,72	R\$ 392.732,64
7	ASG II	R\$ 6.157,60	4	R\$ 24.630,40	R\$ 295.564,80
8	Auxiliar de Manutenção	R\$ 6.589,42	1	R\$ 6.589,42	R\$ 79.073,04
9	Encarregado de Manutenção	R\$ 12.432,52	1	R\$ 12.432,52	R\$ 149.190,24
10	Encarregado de Serv. Gerais	R\$ 8.491,82	1	R\$ 8.491,82	R\$ 101.901,84
11	Cozinheiro	R\$ 7.239,21	5	R\$ 36.196,05	R\$ 434.352,60
12	Supervisor de Cozinha	R\$ 9.820,13	2	R\$ 19.640,26	R\$ 235.683,12
13	Operador de Câ. Frigorífica	R\$ 5.705,32	2	R\$ 11.410,64	R\$ 136.927,68
TOTAL:		86	R\$ 520.725,29	R\$ 6.248.703,48	

MATERIAIS [LOTE 01 - VITÓRIA]	Valor Total (MENSAL)	Valor Total (ANUAL)
	R\$ 2.910,75	R\$ 34.929,00

QUADRO DEMONSTRATIVO DO VALOR GLOBAL DA PROPOSTA [LOTE 01 - VITÓRIA]		
DESCRIÇÃO		
A	Valor mensal da proposta:	R\$ 523.636,04
B	Valor global da proposta (Valor mensal do serviço multiplicado pelo número de meses do contrato):	R\$ 6.283.632,48

QUADRO-RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS [LOTE 02 - ALEGRE/JERÔNIMO MONTEIRO]					
Tipo de Serviço/Posto (A)	Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. de Empregados por Posto (C)	Valor Total (MENSAL) do Serviço (D) = (B x C)	Valor Total (ANUAL) do Serviço (E) = (D x 12)	
1	Armazenista	R\$ 5.225,75	1	R\$ 5.225,75	R\$ 62.709,00
2	Atendente de Refeitório	R\$ 4.731,49	1	R\$ 4.731,49	R\$ 56.777,88
3	Auxiliar de Cozinha I	R\$ 5.512,08	7	R\$ 38.584,56	R\$ 463.014,72
4	Auxiliar de Cozinha II	R\$ 5.886,77	4	R\$ 23.547,08	R\$ 282.564,96
5	Auxiliar de Cozinha III	R\$ 5.526,29	1	R\$ 5.526,29	R\$ 66.315,48
6	Auxiliar de Cozinha IV	R\$ 5.622,36	7	R\$ 39.356,52	R\$ 472.278,24
7	Auxiliar de Restaurante	R\$ 5.386,69	3	R\$ 16.160,07	R\$ 193.920,84
8	ASG I	R\$ 5.260,78	2	R\$ 10.521,56	R\$ 126.258,72
9	ASG II	R\$ 5.899,24	4	R\$ 23.596,96	R\$ 283.163,52
10	Cozinheiro	R\$ 7.000,21	4	R\$ 28.000,84	R\$ 336.010,08
11	Supervisor de Cozinha	R\$ 9.601,22	2	R\$ 19.202,44	R\$ 230.429,28
12	Oficial de Manutenção	R\$ 5.825,50	1	R\$ 5.825,50	R\$ 69.906,00
13	Operador de Câ. Frigorífica	R\$ 5.161,84	1	R\$ 5.161,84	R\$ 61.942,08
TOTAL:		38	R\$ 225.440,90	R\$ 2.705.290,80	

MATERIAIS [LOTE 02 - ALEGRE/JERÔNIMO MONTEIRO]	Valor Total (MENSAL)	Valor Total (ANUAL)
	R\$ 1.909,49	R\$ 22.913,88

QUADRO DEMONSTRATIVO DO VALOR GLOBAL DA PROPOSTA [LOTE 02 - ALEGRE/JERÔNIMO MONTEIRO]		
DESCRIÇÃO		
A	Valor mensal da proposta:	R\$ 227.350,39
B	Valor global da proposta (Valor mensal do serviço multiplicado pelo número de meses do contrato):	R\$ 2.728.204,68

QUADRO-RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS [LOTE 03 - SÃO MATEUS]					
Tipo de Serviço/Posto (A)	Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. de Empregados por Posto (C)	Valor Total (MENSAL) do Serviço (D) = (B x C)	Valor Total (ANUAL) do Serviço (E) = (D x 12)	
1	Armazenista	R\$ 7.414,19	1	R\$ 7.414,19	R\$ 88.970,28
2	Auxiliar de Cozinha I	R\$ 5.514,60	5	R\$ 27.573,00	R\$ 330.876,00
3	Auxiliar de Cozinha II	R\$ 5.963,59	2	R\$ 11.927,18	R\$ 143.126,16
4	Auxiliar de Cozinha III	R\$ 5.639,68	1	R\$ 5.639,68	R\$ 67.676,16
5	Auxiliar de Cozinha IV	R\$ 5.900,58	5	R\$ 29.502,90	R\$ 354.034,80
6	Auxiliar de Restaurante	R\$ 5.456,43	2	R\$ 10.912,86	R\$ 130.954,32
7	ASG I	R\$ 5.407,59	3	R\$ 16.222,77	R\$ 194.673,24
8	ASG II	R\$ 6.042,19	1	R\$ 6.042,19	R\$ 72.506,28
9	Cozinheiro	R\$ 7.037,54	2	R\$ 14.075,08	R\$ 168.900,96
10	Supervisor de Cozinha	R\$ 9.700,15	1	R\$ 9.700,15	R\$ 116.401,80
11	Gerente de Restaurante	R\$ 12.723,48	1	R\$ 12.723,48	R\$ 152.681,76
12	Oficial de Manutenção	R\$ 6.428,13	1	R\$ 6.428,13	R\$ 77.137,56
TOTAL:		25	R\$ 158.161,61	R\$ 1.897.939,32	

MATERIAIS [LOTE 03 - SÃO MATEUS]	Valor Total (MENSAL)	Valor Total (ANUAL)
	R\$ 1.817,71	R\$ 21.812,52

QUADRO DEMONSTRATIVO DO VALOR GLOBAL DA PROPOSTA [LOTE 03 - SÃO MATEUS]		
DESCRIÇÃO		
A	Valor mensal da proposta:	R\$ 159.979,32
B	Valor global da proposta (Valor mensal do serviço multiplicado pelo número de meses do contrato):	R\$ 1.919.751,84



APÊNDICE III.II: Planilhas de custos e formação de preço por posto (Lote 01 – Vitória)

- Armazenista:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Vitória/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Armazenista	Posto	2

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra

Mão de obra vinculada à execução contratual

Dados para composição dos custos referentes a mão de obra

1	Tipo de Serviço:	Armazenista
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	4141-10
3	Salário Base:	R\$ 1.598,81
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

Composição da Remuneração

Valor (R\$)

A	Salário-Base:	R\$ 1.598,81
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	-
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.598,81

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

Valor (R\$)

A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 182,26
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 193,46
Total:		R\$ 375,72

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

GPS, FGTS e outras contribuições

Percentual (%)

Valor (R\$)

A	INSS:	20,00%	R\$ 319,76
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 39,97
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 47,96
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 23,98
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 15,99
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 9,59
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,20
H	FGTS:	8,00%	R\$ 127,90
Total:		36,80%	R\$ 588,35

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 149,44
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 378,78
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 167,52
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 922,66

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 375,72
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 588,35
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 922,66
Total:		R\$ 1.886,73

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 6,72
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,48
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 31,98
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 31,02
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 11,35
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 31,98
Total:		R\$ 113,53

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 25,90
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 4,48
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,32
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 5,28
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,04
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 39,02

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 39,02
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 39,02

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 84,05
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,09
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 85,14

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 186,16
B	Lucro:	10,00%	R\$ 390,94
C	Tributos:	14,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 463,88
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	5,00%	R\$ 250,75
	Total:	29,25%	R\$ 1.291,73

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)	
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	1.598,81
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	1.886,73
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	113,53
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	39,02
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	85,14
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$	3.723,23
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	1.291,73
	Valor Total por Empregado:	R\$	5.014,96
	Valor Total do Posto:	R\$	10.029,92



- Atendente de refeitório:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Vitória/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Atendente de Refeitório	Posto	5

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja

Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Atendente de Refeitório
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	4221-05
3	Salário Base:	R\$ 1.521,79
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
Composição da Remuneração		Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.521,79
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	-
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.521,79

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 173,48
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 184,14
Total:		R\$ 357,62

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 304,36
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 38,04
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 45,65
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 22,83
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 15,22
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 9,13
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,04
H	FGTS:	8,00%	R\$ 121,74
Total:		36,80%	R\$ 560,01

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 151,75
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 378,78
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 169,06
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 926,51

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 357,62
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 560,01
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 926,51
Total:		R\$ 1.844,14

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 6,39
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,46
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 30,44
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 29,52
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 10,80
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 30,44
Total:		R\$ 108,05

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 24,65
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 4,26
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,30
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 5,02
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 2,89
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 37,12

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 37,12
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 37,12

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 104,24
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,09
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 105,33

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 180,82
B	Lucro:	10,00%	R\$ 379,73
C	Tributos:	14,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 450,58
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	5,00%	R\$ 243,56
	Total:	29,25%	R\$ 1.254,69

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	1.521,79
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	1.844,14
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	108,05
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	37,12
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	105,33
	Subtotal (A + B + C + D + E):	R\$	3.616,43
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	1.254,69
	Valor Total por Empregado:	R\$	4.871,12
	Valor Total do Posto:	R\$	24.355,60



- Auxiliar de cozinha I:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Vitória/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Cozinha I	Posto	47

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Auxiliar de Cozinha I
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5135-05
3	Salário Base:	R\$ 1.521,79
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
Composição da Remuneração		Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.521,79
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.804,19

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 205,68
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 218,31
Total:		R\$ 423,99

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,
Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
GPS, FGTS e outras contribuições		Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 360,84
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 45,10
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 54,13
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 27,06
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 18,04
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 10,83
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,61
H	FGTS:	8,00%	R\$ 144,34
Total:		36,80%	R\$ 663,95

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 151,75
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 378,78
D	Auxílio Creche:	R\$ 109,57
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 169,06
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 1.036,08

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 423,99
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 663,95
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 1.036,08
Total:		R\$ 2.124,02

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,58
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,54
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 36,08
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 35,00
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 12,81
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 36,08
Total:		R\$ 128,09

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 29,23
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,05
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,36
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 5,95
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,43
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 44,02

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 44,02
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 44,02

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 240,44
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,09
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 241,53

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 217,09
B	Lucro:	10,00%	R\$ 455,89
C	Tributos:	14,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 540,96
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	5,00%	R\$ 292,41
	Total:	29,25%	R\$ 1.506,35

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	1.804,19
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	2.124,02
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	128,09
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	44,02
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	241,53
	Subtotal (A + B + C + D + E):	R\$	4.341,85
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	1.506,35
	Valor Total por Empregado:	R\$	5.848,20
	Valor Total do Posto:	R\$	274.865,40



- Auxiliar de cozinha II:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Vitória/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Cozinha II	Posto	6

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra			
Mão de obra vinculada à execução contratual			
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra			
1		Tipo de Serviço:	Auxiliar de Cozinha II
2		Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5135-05
3		Salário Base:	R\$ 1.673,97
4		Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5		Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração			
1	Composição da Remuneração		Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$	1.673,97
B	Adicional de Periculosidade:	-	
C	Adicional de Insalubridade:	R\$	282,40
D	Adicional Noturno:	R\$	-
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$	-
F	Outros (especificar):	R\$	-
	Total:	R\$	1.956,37

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários			
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias			
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$	223,03
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$	236,72
	Total:	R\$	459,75

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições		Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 391,27
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 48,91
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 58,69
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 29,35
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 19,56
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 11,74
G	IN CRA:	0,20%	R\$ 3,91
H	FGTS:	8,00%	R\$ 156,51
	Total:	36,80%	R\$ 719,94

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 147,18
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 378,78
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 166,02
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 918,90

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 459,75
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 719,94
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 918,90
Total:		R\$ 2.098,59

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 8,22
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,59
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 39,13
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 37,95
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 13,89
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 39,13
Total:		R\$ 138,91

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 31,69
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,48
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,39
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 6,46
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,72
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 47,74

Submódulo 4.2 - Substituto na Intra jornada		
4.2	Substituto na Intra jornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 47,74
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 47,74

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 274,86
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,09
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 275,95

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 225,88
B	Lucro:	10,00%	R\$ 474,34
C	Tributos:	14,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 562,85
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	5,00%	R\$ 304,24
	Total:	29,25%	R\$ 1.567,31

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	1.956,37
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	2.098,59
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	138,91
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	47,74
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	275,95
	Subtotal (A + B + C + D + E):	R\$	4.517,56
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	1.567,31
	Valor Total por Empregado:	R\$	6.084,87
	Valor Total do Posto:	R\$	36.509,22



- Auxiliar de cozinha III:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Vitória/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Cozinha III	Posto	4

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra	
Mão de obra vinculada à execução contratual	
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra	
1	Tipo de Serviço: Auxiliar de Cozinha III
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO): 5135-05
3	Salário Base: R\$ 1.597,88
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual): Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria: 1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.597,88
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
	Total:	R\$ 1.880,28

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 214,35
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 227,51
	Total:	R\$ 441,86

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,
Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 376,06
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 47,01
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 56,41
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 28,20
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 18,80
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 11,28
G	IN CRA:	0,20%	R\$ 3,76
H	FGTS:	8,00%	R\$ 150,42
	Total:	36,80%	R\$ 691,94

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 149,46
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 378,78
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 167,54
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 922,70

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 441,86
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 691,94
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 922,70
Total:		R\$ 2.056,50

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,90
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,56
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 37,61
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 36,48
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 13,35
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 37,61
Total:		R\$ 133,51

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 30,46
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,26
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,38
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 6,20
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,57
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 45,87

Submódulo 4.2 - Substituto na Intra jornada		
4.2	Substituto na Intra jornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais:	R\$ 45,87
4.2	Intra jornada:	-
Total:		R\$ 45,87

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 123,17
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,09
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 124,26

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 212,02
B	Lucro:	10,00%	R\$ 445,24
C	Tributos:	14,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 528,32
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	5,00%	R\$ 285,58
	Total:	29,25%	R\$ 1.471,16

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	1.880,28
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	2.056,50
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	133,51
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	45,87
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	124,26
	Subtotal (A + B + C + D + E):	R\$	4.240,42
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	1.471,16
	Valor Total por Empregado:	R\$	5.711,58
	Valor Total do Posto:	R\$	22.846,32



- Auxiliar de serviços gerais I:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Vitória/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
ASG I	Posto	6

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra			
Mão de obra vinculada à execução contratual			
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra			
1	Tipo de Serviço:	ASG I	
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5143-20	
3	Salário Base:	R\$	1.471,75
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial	
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro	

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.471,75
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
	Total:	R\$ 1.754,15

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 199,97
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 212,25
	Total:	R\$ 412,22

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 350,83
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 43,85
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 52,62
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 26,31
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 17,54
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 10,52
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,51
H	FGTS:	8,00%	R\$ 140,33
	Total:	36,80%	R\$ 645,51

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 153,25
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 378,78
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 170,07
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 929,02

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 412,22
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 645,51
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 929,02
Total:		R\$ 1.986,75

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,37
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,53
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 35,08
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 34,03
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 12,45
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 35,08
Total:		R\$ 124,54

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 28,42
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 4,91
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,35
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 5,79
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,33
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 42,80

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 42,80
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 42,80

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 139,48
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,93
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 141,41

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 202,48
B	Lucro:	10,00%	R\$ 425,21
C	Tributos:	14,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 504,55
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	5,00%	R\$ 272,73
	Total:	29,25%	R\$ 1.404,97

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	1.754,15
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	1.986,75
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	124,54
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	42,80
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	141,41
	Subtotal (A + B + C + D + E):	R\$	4.049,65
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	1.404,97
	Valor Total por Empregado:	R\$	5.454,62
	Valor Total do Posto:	R\$	32.727,72



- Auxiliar de serviços gerais II:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Vitória/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
ASG II	Posto	4

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra

Mão de obra vinculada à execução contratual

Dados para composição dos custos referentes a mão de obra

1	Tipo de Serviço:	ASG II
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5143-20
3	Salário Base:	R\$ 1.471,75
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.471,75
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 564,80
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
	Total:	R\$ 2.036,55

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 232,17
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 246,42
	Total:	R\$ 478,59

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 407,31
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 50,91
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 61,10
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 30,55
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 20,37
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 12,22
G	INCRA:	0,20%	R\$ 4,07
H	FGTS:	8,00%	R\$ 162,92
	Total:	36,80%	R\$ 749,45

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 153,25
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 378,78
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 170,07
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 929,02

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 478,59
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 749,45
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 929,02
Total:		R\$ 2.157,06

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 8,55
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,61
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 40,73
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 39,51
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 14,46
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 40,73
Total:		R\$ 144,59

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositivo/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 32,99
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,70
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,41
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 6,72
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,87
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 49,69

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 49,69
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 49,69

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 181,73
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,93
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 183,66

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 228,58
B	Lucro:	10,00%	R\$ 480,01
C	Tributos:	14,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 569,58
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	5,00%	R\$ 307,88
	Total:	29,25%	R\$ 1.586,05

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	2.036,55
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	2.157,06
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	144,59
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	49,69
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	183,66
	Subtotal (A + B + C + D + E):	R\$	4.571,55
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	1.586,05
	Valor Total por Empregado:	R\$	6.157,60
	Valor Total do Posto:	R\$	24.630,40



- Auxiliar de manutenção:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Vitória/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Manutenção	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS	
Mão-de-obra	
Mão de obra vinculada à execução contratual	
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra	
1	Tipo de Serviço: Auxiliar de Manutenção
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO): 5143-25
3	Salário Base: R\$ 1.699,60
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual): Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria: 1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
Composição da Remuneração		Valor (R\$)
A	Salário-Base: R\$	1.699,60
B	Adicional de Periculosidade: R\$	509,88
C	Adicional de Insalubridade: -	
D	Adicional Noturno: R\$	-
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida: R\$	-
F	Outros (especificar): R\$	-
Total:		R\$ 2.209,48

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário: R\$	251,88
B	Férias e Adicional de Férias: R\$	267,35
Total:		R\$ 519,23

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 441,90
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 55,24
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 66,28
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 33,14
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 22,09
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 13,26
G	INCRA:	0,20%	R\$ 4,42
H	FGTS:	8,00%	R\$ 176,76
Total:		36,80%	R\$ 813,09

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 146,41
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 378,78
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 165,51
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 917,62

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 519,23
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 813,09
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 917,62
Total:		R\$ 2.249,94

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 9,28
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,66
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 44,19
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 42,86
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 15,69
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 44,19
Total:		R\$ 156,87

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositivo/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 35,79
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 6,19
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,44
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 7,29
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 4,20
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 53,91

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 53,91
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 53,91

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 193,86
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 28,08
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 221,94

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 244,61
B	Lucro:	10,00%	R\$ 513,68
C	Tributos:	14,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 609,52
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	5,00%	R\$ 329,47
	Total:	29,25%	R\$ 1.697,28

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	2.209,48
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	2.249,94
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	156,87
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	53,91
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	221,94
	Subtotal (A + B + C + D + E):	R\$	4.892,14
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	1.697,28
	Valor Total por Empregado:	R\$	6.589,42
	Valor Total do Posto:	R\$	6.589,42



- Encarregado de manutenção:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Vitória/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Encarregado de Manutenção	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra

Mão de obra vinculada à execução contratual

Dados para composição dos custos referentes a mão de obra

1	Tipo de Serviço:	Encarregado de Manutenção
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	3131-15
3	Salário Base:	R\$ 3.710,51
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A Salário-Base:	R\$ 3.710,51
B Adicional de Periculosidade:	R\$ 1.113,15
C Adicional de Insalubridade:	-
D Adicional Noturno:	R\$ -
E Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F Outros (especificar):	R\$ -
Total:	R\$ 4.823,66

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A 13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 549,90
B Férias e Adicional de Férias:	R\$ 583,66
Total:	R\$ 1.133,56

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A INSS:	20,00%	R\$ 964,73
B Salário Educação:	2,50%	R\$ 120,59
C SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 144,71
D SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 72,35
E SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 48,24
F SEBRAE:	0,60%	R\$ 28,94
G INCRA:	0,20%	R\$ 9,65
H FGTS:	8,00%	R\$ 385,89
Total:	36,80%	R\$ 1.775,10

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 86,08
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 378,78
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 125,29
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 817,07

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 1.133,56
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 1.775,10
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 817,07
Total:		R\$ 3.725,73

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 20,26
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 1,45
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 96,47
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 93,58
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 34,25
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 96,47
Total:		R\$ 342,48

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositivo/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 78,14
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 13,51
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,96
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 15,92
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 9,16
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 117,69

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 117,69
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 117,69

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 192,56
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 28,08
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 220,64

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 461,51
B	Lucro:	10,00%	R\$ 969,17
C	Tributos:	14,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 1.150,01
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	5,00%	R\$ 621,63
	Total:	29,25%	R\$ 3.202,32

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	4.823,66
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	3.725,73
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	342,48
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	117,69
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	220,64
	Subtotal (A + B + C + D + E):	R\$	9.230,20
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	3.202,32
	Valor Total por Empregado:	R\$	12.432,52
	Valor Total do Posto:	R\$	12.432,52



- Encarregado de serviços gerais:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Vitória/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Encarregado de Serv. Gerais	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS	
Mão-de-obra	
Mão de obra vinculada à execução contratual	
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra	
1	Tipo de Serviço: Encarregado de Serv. Gerais
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO): 4101-05
3	Salário Base: R\$ 3.113,45
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual): Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria: 1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração	
Composição da Remuneração	
	Valor (R\$)
A	Salário-Base: R\$ 3.113,45
B	Adicional de Periculosidade: -
C	Adicional de Insalubridade: -
D	Adicional Noturno: R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida: R\$ -
F	Outros (especificar): R\$ -
	Total: R\$ 3.113,45

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.1.	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário: R\$ 354,93
B	Férias e Adicional de Férias: R\$ 376,73
	Total: R\$ 731,66

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 622,69
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 77,84
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 93,40
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 46,70
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 31,13
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 18,68
G	INCRA:	0,20%	R\$ 6,23
H	FGTS:	8,00%	R\$ 249,08
	Total:	36,80%	R\$ 1.145,75

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 104,00
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 378,78
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 137,23
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 846,93

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 731,66
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 1.145,75
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 846,93
Total:		R\$ 2.724,34

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 13,08
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,93
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 62,27
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 60,40
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 22,11
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 62,27
Total:		R\$ 221,06

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 50,44
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 8,72
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,62
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 10,27
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 5,92
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 75,97

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Nota: Quando houver a necessidade de reposição de um empregado durante sua ausência nos casos de intervalo para repouso ou alimentação deve-se contemplar o Submódulo 4.2.

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 75,97
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 75,97

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 168,62
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,09
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 169,71

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 315,23
B	Lucro:	10,00%	R\$ 661,98
C	Tributos:	14,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 785,49
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	5,00%	R\$ 424,59
	Total:	29,25%	R\$ 2.187,29

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	3.113,45
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	2.724,34
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	221,06
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	75,97
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	169,71
	Subtotal (A + B + C + D + E):	R\$	6.304,53
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	2.187,29
	Valor Total por Empregado:	R\$	8.491,82
	Valor Total do Posto:	R\$	8.491,82



- Cozinheiro:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Vitória/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Cozinheiro	Posto	5

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Cozinheiro
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5132-05
3	Salário Base:	R\$ 2.195,45
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 2.195,45
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
	Total:	R\$ 2.477,85

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 282,47
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 299,82
	Total:	R\$ 582,29

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina.

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 495,57
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 61,95
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 74,34
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 37,17
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 24,78
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 14,87
G	INCRA:	0,20%	R\$ 4,96
H	FGTS:	8,00%	R\$ 198,23
	Total:	36,80%	R\$ 911,87

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 131,54
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 378,78
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 155,59
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 892,83

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 582,29
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 911,87
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 892,83
Total:		R\$ 2.386,99

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 10,41
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,74
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 49,56
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 48,07
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 17,59
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 49,56
Total:		R\$ 175,93

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 40,14
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 6,94
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,50
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 8,18
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 4,71
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 60,47

Submódulo 4.2 - Substituto na Intra jornada		
4.2	Substituto na Intra jornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Nota: Quando houver a necessidade de reposição de um empregado durante sua ausência nos casos de intervalo para repouso ou alimentação deve-se contemplar o Submódulo 4.2.

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 60,47
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 60,47

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 272,23
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,09
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 273,32

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 268,73
B	Lucro:	10,00%	R\$ 564,33
C	Tributos:	14,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 669,63
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	5,00%	R\$ 361,96
	Total:	29,25%	R\$ 1.864,65

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)	
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	2.477,85
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	2.386,99
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	175,93
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	60,47
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	273,32
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$	5.374,56
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	1.864,65
	Valor Total por Empregado:	R\$	7.239,21
	Valor Total do Posto:	R\$	36.196,05



- Supervisor de cozinha:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Vitória/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Supervisor de Cozinha	Posto	2

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja

Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS		
Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Supervisor de Cozinha
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	2711-05
3	Salário Base:	R\$ 3.453,42
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota: A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 3.453,42
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
	Total:	R\$ 3.735,82

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 425,88
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 452,03
	Total:	R\$ 877,91

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2.	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 747,16
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 93,40
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 112,07
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 56,04
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 37,36
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 22,41
G	INCRA:	0,20%	R\$ 7,47
H	FGTS:	8,00%	R\$ 298,87
	Total:	36,80%	R\$ 1.374,78

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 93,80
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 378,78
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 130,43
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 829,93

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 877,91
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 1.374,78
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 829,93
Total:		R\$ 3.082,62

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 15,69
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 1,12
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 74,72
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 72,47
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 26,52
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 74,72
Total:		R\$ 265,24

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 60,52
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 10,46
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,75
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 12,33
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 7,10
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 91,16

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Nota: Quando houver a necessidade de reposição de um empregado durante sua ausência nos casos de intervalo para repouso ou alimentação deve-se contemplar o Submódulo 4.2.

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 91,16
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 91,16

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 114,77
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,09
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 115,86

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 364,54
B	Lucro:	10,00%	R\$ 765,52
C	Tributos:	14,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 908,36
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	5,00%	R\$ 491,01
	Total:	29,25%	R\$ 2.529,43

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)	
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	3.735,82
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	3.082,62
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	265,24
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	91,16
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	115,86
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$	7.290,70
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	2.529,43
	Valor Total por Empregado:	R\$	9.820,13
	Valor Total do Posto:	R\$	19.640,26



- Operador de câmara frigorífica:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Vitória/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Operador de Câm. Frigorífica	Posto	2

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Operador de Câm. Frigorífica
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	8414-56
3	Salário Base:	R\$ 1.555,81
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.555,81
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
	Total:	R\$ 1.838,21

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 209,56
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 222,42
	Total:	R\$ 431,98

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 367,64
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 45,96
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 55,15
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 27,57
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 18,38
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 11,03
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,68
H	FGTS:	8,00%	R\$ 147,06
	Total:	36,80%	R\$ 676,47

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 150,73
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 378,78
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 168,38
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 924,81

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 431,98
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 676,47
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 924,81
Total:		R\$ 2.033,26

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,72
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,55
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 36,76
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 35,66
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 13,05
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 36,76
Total:		R\$ 130,50

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 29,78
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,15
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,37
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 6,07
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,49
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 44,86

Submódulo 4.2 - Substituto na Intra jornada		
4.2	Substituto na Intra jornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 44,86
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 44,86

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 187,84
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,09
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 188,93

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 211,79
B	Lucro:	10,00%	R\$ 444,76
C	Tributos:	14,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 527,74
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	5,00%	R\$ 285,27
	Total:	29,25%	R\$ 1.469,56

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)	
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	1.838,21
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	2.033,26
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	130,50
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	44,86
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	188,93
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$	4.235,76
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	1.469,56
	Valor Total por Empregado:	R\$	5.705,32
	Valor Total do Posto:	R\$	11.410,64



APÊNDICE III.III: Planilhas de custos e formação de preço por posto (Lote 02 – Alegre/Jerônimo Monteiro)

- Armazenista:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
---	--

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Alegre/Jerônimo Monteiro/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SECOHTUH 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Armazenista	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja

Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Armazenista
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	4141-10
3	Salário Base:	R\$ 1.751,08
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.751,08
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	-
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
	Total:	R\$ 1.751,08

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 199,62
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 211,88
	Total:	R\$ 411,50

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina.

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 350,22
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 43,78
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 52,53
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 26,27
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 17,51
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 10,51
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,50
H	FGTS:	8,00%	R\$ 140,09
	Total:	36,80%	R\$ 644,41

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 107,07
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 354,84
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 164,48
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 853,31

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 411,50
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 644,41
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 853,31
Total:		R\$ 1.909,22

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,35
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,53
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 35,02
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 33,97
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 12,43
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 35,02
Total:		R\$ 124,32

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 28,37
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 4,90
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,35
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 5,78
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,33
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 42,73

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 42,73
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 42,73

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 118,83
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,41
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 120,24

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 197,38
B	Lucro:	10,00%	R\$ 414,50
C	Tributos:	12,75%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 483,38
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	3,50%	R\$ 182,90
	Total:	27,75%	R\$ 1.278,16

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.751,08
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 1.909,22
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 124,32
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 42,73
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 120,24
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 3.947,59
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.278,16
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.225,75
	Valor Total do Posto:	R\$ 5.225,75



- Atendente de refeitório:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Alegre/Jerônimo Monteiro/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SECOHTUH 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Atendente de Refeitório	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS		
Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Atendente de Refeitório
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	4221-05
3	Salário Base:	R\$ 1.521,79
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.521,79
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	-
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.521,79

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 173,48
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 184,14
Total:		R\$ 357,62

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 304,36
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 38,04
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 45,65
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 22,83
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 15,22
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 9,13
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,04
H	FGTS:	8,00%	R\$ 121,74
Total:		36,80%	R\$ 560,01

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 113,95
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 354,84
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 169,06
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 864,77

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 357,62
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 560,01
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 864,77
Total:		R\$ 1.782,40

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 6,39
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,46
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 30,44
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 29,52
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 10,80
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 30,44
Total:		R\$ 108,05

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 24,65
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 4,26
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,30
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 5,02
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 2,89
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 37,12

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 37,12
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 37,12

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 123,46
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,41
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 124,87

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 178,71
B	Lucro:	10,00%	R\$ 375,29
C	Tributos:	12,75%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 437,66
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	3,50%	R\$ 165,60
	Total:	27,75%	R\$ 1.157,26

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.521,79
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 1.782,40
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 108,05
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 37,12
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 124,87
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 3.574,23
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.157,26
	Valor Total por Empregado:	R\$ 4.731,49
	Valor Total do Posto:	R\$ 4.731,49



- Auxiliar de cozinha I:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Alegre/Jerônimo Monteiro/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SECOHTUH 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Cozinha I	Posto	7

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS	
Mão-de-obra	
Mão de obra vinculada à execução contratual	
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra	
1	Tipo de Serviço: Auxiliar de Cozinha I
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO): 5135-05
3	Salário Base: R\$ 1.521,79
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual): Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria: 1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.
Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.521,79
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.804,19

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 205,68
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 218,31
Total:		R\$ 423,99

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,
Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.
Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 360,84
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 45,10
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 54,13
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 27,06
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 18,04
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 10,83
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,61
H	FGTS:	8,00%	R\$ 144,34
Total:		36,80%	R\$ 663,95

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.
Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.
Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 113,95
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 354,84
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 169,06
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 864,77

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 423,99
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 663,95
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 864,77
Total:		R\$ 1.952,71

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,58
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,54
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 36,08
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 35,00
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 12,81
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 36,08
Total:		R\$ 128,09

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 29,23
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,05
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,36
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 5,95
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,43
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 44,02

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 44,02
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 44,02

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 233,47
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,41
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 234,88

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 208,19
B	Lucro:	10,00%	R\$ 437,21
C	Tributos:	12,75%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 509,87
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	3,50%	R\$ 192,92
	Total:	27,75%	R\$ 1.348,19

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.804,19
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 1.952,71
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 128,09
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 44,02
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 234,88
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.163,89
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.348,19
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.512,08
	Valor Total do Posto:	R\$ 38.584,56



- Auxiliar de cozinha II:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Alegre/Jerônimo Monteiro/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SECOHTUH 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Cozinha II	Posto	4

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra	
Mão de obra vinculada à execução contratual	
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra	
1	Tipo de Serviço: Auxiliar de Cozinha II
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO): 5135-05
3	Salário Base: R\$ 1.673,97
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual): Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria: 1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.673,97
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.956,37

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		Valor (R\$)
13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 223,03
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 236,72
Total:		R\$ 459,75

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 391,27
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 48,91
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 58,69
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 29,35
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 19,56
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 11,74
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,91
H	FGTS:	8,00%	R\$ 156,51
Total:		36,80%	R\$ 719,94

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 109,38
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 354,84
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 166,02
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 857,16

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 459,75
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 719,94
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 857,16
Total:		R\$ 2.036,85

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 8,22
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,59
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 39,13
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 37,95
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 13,89
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 39,13
Total:		R\$ 138,91

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 31,69
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,48
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,39
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 6,46
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,72
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 47,74

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 47,74
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 47,74

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 265,64
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,41
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 267,05

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 222,35
B	Lucro:	10,00%	R\$ 466,93
C	Tributos:	12,75%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 544,53
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	3,50%	R\$ 206,04
	Total:	27,75%	R\$ 1.439,85

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.956,37
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.036,85
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 138,91
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 47,74
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 267,05
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.446,92
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.439,85
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.886,77
	Valor Total do Posto:	R\$ 23.547,08



- Auxiliar de cozinha III:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Alegre/Jerônimo Monteiro/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SECOHTUH 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Cozinha III	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra	
Mão de obra vinculada à execução contratual	
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra	
1	Tipo de Serviço: Auxiliar de Cozinha III
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO): 5135-05
3	Salário Base: R\$ 1.597,88
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual): Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria: 1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.597,88
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.880,28

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		Valor (R\$)
13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 214,35
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 227,51
Total:		R\$ 441,86

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 376,06
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 47,01
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 56,41
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 28,20
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 18,80
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 11,28
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,76
H	FGTS:	8,00%	R\$ 150,42
Total:		36,80%	R\$ 691,94

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 111,66
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 354,84
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 167,54
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 860,96

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 441,86
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 691,94
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 860,96
Total:		R\$ 1.994,76

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,90
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,56
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 37,61
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 36,48
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 13,35
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 37,61
Total:		R\$ 133,51

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 30,46
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,26
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,38
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 6,20
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,57
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 45,87

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 45,87
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 45,87

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 118,79
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,41
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 120,20

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 208,73
B	Lucro:	10,00%	R\$ 438,34
C	Tributos:	12,75%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 511,18
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	3,50%	R\$ 193,42
	Total:	27,75%	R\$ 1.351,67

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.880,28
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 1.994,76
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 133,51
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 45,87
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 120,20
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.174,62
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.351,67
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.526,29
	Valor Total do Posto:	R\$ 5.526,29



- Auxiliar de cozinha IV:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Alegre/Jerônimo Monteiro/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SECOHTUH 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Cozinha IV	Posto	7

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Auxiliar de Cozinha IV
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5135-05
3	Salário Base:	R\$ 1.643,53
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.643,53
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.925,93

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 219,56
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 233,04
Total:		R\$ 452,60

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 385,19
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 48,15
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 57,78
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 28,89
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 19,26
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 11,56
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,85
H	FGTS:	8,00%	R\$ 154,07
Total:		36,80%	R\$ 708,75

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 110,29
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 354,84
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 166,63
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 858,68

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 452,60
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 708,75
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 858,68
Total:		R\$ 2.020,03

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 8,09
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,58
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 38,52
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 37,36
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 13,67
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 38,52
Total:		R\$ 136,74

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 31,20
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,39
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,39
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 6,36
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,66
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 47,00

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 47,00
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 47,00

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 116,08
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,41
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 117,49

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 212,36
B	Lucro:	10,00%	R\$ 445,96
C	Tributos:	12,75%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 520,07
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	3,50%	R\$ 196,78
	Total:	27,75%	R\$ 1.375,17

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.925,93
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.020,03
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 136,74
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 47,00
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 117,49
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.247,19
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.375,17
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.622,36
	Valor Total do Posto:	R\$ 39.356,52



- Auxiliar de restaurante:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Alegre/Jerônimo Monteiro/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SECOHTUH 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Restaurante	Posto	3

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Auxiliar de Restaurante
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5134-35
3	Salário Base:	R\$ 1.521,79
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.521,79
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.804,19

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 205,68
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 218,31
Total:		R\$ 423,99

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 360,84
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 45,10
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 54,13
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 27,06
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 18,04
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 10,83
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,61
H	FGTS:	8,00%	R\$ 144,34
Total:		36,80%	R\$ 663,95

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 113,95
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 354,84
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 169,06
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 864,77

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 423,99
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 663,95
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 864,77
Total:		R\$ 1.952,71

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,58
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,54
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 36,08
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 35,00
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 12,81
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 36,08
Total:		R\$ 128,09

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 29,23
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,05
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,36
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 5,95
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,43
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 44,02

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 44,02
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 44,02

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 138,75
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,41
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 140,16

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 203,46
B	Lucro:	10,00%	R\$ 427,26
C	Tributos:	12,75%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 498,27
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	3,50%	R\$ 188,53
	Total:	27,75%	R\$ 1.317,52

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.804,19
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 1.952,71
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 128,09
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 44,02
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 140,16
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.069,17
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.317,52
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.386,69
	Valor Total do Posto:	R\$ 16.160,07



- Auxiliar de serviços gerais I:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Alegre/Jerônimo Monteiro/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SECOHTUH 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
ASG I	Posto	2

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	ASG I
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5143-20
3	Salário Base:	R\$ 1.471,75
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.471,75
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.754,15

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 199,97
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 212,25
Total:		R\$ 412,22

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 350,83
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 43,85
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 52,62
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 26,31
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 17,54
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 10,52
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,51
H	FGTS:	8,00%	R\$ 140,33
Total:		36,80%	R\$ 645,51

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 115,45
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 354,84
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 170,07
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 867,28

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 412,22
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 645,51
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 867,28
Total:		R\$ 1.925,01

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,37
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,53
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 35,08
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 34,03
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 12,45
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 35,08
Total:		R\$ 124,54

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 28,42
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 4,91
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,35
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 5,79
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,33
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 42,80

Nota: As alíneas "A" a "F" referem-se somente ao custo que será pago ao repositor pelos dias trabalhados quando da necessidade de substituir a mão de obra alocada na prestação do

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 42,80
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 42,80

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 126,14
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,41
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 127,55

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 198,70
B	Lucro:	10,00%	R\$ 417,28
C	Tributos:	12,75%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 486,62
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	3,50%	R\$ 184,13
	Total:	27,75%	R\$ 1.286,73

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.754,15
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 1.925,01
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 124,54
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 42,80
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 127,55
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 3.974,05
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.286,73
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.260,78
	Valor Total do Posto:	R\$ 10.521,56



- Auxiliar de serviços gerais II:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Alegre/Jerônimo Monteiro/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SECOHTUH 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
ASG II	Posto	4

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS		
Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	ASG II
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5143-20
3	Salário Base:	R\$ 1.471,75
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.471,75
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 564,80
D	Adicional Noturno:	-
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 2.036,55

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 232,17
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 246,42
Total:		R\$ 478,59

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,
Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme a Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 407,31
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 50,91
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 61,10
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 30,55
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 20,37
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 12,22
G	INCRA:	0,20%	R\$ 4,07
H	FGTS:	8,00%	R\$ 162,92
Total:		36,80%	R\$ 749,45

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 115,45
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 354,84
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 170,07
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 867,28

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 478,59
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 749,45
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 867,28
Total:		R\$ 2.095,32

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 8,55
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,61
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 40,73
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 39,51
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 14,46
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 40,73
Total:		R\$ 144,59

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 32,99
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,70
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,41
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 6,72
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,87
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 49,69

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 49,69
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 49,69

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 128,79
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,41
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 130,20

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 222,82
B	Lucro:	10,00%	R\$ 467,92
C	Tributos:	12,75%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 545,68
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	3,50%	R\$ 206,47
	Total:	27,75%	R\$ 1.442,89

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 2.036,55
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.095,32
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 144,59
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 49,69
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 130,20
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.456,35
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.442,89
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.899,24
	Valor Total do Posto:	R\$ 23.596,96



- Cozinheiro:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Alegre/Jerônimo Monteiro/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SECOHTUH 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Cozinheiro	Posto	4

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS	
Mão-de-obra	
Mão de obra vinculada à execução contratual	
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra	
1	Tipo de Serviço: Cozinheiro
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO): 5132-05
3	Salário Base: R\$ 2.195,45
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual): Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria: 1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.
Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 2.195,45
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 2.477,85

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 282,47
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 299,82
Total:		R\$ 582,29

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,
Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.
Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 495,57
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 61,95
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 74,34
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 37,17
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 24,78
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 14,87
G	INCRA:	0,20%	R\$ 4,96
H	FGTS:	8,00%	R\$ 198,23
Total:		36,80%	R\$ 911,87

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.
Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.
Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 93,74
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 354,84
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 155,59
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 831,09

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 582,29
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 911,87
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 831,09
Total:		R\$ 2.325,25

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 10,41
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,74
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 49,56
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 48,07
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 17,59
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 49,56
Total:		R\$ 175,93

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 40,14
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 6,94
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,50
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 8,18
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 4,71
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 60,47

Submódulo 4.2 - Substituto na Intra jornada		
4.2	Substituto na Intra jornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 60,47
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 60,47

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 247,13
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,41
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 248,54

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 264,40
B	Lucro:	10,00%	R\$ 555,24
C	Tributos:	12,75%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 647,52
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	3,50%	R\$ 245,01
	Total:	27,75%	R\$ 1.712,17

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 2.477,85
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.325,25
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 175,93
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 60,47
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 248,54
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 5.288,04
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.712,17
	Valor Total por Empregado:	R\$ 7.000,21
	Valor Total do Posto:	R\$ 28.000,84



- Supervisor de cozinha:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Alegre/Jerônimo Monteiro/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SECOHTUH 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Supervisor de Cozinha	Posto	2

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS		
Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Supervisor de Cozinha
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	2711-05
3	Salário Base:	R\$ 3.453,42
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.
Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 3.453,42
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 3.735,82

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 425,88
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 452,03
Total:		R\$ 877,91

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,
Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.
Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 747,16
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 93,40
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 112,07
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 56,04
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 37,36
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 22,41
G	INCRA:	0,20%	R\$ 7,47
H	FGTS:	8,00%	R\$ 298,87
Total:		36,80%	R\$ 1.374,78

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.
Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.
Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 56,00
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 354,84
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 130,43
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 768,19

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 877,91
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 1.374,78
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 768,19
Total:		R\$ 3.020,88

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 15,69
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 1,12
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 74,72
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 72,47
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 26,52
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 74,72
Total:		R\$ 265,24

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 60,52
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 10,46
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,75
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 12,33
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 7,10
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 91,16

Submódulo 4.2 - Substituto na Intra jornada		
4.2	Substituto na Intra jornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Nota: Quando houver a necessidade de reposição de um empregado durante sua ausência nos casos de intervalo para repouso ou alimentação deve-se contemplar o Submódulo 4.2.

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 91,16
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 91,16

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 138,37
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,41
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 139,78

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 362,64
B	Lucro:	10,00%	R\$ 761,55
C	Tributos:	12,75%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 888,11
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	3,50%	R\$ 336,04
	Total:	27,75%	R\$ 2.348,34

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 3.735,82
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 3.020,88
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 265,24
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 91,16
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 139,78
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 7.252,88
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 2.348,34
	Valor Total por Empregado:	R\$ 9.601,22
	Valor Total do Posto:	R\$ 19.202,44



- Oficial de manutenção:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Alegre/Jerônimo Monteiro/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SECOHTUH 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Oficial de Manutenção	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS		
Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Oficial de Manutenção
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5143-25
3	Salário Base:	R\$ 1.494,25
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.
Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.494,25
B	Adicional de Periculosidade:	R\$ 448,28
C	Adicional de Insalubridade:	-
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.942,53

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 221,45
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 235,05
Total:		R\$ 456,50

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,
Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.
Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 388,51
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 48,56
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 58,28
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 29,14
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 19,43
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 11,66
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,89
H	FGTS:	8,00%	R\$ 155,40
Total:		36,80%	R\$ 714,87

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.
Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.
Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 114,77
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 354,84
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 169,62
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 866,15

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 456,50
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 714,87
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 866,15
Total:		R\$ 2.037,52

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 8,16
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,58
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 38,85
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 37,69
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 13,79
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 38,85
Total:		R\$ 137,92

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 31,47
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,44
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,39
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 6,41
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,69
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 47,40

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 47,40
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 47,40

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 189,78
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 45,50
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 235,28

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 220,03
B	Lucro:	10,00%	R\$ 462,07
C	Tributos:	12,75%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 538,86
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	3,50%	R\$ 203,89
	Total:	27,75%	R\$ 1.424,85

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.942,53
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.037,52
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 137,92
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 47,40
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 235,28
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.400,65
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.424,85
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.825,50
	Valor Total do Posto:	R\$ 5.825,50



- Operador de câmara frigorífica:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	Alegre/Jerônimo Monteiro/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SECOHTUH 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Operador de Câma. Frigorífica	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Operador de Câma. Frigorífica
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	8414-56
3	Salário Base:	R\$ 1.434,98
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.434,98
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.717,38

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 195,78
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 207,80
Total:		R\$ 403,58

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 343,48
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 42,93
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 51,52
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 25,76
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 17,17
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 10,30
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,43
H	FGTS:	8,00%	R\$ 137,39
Total:		36,80%	R\$ 631,98

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 116,55
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 354,84
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 170,80
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 869,11

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 403,58
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 631,98
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 869,11
Total:		R\$ 1.904,67

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,21
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,52
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 34,35
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 33,32
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 12,19
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 34,35
Total:		R\$ 121,94

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 27,82
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 4,81
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,34
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 5,67
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,26
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 41,90

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 41,90
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 41,90

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 112,01
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 1,41
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 113,42

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 194,97
B	Lucro:	10,00%	R\$ 409,43
C	Tributos:	12,75%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 477,47
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	3,50%	R\$ 180,66
	Total:	27,75%	R\$ 1.262,53

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.717,38
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 1.904,67
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 121,94
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 41,90
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 113,42
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 3.899,31
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.262,53
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.161,84
	Valor Total do Posto:	R\$ 5.161,84



APÊNDICE III.IV: Planilhas de custos e formação de preço por posto (Lote 03 – São Mateus)

- Armazenista:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
--	--

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	São Mateus/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Armazenista	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja

Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra	
Mão de obra vinculada à execução contratual	
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra	
1	Tipo de Serviço: Armazenista
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO): 4141-10
3	Salário Base: R\$ 2.382,51
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual): Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria: 1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 2.382,51
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
	Total:	R\$ 2.664,91

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 303,80
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 322,45
	Total:	R\$ 626,25

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 532,98
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 66,62
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 79,95
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 39,97
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 26,65
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 15,99
G	INCRA:	0,20%	R\$ 5,33
H	FGTS:	8,00%	R\$ 213,19
	Total:	36,80%	R\$ 980,68

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 117,52
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 373,12
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 151,85
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 869,41

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 626,25
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 980,68
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 869,41
Total:		R\$ 2.476,34

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 11,19
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,80
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 53,30
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 51,70
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 18,92
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 53,30
Total:		R\$ 189,21

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 43,17
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 7,46
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,53
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 8,79
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 5,06
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 65,01

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Nota: Quando houver a necessidade de reposição de um empregado durante sua ausência nos casos de intervalo para repouso ou alimentação deve-se contemplar o Submódulo 4.2.

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 65,01
4.2	Substituto na cobertura de intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 65,01

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 171,15
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 2,05
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 173,20

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 278,43
B	Lucro:	10,00%	R\$ 584,71
C	Tributos:	13,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 685,81
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	4,00%	R\$ 296,57
	Total:	28,25%	R\$ 1.845,52

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 2.664,91
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.476,34
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 189,21
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 65,01
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 173,20
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 5.568,67
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.845,52
	Valor Total por Empregado:	R\$ 7.414,19
	Valor Total do Posto:	R\$ 7.414,19



- Auxiliar de cozinha I:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	São Mateus/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Cozinha I	Posto	5

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Auxiliar de Cozinha I
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5135-05
3	Salário Base:	R\$ 1.521,79
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.521,79
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.804,19

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 205,68
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 218,31
Total:		R\$ 423,99

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 360,84
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 45,10
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 54,13
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 27,06
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 18,04
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 10,83
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,61
H	FGTS:	8,00%	R\$ 144,34
Total:		36,80%	R\$ 663,95

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 143,35
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 373,12
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 169,06
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 912,45

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 423,99
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 663,95
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 912,45
Total:		R\$ 2.000,39

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,58
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,54
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 36,08
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 35,00
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 12,81
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 36,08
Total:		R\$ 128,09

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 29,23
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,05
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,36
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 5,95
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,43
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 44,02

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 44,02
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 44,02

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 163,18
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 2,05
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 165,23

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 207,10
B	Lucro:	10,00%	R\$ 434,90
C	Tributos:	13,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 510,10
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	4,00%	R\$ 220,58
	Total:	28,25%	R\$ 1.372,68

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.804,19
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.000,39
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 128,09
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 44,02
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 165,23
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.141,92
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.372,68
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.514,60
	Valor Total do Posto:	R\$ 27.573,00



- Auxiliar de cozinha II:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	São Mateus/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Cozinha II	Posto	2

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra	
Mão de obra vinculada à execução contratual	
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra	
1	Tipo de Serviço: Auxiliar de Cozinha II
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO): 5135-05
3	Salário Base: R\$ 1.673,97
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual): Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria: 1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.673,97
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.956,37

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		Valor (R\$)
2.1.	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 223,03
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 236,72
Total:		R\$ 459,75

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina.

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 391,27
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 48,91
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 58,69
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 29,35
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 19,56
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 11,74
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,91
H	FGTS:	8,00%	R\$ 156,51
Total:		36,80%	R\$ 719,94

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 138,78
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 373,12
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 166,02
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 904,84

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 459,75
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 719,94
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 904,84
Total:		R\$ 2.084,53

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 8,22
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,59
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 39,13
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 37,95
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 13,89
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 39,13
Total:		R\$ 138,91

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 31,69
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,48
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,39
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 6,46
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,72
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 47,74

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 47,74
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 47,74

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 249,55
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 2,05
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 251,60

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 223,96
B	Lucro:	10,00%	R\$ 470,31
C	Tributos:	13,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 551,63
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	4,00%	R\$ 238,54
	Total:	28,25%	R\$ 1.484,44

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.956,37
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.084,53
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 138,91
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 47,74
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 251,60
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.479,15
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.484,44
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.963,59
	Valor Total do Posto:	R\$ 11.927,18



- Auxiliar de cozinha III:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__. horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	São Mateus/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Cozinha III	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra	
Mão de obra vinculada à execução contratual	
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra	
1	Tipo de Serviço: Auxiliar de Cozinha III
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO): 5135-05
3	Salário Base: R\$ 1.597,88
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual): Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria: 1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.597,88
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.880,28

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		Valor (R\$)
2.1.	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 214,35
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 227,51
Total:		R\$ 441,86

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 376,06
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 47,01
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 56,41
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 28,20
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 18,80
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 11,28
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,76
H	FGTS:	8,00%	R\$ 150,42
Total:		36,80%	R\$ 691,94

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 141,06
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 373,12
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 167,54
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 908,64

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 441,86
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 691,94
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 908,64
Total:		R\$ 2.042,44

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,90
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,56
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 37,61
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 36,48
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 13,35
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 37,61
Total:		R\$ 133,51

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 30,46
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,26
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,38
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 6,20
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,57
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 45,87

Submódulo 4.2 - Substituto na Intra jornada		
4.2	Substituto na Intra jornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 45,87
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 45,87

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 131,71
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 2,05
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 133,76

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 211,79
B	Lucro:	10,00%	R\$ 444,77
C	Tributos:	13,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 521,67
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	4,00%	R\$ 225,59
	Total:	28,25%	R\$ 1.403,82

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.880,28
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.042,44
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 133,51
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 45,87
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 133,76
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.235,86
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.403,82
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.639,68
	Valor Total do Posto:	R\$ 5.639,68



- Auxiliar de cozinha IV:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	São Mateus/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Cozinha IV	Posto	5

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Auxiliar de Cozinha IV
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5135-05
3	Salário Base:	R\$ 1.643,53
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.643,53
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.925,93

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 219,56
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 233,04
Total:		R\$ 452,60

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 385,19
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 48,15
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 57,78
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 28,89
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 19,26
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 11,56
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,85
H	FGTS:	8,00%	R\$ 154,07
Total:		36,80%	R\$ 708,75

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 139,69
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 373,12
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 166,63
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 906,36

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 452,60
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 708,75
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 906,36
Total:		R\$ 2.067,71

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 8,09
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,58
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 38,52
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 37,36
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 13,67
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 38,52
Total:		R\$ 136,74

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 31,20
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,39
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,39
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 6,36
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,66
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 47,00

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 47,00
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 47,00

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 252,40
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 2,05
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 254,45

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 221,59
B	Lucro:	10,00%	R\$ 465,34
C	Tributos:	13,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 545,80
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	4,00%	R\$ 236,02
	Total:	28,25%	R\$ 1.468,75

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.925,93
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.067,71
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 136,74
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 47,00
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 254,45
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.431,83
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.468,75
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.900,58
	Valor Total do Posto:	R\$ 29.502,90



- Auxiliar de restaurante:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	São Mateus/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Auxiliar de Restaurante	Posto	2

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Auxiliar de Restaurante
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5134-35
3	Salário Base:	R\$ 1.521,79
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.521,79
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.804,19

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 205,68
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 218,31
Total:		R\$ 423,99

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 360,84
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 45,10
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 54,13
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 27,06
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 18,04
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 10,83
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,61
H	FGTS:	8,00%	R\$ 144,34
Total:		36,80%	R\$ 663,95

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 143,35
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 373,12
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 169,06
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 912,45

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 423,99
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 663,95
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 912,45
Total:		R\$ 2.000,39

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,58
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,54
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 36,08
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 35,00
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 12,81
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 36,08
Total:		R\$ 128,09

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 29,23
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,05
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,36
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 5,95
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,43
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 44,02

Submódulo 4.2 - Substituto na Intra jornada		
4.2	Substituto na Intra jornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 44,02
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 44,02

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 119,49
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 2,05
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 121,54

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 204,91
B	Lucro:	10,00%	R\$ 430,31
C	Tributos:	13,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 504,72
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	4,00%	R\$ 218,26
	Total:	28,25%	R\$ 1.358,20

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.804,19
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.000,39
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 128,09
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 44,02
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 121,54
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.098,23
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.358,20
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.456,43
	Valor Total do Posto:	R\$ 10.912,86



- Auxiliar de serviços gerais I:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	São Mateus/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
ASG I	Posto	3

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja

Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	ASG I
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5143-20
3	Salário Base:	R\$ 1.471,75
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.471,75
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado:	R\$ -
G	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 1.754,15

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 199,97
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 212,25
Total:		R\$ 412,22

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 350,83
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 43,85
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 52,62
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 26,31
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 17,54
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 10,52
G	INCRA:	0,20%	R\$ 3,51
H	FGTS:	8,00%	R\$ 140,33
Total:		36,80%	R\$ 645,51

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 144,85
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 373,12
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 170,07
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 914,96

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 412,22
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 645,51
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 914,96
Total:		R\$ 1.972,69

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 7,37
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,53
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 35,08
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 34,03
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 12,45
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 35,08
Total:		R\$ 124,54

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 28,42
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 4,91
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,35
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 5,79
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,33
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 42,80

Submódulo 4.2 - Substituto na Intra jornada		
4.2	Substituto na Intra jornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Nota: Quando houver a necessidade de reposição de um empregado durante sua ausência nos casos de intervalo para repouso ou alimentação deve-se contemplar o Submódulo 4.2.

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 42,80
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 42,80

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 165,00
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 2,37
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 167,37

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 203,08
B	Lucro:	10,00%	R\$ 426,46
C	Tributos:	13,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 500,20
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	4,00%	R\$ 216,30
	Total:	28,25%	R\$ 1.346,04

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 1.754,15
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 1.972,69
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 124,54
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 42,80
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 167,37
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.061,55
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.346,04
	Valor Total por Empregado:	R\$ 5.407,59
	Valor Total do Posto:	R\$ 16.222,77



- Auxiliar de serviços gerais II:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	São Mateus/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
ASG II	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja

Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra

Mão de obra vinculada à execução contratual

Dados para composição dos custos referentes a mão de obra

1	Tipo de Serviço:	ASG II
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5143-20
3	Salário Base:	R\$ 1.471,75
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.471,75
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 564,80
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 2.036,55

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 232,17
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 246,42
Total:		R\$ 478,59

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme e Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 407,31
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 50,91
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 61,10
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 30,55
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 20,37
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 12,22
G	INCRA:	0,20%	R\$ 4,07
H	FGTS:	8,00%	R\$ 162,92
Total:		36,80%	R\$ 749,45

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 144,85
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 373,12
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 170,07
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 914,96

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 478,59
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 749,45
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 914,96
Total:		R\$ 2.143,00

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 8,55
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,61
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 40,73
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 39,51
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 14,46
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 40,73
Total:		R\$ 144,59

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 32,99
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 5,70
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,41
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 6,72
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 3,87
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 49,69

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 49,69
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 49,69

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 161,98
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 2,37
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 164,35

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 226,91
B	Lucro:	10,00%	R\$ 476,51
C	Tributos:	13,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 558,90
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	4,00%	R\$ 241,69
	Total:	28,25%	R\$ 1.504,01

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 2.036,55
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.143,00
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 144,59
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 49,69
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 164,35
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.538,18
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.504,01
	Valor Total por Empregado:	R\$ 6.042,19
	Valor Total do Posto:	R\$ 6.042,19



- Cozinheiro:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	São Mateus/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Cozinheiro	Posto	2

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Cozinheiro
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5132-05
3	Salário Base:	R\$ 2.195,45
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 2.195,45
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 2.477,85

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 282,47
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 299,82
Total:		R\$ 582,29

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme e Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 495,57
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 61,95
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 74,34
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 37,17
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 24,78
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 14,87
G	INCRA:	0,20%	R\$ 4,96
H	FGTS:	8,00%	R\$ 198,23
Total:		36,80%	R\$ 911,87

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 123,14
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 373,12
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 155,59
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 878,77

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 582,29
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 911,87
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 878,77
Total:		R\$ 2.372,93

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 10,41
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,74
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 49,56
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 48,07
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 17,59
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 49,56
Total:		R\$ 175,93

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 40,14
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 6,94
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,50
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 8,18
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 4,71
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 60,47

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 60,47
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 60,47

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 196,54
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 2,05
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 198,59

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 264,29
B	Lucro:	10,00%	R\$ 555,01
C	Tributos:	13,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 650,97
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	4,00%	R\$ 281,50
	Total:	28,25%	R\$ 1.751,77

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 2.477,85
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.372,93
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 175,93
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 60,47
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 198,59
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 5.285,77
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.751,77
	Valor Total por Empregado:	R\$ 7.037,54
	Valor Total do Posto:	R\$ 14.075,08



- Supervisor de cozinha:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __: __ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	São Mateus/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Supervisor de Cozinha	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja

Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Supervisor de Cozinha
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	2711-05
3	Salário Base:	R\$ 3.453,42
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 3.453,42
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 3.735,82

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 425,88
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 452,03
Total:		R\$ 877,91

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,

Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 747,16
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 93,40
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 112,07
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 56,04
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 37,36
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 22,41
G	INCRA:	0,20%	R\$ 7,47
H	FGTS:	8,00%	R\$ 298,87
Total:		36,80%	R\$ 1.374,78

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 85,40
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 373,12
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 130,43
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 815,87

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 877,91
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 1.374,78
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 815,87
Total:		R\$ 3.068,56

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 15,69
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 1,12
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 74,72
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 72,47
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 26,52
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 74,72
Total:		R\$ 265,24

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 60,52
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 10,46
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,75
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 12,33
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 7,10
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 91,16

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 91,16
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 91,16

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 122,78
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 2,05
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 124,83

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 364,28
B	Lucro:	10,00%	R\$ 764,99
C	Tributos:	13,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 897,26
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	4,00%	R\$ 388,01
	Total:	28,25%	R\$ 2.414,54

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO			
Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)			Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$	3.735,82
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$	3.068,56
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$	265,24
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$	91,16
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$	124,83
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$	7.285,61
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$	2.414,54
	Valor Total por Empregado:	R\$	9.700,15
	Valor Total do Posto:	R\$	9.700,15



- Gerente de restaurante:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	São Mateus/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Gerente de Restaurante	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Gerente de Restaurante
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	1415-10
3	Salário Base:	R\$ 4.834,79
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.
Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 4.834,79
B	Adicional de Periculosidade:	-
C	Adicional de Insalubridade:	R\$ 282,40
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 5.117,19

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 583,36
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 619,18
Total:		R\$ 1.202,54

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,
Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.
Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 1.023,44
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 127,93
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 153,52
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 76,76
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 51,17
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 30,70
G	INCRA:	0,20%	R\$ 10,23
H	FGTS:	8,00%	R\$ 409,38
Total:		36,80%	R\$ 1.883,13

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.
Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.
Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 43,96
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 373,12
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 102,80
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 746,80

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 1.202,54
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 1.883,13
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 746,80
Total:		R\$ 3.832,47

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 21,49
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 1,54
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 102,34
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 99,27
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 36,33
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 102,34
Total:		R\$ 363,31

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 82,90
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 14,33
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 1,02
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 16,89
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 9,72
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 124,86

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 124,86
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 124,86

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 116,50
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 2,05
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 118,55

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 477,82
B	Lucro:	10,00%	R\$ 1.003,42
C	Tributos:	13,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 1.176,92
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	4,00%	R\$ 508,94
	Total:	28,25%	R\$ 3.167,10

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 5.117,19
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 3.832,47
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 363,31
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 124,86
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 118,55
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 9.556,38
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 3.167,10
	Valor Total por Empregado:	R\$ 12.723,48
	Valor Total do Posto:	R\$ 12.723,48



- Oficial de manutenção:

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº do Processo:	23068.001873/2024-36
Licitação Nº:	Pregão Eletrônico nº XX/2024

Dia __/__/__ às __:__ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	São Mateus/ES
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	SINTRAHOTEIS 2024
D	Número de meses de execução contratual:	12

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar
Oficial de Manutenção	Posto	1

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

Mão-de-obra		
Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço:	Oficial de Manutenção
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):	5143-25
3	Salário Base:	R\$ 1.679,26
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):	Cozinha Industrial
5	Data-Base da Categoria:	1º de Janeiro

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.
Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	R\$ 1.679,26
B	Adicional de Periculosidade:	R\$ 503,78
C	Adicional de Insalubridade:	-
D	Adicional Noturno:	R\$ -
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	R\$ -
F	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 2.183,04

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		
2.1.	13º(décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	R\$ 248,87
B	Férias e Adicional de Férias:	R\$ 264,15
Total:		R\$ 513,02

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina.
Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.
Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.			
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	R\$ 436,61
B	Salário Educação:	2,50%	R\$ 54,58
C	SAT (RAT/FAP):	3,00%	R\$ 65,49
D	SESC ou SESI:	1,50%	R\$ 32,75
E	SENAI - SENAC:	1,00%	R\$ 21,83
F	SEBRAE:	0,60%	R\$ 13,10
G	INCRA:	0,20%	R\$ 4,37
H	FGTS:	8,00%	R\$ 174,64
Total:		36,80%	R\$ 803,37

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.
Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.
Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	R\$ 138,62
B	Cesta Básica:	R\$ 189,00
C	Assistência Médica e Familiar:	R\$ 373,12
D	Auxílio Creche:	R\$ -
E	Benefício Social Familiar:	R\$ 30,00
F	Auxílio Alimentação:	R\$ 165,91
G	Cesta Natalina:	R\$ 7,92
Total:		R\$ 904,57

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	R\$ 513,02
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	R\$ 803,37
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	R\$ 904,57
Total:		R\$ 2.220,96

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 9,17
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 0,65
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	R\$ 43,66
D	Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 42,35
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 15,50
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	R\$ 43,66
Total:		R\$ 154,99

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	R\$ 35,37
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	R\$ 6,11
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	R\$ 0,44
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	R\$ 7,20
E	Substituto na Cobertura de Afastamento Maternidade:	R\$ 4,15
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	-
Total:		R\$ 53,27

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	R\$ -
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	R\$ 53,27
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	-
Total:		R\$ 53,27

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	R\$ 161,81
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	R\$ 53,98
C	Outros (especificar):	R\$ -
Total:		R\$ 215,79

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:	5,00%	R\$ 241,40
B	Lucro:	10,00%	R\$ 506,95
C	Tributos:	13,25%	
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):	9,25%	R\$ 594,60
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):	0,00%	R\$ -
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):	4,00%	R\$ 257,13
	Total:	28,25%	R\$ 1.600,08

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ 2.183,04
B	Módulo 2-Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ 2.220,96
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ 154,99
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ 53,27
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ 215,79
	Subtotal (A + B +C+ D+E):	R\$ 4.828,05
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ 1.600,08
	Valor Total por Empregado:	R\$ 6.428,13
	Valor Total do Posto:	R\$ 6.428,13



Anexo IV - APENDICE IV.pdf



APÊNDICE IV: PLANILHAS E QUADROS PARA PROPOSTAS

APÊNDICE IV.I: Modelo dos quadros-resumos dos valores mensais dos serviços por posto, valores referentes aos materiais e demonstrativos dos valores globais das propostas por lote.

QUADRO-RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS [LOTE 01 - VITÓRIA]				
Tipo de Serviço/Posto (A)	Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. de Empregados por Posto (C)	Valor Total (MENSAL) do Serviço (D) = (B x C)	Valor Total (ANUAL) do Serviço (E) = (D x 12)
1	Armazenista			
2	Atendente de Refeitório			
3	Auxiliar de Cozinha I			
4	Auxiliar de Cozinha II			
5	Auxiliar de Cozinha III			
6	ASG I			
7	ASG II			
8	Auxiliar de Manutenção			
9	Encarregado de Manutenção			
10	Encarregado de Serv. Gerais			
11	Cozinheiro			
12	Supervisor de Cozinha			
13	Operador de Câm. Frigorífica			
TOTAL:				

MATERIAIS [LOTE 01 - VITÓRIA]	Valor Total (MENSAL)	Valor Total (ANUAL)

QUADRO DEMONSTRATIVO DO VALOR GLOBAL DA PROPOSTA [LOTE 01 - VITÓRIA]		
DESCRIÇÃO		
A	Valor mensal da proposta:	
B	Valor global da proposta (Valor mensal do serviço multiplicado pelo número de meses do contrato):	

QUADRO-RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS [LOTE 02 - ALEGRE/JERÔNIMO MONTEIRO]				
Tipo de Serviço/Posto (A)	Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. de Empregados por Posto (C)	Valor Total (MENSAL) do Serviço (D) = (B x C)	Valor Total (ANUAL) do Serviço (E) = (D x 12)
1	Armazenista			
2	Atendente de Refeitório			
3	Auxiliar de Cozinha I			
4	Auxiliar de Cozinha II			
5	Auxiliar de Cozinha III			
6	Auxiliar de Cozinha IV			
7	Auxiliar de Restaurante			
8	ASG I			
9	ASG II			
10	Cozinheiro			
11	Supervisor de Cozinha			
12	Oficial de Manutenção			
13	Operador de Câm. Frigorífica			
TOTAL:				

MATERIAIS [LOTE 02 - ALEGRE/JERÔNIMO MONTEIRO]	Valor Total (MENSAL)	Valor Total (ANUAL)

QUADRO DEMONSTRATIVO DO VALOR GLOBAL DA PROPOSTA [LOTE 02 - ALEGRE/JERÔNIMO MONTEIRO]		
DESCRIÇÃO		
A	Valor mensal da proposta:	
B	Valor global da proposta (Valor mensal do serviço multiplicado pelo número de meses do contrato):	



QUADRO-RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS [LOTE 03 - SÃO MATEUS]				
Tipo de Serviço/Posto (A)	Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. de Empregados por Posto (C)	Valor Total (MENSAL) do Serviço (D) = (B x C)	Valor Total (ANUAL) do Serviço (E) = (D x 12)
1	Armazenista			
2	Auxiliar de Cozinha I			
3	Auxiliar de Cozinha II			
4	Auxiliar de Cozinha III			
5	Auxiliar de Cozinha IV			
6	Auxiliar de Restaurante			
7	ASG I			
8	ASG II			
9	Cozinheiro			
10	Supervisor de Cozinha			
11	Gerente de Restaurante			
12	Oficial de Manutenção			
TOTAL:				

MATERIAIS [LOTE 03 - SÃO MATEUS]	Valor Total (MENSAL)	Valor Total (ANUAL)

QUADRO DEMONSTRATIVO DO VALOR GLOBAL DA PROPOSTA [LOTE 03 - SÃO MATEUS]		
DESCRIÇÃO		
A	Valor mensal da proposta:	
B	Valor global da proposta (Valor mensal do serviço multiplicado pelo número de meses do contrato):	



APÊNDICE IV.II: Modelo de planilhas de custos e formação de preço por posto.

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS	
Nº do Processo:	
Licitação Nº:	

Dia ___/___/___ às ___:___ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	
D	Número de meses de execução contratual:	

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar

Nota (1): Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive no que concerne às rubricas e suas respectivas provisões e/ou estimativas, desde que haja
Nota (2): As provisões constantes desta planilha poderão ser desnecessárias quando se tratar de determinados serviços que prescindam da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

1. MÓDULOS

Mão-de-obra	
Mão de obra vinculada à execução contratual	
Dados para composição dos custos referentes a mão de obra	
1	Tipo de Serviço:
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):
3	Salário Base:
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual):
5	Data-Base da Categoria

Nota (1): Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

Nota (2): A planilha será calculada considerando o valor mensal do empregado.

Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base:	
B	Adicional de Periculosidade:	
C	Adicional de Insalubridade:	
D	Adicional Noturno:	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida:	
F	Outros (especificar):	
Total:		R\$ -

Nota: O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1.	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário:	
B	Férias e Adicional de Férias:	
Total:		R\$ -

Nota (1): Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina,
Nota (2): O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Nota (3): Levando em consideração a vigência contratual prevista no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a rubrica férias tem como objetivo principal suprir a necessidade do pagamento das férias remuneradas ao final do contrato de 12 meses. Esta rubrica, quando da prorrogação contratual, torna-se custo não renovável.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS:	20,00%	
B	Salário Educação:	2,50%	
C	SAT (RAT/FAP):		
D	SESC ou SESI:	1,50%	
E	SENAI - SENAC:	1,00%	
F	SEBRAE:	0,60%	
G	INCRA:	0,20%	
H	FGTS:	8,00%	
Total:		33,80%	R\$ -

Nota (1): Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2): O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

Nota (3): Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1 e o Submódulo 2.1.



Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.		
2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte:	
B	Cesta Básica:	
C	Assistência Médica e Familiar:	
D	Auxílio Creche:	
E	Benefício Social Familiar:	
F	Auxílio Alimentação:	
G	Cesta Natalina:	
Total:		R\$ -

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

Nota (2): Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias:	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições:	
2.3	Benefícios Mensais e Diários:	
Total:		R\$ -

Módulo 3 - Provisão para Rescisão		
3	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado:	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado:	
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado:	
D	Aviso Prévio Trabalhado:	
E	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado:	
Total:		R\$ -

Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
---	--	--

Nota (1): Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente,

Submódulo 4.1 - Ausências Legais		
4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Substituto na Cobertura de Férias:	
B	Substituto na Cobertura das Ausências Legais:	
C	Substituto na Cobertura de Licença-Paternidade:	
D	Substituto na Cobertura das Ausências por Acidente de Trabalho:	
F	Substituto na Cobertura de Outras Ausências (Especificar):	
Total:		R\$ -

Submódulo 4.2 - Substituto na Intrajornada		
4.2	Substituto na Intrajornada	Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	
Total:		R\$ -

Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		
4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Substituto nas Ausências Legais:	
4.2	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação:	
Total:		R\$ -

Módulo 5 - Insumos Diversos		
5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	EPI's/Uniformes:	
B	Equipamentos - Depreciação mensal:	
C	Outros (especificar):	
Total:		R\$ -

Nota: Valores mensais por empregado.



Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos:		
B	Lucro:		
C	Tributos:		
	C.1. Tributos Federais (PIS e COFINS):		
	C.2. Tributos Estaduais (especificar):		
	C.3. Tributos Municipais (ISSQN):		
	Total:	0,00%	R\$ -

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

2. QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração:	R\$ -
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários:	R\$ -
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão:	R\$ -
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente:	R\$ -
E	Módulo 5 - Insumos Diversos:	R\$ -
	Subtotal (A + B + C + D + E):	R\$ -
F	Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro:	R\$ -
	Valor Total por Empregado:	R\$ -
	Valor Total do Posto:	R\$ -



Anexo V - APENDICE V.pdf



APÊNDICE V: INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR

O Instrumento de Medição de Resultado (IMR) será utilizado com objetivo de avaliar mensalmente a empresa e registrar as inconformidades existentes, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência, no edital e na legislação vigente.

1) DISPOSIÇÕES GERAIS

- a. Fica estabelecido entre as partes o IMR, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados pela Contratada;
- b. A medição da qualidade dos serviços prestados pela Contratada será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser descontado no período avaliado;
- c. As situações abrangidas pelo IMR se referem a fatos cotidianos da execução do contrato, não isentando a Contratada das demais responsabilidades ou sanções legalmente previstas;
- d. A Contratante poderá alterar os procedimentos e/ou metodologia de avaliação durante a execução contratual, bem como renegociar os níveis de serviço, sempre que o novo sistema se mostrar mais eficiente que o anterior e não houver prejuízos para a Contratada;
- e. A alteração ou renegociação dos níveis de serviço serão tecnicamente justificadas, não implicarão acréscimo ou redução além dos limites do art. 124 da Lei nº 14.133/2021 e não configurarão a descaracterização do objeto licitado.

2) DOS PROCEDIMENTOS

- a. O Fiscal Técnico do contrato designado pela Contratante acompanhará a execução dos serviços prestados, atuando junto ao Preposto indicado pela Contratada;
- b. Se verificar a existência de irregularidades na prestação dos serviços, o Fiscal Técnico do contrato notificará formalmente o Preposto da Contratada para solucionar o problema e/ou prestar os devidos esclarecimentos. A depender da gravidade da situação ou da reincidência do fato, poderá ter ações imediatas como, por exemplo, o afastamento imediato de funcionário;
- c. As notificações poderão ser encaminhadas à Contratada por e-mail a critério do Fiscal Técnico do Contrato. Caso essa forma de notificação seja adotada, o "visto" do Preposto também poderá ocorrer via e-mail;
- d. A notificação será imediatamente apresentada ao Preposto da Contratada, o qual, constatando a ocorrência, deverá atestar de pronto seu "visto" no documento ou responder ao e-mail encaminhado, que ficará sob a guarda do Fiscal Técnico do contrato;
 - i. Se houver divergências quanto à veracidade dos fatos, deverá o Preposto da Contratada registrar suas razões no próprio termo de notificação;
 - ii. A razão registrada será avaliada por uma Comissão Interna formada pelo Fiscal do contrato, Gestor do contrato, Diretor (a) da Diretoria de Gestão dos Restaurantes e Coordenador(a) de Nutrição ou Responsável Técnico do restaurante. A Comissão analisará os argumentos apresentados;
 - iii. Além dos membros mencionados no subitem anterior, poderão também ser convocados outros servidores da Diretoria de Gestão dos Restaurantes que



porventura tenham relação direta e/ou indireta com as ocorrências a serem discutidas/avaliadas.

e. Em até 5 (cinco) dias úteis anteriores à apresentação da medição, o Fiscal Técnico do contrato informará à Contratada o resultado da avaliação mensal do serviço;

f. Após a emissão e envio do IMR à Contratada, a mesma deverá retornar ao Fiscal Técnico, o documento assinado, dentro do prazo de até 1 (hum) dia útil, indicando o aceite ou a recusa das ocorrências e descontos apontados;

g. Caso a defesa apresentada pelo Preposto seja deferida pela Comissão Interna, a ocorrência não será computada no sistema de pontuação do referido mês;

h. Caso não concorde com a decisão da Comissão Interna, a empresa poderá recorrer às instâncias superiores da Universidade Federal do Espírito Santo. A solicitação de recurso deverá ser encaminhada pela Contratada em um prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após a recusa da defesa mencionada no subitem anterior;

i. A Contratada, quando solicitada pelo Gestor do contrato, emitirá fatura mensal relativa aos serviços prestados, considerando o valor apurado pela Contratante relativos aos descontos efetuados na aplicação do IMR;

i. Considerando a possibilidade de solicitação de recurso mencionada no item h, a medição será encaminhada sem a aplicação dos descontos apurados, sendo estes glosados em mês subsequente à decisão das instâncias superiores da Universidade Federal do Espírito Santo;

ii. Em caso de perda do prazo de recurso, considera-se a medição do mês subsequente para aplicação dos descontos apurados;

iii. Em ambos os casos, dos subitens acima, i e ii,, o valor apurado será calculado na medição que ensejou as ocorrências.

j. O Fiscal Técnico do contrato, ao receber da Contratada as faturas mensais para ateste, somente o fará quando verificar a dedução dos descontos aplicados pelo IMR, quando for o caso.

3) DO SISTEMA DE AFERIÇÃO

a) O sistema de aferição objetiva definir o número de ocorrências mensais, para um mesmo item, abatido pelo número de tolerância permitido naquele mês;

b) Serão realizadas adequações no pagamento, respeitando a tabela de faixa de ajuste de pagamento e os quantitativos de excessos para o mês.

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR

MÊS DE AFERIÇÃO: _____/2024

Ocorrência 1: Retirar empregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do Contratante.

Aferição: Condicionado a verificação do Fiscal do contrato ou a comunicação formalizada a este, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de empregados que nela incorrerem, por dia de serviço em um mesmo mês.



Total mensal de ocorrências:	
Data da Ocorrência	Descrição Sintética
Ocorrência 2: Contratação de profissional com qualificação inferior à exigida no Termo de Referência.	
Aferição: Os registros desse tipo de ocorrência serão individuais.	
Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número total de empregados que nela incorrerem, por mês. O Gestor do contrato poderá solicitar à contratada documentos comprobatórios relacionados às exigências mínimas para ocupação de cada cargo, sempre que se fizer necessário.	
Total mensal de ocorrências:	
Data da Ocorrência	Descrição Sintética
Ocorrência 3: Descumprimento do horário estabelecido pelo contrato/determinado pela fiscalização.	
Aferição: Condicionado à verificação do Fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.	
Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de vezes em que a empresa descumprir o horário de entrada/saída acordado com a UFES por mês.	
Total mensal de ocorrências:	
Data da Ocorrência	Descrição Sintética



--	--

Ocorrência 4: Uso das dependências dos restaurantes para fins diversos da contratação.

Aferição: Condicionado à verificação do Fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de vezes em que a empresa fizer o uso das dependências dos restaurantes de forma indevida.

Total mensal de ocorrências:

Data da Ocorrência	Descrição Sintética

Ocorrência 5: Descumprir determinação formal ou instrução complementar acordada com o Fiscal do contrato.

Aferição: A apuração dar-se-á pelo fiscal e encaminhamento da questão à gestão do contrato.

Observação: A quantidade de situações registradas corresponderá ao número total de ocorrências em um mesmo mês.

Total mensal de ocorrências:

Data da Ocorrência	Descrição Sintética

Ocorrência 6: Inobservância da utilização do uniforme; uso de uniforme incompleto ou inadequado; uniforme excessivamente danificado; deixar de providenciar conjunto completo de uniforme para seus empregados.

Aferição: Condicionado à verificação do Fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de



empregados que nela incorrerem, por dia de serviço, em um mesmo mês.

Total mensal de ocorrências:

Data da Ocorrência	Descrição Sintética

Ocorrência 7: Utilização inadequada ou ausência de Equipamento de Proteção Individual (EPIs).

Aferição: Condicionado a verificação do Fiscal do contrato ou a comunicação formalizada a este, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de empregados que nela incorrerem, por dia de serviço, em um mesmo mês.

Total mensal de ocorrências:

Data da Ocorrência	Descrição Sintética

Ocorrência 8: Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais.

Aferição: Condicionado a verificação do Fiscal do contrato ou a comunicação formalizada a este, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de incidentes registrados corresponderá ao número de ocorrências por mês.

Total mensal de ocorrências:

Data da Ocorrência	Descrição Sintética



Ocorrência 9: Deixar de substituir empregados com rendimento insatisfatório ou que tenham conduta incompatível com as suas atribuições.

Aferição: Condicionado a verificação do Fiscal do contrato ou a comunicação formalizada a este, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de empregados que nela incorrerem, por dia de serviço, em um mesmo mês.

Total mensal de ocorrências:

Data da Ocorrência	Descrição Sintética

Ocorrência 10: Desperdício ou mau uso (exemplo: diluição) de materiais utilizados na realização dos serviços.

Aferição: Os empregados deverão primar pela economicidade e pelo uso correto dos materiais e insumos, estando sujeitos à verificação do fiscal do contrato ou a comunicação formalizada a este, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de empregados que nela incorrerem, por dia de serviço, em um mesmo mês.

Total mensal de ocorrências:

Data da Ocorrência	Descrição Sintética

Ocorrência 11: Má conservação de equipamentos e/ou deixar de zelar pelas instalações utilizadas do Restaurante Universitário – RU.

Aferição: O uso inadequado de equipamentos ou instalações que possam gerar despesas



com manutenções ou substituição, como também a inobservância do funcionário que utiliza o equipamento sem comunicar por escrito eventuais problemas técnicos à chefia imediata. Condicionado a verificação do Fiscal do contrato ou a comunicação formalizada a este, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de empregados que nela incorrerem, por dia de serviço, em um mesmo mês.

Total mensal de ocorrências:

Data da Ocorrência	Descrição Sintética

Ocorrência 12: Deixar de registrar e/ou controlar o ponto.

Aferição: A empresa deverá garantir que seus empregados registrem o ponto e deverá controlar os registros. Condicionado a verificação do Fiscal do contrato ou a comunicação formalizada a este, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de vezes em que a empresa deixar de registrar o ponto por mês.

Total mensal de ocorrências:

Data da Ocorrência	Descrição Sintética

Ocorrência 13: Descumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item, por ocorrência.

Aferição: A empresa deverá acompanhar e garantir que o serviço seja executado na forma do cumprimento dos itens do Edital e do Contrato. Condicionado a verificação do Fiscal do contrato ou a comunicação formalizada a este, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de dias de descumprimento, em um mês.



Total mensal de ocorrências:	
Data da Ocorrência	Descrição Sintética
Ocorrência 14: Faltas nos postos de trabalho.	
Aferição: Falta de empregados em um posto de trabalho. Condicionado a verificação do Fiscal do contrato ou a comunicação formalizada a este, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.	
Observação: A quantidade de ocorrências corresponderá ao número de faltas em cada posto de trabalho, por dia.	
Data da Ocorrência	Descrição Sintética
Ocorrência 15: Garantir preposto na condução do contrato com adequada gestão dos serviços.	
Aferição: Manter preposto durante todo o período de execução contratual, atendendo a todos os critérios/exigências para a função, garantindo sua substituição eventual/definitiva quando necessário. Condicionado à verificação do Fiscal do contrato ou a comunicação formalizada a este, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.	
Observação: Não conformidades contratuais constatadas e não sanadas pelo preposto, ou, de reincidências de problemas já constatados anteriormente, ou, ainda, morosidade nas respostas do Preposto às solicitações da Fiscalização da Contratante.	
Data da Ocorrência	Descrição Sintética



Diante do somatório mensal dos tipos de ocorrências do 1 (um) ao 15 (quinze), os dados serão tabulados conforme a “Tabela 1: Cálculo Mensal de Excesso de Ocorrências”, utilizando os parâmetros de tolerância para o mês de execução do contrato. Destaca-se que, apenas nos 30 (trinta) primeiros dias a partir da data de execução do contrato, as infrações cometidas pela contratada serão devidamente notificadas ao preposto conforme descrita no IMR, não implicando em penalizações.

TABELA 1: CÁLCULO MENSAL DE EXCESSO DE OCORRÊNCIAS – CAMPI DE VITÓRIA E DE MARUÍPE.

Nº DA OCORRÊNCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14*	15	TOTAL MENSAL
Somatório Mensal da Ocorrência																
Tolerância Mensal	1	0	1	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Excesso (Somatório Mensal da Ocorrência – Tolerância Mensal)																

* O somatório mensal da ocorrência nº 14 será calculado conforme a Tabela 4.

TABELA 2: CÁLCULO MENSAL DE EXCESSO DE OCORRÊNCIAS – CAMPUS DE ALEGRE E RESTAURANTE DE JERÔNIMO MONTEIRO.

Nº DA OCORRÊNCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14*	15	TOTAL MENSAL
Somatório Mensal da Ocorrência																
Tolerância Mensal	1	0	1	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Excesso (Somatório Mensal da Ocorrência – Tolerância Mensal)																

* O somatório mensal da ocorrência nº 14 será calculado conforme a Tabela 5.



TABELA 3: CÁLCULO MENSAL DE EXCESSO DE OCORRÊNCIAS – CAMPUS DE SÃO MATEUS.

Nº DA OCORRÊNCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14*	15	TOTAL MENSAL
Somatório Mensal da Ocorrência																
Tolerância Mensal	1	0	1	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Excesso (Somatório Mensal da Ocorrência – Tolerância Mensal)																

* O somatório mensal da ocorrência nº 14 será calculado conforme a Tabela 6.

TABELA 4: CÁLCULO DE EXCESSOS DA OCORRÊNCIA Nº 14 - CAMPI DE GOIABEIRAS E DE MARUÍPE.

POSTO	Nº DE OCORRÊNCIAS POR DIA				TOTAL MENSAL POR POSTO	TOLERÂNCIA DIÁRIA	TOTAL DE EXCESSOS (TOTAL MENSAL POR POSTO – TOLERÂNCIA DIÁRIA)
	MARÇO/2024 (exemplo)						
	01	02	03	...			
Armazenista						0	
Atendente						0	
Aux. de Cozinha I						0	
Aux. de Cozinha II						0	
Aux. de Cozinha III						0	
ASG I						0	
ASG II						0	
Cozinheiro						0	
Sup. de Cozinha						0	
Enc. Manutenção						0	



Aux. de Manutenção						0		
Enc. ASG						0		
Operador de Câmara Frigorífica						0		
TOTAL MENSAL DE EXCESSOS DA OCORRÊNCIA Nº 14 =								

TABELA 5: CÁLCULO DE EXCESSOS DA OCORRÊNCIA Nº 14 - CAMPUS DE ALEGRE E RESTAURANTE DE JERÔNIMO MONTEIRO.

POSTO	Nº DE OCORRÊNCIAS POR DIA				TOTAL MENSAL POR POSTO	TOLERÂNCIA DIÁRIA	TOTAL DE EXCESSOS (TOTAL MENSAL POR POSTO – TOLERÂNCIA DIÁRIA)
	MARÇO/2024 (exemplo)						
	01	02	03	...			
Armazenista						0	
Atendente						0	
Aux. de Cozinha I						0	
Aux. de Cozinha II						0	
Aux. de Cozinha III						0	
Aux. de Cozinha IV						0	
Aux. de Restaurante						0	
ASG I						0	
ASG II						0	
Cozinheiro						0	
Sup. de Cozinha						0	
Operador de Câmara Frigorífica						0	
Oficial de Manutenção						0	



TOTAL MENSAL DE EXCESSOS DA OCORRÊNCIA Nº 14 =

TABELA 6: CÁLCULO DE EXCESSOS DA OCORRÊNCIA Nº 14 - CAMPUS DE SÃO MATEUS.

POSTO	Nº DE OCORRÊNCIAS POR DIA				TOTAL MENSAL POR POSTO	TOLERÂNCIA DIÁRIA	TOTAL DE EXCESSOS (TOTAL MENSAL POR POSTO – TOLERÂNCIA DIÁRIA)
	MARÇO/2024 (exemplo)						
	01	02	03	...			
Armazenista						0	
Aux. de Cozinha I						0	
Aux. de Cozinha II						0	
Aux. de Cozinha III						0	
Aux. de Cozinha IV						0	
Aux. de Restaurante						0	
ASG I						0	
ASG II						0	
Cozinheiro						0	
Sup. de Cozinha						0	
Oficial de Manutenção						0	
Gerente de Restaurante						0	
TOTAL MENSAL DE EXCESSOS DA OCORRÊNCIA Nº 14 =							



TABELA 7: FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO - CAMPI DE GOIABEIRAS E DE MARUÍPE.

FAIXA	Pontuação acumulada	Sanção
1	Até 13 excessos	Advertência. A partir de 3 (três) advertências, haverá desconto correspondente a 0,1% do valor mensal do contrato.
2	14 a 20 excessos	Desconto correspondente a 0,1% do valor mensal do contrato.
3	21 a 26 excessos	Desconto correspondente a 0,2% do valor mensal do contrato.
4	27 a 37 excessos	Desconto correspondente a 0,3% do valor mensal do contrato.
5	38 a 54 excessos	Desconto correspondente a 0,4% do valor mensal do contrato.
6	55 a 64 excessos	Desconto correspondente a 0,6% do valor mensal do contrato.
7	65 a 76 excessos	Desconto correspondente a 0,8% do valor mensal do contrato.
8	A cada ponto acima de 76	Desconto correspondente a 1% acrescido de 0,01% a cada ponto extra, do valor mensal do contrato, com limite de 5%.

TABELA 8: FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO - CAMPUS DE ALEGRE E RESTAURANTE DE JERÔNIMO MONTEIRO.

FAIXA	Pontuação acumulada	Sanção
1	Até 05 excessos	Advertência. A partir de 3 (três) advertências, haverá desconto correspondente a 0,1% do valor mensal do contrato.
2	06 a 08 excessos	Desconto correspondente a 0,1% do valor mensal do contrato.
3	09 a 11 excessos	Desconto correspondente a 0,2% do valor mensal do contrato.
4	12 a 16 excessos	Desconto correspondente a 0,3% do valor mensal do contrato.
5	17 a 23 excessos	Desconto correspondente a 0,4% do valor mensal do contrato.
6	24 a 28 excessos	Desconto correspondente a 0,6% do valor mensal do contrato.
7	29 a 32 excessos	Desconto correspondente a 0,8% do valor mensal do contrato.
8	A cada ponto acima de 33	Desconto correspondente a 1% acrescido de 0,01% a cada ponto extra, do valor mensal do contrato, com limite de 5%.



TABELA 9: FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO - CAMPUS DE SÃO MATEUS

FAIXA	Pontuação acumulada	Sanção
1	Até 03 excessos	Advertência. A partir de 3 (três) advertências, haverá desconto correspondente a 0,1% do valor mensal do contrato.
2	04 a 05 excessos	Desconto correspondente a 0,1% do valor mensal do contrato.
3	06 a 07 excessos	Desconto correspondente a 0,2% do valor mensal do contrato.
4	08 a 10 excessos	Desconto correspondente a 0,3% do valor mensal do contrato.
5	11 a 15 excessos	Desconto correspondente a 0,4% do valor mensal do contrato.
6	16 a 18 excessos	Desconto correspondente a 0,6% do valor mensal do contrato.
7	19 a 22 excessos	Desconto correspondente a 0,8% do valor mensal do contrato.
8	A cada ponto acima de 22	Desconto correspondente a 1% acrescido de 0,01% a cada ponto extra, do valor mensal do contrato, com limite de 5%.



Anexo VI - APENDICE VI.pdf



Estudo Técnico Preliminar 3/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.001873/2024-36

2. Informações Complementares

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para contratação de pessoa jurídica para a prestação de serviços continuados em cozinha industrial, serviço comum, com uso exclusivo de mão de obra, para atender aos restaurantes da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) dos campi de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, e de São Mateus.

A contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços é norteadada pelo Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e suas alterações; Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia; Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão e suas alterações; Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT), alterada pela Lei nº 13.467, de 13 de julho de 2017, e Convenções Coletivas de Trabalho quanto às obrigações trabalhistas. O processo licitatório observará as normas e procedimentos administrativos constantes no Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, e subsidiariamente as normas da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e da Instrução Normativa SEGES/ ME nº 65/2021, de 7 de julho de 2021.

Trata-se de uma contratação com embasamento em contratações anteriores visando prevenir a ocorrência de inconsistências já observadas e com planejamento adequado das demandas, quantitativos e carga horária evitando alterações contratuais ao longo da vigência.

Não há necessidade de classificar estes estudos técnicos preliminares nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

3. Descrição da necessidade

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

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

Nesse sentido, para que os serviços sejam executados satisfatoriamente, é necessário que a operacionalização da cozinha industrial seja feita por profissionais que realizem as etapas envolvidas no processo. Cabe ressaltar que a demanda dos serviços oferecidos pelos RUs aumenta na mesma proporção da ampliação de vagas, do horário de atendimento e da oferta de novos cursos, com



previsão de fornecimento médio semelhante ou superior a 3.800 refeições diárias nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, 1.600 no *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro e 1.100 no *campus* de São Mateus, considerando dados relativos ao ano de 2023.

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

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

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

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

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

A ausência da pretensa contratação da mão de obra impossibilitará totalmente a execução das atividades de produção e distribuição das refeições nos RUs da UFES, visto que os cargos elencados para a prestação de serviços desta natureza são extintos ou em extinção na Instituição.

Entende-se que este procedimento atende aos princípios da economicidade e da razoabilidade, e espera-se atingir o melhor aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, buscando a qualidade dos serviços prestados aos usuários e a eficiência do acompanhamento e fiscalização exercidos pelo setor competente.

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

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Gestão dos Restaurantes	Amelia Lopes Lima



5. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

Os serviços realizados compreendem:

- Recepção de matérias primas tais como: produtos de limpeza, gêneros alimentícios, utensílios e outros;
- Armazenamento adequado dos itens, de acordo com as especificidades e legislações vigentes;
- Limpeza e organização de almoxarifados;
- Manipulação adequada de alimentos de acordo com técnicas, temperaturas, e condições específicas;
- Pré-preparo e preparo de alimentos de acordo com o planejamento diário do cardápio elaborado pela Coordenação de Nutrição para os restaurantes de Goiabeiras e Maruípe e Setores de Nutrição para os restaurantes de Alegre, Jerônimo Monteiro e São Mateus;
- Montagem da refeição transportada, quando couber;
- Limpeza e organização do caminhão de transporte de alimentos, quando couber;
- Distribuição das refeições de acordo com orientações, respeitando normas específicas;
- Atendimento aos comensais, de forma cordial, respeitando as regras internas de acesso aos restaurantes;
- Higienização adequada de ambiente, utensílios e equipamentos dos restaurantes;
- Utilização correta e com zelo dos equipamentos e utensílios disponíveis;
- Higienização dos uniformes e EPIs, garantindo a durabilidade e eficácia destes itens quanto à promoção de segurança alimentar e nutricional das refeições distribuídas nos restaurantes e dos trabalhadores que fazem uso dos mesmos;
- Utilização dos recursos disponibilizados para a produção das refeições com economia, evitando desperdícios;
- Manutenção das áreas de jardim e horta dos restaurantes, quando couber;
- Limpeza das áreas externas delimitadas aos restaurantes;
- Manutenções preventivas e corretivas emergenciais dos equipamentos e instalações dos restaurantes;
- Venda de *tickets* e realização de cadastro e créditos nos cartões de proximidade, quando aplicável às necessidades dos restaurantes;
- Higienização das instalações sanitárias e administrativas existentes nos restaurantes.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

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

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

Além das medidas anteriores previstas no art. 6º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, também deve adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 3779-R, de 4 de fevereiro de 2015 do Estado do Espírito Santo;



Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos Restaurantes Universitários da UFES, que será procedida pela coleta seletiva de papel, papelão, plástico, ferrosos, vidro e óleo de soja para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006; sendo que a destinação final será de responsabilidade da Contratante;

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

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

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

As prorrogações que ocasionalmente venham a acontecer deverão ser realizadas mediante requisição ou de ofício pela UFES, atendidas as condições e valores compatíveis com os de mercado.

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

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

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

- A empresa deverá fornecer uniformes e EPIs aos funcionários, de acordo com a categoria funcional e em conformidade com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho;
- Tendo em vista o desgaste natural dos materiais, a empresa contratada deverá manter estoque dos mesmos nas dependências da unidade em quantidade suficiente para reposição imediata;
- A Contratada deverá responsabilizar-se pelo fornecimento de todos os itens nas quantidades necessárias à perfeita execução dos serviços;
- Todos os uniformes e EPIs deverão ser substituídos, caso a fiscalização/gestão do contrato constate que os mesmos não correspondem às especificações indicadas ou não estejam adequados ao uso para o qual se destinam;
- Poderão ocorrer eventuais solicitações de alteração nas especificações dos EPIs, quando for identificado inadequações com o uso;
- Poderão ocorrer eventuais alterações nas especificações dos uniformes, quanto ao tecido, à cor, ao modelo, desde que previamente aceitas pela Administração;
- Os uniformes e EPIs deverão ser entregues aos funcionários, mediante recibo (relação nominal), cuja cópia deverá ser entregue à Contratante, sempre que solicitado pela Fiscalização;
- O custo dos uniformes e EPIs não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho.

6. Levantamento de Mercado

Para a determinação dos valores estimados por posto de trabalho foram adotadas as seguintes metodologias, por tratarem-se de valores compostos por mais de uma variável:

Considerando os cargos contratados no último processo realizado pela DGR (Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11):

- Para determinação dos valores dos materiais, insumos e planos de saúde foram considerados os valores da última contratação (Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11) e acrescentou-se o IPCA acumulado



de 2023 (até o mês de dezembro). Conforme site do IBGE (<https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>), o índice acumulado para o período mencionado foi de 4,62%.

- Para determinar os salários foram considerados os valores da última contratação (Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11) e acrescentou-se o percentual de reajuste de 7% previsto na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT SINTRAHOTEIS 2024) e/ou Ata de Negociação SECOHTUH para CCT 2024.

Considerando os novos cargos inseridos neste processo, foram utilizadas as seguintes metodologias:

- Para determinação do valor dos materiais, insumos e planos de saúde:
 - auxiliar de restaurante: utilizou-se como base os insumos previstos para o cargo de atendente de refeitório da última contratação (Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11), visto sua semelhança de atribuições e, portanto, de insumos necessários, e acrescentou-se o IPCA acumulado de 2023 (até o mês de dezembro). Conforme site do IBGE (<https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>), o índice acumulado para o período mencionado foi de 4,62%.
 - auxiliar de cozinha IV: utilizou-se como base os insumos previstos para o cargo de auxiliar de cozinha I da última contratação (Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11), visto sua semelhança de atribuições, e, portanto, de insumos necessários, e acrescentou-se o IPCA acumulado de 2023 (até o mês de dezembro). Conforme site do IBGE (<https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>), o índice acumulado para o período mencionado foi de 4,62%.
- Para determinação do valor dos salários:
 - auxiliar de restaurante: utilizou-se como base o salário do posto de atendente de refeitório da última contratação (Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11), devido à essencialidade das atribuições, e acrescentou-se o percentual de reajuste de 7% previsto na CCT SINTRAHOTEIS 2024 e/ou Ata de Negociação SECOHTUH para CCT 2024.
 - auxiliar de cozinha IV: para a determinação do salário desse cargo utilizou-se como base o salário do posto de auxiliar de cozinha I da última contratação (Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11) e acrescentou-se 8% devido à complexidade das atividades a serem desenvolvidas por esse posto. Após esse acréscimo foi aplicado o valor de reajuste também de 7% previsto na CCT 2024.

Os levantamentos de mercado do Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11 referente aos insumos, planos de saúde e equipamentos foi realizado através de pesquisa junto a fornecedores e sites especializados e pesquisa textual do Comprasnet/Portal de Compras do Governo Federal, conforme determinado na Instrução Normativa nº 73/2020 – art. 5º, ao qual estava vinculado na data do certame. O levantamento de mercado para a determinação dos valores de salário base foi realizado com base em índices legais, Convenções Coletivas de Trabalho e/ou Ata de Negociação para CCT (SINTRAHOTEIS e SECOHTUH) e consulta ao site www.salario.com.br, conforme metodologia detalhada no Termo de Referência do referido certame.

Diante do exposto, por tratar-se de uma estimativa, os valores estimados por posto de trabalho poderão ser alterados, sendo atualizados por meio do levantamento de mercado que será realizado para o presente certame.

7. Descrição da solução como um todo

Pregão Eletrônico para a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviço comum, com utilização de mão de obra com dedicação exclusiva. Será adotado o regime de execução de empreitada por preço global para atender as necessidades dos RUs da UFES. A concentração do gerenciamento de todos os serviços a serem contratados e a fiscalização técnica serão de responsabilidade dos restaurantes universitários, enquanto a fiscalização administrativa será responsabilidade da Divisão de Fiscalização Administrativa da Diretoria de Contratações de Obras e Serviços (DCOS/UFES).

Serão contratados com base em postos de serviço: armazenistas, atendentes de refeitório, auxiliares de cozinha I, II, III e IV, auxiliares de restaurante, auxiliares de serviços gerais I e II, auxiliar de



manutenção, encarregado de manutenção, encarregado de serviços gerais, cozinheiros, supervisores de cozinha, gerente de restaurante, oficiais de manutenção e operadores de câmara frigorífica.

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

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para os campi de Goiabeiras e Maruípe:

- A estimativa do quantitativo de pessoal foi calculada considerando o histórico em contratações anteriores, o tipo de serviço fornecido pelos restaurantes universitários, o sistema de distribuição misto (*self-service* e porcionamento), a coexistência de serviço centralizado e transportado, e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e um tipo de sobremesa.

Tabela 01 – Quantitativo de pessoal a ser contratado para os campi de Goiabeiras e Maruípe.

POSTO	QUANTITATIVOS	CBO
Armazenista	2	4141-10
Atendente de Refeitório	5	4221-05
Auxiliar de Cozinha I	47	5135-05
Auxiliar de Cozinha II	6	5135-05
Auxiliar de Cozinha III	4	5135-05
Auxiliar de Serviços Gerais I	6	5143-20
Auxiliar de Serviços Gerais II	4	5143-20
Auxiliar de Manutenção	1	5143-25
Encarregado de Manutenção	1	3131-15
Encarregado de Serviços Gerais	1	4101-05
Cozinheiro	5	5132-05



Supervisor de Cozinha	2	2711-05
Operador de Câmara Frigorífica	2	8414-56
TOTAL	86	

Os quantitativos por posto de trabalho do contrato nº 27/2023 (Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11), que foi utilizado como base para a estimativa do número de postos eram de 02 armazenistas, 05 atendentes de refeitório, 36 auxiliares de cozinha I, 07 auxiliares de cozinha II, 03 auxiliares de cozinha III, 05 auxiliares de serviços gerais I, 04 auxiliares de serviços gerais II, 04 cozinheiros, 02 supervisores de cozinha, 01 encarregado de manutenção, 01 auxiliar de manutenção, 01 encarregado de serviços gerais e 02 operadores de câmara frigorífica, totalizando 73 postos. Foi verificado ao longo do ano de 2023 que o quantitativo de 73 postos de trabalho não é suficiente para atender a demanda atual. Dessa forma, considerando que já haveria necessidade de aumento dos postos pelo histórico de 2023 e que as necessidades esperadas para o ano de 2024 tendem a ser maiores, o quantitativo estimado pela equipe técnica para atender as demandas dos restaurantes dos *campi* de Goiabeiras e Maruípe será de 86 postos de trabalho, conforme a Tabela 01. Em relação ao contrato nº 27/2023 foram acrescentados 11 postos de trabalho de auxiliar de cozinha I, 01 de auxiliar de cozinha III, 01 auxiliar de serviços gerais I e 01 cozinheiro, e foi suprimido 01 posto de trabalho de auxiliar de cozinha II para a melhor organização das atividades a serem realizadas.

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

- A estimativa do quantitativo de pessoal foi calculada considerando o histórico em contratações anteriores, o tipo de serviço fornecido pelos restaurantes universitários, o sistema de distribuição misto (*self-service* e porcionamento), a coexistência de serviço centralizado com a montagem de marmitas; e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e um tipo de sobremesa.

Tabela 02 - Quantitativo de pessoal a ser contratado para o *campus* de Alegre e para o restaurante de Jerônimo Monteiro.

POSTO	QUANTITATIVOS	CBO
Armazenista	1	4141-10
Atendente de Refeitório	1	4221-05
Auxiliar de Cozinha I	7	5135-05
Auxiliar de Cozinha II	4	5135-05
Auxiliar de Cozinha III	1	5135-05



Auxiliar de Cozinha IV	7	5135-05
Auxiliar de Restaurante	3	5134-35
Auxiliar de Serviços Gerais I	2	5143-20
Auxiliar de Serviços Gerais II	4	5143-20
Cozinheiro	4	5132-05
Supervisor de Cozinha	2	2711-05
Oficial de Manutenção	1	5143-25
Operador de Câmara Frigorífica	1	8414-56
TOTAL	38	

Os quantitativos por posto de trabalho do contrato nº 28/2023 (Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11), que foi utilizado como base para a estimativa do número de postos eram de 01 armazenista, 02 atendentes de refeitório, 13 auxiliares de cozinha I, 04 auxiliares de cozinha II, 01 auxiliar de cozinha III, 02 auxiliares de serviços gerais I, 03 auxiliares de serviços gerais II, 04 cozinheiros, 02 supervisores de cozinha e 01 oficial de manutenção, totalizando 33 postos. Foi verificado ao longo do ano de 2023 que o quantitativo de 33 postos de trabalho não é suficiente para atender a demanda atual. Dessa forma, considerando que as necessidades esperadas para o ano de 2024 serão maiores que às de 2023, o quantitativo estimado pela equipe técnica para atender as demandas dos restaurantes do campus de Alegre e do restaurante de Jerônimo Monteiro será de 38 postos de trabalho, conforme a Tabela 02. Foram acrescentados, para a melhor organização das atividades a serem desenvolvidas, em relação ao contrato nº 28/2023, os postos de trabalho de 07 auxiliares de cozinha IV, 03 auxiliares de restaurante, 01 auxiliar de serviços gerais II e 01 operador de câmara frigorífica, e foram suprimidos 01 posto de trabalho de atendente de refeitório e 06 auxiliares de cozinha I.

Para o *campus* de São Mateus:

- A estimativa do quantitativo de pessoal foi calculada considerando o histórico em contratações anteriores, o tipo de serviço fornecido pelo restaurante universitário, o sistema de distribuição misto (*self-service* e porcionamento), a existência de serviço centralizado; e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e um tipo de sobremesa.

Tabela 03 - Quantitativo de pessoal a ser contratado para o *campus* de São Mateus

POSTO	QUANTITATIVOS	CBO
-------	---------------	-----



Armazenista	1	4141-10
Auxiliar de Cozinha I	5	5135-05
Auxiliar de Cozinha II	2	5135-05
Auxiliar de Cozinha III	1	5135-05
Auxiliar de Cozinha IV	5	5135-05
Auxiliar de Restaurante	2	5134-35
Auxiliar de Serviços Gerais I	3	5143-20
Auxiliar de Serviços Gerais II	1	5143-20
Cozinheiro	2	5132-05
Supervisor de Cozinha	1	2711-05
Gerente de Restaurante	1	1415-10
Oficial de Manutenção	1	5143-25
TOTAL	25	

Os quantitativos por posto de trabalho do contrato nº 29/2023 (Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11), que foi utilizado como base para a estimativa do número de postos eram de 01 armazenista, 02 atendentes de refeitório, 09 auxiliares de cozinha I, 02 auxiliares de cozinha II, 01 auxiliar de cozinha III, 02 auxiliares de serviços gerais I, 01 auxiliar de serviços gerais II, 02 cozinheiros, 01 supervisor de cozinha, 01 gerente de restaurante e 01 oficial de manutenção, totalizando 23 postos. Foi verificado ao longo do ano de 2023 que o quantitativo de 23 postos de trabalho não é suficiente para atender a demanda atual. Dessa forma, considerando que as necessidades esperadas para o ano de 2024 serão maiores que às de 2023, o quantitativo estimado pela equipe técnica para atender as demandas do restaurante do campus de São Mateus será de 25 postos de trabalho, conforme a Tabela 03. Para a melhor organização das atividades, foram acrescentados, em relação ao contrato nº 29/2023, os postos de trabalho de 05 auxiliares de cozinha IV, 02 auxiliares de restaurante e 1 auxiliar de serviços gerais I, e foram suprimidos 02 postos de atendente de refeitório e 04 de auxiliares de cozinha I.



9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 10.885.847,16

O valor referente aos *campi* de Goiabeiras e Maruípe é de R\$ 6.300.330,00 (seis milhões, trezentos mil, trezentos e trinta reais), o valor referente ao *campus* de Alegre e ao restaurante de Jerônimo Monteiro é de R\$ 2.720.774,16 (dois milhões, setecentos e vinte mil, setecentos e setenta e quatro reais e dezesseis centavos) e o valor referente ao *campus* de São Mateus é de R\$ 1.864.743,00 (um milhão, oitocentos e sessenta e quatro mil, setecentos e quarenta e três reais).

As planilhas com os quadros-resumos dos valores mensais dos serviços por posto, com os valores referentes aos materiais e com os demonstrativos dos valores globais das propostas por lote encontram-se no Anexo 1 deste ETP digital.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

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

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional da UFES - PGC 2024 (conforme Documento de Formalização de Demanda nº 06/2024), que visa prestar assistência à sociedade de forma integrada ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o atendimento às demandas das comunidades interna e externa e tendo como uma de suas estratégias a ampliação dos atendimentos dos restaurantes universitários.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Considerando a inexistência de quadro de pessoal em quantitativo suficiente e a extinção de determinadas categorias para a execução dos serviços em análise, o que impede o aproveitamento de recursos humanos efetivos existentes na UFES, pretende-se que a contratação possibilite que a instituição cumpra a sua função com economicidade, eficácia e eficiência, visando a melhoria da qualidade dos serviços oferecidos à comunidade interna e externa.



14. Providências a serem Adotadas

A instituição já possui ambiente adequado às atividades que serão exercidas. Estas serão mantidas da mesma maneira como foram executadas em contratos anteriores com o mesmo escopo.

Os servidores que atuarão na contratação e na fiscalização dos serviços exercerão suas funções da mesma maneira como fizeram nos contratos anteriores, com sugestões de capacitações a serem realizadas, quando necessárias.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Caso a Contratada não cumpra com as práticas de sustentabilidade estabelecidas pela Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, art. 6º; Decreto nº 3779-R, de 4 de fevereiro de 2015 do Estado do Espírito Santo; Resolução CONAMA nº 20/1994; Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999, poderão ocorrer impactos ambientais provocados pelo desperdício de água tratada e energia elétrica, geração de ruídos, geração excessiva de resíduos sólidos, destinação inadequada de resíduos recicláveis e contaminação do solo e da água pelos resíduos químicos.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Pelo exposto, concluímos que a pretensa contratação mostra-se viável e extremamente necessária para o desempenho de atividades inerentes e relacionadas à produção e distribuição de refeições nos referidos restaurantes universitários.

17. Responsáveis

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

AMANDA MARTINS MATIAS

Agente de contratação



AMELIA LOPES LIMA

Agente de contratação

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN

Agente de contratação

ELLEN ALMEIDA DOS SANTOS

Agente de contratação

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA

Agente de contratação

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS

Agente de contratação



LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO

Agente de contratação

PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPARINI

Agente de contratação

THAYNA SOARES LOPES VENTURA

Agente de contratação



Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ANEXO 1 - Estudo Técnico Preliminar MDO 2024.pdf (101.8 KB)



**Anexo I - ANEXO 1 - Estudo Técnico Preliminar MDO 2024.
pdf**



Anexo I - Quadros-resumos por lote

ANEXO 1 - Quadros-resumos dos valores mensais dos serviços por posto, valores referentes aos materiais e demonstrativos dos valores globais das propostas por lote.

QUADRO-RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS [LOTE 01 - VITÓRIA]				
Tipo de Serviço/Posto (A)	Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. de Empregados por Posto (C)	Valor Total (MENSAL) do Serviço (D) = (B x C)	Valor Total (ANUAL) do Serviço (E) = (D x 12)
1	Armazenista	2	R\$ 10.638,26	R\$ 127.659,12
2	Atendente de Refeitório	5	R\$ 25.030,95	R\$ 300.371,40
3	Auxiliar de Cozinha I	47	R\$ 272.636,19	R\$ 3.271.634,28
4	Auxiliar de Cozinha II	6	R\$ 37.143,12	R\$ 445.717,44
5	Auxiliar de Cozinha III	4	R\$ 23.294,64	R\$ 279.535,68
6	ASG I	6	R\$ 33.477,06	R\$ 401.724,72
7	ASG II	4	R\$ 24.823,88	R\$ 297.886,56
8	Auxiliar de Manutenção	1	R\$ 6.735,28	R\$ 80.823,36
9	Encarregado de Manutenção	1	R\$ 12.232,84	R\$ 146.794,08
10	Encarregado de Serv. Gerais	1	R\$ 8.596,60	R\$ 103.159,20
11	Cozinheiro	5	R\$ 36.930,20	R\$ 443.162,40
12	Supervisor de Cozinha	2	R\$ 20.062,72	R\$ 240.752,64
13	Operador de Câm. Frigorífica	2	R\$ 11.899,08	R\$ 142.788,96
TOTAL:		86	R\$ 523.500,82	R\$ 6.282.009,84

MATERIAIS [LOTE 01 - VITÓRIA]	Valor Total (MENSAL)	Valor Total (ANUAL)
	R\$ 1.526,68	R\$ 18.320,13

QUADRO DEMONSTRATIVO DO VALOR GLOBAL DA PROPOSTA [LOTE 01 - VITÓRIA]		
DESCRIÇÃO		
A	Valor mensal da proposta:	R\$ 525.027,50
B	Valor global da proposta (Valor mensal do serviço multiplicado pelo número de meses do contrato):	R\$ 6.300.330,00

QUADRO-RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS [LOTE 02 - ALEGRE/JERÔNIMO MONTEIRO]				
Tipo de Serviço/Posto (A)	Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. de Empregados por Posto (C)	Valor Total (MENSAL) do Serviço (D) = (B x C)	Valor Total (ANUAL) do Serviço (E) = (D x 12)
1	Armazenista	1	R\$ 5.820,31	R\$ 69.843,72
2	Atendente de Refeitório	1	R\$ 4.702,55	R\$ 56.430,60
3	Auxiliar de Cozinha I	7	R\$ 39.004,84	R\$ 468.058,08
4	Auxiliar de Cozinha II	4	R\$ 24.079,52	R\$ 288.954,24
5	Auxiliar de Cozinha III	1	R\$ 5.555,71	R\$ 66.668,52
6	Auxiliar de Cozinha IV	7	R\$ 39.004,84	R\$ 468.058,08
7	Auxiliar de Restaurante	3	R\$ 14.107,65	R\$ 169.291,80
8	ASG I	2	R\$ 10.493,46	R\$ 125.921,52
9	ASG II	4	R\$ 23.461,96	R\$ 281.543,52
10	Cozinheiro	4	R\$ 28.023,20	R\$ 336.278,40
11	Supervisor de Cozinha	2	R\$ 19.272,26	R\$ 231.267,12
12	Oficial de Manutenção	1	R\$ 6.006,09	R\$ 72.073,08
13	Operador de Câm. Frigorífica	1	R\$ 5.949,54	R\$ 71.394,48
TOTAL:		38	R\$ 225.481,93	R\$ 2.705.783,16

MATERIAIS [LOTE 02 - ALEGRE/JERÔNIMO MONTEIRO]	Valor Total (MENSAL)	Valor Total (ANUAL)
	R\$ 1.249,25	R\$ 14.991,00

QUADRO DEMONSTRATIVO DO VALOR GLOBAL DA PROPOSTA [LOTE 02 - ALEGRE/JERÔNIMO MONTEIRO]		
DESCRIÇÃO		
A	Valor mensal da proposta:	R\$ 226.731,18
B	Valor global da proposta (Valor mensal do serviço multiplicado pelo número de meses do contrato):	R\$ 2.720.774,16



QUADRO-RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS [LOTE 03 - SÃO MATEUS]					
Tipo de Serviço/Posto (A)	Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. de Empregados por Posto (C)	Valor Total (MENSAL) do Serviço (D) = (B x C)	Valor Total (ANUAL) do Serviço (E) = (D x 12)	
1	Armazenista	R\$ 6.983,68	1	R\$ 6.983,68	R\$ 83.804,16
2	Auxiliar de Cozinha I	R\$ 5.656,98	5	R\$ 28.284,90	R\$ 339.418,80
3	Auxiliar de Cozinha II	R\$ 6.021,25	2	R\$ 12.042,50	R\$ 144.510,00
4	Auxiliar de Cozinha III	R\$ 5.651,93	1	R\$ 5.651,93	R\$ 67.823,16
5	Auxiliar de Cozinha IV	R\$ 5.572,12	5	R\$ 27.860,60	R\$ 334.327,20
6	Auxiliar de Restaurante	R\$ 4.702,55	2	R\$ 9.405,10	R\$ 112.861,20
7	ASG I	R\$ 5.204,85	3	R\$ 15.614,55	R\$ 187.374,60
8	ASG II	R\$ 5.821,44	1	R\$ 5.821,44	R\$ 69.857,28
9	Cozinheiro	R\$ 7.144,26	2	R\$ 14.288,52	R\$ 171.462,24
10	Supervisor de Cozinha	R\$ 9.809,93	1	R\$ 9.809,93	R\$ 117.719,16
11	Gerente de Restaurante	R\$ 12.152,67	1	R\$ 12.152,67	R\$ 145.832,04
12	Oficial de Manutenção	R\$ 6.416,09	1	R\$ 6.416,09	R\$ 76.993,08
TOTAL:		25		R\$ 154.331,91	R\$ 1.851.982,92

MATERIAIS [LOTE 03 - SÃO MATEUS]	Valor Total (MENSAL)	Valor Total (ANUAL)
	R\$ 1.063,34	R\$ 12.760,04

QUADRO DEMONSTRATIVO DO VALOR GLOBAL DA PROPOSTA [LOTE 03 - SÃO MATEUS]		
DESCRIÇÃO		
A	Valor mensal da proposta:	R\$ 155.395,25
B	Valor global da proposta (Valor mensal do serviço multiplicado pelo número de meses do contrato):	R\$ 1.864.743,00





ETP3_2024

Data e Hora de Criação: 16/02/2024 às 07:59:05

Documentos que originaram esse envelope:

- ETP3_2024.pdf (Arquivo PDF) - 18 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: a192f06cebe52d1acae5bd283ecda119467382350ac4a4869fc9dcca34681a8

[SHA512]: f38916b0d51860b1d37b7377f5151ffb64f2490dd44d838d51600d12f1fa792a4f4d4c87ec8ebcca6106e88f60cecbd4ce6118eb59a7efcf65f5ce5e2aad347

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



ASSINADO - Amanda Martins Matias (amanda.matias@ufes.br)

Data/Hora: 16/02/2024 - 08:12:16, IP: 191.3.111.86

[SHA256]: 7f8e882a564504e1ae5d5cb4935d8174009926509c52a020cee34310f682c78e



ASSINADO - Amelia Lopes Lima (amelia.lima@ufes.br)

Data/Hora: 16/02/2024 - 08:02:10, IP: 179.217.1.230

[SHA256]: 8d1dd50eac7e2e9ca009256773a679c6075ea058e92206c231f94e34e3abaced



ASSINADO - Dalila Ferraz Lima Ferreira Caran (dalila.ferreira@ufes.br)

Data/Hora: 16/02/2024 - 08:02:42, IP: 186.214.83.52

[SHA256]: 3de7321c75647911dc02ce1a1878c3c22c904a4ac4c789187492b83e14a55286



ASSINADO - Ellen Almeida Dos Santos (ellen.santos.88@ufes.br)

Data/Hora: 16/02/2024 - 09:18:27, IP: 131.161.176.64

[SHA256]: 7f31c9cd0c17bf00a49d44e2b253e6c1d13d54d0c5e9b1a65602d262c48b7de1

Ellen Almeida Dos Santos



ASSINADO - Giselly Ribeiro Passos Vianna Pianissola (giselly.vianna@ufes.br)

Data/Hora: 16/02/2024 - 08:31:19, IP: 177.223.230.139

[SHA256]: 594912675095753075cc332b552810c1e15c82c48a38d83f4c1e90bc09c46ed1



ASSINADO - Kaio Regattieri Dos Santos (kaio.santos@ufes.br)

Data/Hora: 16/02/2024 - 08:02:52, IP: 138.99.35.165, Geolocalização: [-20.375438, -40.311563]

[SHA256]: bbe68177588568a00978961685211264d95e9dcb96a49dd196b85209171274bb



ASSINADO - Leticia Calvi Pizetta Dadalto (leticia.pizetta@ufes.br)

Data/Hora: 16/02/2024 - 08:06:05, IP: 177.184.61.147

[SHA256]: 93f12cfb54656b7a5be28d64edcbb1cd9bed64de1ab0b7417b2065b4997d5896



ASSINADO - Patricia Vasconcelos Fontana Gasparini (patricia.gasparini@ufes.br)

Data/Hora: 16/02/2024 - 08:18:43, IP: 187.36.172.80

[SHA256]: 43640d23625992e470113f916ca6e7ff80af657e5a9ed770b7e0d09c663247e



ASSINADO - Thayna Soares Lopes Ventura (thayna.ventura@ufes.br)

Data/Hora: 16/02/2024 - 09:06:13, IP: 45.183.153.112, Geolocalização: [-20.201472, -40.225996]

[SHA256]: 1b145036d22ea7722f7f32ccd7e156b25782b212f36d2501adb41b08ba7423e5

Histórico de eventos registrados neste envelope

16/02/2024 09:18:27 - Envelope finalizado por ellen.santos.88@ufes.br, IP 131.161.176.64

16/02/2024 09:18:27 - Assinatura realizada por ellen.santos.88@ufes.br, IP 131.161.176.64

16/02/2024 09:06:13 - Assinatura realizada por thayna.ventura@ufes.br, IP 45.183.153.112

16/02/2024 08:31:19 - Assinatura realizada por giselly.vianna@ufes.br, IP 177.223.230.139





ETP3_2024

Data e Hora de Criação: 16/02/2024 às 07:59:05

Documentos que originaram esse envelope:

- ETP3_2024.pdf (Arquivo PDF) - 18 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: a192f06cebe52d1acae5bd283ecda119467382350ac4a4869fc9dcca34681a8

[SHA512]: f38916b0d51860b1d37b7377f5151ffb64f2490dd444d838d51600d12f1fa792a4f4d4c87ec8ebcca6106e88f60cecbd4ce6118eb59a7efcf65f5ce5e2aad347

Histórico de eventos registrados neste envelope

16/02/2024 08:31:16 - Envelope visualizado por giselly.vianna@ufes.br, IP 177.223.230.139
16/02/2024 08:18:43 - Assinatura realizada por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.172.80
16/02/2024 08:18:42 - Envelope visualizado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.172.80
16/02/2024 08:12:16 - Assinatura realizada por amanda.matias@ufes.br, IP 191.3.111.86
16/02/2024 08:06:05 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.184.61.147
16/02/2024 08:05:59 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.184.61.147
16/02/2024 08:02:52 - Assinatura realizada por kaio.santos@ufes.br, IP 138.99.35.165
16/02/2024 08:02:50 - Envelope visualizado por kaio.santos@ufes.br, IP 138.99.35.165
16/02/2024 08:02:42 - Assinatura realizada por dalila.ferreira@ufes.br, IP 186.214.83.52
16/02/2024 08:02:10 - Assinatura realizada por amelia.lima@ufes.br, IP 179.217.1.230
16/02/2024 08:02:04 - Envelope visualizado por amelia.lima@ufes.br, IP 179.217.1.230
16/02/2024 08:01:13 - Envelope registrado na Blockchain por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.184.61.147
16/02/2024 08:01:08 - Envelope encaminhado para assinaturas por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.184.61.147
16/02/2024 07:59:08 - Envelope criado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.184.61.147



Anexo VII - APENDICE VII.pdf





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES

**JUSTIFICATIVA PARA OS VALORES DOS SALÁRIOS BASE
ESTABELECIDOS POR POSTO**

Considerando que o Processo nº 23068.001873/2024-36 trata da contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços continuados em cozinha industrial, serviço comum, com uso exclusivo de mão de obra, para atender aos restaurantes da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) dos *campi* de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, e São Mateus, no qual são previstos a disponibilização de diferentes postos de trabalho, estabeleceu-se a seguinte metodologia para fixação dos valores monetários referentes aos salários-base de cada posto:

1. Para definição dos valores de salário base relativos aos postos **Atendente de Refeitório, Auxiliar de Cozinha (nível I), Auxiliar de Restaurante, Auxiliares de Serviços Gerais (níveis I e II), Cozinheiro, Supervisor de Cozinha e Gerente de Restaurante:**

a. Postos dos *campi* de Vitória/Maruípe e São Mateus – utilizou-se as informações referentes ao piso salarial relativo a cada posto, conforme estabelecido na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) 2024/2025 (Anexo I **deste** documento) do Sindicato Intermunicipal dos trabalhadores em hotéis, motéis, cozinha industrial, bares, restaurantes e similares do Espírito Santo (SINTRAHOTEIS). Desta forma, para estes postos fixou-se os seguintes valores de salários:

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Parâmetro	Salário base do posto de trabalho
Vitória/Maruípe	Atendente de Refeitório	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.521,79
	Auxiliar de Cozinha I	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.521,79
	Auxiliar de Serviços Gerais I	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.471,75
	Auxiliar de Serviços Gerais II	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.471,75
	Cozinheiro	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 2.195,45
	Supervisor de Cozinha**	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 3.453,42

** O Piso Salarial considerado para o posto de Supervisor de Cozinha corresponde ao que consta para Nutricionistas na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SINTRAHOTEIS, considerando requisito de qualificação para ocupação do posto, conforme item 5.7 do Termo de Referência, posto 17, subitem 1.5.

- Destaca-se que, especificamente em relação ao posto de Gerente de Restaurante que atua no *campus* de São Mateus, adotou-se o valor do piso salarial estabelecido para Nutricionistas via CCT 2024/2025 do SINTRAHOTEIS, uma vez que a formação em curso superior de Nutrição com registro em Conselho de Classe constitui-se como requisito obrigatório para





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES

desempenho da função (conforme consta no item 5.7 do Termo de Referência, posto 17, subitem 1.5), sendo incrementado a este valor um percentual relativo a 40% (quarenta por cento) sobre o piso salarial estipulado neste processo para o posto de Supervisor de Cozinha (o qual considera como parâmetro o piso salarial estabelecido para Nutricionistas via CCT 2024/2025 do SINTRAHOTEIS), uma vez que o posto de Gerente de Restaurante executa funções relativas às funções do próprio posto, as quais englobam grandes responsabilidades relacionadas a suporte às demandas no âmbito de planejamento administrativo do Setor de Nutrição do Restaurante Universitário de São Mateus, e também as atribuições do posto de Supervisor de Cozinha, de forma cumulativa, conforme detalhado no item 5.7 do Termo de Referência da pretensa contratação. Tendo por base o exposto, a composição da remuneração do posto de Gerente de Restaurante do *campus* de São Mateus da maneira descrita constitui-se como uma forma de valorização e remuneração adequada do profissional que desempenhará funções de maior complexidade e com agregação de responsabilidades em sua jornada de trabalho.

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Parâmetro	Salário base do posto de trabalho
São Mateus	Auxiliar de Cozinha I	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.521,79
	Auxiliar de Restaurante	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.521,79
	Auxiliar de Serviços Gerais I	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.471,75
	Auxiliar de Serviços Gerais II	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.471,75
	Cozinheiro	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 2.195,45
	Supervisor de Cozinha**	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 3.453,42
	Gerente de Restaurante	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função)	R\$ 4.834,79

* O Piso Salarial considerado para o posto de Auxiliar de Restaurante corresponde ao que consta para Atendente de Refeitório na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SINTRAHOTEIS, considerando a natureza das atividades a serem executadas pelo referido posto, as quais englobam, além das relativas ao próprio posto, as do posto de Atendente de Refeitório.

** O Piso Salarial considerado para o posto de Supervisor de Cozinha corresponde ao que consta para Nutricionistas na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SINTRAHOTEIS, considerando requisito de qualificação para ocupação do posto, conforme item 5.7 do Termo de Referência, posto 17, subitem 1.5.

b. Postos do *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro – utilizou-se as informações referentes ao piso salarial relativo a cada posto, conforme estabelecido na Convenção Coletiva de Trabalho





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES

(CCT) 2024/2024 (Anexo II deste documento) do Sindicato dos empregados no comércio hoteleiro, restaurantes, bares e similares, refeições coletivas, condomínios, turismo e hospitalidade de Guarapari e região sul do estado do Espírito Santo (SECOHTUH-ES). Desta forma, para estes postos fixou-se os seguintes valores de salários:

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Parâmetro	Salário base do posto de trabalho
Alegre/ Jerônimo Monteiro	Atendente de Refeitório	Piso salarial (CCT - SECOHTUH 2024/2024)	R\$ 1.521,79
	Auxiliar de Cozinha I	Piso salarial (CCT - SECOHTUH 2024/2024)	R\$ 1.521,79
	Auxiliar de Restaurante	Piso salarial (CCT - SECOHTUH 2024/2024)	R\$ 1.521,79
	Auxiliar de Serviços Gerais I	Piso salarial (CCT - SECOHTUH 2024/2024)	R\$ 1.471,75
	Auxiliar de Serviços Gerais II	Piso salarial (CCT - SECOHTUH 2024/2024)	R\$ 1.471,75
	Cozinheiro	Piso salarial (CCT - SECOHTUH 2024/2024)	R\$ 2.195,45
	Supervisor de Cozinha**	Piso salarial (CCT - SECOHTUH 2024/2024)	R\$ 3.453,42

* O Piso Salarial considerado para o posto de Auxiliar de Restaurante corresponde ao que consta para Atendente de Refeitório na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SECOHTUH, considerando a natureza das atividades a serem executadas pelo referido posto, as quais englobam, além das relativas ao próprio posto, as do posto de Atendente de Refeitório.

** O Piso Salarial considerado para o posto de Supervisor de Cozinha corresponde ao que consta para Nutricionistas na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SECOHTUH, considerando requisito de qualificação para ocupação do posto, conforme item 5.7 do Termo de Referência, posto 17, subitem 1.5.

2. Para definição dos valores relativos aos postos **Auxiliar de Cozinha II, Auxiliar de Cozinha III e Auxiliar de Cozinha IV:**

a. Para todos os *campi*: para definição dos salários dos postos de Auxiliar de Cozinha níveis II e III, incrementou-se um percentual de ajuste em razão da função sobre o salário estipulado para o posto Auxiliar de Cozinha I previsto na CCT 2024 do SINTRAHOTEIS para os *campi* de Vitória/Maruípe e São Mateus e na CCT 2024 do SECOHTUH para o campus de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro. Cabe destacar que, mediante o histórico praticado nas unidades, a remuneração base do posto Auxiliar de Cozinha II configura-se como o salário base do posto de Auxiliar de Cozinha I acrescido de 10% (dez por cento). Já para o salário base do posto Auxiliar de Cozinha III, acrescenta-se 5% (cinco por cento) sobre o salário do posto de Auxiliar de Cozinha I. Os acréscimos mencionados justificam-se uma vez que os postos supracitados apresentam diferenças entre si, as quais são relativas às suas atividades, sendo atribuída maior responsabilidade quanto ao preparo das refeições para





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES

o Auxiliar de Cozinha II, o qual acrescenta à suas funções, quando comparado ao Auxiliar de Cozinha I, a atividade de auxílio direto ao Cozinheiro, bem como auxílio no gerenciamento de equipes de produção. Já o posto de Auxiliar de Cozinha III acrescenta às suas atividades, além das que semelhantemente são desempenhadas pelo Auxiliar de Cozinha I, o manuseio de lixo e a responsabilidade direta pela manutenção da limpeza e ordem nos setores de produção das refeições ao longo dos turnos de trabalho. Desta forma, para estes postos fixou-se os seguintes valores de salários:

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Parâmetro	Salário base do posto de trabalho
Vitória/Maruípe	Auxiliar de Cozinha II	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função	R\$ 1.673,97
	Auxiliar de Cozinha III	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função	R\$ 1.597,88

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Parâmetro	Salário base do posto de trabalho
Alegre/Jerônimo Monteiro	Auxiliar de Cozinha II	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024) + Ajuste em razão da função	R\$ 1.673,97
	Auxiliar de Cozinha III	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024) + Ajuste em razão da função	R\$ 1.597,88

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Parâmetro	Salário base do posto de trabalho
São Mateus	Auxiliar de Cozinha II	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função	R\$ 1.673,97
	Auxiliar de Cozinha III	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função	R\$ 1.597,88

a.1 Para os campi de Alegre, e restaurante de Jerônimo Monteiro, e São Mateus, para definição dos salários do posto de Auxiliar de Cozinha nível IV, incrementou-se um percentual de ajuste em razão da função sobre o salário estipulado para o posto Auxiliar de Cozinha I previsto na CCT 2024 do SINTRAHOTEIS para o *campus* de São Mateus e na CCT 2024 do SECOHTUH para o campus de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro. Cabe destacar que a remuneração base do posto Auxiliar de Cozinha IV configura-se como o salário base do posto de Auxiliar de Cozinha I acrescido de 8% (oito por cento). O acréscimo mencionado justifica-se uma vez que os postos supracitados apresentam diferenças entre si, as quais são relativas às suas atividades quando comparado ao Auxiliar de





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES

Cozinha I, uma vez que o posto de Auxiliar de Cozinha IV acrescenta à suas funções, além das funções relativas ao posto de Auxiliar de Cozinha I, maiores responsabilidades, tais como às atividades de reposição de balcões, limpeza e higienização de panelões e caldeirões, movimentação de toda carga de alto peso na cozinha, bem como o auxílio na preparação de alimentos nos panelões. Desta forma, para este posto fixou-se os seguintes valores de salários:

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Parâmetro	Salário base do posto de trabalho
Alegre/Jerônimo Monteiro	Auxiliar de Cozinha IV	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024) + Ajuste em razão da função	R\$ 1.643,53

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Parâmetro	Salário base do posto de trabalho
São Mateus	Auxiliar de Cozinha IV	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função	R\$ 1.643,53

2.1 Dessa forma, a separação desses postos em quatro categorias/níveis é uma forma de valorização dos profissionais que desempenharão funções de maior complexidade, além de gerar melhorias para as unidades a serem atendidas, mediante a segmentação das atividades a serem executadas.

3. Para definição dos valores relativos aos postos de **Armazenista, Auxiliar de Manutenção, Encarregado de Manutenção, Encarregado de Serviços Gerais, Operador de Câmara Frigorífica e Oficial de Manutenção** – os quais não são previstos nas CCTs, adotou-se a seguinte tratativa:

a. Para o *campus* de Vitória/Maruípe - considerou-se como base de cálculo das remunerações dos postos:

i. Dados da folha de pagamento do mês competência janeiro/2024 do Contrato nº 27/2023 (o qual possui objeto semelhante ao da pretensa contratação, Anexo III **deste** documento), e dados de média salarial para tais postos no local de execução contratual, bem como dos municípios limítrofes, mediante informações obtidas através do site "salario.com.br" (Apêndice I **deste** documento), por meio de pesquisa realizada durante o período de 20 a 21 de fevereiro de 2024. Estabeleceu-se, portanto, uma média entre os dois parâmetros mencionados. Desta forma, para estes postos fixou-se os seguintes valores de salários:





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Parâmetro	Salário base do posto de trabalho
Vitória/Maruípe	Armazenista	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")	R\$ 1.598,81
	Auxiliar de Manutenção	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")	R\$ 1.699,60
	Encarregado de Manutenção	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")	R\$ 3.710,51
	Encarregado de Serviços Gerais	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")	R\$ 3.113,45
	Operador de Câmara Frigorífica	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")	R\$ 1.555,81

b. Para o *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro - considerou-se como base de cálculo das remunerações dos postos:

Dados da folha de pagamento do mês competência janeiro/2024 do Contrato nº 28/2023 (o qual possui objeto semelhante ao da pretensa contratação, Anexo IV **deste** documento), e dados de média salarial para tais postos no local de execução contratual, bem como dos municípios limítrofes, mediante informações obtidas através do site "salario.com.br" (Apêndice II **deste** documento), por meio de pesquisa realizada durante o período de 20 a 21 de fevereiro de 2024. Estabeleceu-se, portanto, uma média entre os dois parâmetros mencionados.

i.

- Destaca-se que, especificamente para o posto de Operador de Câmara Frigorífica que atua no *campus* de Alegre/Jerônimo Monteiro, foi utilizado como base a Média Salarial obtida via pesquisa no site "salário.com.br", uma vez que não há histórico deste posto na folha de pagamento do Contrato nº 28/2023. Desta forma, para estes postos fixou-se os seguintes valores de salários:

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Parâmetro	Salário base do posto de trabalho
Alegre/Jerônimo Monteiro	Armazenista	Média salarial (Salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 28/2023] X site "salario.com.br")	R\$ 1.751,08
	Oficial de Manutenção	Média salarial (Salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 28/2023] X site "salario.com.br")	R\$ 1.494,25





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES

	Operador de Câmara Frigorífica	Média salarial (site "salario.com.br")	R\$ 1.434,98
--	--------------------------------	--	--------------

c. Para o *campus* de São Mateus - considerou-se como base de cálculo das remunerações dos postos:

Dados da folha de pagamento do mês competência janeiro/2024 do Contrato nº 29/2023 (o qual possui objeto semelhante ao da pretensa contratação, Anexo V **deste** documento), e dados de média salarial para tais postos no local de execução contratual, bem como dos municípios limítrofes, mediante informações obtidas através do site "salario.com.br" (Apêndice III **deste** documento), por meio de pesquisa realizada durante o período de 20 a 21 de fevereiro de 2024. Estabeleceu-se, portanto, uma média entre os dois parâmetros mencionados.

i.

- Destaca-se que, especificamente para o posto de Armazenista que atua no *campus* de São Mateus foi acrescido ao salário obtido pela média mencionada o percentual de 30% (trinta por cento) do valor de salário base do posto de Operador de Câmara Frigorífica (*campus* de Vitória/Maruípe), uma vez que o posto de Armazenista que atua no *campus* de São Mateus executa funções relativas às atribuições de Armazenista e também de Operador de Câmara Frigorífica de forma cumulativa, conforme detalhado no item 5.7 do Termo de Referência da pretensa contratação. Tendo por base o exposto, a composição da remuneração do posto de Armazenista do *campus* de São Mateus da maneira descrita constitui-se como uma forma de valorização e remuneração adequada do profissional que desempenhará funções de maior complexidade e com agregação de responsabilidades em sua jornada de trabalho. Desta forma, para estes postos fixou-se os seguintes valores de salários:

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Parâmetro	Salário base do posto de trabalho
São Mateus	Armazenista	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 29/2023] X site "salario.com.br") + Ajuste em razão da função	R\$ 2.382,51
	Oficial de Manutenção	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 29/2023] X site "salario.com.br")	R\$ 1.679,26





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES

Cabe ressaltar que tais pesquisas e atualizações dos dados mencionados foram realizadas para cada *campus* (lote), conforme detalhamento acima.

Frente ao exposto, constam as planilhas com a memória de cálculo dos salários propostos (Apêndice IV deste documento).



Anexo I



CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO 2024/2025

NÚMERO DE REGISTRO NO MTE: ES000001/2024
DATA DE REGISTRO NO MTE: 05/01/2024
NÚMERO DA SOLICITAÇÃO: MR070359/2023
NÚMERO DO PROCESSO: 19980.233963/2023-24
DATA DO PROTOCOLO: 20/12/2023

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

FED.DOS TRAB.EM TURISMO E HOSPITALIDADE NO E.ESP.SANTO, CNPJ n. 36.009.868/0001-08, neste ato representado(a) por seu Presidente, Sr(a). ODEILDO RIBEIRO DOS SANTOS;

SINTRANORTE-SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRAB EM HOT MOT APART-HOT POUS FLAT COND HOT FLAT-HOT HOT-RES LOFTS HOT MARIT APART SERV COND E MEIO, CNPJ n. 26.248.568/0001-10, neste ato representado(a) por seu Presidente, Sr(a). MARINALVA BARRETTO DE OLIVEIRA;

SINTRAREFEICAO COLETIVA-SIND INTERM DOS TRAB EM REF COLETIVAS REF CONVENIOS COZINHAS IND RESTAURANT IND REF ESC E EM CRECHES REF SERV PARA PASAG, CNPJ n. 19.937.377/0001-08, neste ato representado(a) por seu Presidente, Sr(a). ALEX SANDRO XIMENES TRABACH;

SINTRAHOTEIS SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRAB EM HOTEIS MOTEIS A H F P D P M H CI AFINS REF COL REF CONV FAST FOO, CNPJ n. 36.364.883/0001-66, neste ato representado(a) por seu Presidente, Sr(a). ODEILDO RIBEIRO DOS SANTOS;

E

SINDICATO DOS RESTAURANTES, BARES E SIMILARES NO ESTADO DO ESPIRITO SANTO, CNPJ n. 36.404.374/0001-10, neste ato representado(a) por seu Presidente, Sr(a). RODRIGO MIGUEL VERVLOET;

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

CLÁUSULA PRIMEIRA - VIGÊNCIA E DATA-BASE

As partes fixam a vigência da presente Convenção Coletiva de Trabalho no período de 01º de janeiro de 2024 a 31 de dezembro de 2025 e a data-base da categoria em 01º de janeiro.

CLÁUSULA SEGUNDA - ABRANGÊNCIA

A presente Convenção Coletiva de Trabalho abrangerá a(s) categoria(s) **Trabalhadores nas empresas fornecedoras e prestadoras de serviço em refeições coletivas, os quais prestam serviço no fornecimento de refeições industriais; serviço de alimentação e nutrição para outras empresas, fornecimento de refeições preparadas e embaladas para empresas; fornecimento de lanches, salgados e cafés desde que servidas de forma coletiva; serviço de alimentação e nutrição para empresas, venda sob contrato de refeições preparadas, fornecimento de alimentos preparados para empresas; serviços de fornecimento de alimentação serviço de alimentação em "catering" - industrial, hospitalar, social, de lazer, funcional -"offshore" e "onshore", cantinas - serviços de alimentação privativos para funcionários de outra empresa, fornecimento de marmitas para empresas; serviço de alimentação; cozinhas industriais, para fornecimento de comida preparada de produção própria para empresas; serviço de alimentação coletiva; restaurantes industriais, no fornecimento de refeições industriais e serviço de alimentação; refeição escolar e em creches (merenda escolar), refeições servidas para passageiros de aeronaves (comissárias aéreas; fornecimento de refeições para empresa aérea e aviões), refeições convênio, que exerçam sua**



prestação de serviços, mesmo quando as atividades aqui mencionadas não forem descritas como a principal da empresa, com abrangência territorial em Afonso Cláudio/ES, Água Doce do Norte/ES, Águia Branca/ES, Alto Rio Novo/ES, Aracruz/ES, Baixo Guandu/ES, Barra de São Francisco/ES, Boa Esperança/ES, Brejetuba/ES, Cariacica/ES, Colatina/ES, Conceição da Barra/ES, Conceição do Castelo/ES, Domingos Martins/ES, Ecoporanga/ES, Fundão/ES, Governador Lindenberg/ES, Ibirapuçu/ES, Itaguaçu/ES, Itarana/ES, Jaguaré/ES, João Neiva/ES, Laranja da Terra/ES, Linhares/ES, Mantenópolis/ES, Marechal Floriano/ES, Marilândia/ES, Montanha/ES, Mucurici/ES, Nova Venécia/ES, Pancas/ES, Pedro Canário/ES, Pinheiros/ES, Ponto Belo/ES, Rio Bananal/ES, Santa Leopoldina/ES, Santa Maria de Jetibá/ES, Santa Teresa/ES, São Domingos do Norte/ES, São Gabriel da Palha/ES, São Mateus/ES, São Roque do Canaã/ES, Serra/ES, Sooretama/ES, Venda Nova do Imigrante/ES, Viana/ES, Vila Pavão/ES, Vila Valério/ES, Vila Velha/ES e Vitória/ES.

Salários, Reajustes e Pagamento

Reajustes/Correções Salariais

CLÁUSULA TERCEIRA - REAJUSTE SALARIAL

As empresas reajustarão em **01/01/2024**, os salários dos trabalhadores das **empresas fornecedoras e prestadoras de serviço em REFEIÇÕES COLETIVAS** (fornecimento de refeições industriais; serviço de alimentação e nutrição para outras empresas públicas e/ou privadas, fornecimento de refeições preparadas e embaladas para empresas; fornecimento de lanches, salgados e cafés desde que servidas de forma coletiva; serviço de alimentação e nutrição para empresas, venda sob contrato de refeições preparadas, fornecimento de alimentos preparados para empresas; serviços de fornecimento de alimentação serviço de alimentação em “catering” - industrial, hospitalar, social, de lazer, funcional -“*offshore*” e “*onshore*”, cantinas - serviços de alimentação privativos para funcionários de outra empresa, fornecimento de marmitas para empresas; serviço de alimentação), **COZINHAS INDUSTRIAIS** (fornecimento de comida preparada de produção própria para empresas; serviço de alimentação coletiva), **RESTAURANTES INDUSTRIAIS** (fornecimento de refeições industriais; serviço de alimentação), **REFEIÇÃO ESCOLAR e em CRECHES** (merenda escolar), **REFEIÇÕES SERVIDAS PARA PASSAGEIROS DE AERONAVES** (Comissárias Aéreas; fornecimento de refeições para empresa aérea e aviões), **REFEIÇÕES CONVÊNIO** que exerçam sua prestação de serviços, mesmo quando as atividades aqui mencionadas não forem descritas como a principal da empresa, **no percentual de 7% (sete por cento)** a incidir sobre os salários de dezembro de 2023.

Pisos Adissionais - Os pisos salariais adissionais a vigorarem a partir de 01/01/2024, obedecerão os seguintes valores:

COZINHAS INDUSTRIAIS

- a) Nutricionistas R\$ 3.453,42 (três mil quatrocentos e cinquenta e dois reais);
- b) Oficial (Cozinheiro/Açougueiro) R\$ 2.195,45 (dois mil cento e noventa e cinco reais e quarenta e cinco centavos);
- c) Meio Oficial (ajudante de cozinha, copeiro, atendente refeitório, lactarista) R\$ 1.521,79 (um mil quinhentos e vinte e um reais e setenta e nove centavos);
- d) Aux. Serviços Gerais/Outras Funções..... R\$ 1.471,75 (um mil quatrocentos e setenta e um reais e setenta e cinco centavos);



e) Garçons (Contratados para prestação de serviços em entidades, instituições ou empresas, sejam públicas ou privadas e demais organizações) R\$ 1.866,08 (um mil oitocentos e sessenta e seis reais e oito centavos);

f) COZINHAS DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS E CRECHES Piso salarial único **Merendeiras/Cozinheiras Escolares e auxiliares..... R\$ 1.892,90 (um mil oitocentos e noventa e dois reais e noventa centavos);**

§ 1º. Compreende-se também, além das empresas listadas na cláusula de abrangência, como cozinhas industriais as empresas prestadoras de serviços de alimentação em caráter diário, que atuem dentro das empresas privadas, públicas (União, Estados e Municípios), economia mista e por sociedades anônimas.

§ 2º. Na hipótese de alteração da política salarial do Governo Federal, principalmente no que diz respeito às datas bases, esta convenção, terá que observar as premissas e condições da referida política.

§ 3º. Caso o salário mínimo seja igual ou superior aos pisos acima estabelecidos, obriga-se as partes retornarem a mesa de negociação.

§ 4º. Os empregados admitidos após 01/01/2024 terão como limite o salário reajustado do empregado que exerça a mesma função, admitido até os 12 (doze) meses anteriores à data base. Inexistindo paradigma ou se tratando de empresa constituída após, será adotado o salário proporcional ao tempo de serviço, ou seja, 1/12 avos da taxa de reajustamento decretado por mês de serviço ou fração igual ou superior a 15 (quinze) dias com adição ao salário da época da contratação.

§ 5º. Não poderá o empregado mais novo na empresa receber salário superior ao do mais antigo na mesma função, respeitando o art. 461 da CLT.

§ 6º. Fica estabelecido que as empresas fornecerão aos empregados uma cesta básica mensal no valor de **R\$ 190,00** (cento e noventa reais) **até o 5º dia útil de cada mês;**

§ 7º. Fica facultado o fornecimento de ticket/vale-compras mensal correspondente ao valor de **R\$ 190,00** (cento e noventa reais) em substituição à cesta-básica, **até o 5º dia útil de cada mês;**

§ 8º. Fica assegurado aos trabalhadores abrangidos por esta Convenção Coletiva uma cesta-natalina em produtos ou em espécie, proveniente de negociações anteriores quanto aos resíduos inflacionários da época, a ser entregue ou paga até o dia 15 do mês de dezembro de cada ano no valor de **R\$ 95,00** (noventa e cinco reais);

§ 9º. **Fica autorizado o desconto de R\$1,00 (um real) mensais da remuneração de cada empregado, pelo fornecimento da cesta básica mensal.**

AUXILIO COMBUSTÍVEL PARA NUTRICIONISTAS EM ESCOLAS E CRECHES

§ 10º. **Ficam as empresas obrigadas a pagar o valor de R\$ 0,90 (noventa centavos) por KM rodado, de forma mensal, para as empregadas NUTRICIONISTAS EM ESCOLAS E CRECHES, até o 5º dia útil de cada mês, destinado as visitas técnicas obrigatórias determinadas pela empresa.**

Pagamento de Salário Formas e Prazos

CLÁUSULA QUARTA - FORNECIMENTO DE RECIBOS



As empresas forneceram contracheques/holerites mensalmente a todos os trabalhadores bem como recibos de quaisquer outros atos pertinentes aos contratos de trabalho de seus empregados, inclusive pelo meio digital.

CLÁUSULA QUINTA - ADIANTAMENTO QUINZENAL

Fica facultado as empresas a concessão de antecipação salarial, podendo ser efetuado o pagamento até o dia 20 de cada mês, de 20% a 40% do salário mensal.

CLÁUSULA SEXTA - PRAZO PARA PAGAMENTO DE SALARIOS

As empresas que optarem por não fazer antecipação quinzenal, deverão efetuar o pagamento dos salários a seus empregados até o 1º (primeiro) dia útil do mês subsequente ao vencido.

§1º. O pagamento será antecipado quando o 1º (primeiro) dia útil ocorrer no domingo ou feriado.

§2º. As empresas que optarem pela antecipação quinzenal poderão efetuar o pagamento da segunda parcela até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente.

Descontos Salariais

CLÁUSULA SÉTIMA - DESCONTO QUEBRA DE MATERIAL

Ficam as empresas proibidas de efetuar descontos nos salários de seus empregados em virtude de quebra ou extravio de material ou mesmo de equipamento de trabalho, salvo na hipótese de dolo do empregado responsável pelo uso ou guarda do material ou equipamento extraviado.

Outras normas referentes a salários, reajustes, pagamentos e critérios para cálculo

CLÁUSULA OITAVA - SALARIO SUBSTITUTO

O salário do empregado substituto, após 60 (sessenta) dias de substituição, será igual ao do empregado substituído, enquanto perdurar a substituição.

Parágrafo Único - Nos casos de substituição por motivo de férias de 30 (trinta) dias, os empregados substitutos farão jus ao salário do substituído.



CLÁUSULA NONA - SALARIO SUBSTITUIÇÃO

Os empregados admitidos para exercer as funções de outros demitidos, perceberão após o período da experiência, salário base igual ao dos empregados substituídos.

Gratificações, Adicionais, Auxílios e Outros

13º Salário

CLÁUSULA DÉCIMA - ADIANTAMENTO 13º SALÁRIO

A empresa fará o adiantamento de 50% (cinquenta por cento) da gratificação de Natal de cada ano, até o dia 20 de novembro e a segunda parcela até o dia 20 de dezembro do mesmo ano, com o salário da época do pagamento.

Adicional de Hora-Extra

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - HORA EXTRA ADICIONAL

As horas extras prestadas serão remuneradas com o acréscimo de 75% (setenta e cinco por cento), calculadas sobre o valor da hora normal, ainda que pagas de forma indenizatória.

Adicional de Tempo de Serviço

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - ABONO DECENAL

As empresas concederão aos trabalhadores a cada 10 (dez) anos de serviços prestados ao mesmo empregador, um abono equivalente a 01 (um) salário contratual vigente na época.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - QUINQUENIO



Será concedido a todo empregado um adicional por tempo de serviço equivalente a 5% (cinco por cento) de seu salário base mensal, para cada cinco anos de serviços prestados ao mesmo empregador.

Adicional Noturno

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - TRABALHO NOTURNO ADICIONAL

O trabalho noturno será pago com o adicional de 30% (trinta por cento), sobre a hora diurna.

Adicional de Insalubridade

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - INSALUBRIDADE

As empresas pagarão o adicional de insalubridade aos trabalhadores que exclusivamente em razão da função manuseiam lixo, em percentual de acordo com laudo pericial idôneo, incidente sobre o salário base.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - INSALUBRIDADE PARA OS PROFISSIONAIS DAS COZINHAS DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Fica convencionado que as empresas abrangidas por esta Convenção Coletiva de Trabalho ficam obrigadas a pagar adicional de insalubridade no percentual de 20% (vinte por cento) sobre a base no salário mínimo nacional para os empregados contratados pelas empresas prestadoras de serviços preponderantemente em escolas e creches independentemente de laudo pericial, que exercem funções de Merendeiras/ Cozinheiras Escolares e auxiliares.

§ 1º - É devido aos trabalhadores que exercem a função de copeiras/ lactaristas nas redes hospitalares sejam públicas e/ou privadas no percentual de 20% (vinte por cento) sobre o salário base da Categoria, independentemente de laudo pericial;

§2 - Farão jus ao adicional previsto no §1º os trabalhadores que exerçam funções e tarefas com acesso permanente ou intermitente as enfermarias, ambulatórios/ laboratórios, apartamentos, CTIs, áreas de quarentena e demais áreas a qual tenham contato com os pacientes em hospitais.

§ 3º - Os demais trabalhadores(as) que exerçam atividades similares e/ou equivalentes também farão jus ao adicional previsto no caput e §1º desta cláusula.

§ 4º - Ficam obrigadas as empresas a fornecerem os EPI's, conforme previsto na NR 6 /MTE, e tal como, realizarem os programas de saúde e segurança do trabalho conforme previsto na NR 7 e NR 9 /MTE.

Participação nos Lucros e/ou Resultados



CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - PARTICIPAÇÃO NOS LUCROS E/OU RESULTADOS

As empresas que desejarem implantar o programa de participação de seus empregados nos lucros e/ou resultados, deverão atender os requisitos da Legislação Vigente, e receberão a anuência de ambos Sindicatos signatários da presente.

Auxílio Alimentação

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - AJUDA DE CUSTO ALIMENTAÇÃO

Os empregadores, que não forneçam alimentação, ou ainda, nos contratos que não permitam que os empregados se alimentem da refeição que os mesmos produzem, concederão a todos os seus empregados uma ajuda de custo alimentação, que será distribuída sob forma de vale refeição (tickets), no valor diário de **R\$ 22,21 (vinte e dois reais e vinte e um centavos)** a partir de **01/01/2024**, por dia trabalhado do mês, valor que será corrigido na data base da categoria.

§1º A ajuda alimentação seja ela fornecida na forma in natura ou através de vale refeição (tickets), será concedida mediante desconto no salário do empregado correspondente no máximo de 2% (dois por cento), não se incorporando para qualquer efeito ao salário do trabalhador.

§2º Ficando assegurado como verdadeira alimentação a refeição costumeira do brasileiro tais como: arroz, feijão, salada, carnes (boi, porco, frango), macarrão, ovos e etc, de forma nutritiva e variada, para fins do *caput* desta cláusula.

Auxílio Transporte

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - TRANSPORTE

As empresas ficam obrigadas a fornecer condução própria ou contratada aos seus empregados que cumpram jornada de trabalho fora de horários de circulação das linhas de ônibus regulares.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - VALE TRANSPORTE

As empresas somente poderão efetuar o desconto de vale transporte no índice de 3% (três por cento) sobre o valor do salário base do empregado.

Parágrafo único – Ficam autorizadas as empresas, a efetuarem o pagamento dos valores correspondentes ao vale transporte em espécie, em caso de solicitação do empregado.



Auxílio Saúde

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - ASSISTÊNCIA MÉDICA

As empresas oferecerão obrigatoriamente, até o mês subsequente ao vencimento do contrato de experiência, plano de assistência médica hospitalar aos seus empregados, cônjuges e dependentes legais até 16 anos, devidamente consignados perante a Previdência Social, em conformidade com as Leis 9.656 de 03/11/98 e 9.961 de 28/01/2000, ficando estabelecido o limite de idade para os filhos de até dezesseis anos.

§ 1º - Fica facultado ao empregado, optar ou não pela sua exclusão no plano de assistência médica hospitalar.

§ 2º - Para manutenção do plano de assistência médica hospitalar., as empresas poderão solicitar a participação financeira do empregado, ficando consignado o teto de até no máximo 35% (trinta e cinco por cento) sobre o custo individual da assistência médica limitado ao teto máximo de desconto em **R\$ 35,00 (trinta e cinco)** por empregado, ou desconto fixo de **R\$ 26,00 (vinte e seis reais)** com fator moderador em todas as consultas no valor unitário de **R\$ 21,00 (vinte e um reais)** com aplicação em todas as faixas salariais.

§ 3º - Fica estabelecido que, para os planos com direito a coberturas diferenciadas, o trabalhador assumirá o custo da diferença entre os planos. Sendo que os empregados que desejarem manter o plano de assistência médica hospitalar ou ambulatorial para os filhos que completarem 16 (dezesseis) anos, poderão fazê-lo desde que assumam o pagamento do valor total referente à participação do filho.

§ 4º - As empresas obrigam-se a exibir formalmente o valor que está sendo pago a título de plano de assistência médica hospitalar sempre que solicitado pelo sindicato suscitante.

§ 5º - Comprovado pelo empregado (a) que se submeterá à cirurgia marcada anteriormente à comunicação de dispensa sem justa causa ou pedido de demissão, a empresa manterá o pagamento do plano de Assistência Médica Hospitalar até a realização da cirurgia.

§ 6º – Os empregados afastados por auxílio doença ou acidente do trabalho continuarão no plano do plano de assistência médica hospitalar ou ambulatorial até 12 (doze) meses sem custo para os mesmos. Após os (12) meses de afastamento, a empresa deixa de ter a obrigatoriedade de mantê-lo no plano de assistência médica hospitalar ou ambulatorial. Para tanto a empresa deverá comunicar o empregado afastado, que poderá continuar no plano de assistência médica hospitalar ou ambulatorial, desde que assumo o custo total do benefício.

§ 7º – Para aplicação do parágrafo sétimo desta cláusula o empregado deverá ser comunicado por correspondência registrada pela empresa e terá uma carência de 60 (sessenta dias), a partir de sua ciência, caso não queira continuar no plano de assistência médica hospitalar ou ambulatorial autorizará a empresa a proceder a sua exclusão.

§ 8º – De acordo com a Lei 9.656/98, em seus artigos 30 e 31 e ainda em conformidade com o que dispõe a Resolução Normativa 279, da Agência Nacional de Saúde, os empregados dispensados sem justa causa, terão direito à manutenção do benefício por um período equivalente a um terço do tempo em que foram beneficiários dentro da empresa, respeitando o limite mínimo de seis meses e máximo de dois anos. Para os aposentados que contribuíram por mais de dez anos, estes podem manter o plano pelo tempo que desejarem. Quando o período for inferior a dez anos, cada ano de contribuição dará direito a um ano no plano coletivo depois da aposentadoria. Todas as regras a serem cumpridas para a manutenção do benefício estão previstas na referida Lei e Resolução Normativa citadas.

Auxílio Creche



CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - CRECHE

Durante a vigência da presente Convenção Coletiva de Trabalho, as empresas que não possuem creches próprias ou contratadas, reembolsarão os trabalhadores com filhos (as) de até 06 (seis) anos de idade, em 30% (trinta por cento) do salário base por mês, para salário limitado ao valor de R\$ 1.500,00 (um mil e quinhentos reais), acima deste valor as empresas reembolsarão 20% (vinte por cento), do salário base, por mês, para manutenção de cada filho (a) em creche de livre escolha.

Parágrafo primeiro: As empregadas com interesse neste reembolso, deverão comprovar tal situação através de certidão de nascimento do filho e declaração da creche.

Parágrafo segundo: Para recebimento do reembolso previsto no caput desta cláusula a empregada deverá apresentar recibo de pagamento da creche no prazo máximo de 30 dias do respectivo pagamento.

Parágrafo terceiro: Os signatários da presente Convenção Coletiva de Trabalho convencionam que as concessões das vantagens contidas no caput e parágrafo primeiro desta cláusula atendem as empresas que se enquadram no disposto nos parágrafos, primeiro e segundo do Art. 389 da CLT.

Contrato de Trabalho Admissão, Demissão, Modalidades

Normas para Admissão/Contratação

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - ANOTAÇÃO NA CTPS

As empresas, ao contratarem seus empregados, além de registrarem na CTPS o cargo e o salário, anotarão a contribuição sindical recolhida para o Sindicato profissional firmatário.

§ 1º. A não anotação na Carteira Profissional do empregado ou a oposição na data de admissão que não corresponda à época efetiva de início do contrato de trabalho, sujeitará o pagamento da multa aplicada pelo INSS / SRT-ES, recolhimento do FGTS retroativo, com multa e correção, recolhimento das parcelas referentes ao INSS com juros e correção, férias proporcionais, 1/3 das férias, 13º salário proporcional e demais penalidades previstas em Lei.

§ 2º. As empresas ficam obrigadas a promover a anotação na CTPS da função efetivamente exercida pelo empregado, de acordo com o CBO (Código Brasileiro de Ocupações), anotando também, os percentuais de comissões recebidos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - CONTRATO DE EXPERIENCIA

Fica estabelecido que o contrato de experiência a vigorar durante a presente Convenção Coletiva de Trabalho não poderá exceder 90 (noventa) dias, podendo ser fracionado em dois períodos de 45 (quarenta e cinco) dias.



Parágrafo Único - Fica vedada a celebração de Contrato de Experiência com o trabalhador readmitido na empresa para a mesma função.

Desligamento/Demissão

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - HOMOLOGAÇÕES

As homologações das rescisões de contratos de trabalho serão feitas perante o Sindicato Profissional.

Parágrafo único— Fica instituída a taxa de homologação, no valor de R\$ 100,00 (cem reais), a ser custeada pelo empregador, por cada homologação de rescisão contratual de empregado não associado. No ato da homologação a empresa deverá apresentar comprovante de pagamento da referida taxa ou o comprovante de repasse da mensalidade sindical.

Outras normas referentes a admissão, demissão e modalidades de contratação

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - CONTRATO POR PRAZO DETERMINADO

Fica instituído na vigência da CCT 2024/2025 a contratação por prazo determinado de acordo com a Lei 9601/98.

Parágrafo Único - As empresas que atenderem os requisitos da Lei 9601/98, receberão a anuência de ambos Sindicatos signatário da presente.

Relações de Trabalho Condições de Trabalho, Normas de Pessoal e Estabilidades

Plano de Cargos e Salários

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA - PLANO DE CARGOS E SALARIOS

As empresas, representadas pelo Sindicato da Categoria econômica se comprometem a estudar a viabilidade de implantação do plano de cargos e salários, durante a vigência da presente Convenção.

Ferramentas e Equipamentos de Trabalho

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA - FORNECIMENTO DE UNIFORME



O fornecimento de uniforme de trabalho para o empregado, inclusive, calçados, quando exigidos pela empresa, ficará a cargo do empregador, no mínimo em número de dois ao ano.

Estabilidade Mãe

CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA - ESTABILIDADE DE GESTANTES

Independentemente da garantia constitucional prevista na letra “b”, do inciso II, do art. 10 do ADCT, CF/88, as empregadas gestantes gozarão da garantia de emprego a partir da constatação da concepção até 60 (sessenta) dias após a referida garantia Constitucional.

Estabilidade Acidentados/Portadores Doença Profissional

CLÁUSULA TRIGÉSIMA - GARANTIA DE EMPREGO PARA ACIDENTADO

Fica assegurado ao empregado vítima de acidente de trabalho, 45 (quarenta e cinco) dias de garantia de emprego, contado a partir do término da estabilidade prevista na Lei 8213/91 (Lei de Benefícios da Previdência Social).

Estabilidade Aposentadoria

CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMEIRA - ESTABILIDADE DE EMPREGO PARA APOSENTADO

Fica assegurado a garantia de emprego e salário para os trabalhadores que na vigência do presente instrumento estiverem a 12 (doze) meses para aquisição da aposentadoria de forma integral.

Outras estabilidades

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA - GARANTIA DE INDENIZAÇÃO AO EMPREGADO DEMITIDO POS TERM BENEF PREVIDENCIARIO

Fica assegurado a garantia de emprego pelo prazo de 45 (quarenta e cinco) dias para os trabalhadores após o término do benefício previdenciário superior a 15 (quinze) dias.

Jornada de Trabalho Duração, Distribuição, Controle, Faltas



Duração e Horário

CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCEIRA - JORNADA DE TRABALHO

Fica estabelecida a jornada semanal de 44 horas ou 220 mensais, sendo facultado o trabalho aos domingos, respeitada a legislação vigente.

§ 1º. Fica facultado para as empresas abrangidas nesta convenção a prorrogar a jornada diária em até 02 (duas) horas de seus empregados, art. 59 da CLT, sem prejuízo das folgas e descanso semanal remunerado devendo, no entanto, o empregador que utilizar-se da prorrogação compensar as respectivas horas laboradas em até 90 (noventa) dias a contar do dia em que as mesmas foram realizadas.

§ 2º. O empregador que utilizar-se da prorrogação e compensação de jornada de trabalho deverá proceder a comunicação por escrito ao Sindicato profissional.

§ 3º. Expirando o prazo para compensação e se essa não se realizar, deverá o empregador efetuar o pagamento das horas prorrogadas como extraordinárias, obedecendo o percentual estipulado na norma coletiva de trabalho.

§ 4º. Os empregadores poderão adotar sistemas alternativos para os controles de ponto, seja manual, mecânicos ou eletrônicos, mais simplificados e adequados a realidade laboral de cada empresa.

§ 5º. Para as empresas que optarem pelo uso de processamentos eletrônicos de dados, tanto para os empregados internos como externos, ficam as mesmas facultadas a emitir relatórios ou comprovante diário do ponto na forma impressa.

§ 6º. Fica facultada as empresas a concessão do intervalo intrajornada de 30 (trinta) minutos, devendo haver a compensação no início ou final do mesmo dia de trabalho, com a respectiva diminuição dos 30 (trinta) minutos.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUARTA - JORNADA ESPECIAL

As Empresas poderão adotar a Jornada Especial 12X36, 12 (doze) horas corridas de trabalho por 36 (trinta e seis) horas corridas de descanso, sem redução do salário, respeitados os pisos salariais da categoria.

§ 1º. Para os empregados que trabalham sob o regime da Jornada Especial é obrigatória a concessão de um intervalo para repouso e alimentação, o qual será de 1(uma) hora, compreendido dentro das 12 horas trabalhadas.

§ 2º. Na hipótese de não concessão pelo empregador do intervalo acima referido, este ficará obrigado a remunerar o período correspondente com um acréscimo de 100% (cem por cento) sobre o valor da remuneração da hora normal de trabalho.

§ 3º. É devida a remuneração em dobro do trabalho em todas as escalas que o dia trabalhado for prestado nos dias destinado às folgas e feriados. (Acórdão do TRT da 17ª Região - 00052.2009.000.17.00.0)



§ 4º. Não é permitida a adoção da jornada 12x36 nos setores/funções que sejam insalubres, perigosas e/ou de risco ou que envolvam menores de 18 (dezoito) anos;

§ 5º. As empresas que adotarem a jornada 12x36, devem observar:

- a) O pagamento do adicional noturno na forma prevista no inciso II, da Súmula 60/TST, isto é, “cumprida integralmente a jornada no período noturno e prorrogada esta, devido é também o adicional quanto às horas prorrogadas”;
- b) Proibição da prática de horas extras e dobras, salvo o disposto no art. 61/CLT;
- c) Observância do intervalo interjornada e intrajornada (art. 66/CLT);
- d) Melhora do conforto do ambiente de trabalho para os trabalhadores que laboram em áreas externas (ex.: existência de proteção contra intempéries, banheiros, local para refeições etc, consoante o disposto na Norma Regulamentadora NR. 24/PORTARIA nr 3214/78/MTE).
- e) Garantia do piso salarial da categoria, sem diferença quanto à número da jornada mensal (Conforme TAC no 140/2014).

Outras disposições sobre jornada

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA - FERIADOS NACIONAIS

Os feriados nacionais laborados e não compensados deverão ser pagos com o adicional de 100% sobre a hora normal, sem prejuízo do pagamento do repouso remunerado.

§ 1º. Entende-se como feriados nacionais os dias: 1º de Janeiro (Confraternização Universal), 21 de abril(Tiradentes), 1º de Maio (dia do Trabalho),7 de Setembro (Independência), 12 de outubro (Nossa Senhora Aparecida), 2 de novembro (Finados), 15 de Novembro (Proclamação da República) e 25 de Dezembro (Natal).

§ 2º Os demais feriados estadual e municipais serão respeitados de acordo com a sua decretação.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA - AUSENCIAS LEGAIS

Serão consideradas ausências legais, portanto remuneradas, nos termos do Art.473 da CLT, as seguintes situações e períodos:

I - Até 2 (dois) dias consecutivos, em caso de falecimento de cônjuge, ascendente, descendente, irmão ou pessoa que, declarada em sua Carteira de Trabalho e Previdência Social, viva sob sua dependência econômica;



- II - até 3 (três) dias consecutivos, em virtude de casamento;
- III - por 5 (cinco) dias, em caso de nascimento de filho, no decorrer da primeira semana;
- IV - por 1 (um) dia, em cada 12 (doze) meses de trabalho, em caso de doação voluntária de sangue devidamente comprovada;
- V - até 2 (dois) dias consecutivos ou não , para o fim de se alistar eleitor, nos termos da lei respectiva;
- VI - No período de tempo em que tiver de cumprir as exigências do serviço militar referidas na letra "c" do Art. 65 da Lei nº 4375/64;
- VI - nos dias em que estiver comprovadamente realizando provas de exame vestibular para ingresso em estabelecimento de ensino superior;
- VIII - pelo tempo que se fizer necessário, quando tiver que comparecer em juízo.

Férias e Licenças

Licença Remunerada

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SÉTIMA - LICENÇA PARA ESTUDANTE

Serão abonadas as faltas do empregado estudante no dia de provas escolares, desde que o empregador seja pré-avisado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas, mediante a apresentação de calendário escolar fornecido pela escola ou declaração da secretaria.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA OITAVA - ATESTADOS MÉDICOS

As empresas aceitarão atestados médicos de seus empregados mantido elo INSS - SUS, particulares, Sindicato e conveniados, estendendo-se também para as mães/ pais e/ou representantes legais que levem seus filhos e/ou dependentes previdenciários incapazes ao médico.

Parágrafo único: O empregado afastado por doença deverá comunicar de imediato a Empresa (na data do afastamento) e terá o prazo de 48 horas para apresentar ao empregador o atestado médico do afastamento, entregando o documento original quando do seu retorno ao trabalho.

Outras disposições sobre férias e licenças

CLÁUSULA TRIGÉSIMA NONA - FERIAS PROPORCIONAIS



Fica assegurado ao empregado que rescindir espontaneamente seu contrato de trabalho, antes de completar 01 (um) ano de serviço, o direito as férias proporcionais acrescidas de 1/3, desde que conte com o mínimo de 60 (sessenta) dias de trabalho.

Relações Sindicais

Liberação de Empregados para Atividades Sindicais

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA - LIBERAÇÃO DE DIRIGENTE

Para permitir o desempenho das suas funções de dirigente sindical as empresas abrangidas por esta Convenção Coletiva, que possuam mais de 150(cento e cinquenta) empregados, consentirão no afastamento de até sete diretores, sendo um por empresa, a critério do Sindicato Profissional, sem prejuízo da remuneração.

Garantias a Diretores Sindicais

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA PRIMEIRA - DELEGADOS SINDICAIS

Os delegados sindicais representantes diretos dos interesses da categoria junto as empresas, gozarão de estabilidade no emprego até de 01 (um) ano após o término do mandato, salvo para os casos de justa causa ou força maior.

Parágrafo Único - Esta cláusula só tem aplicação no caso de empresas que contem com no mínimo de 100 (cem) empregados, devendo a escolha ser feita mediante eleições convocadas e fiscalizadas pelo Sindicato Profissional.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA SEGUNDA - ESTABILIDADE MEMBROS DE COMISSÃO

Fica assegurada a estabilidade no emprego, durante os meses de janeiro de 2024 à dezembro de 2026, aos seguintes membros da comissão de negociação coletiva: Alex Sandro Ximenes Trabach, Antônio Marcos da Silva, Edvaldo Oliveira Fagundes, Cleber Eustáquio Viana Rodrigues, Izabel Lemos de Assis, Joana Aparecida Miguel de Angelo, Ronaldo Falcão, Paulo Henrique Ximenes Ribeiro, Valcir Alves Ferreira, Denise Assis da Silva, Aldete Vicente Ramos, Lucineia Renaldo Mendonça Montarros, Édima Xavier Pereira, Vieira, Angelita Dias Lopes de Lacerda, Warley Nascimento Queiroz, Silvandira Alves, Tereza Cristina, Falcão Vieira Pedreira, Ludymilla Corrente Azevedo, Renato Costa da Silva, Paloma de Paula Pereira, Amanda de Oliveira Fagundes Angelita Siqueira de Souza, Kamylla C. Rebúlli, Raphaela Reis Amaral, Bianca de Oliveira Soares, Loara Tozetti de Almeida, Fabricia de Araujo Reis, Gabriela Moraes Galetta, Jessica Oliveira de Paula, Julia Carolina Nunes, Juliana Nunes de Aguiar Trevizani, Kelly Crystiane M. Ribeiro de Almeida, Ivone Alves dos Santos, Maria Aparecida de Jesus Figueiredo, Maria da Penha Soares, Diana, Lucia Silva Paixão, Nilzete Carvalho de Jesus, Lidiane de Lopes Barros, Claudia Scalzer, Gerlane Rocha de, Oliveira, Maria Emiliana



Teixeira, Mariana Cunha da Silva, Mariana F. Bermudes da Rocha, Simone Guimaraes de Oliveira, Suellen Nunes Torres, Raiany Lorenzoni Coelho, Raquel Silva Custodio Santos, Elizete Pimenta Marin, Vanderleia Groner, Norma Lucia Costa Evangelista, Márcia Raimunda Celino, Michele de Souza Gomes, Rosiane Nins Silva, Fernanda do Carmo Fontana Calazans e Tadeu Santana de Rezende.

Parágrafo Único – Por se tratar de instrumento coletivo de trabalho, e pelas partes entenderem que não se trata de eleição sindical e tão pouco eleição de membro de CIPA, fica desobrigado pelo sindicato laboral a comunicação a empresa dos membros indicados à comissão de negociação.

Contribuições Sindicais

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA TERCEIRA - DESCONTO ASSISTENCIAL

Sindicato Profissional - Por decisão da Assembleia Geral ficou deliberado que as empresas **descontarão dos salários dos empregados associados ou não**, na primeira folha de pagamento do mês de Janeiro de 2024, devidamente corrigidos, após assinatura do presente instrumento, 1 (um) dia de salário de todos os seus empregados, a luz do que dispõe o art. 8º, inciso IV da CRFB/1988 e Estatuto Social, e conforme sedimentado pela REP. GERAL TEMA: 935 do STF e determinado nas ações de cumprimento de nº 0000402-94.2019.5.17.0009 e 0000389-86.2019.5.17.0012 e no mandado de segurança nº 0000223-90.2019.5.17.0000, e proferido nos autos do PAJ 000468.2007.17.000/6, mediante recolhimento feito através de guias adquiridas através do SITE:WWW.SINDIFACIL.COM.BR/SINTRAHOTEIS-ES, até o dia 05/02/2024, em favor da entidade sindical de classe, ou depósito na conta nº 2305-5, da Caixa Econômica Federal, Agência: 0167, Vitória-ES, ficando as empresas obrigadas a fornecer relação nominal dos empregados e seus respectivos descontos, bem como comprovar o pagamento dos valores mediante envio dos comprovantes por e-mail (financeiro@sintrahoteis.com.br), sendo certo que, no caso de eventuais atrasos no repasse, o empregador ficará sujeito a correção monetária de acordo com os índices oficiais.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA QUARTA - MENSALIDADE SINDICAL

Para o custeio da entidade sindical, os empregadores recolherão mensalmente e em folha o percentual de 2% (dois por cento), sobre o salário base **dos funcionários associados**, e repassarão ao sindicato profissional, até o 5º dia do mês subsequente, a luz do que dispõe o art. 8º, inciso IV da CRFB/1988 e Estatuto Social, e conforme determinado nas ações de cumprimento de nº 0000402-94.2019.5.17.0009 e 0000389-86.2019.5.17.0012 e no mandado de segurança nº 0000223-90.2019.5.17.0000, mediante recolhimento, feito através de guias adquiridas através do SITE:WWW.SINDIFACIL.COM.BR/SINTRAHOTEIS-ES, em favor da entidade sindical de classe, ou depósito na conta nº 2305-5, da Caixa Econômica Federal, Agência: 0167, Vitória(ES), ficando as empresas obrigadas, até o dia 10 de cada mês, a fornecer relação nominal dos empregados e seus respectivos descontos, bem como comprovar o pagamento dos valores mediante envio dos comprovantes por e-mail (financeiro@sintrahoteis.com.br), no caso de eventuais atrasos no repasse, o empregador ficará sujeito a correção monetária de acordo com os índices oficiais.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA QUINTA - DA ORGANIZAÇÃO SINDICAL

Ficam os sindicatos laborais obrigados a repassar mensalmente até o dia 15 do mês respectivo o percentual de 5% (cinco por cento) dos valores arrecadados à título de contribuições confederativas (desconto



assistencial e mensalidade sindical) à FETTHEES - Federação dos Trabalhadores em Turismo e Hospitalidade no Estado do Espírito Santo, por meio de transferência bancária para a conta CAIXA, Agência 0167, Operação 003, Conta Corrente 2115-0, conforme estabelecido no art. 11, inciso II do Estatuto Social desta.

Outras disposições sobre relação entre sindicato e empresa

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA SEXTA - BENEFÍCIO SOCIAL FAMILIAR

Por esta cláusula os trabalhadores pertencentes à Categoria Profissional subordinadas a esse instrumento Coletivo, sindicalizados ou não, deverão receber o serviço benefício em caso de nascimento de filhos, incapacitação permanente para o trabalho e/ou falecimento do trabalhador, conforme definição do Manual de Orientações e Regras, (anexo/parte integrante deste instrumento coletivo), que será implantada gerenciada e executada, por organização da gestora contratada pelo Sindicato Profissional.

§ 1º. Ficam as empresas obrigadas, a efetuar o pagamento mensal, através de guia própria, no valor de **R\$ 30,00 (trinta reais)** por empregado, sem ônus para o mesmo, até o dia 10 de cada mês, à gestora do benefício social familiar, tomando como base a quantidade de empregados constante no campo "total de empregados do último dia do mês informado do E-SOCIAL e GFIP do mês anterior ou do último informado ao Ministério do Trabalho e Emprego, à título de viabilizar financeiramente o benefício social.

§ 2º Obrigam-se as empresas a encaminhar até o dia 15 de cada mês o comprovante de pagamento dos boletos gerados e pagos junto a Gestora do benefício social familiar, para o Sindicato Profissional, através do e-mail(cumprimento.cct@sintrahoteis.com.br), para fins de comprovação de regularidade.

§ 3º. Ajustam as partes que as empresas, desde que cumpram no prazo estabelecido e no valor fixado, o caput e parágrafo primeiro, ficarão isentas de qualquer responsabilidade civil, judicial ou extrajudicial quanto aos benefícios acima.

§ 4º. O sindicato patronal não terá qualquer responsabilidade solidária e/ou subsidiária pelos conflitos envolvendo os beneficiários/empregados, empregadoras e a empresa gestora da assistência social sindical e familiar. Sendo vedada a interferência e participação patronal na utilização dos recursos e/ou nos programas sociais em favor dos trabalhadores.

§ 5º. Ficam assegurados os benefícios e cláusulas sociais, em caso de nascimento de filhos, falecimento ou incapacitação permanente para o trabalho conforme estabelecido no caput desta cláusula.

§ 6º. O empregador que estiver inadimplente será compelido ao pagamento da dobra dos benefícios pagos a família como penalidade a ser repassada a família do trabalhador beneficiado, através da Gestora do Benefício, sem prejuízo da aplicação da multa por descumprimento de norma coletiva de trabalho.

§ 7º. Os eventos deverão ser comunicados formalmente, no prazo máximo e improrrogável de até 90 (noventa) dias da ocorrência, observando-se os itens I e seguintes do Manual de Orientação e Regras, (parte integrante deste instrumento).

§ 8º. O presente serviço social não tem natureza salarial nem se constitui em contraprestação de serviços, tendo caráter compulsório, mas é eminentemente assistencial.

§ 9º. No ato da homologação deverá o empregador comprovar a o pagamento do benefício social familiar através do Certificado de Regularidade disponível no site www.beneficiosocial.com.br



§ 10º. Os benefícios, requisitos, valores, penalidades, e forma da prestação do serviço assistencial, estão previstos no Manual de Orientações e Regras (anexo), parte integrante desta Convenção Coletiva.

§ 11º. O descumprimento da cláusula em decorrência de negligência, imperícia ou imprudência, da empresa, implicará na responsabilidade civil daquele que der causa ao descumprimento, conforme artigos 186, 927, 932, III e 933 do Código Civil Brasileiro.

§ 12º - Fica desde já consignado e aceito entre as partes, que o envio e usos de dados dos empregados é para o fim exclusivo da disponibilização dos benefícios contratados e objetos da presente prestação de serviços, nos termos da Lei n. 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD.

Disposições Gerais

Mecanismos de Solução de Conflitos

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA SÉTIMA - FORUM DE ELEIÇÃO

Elegem as partes o foro da Justiça do Trabalho, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer controvérsias oriundas deste instrumento, observadas às normas legais.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA OITAVA - DESCUMPRIMENTO DA CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO

As infrações relacionadas com o descumprimento da Convenção Coletiva de Trabalho serão notificadas ao infrator, formalmente, concedendo-se prazo de 05 (cinco) dias para entendimento entre as partes. Findo o prazo aplicar-se-á ao infrator multa de ½ (meio) piso admissional, por trabalhador em situação irregular, revertida ao sindicato profissional, corrigida monetariamente de acordo com os índices oficiais, apurados até a data do efetivo pagamento.

Descumprimento do Instrumento Coletivo

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA NONA - MULTA DESCONTO ASSISTENCIAL

O empregador que descontar e não efetuar o repasse acima, até 30 (trinta) dias após a assinatura desta Convenção ficará caracterizado como devedor principal, além de ser obrigado ao pagamento de multa equivalente a 5% (cinco por cento) do valor originário, sem prejuízo da correção monetária e demais cominações legais.

Outras Disposições



CLÁUSULA QUINQUAGÉSIMA - REVISÃO/MANUTENÇÃO

As partes retornarão à mesa de negociação em 04 de novembro de 2024 para revisão das cláusulas econômicas, permanecendo as cláusulas sociais inalteradas.

CLÁUSULA QUINQUAGÉSIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Ficam assegurados aos trabalhadores abrangidos por esta norma coletiva todos os direitos já conquistados nas convenções coletivas de trabalho, firmadas entre Sindbares e Sintrahoteis desde 01/01/1991, não podendo ser suprimidas por qualquer das partes, respeitando os arts 7º, caput, 114, §2º da CR e o art. 6º da LINDB.

E, por estarem justos e acertados, celebram a presente Convenção Coletiva de Trabalho, que entrará em vigor no ato de sua assinatura.

Vitória/ES, 12 de dezembro de 2023.

}

ODEILDO RIBEIRO DOS SANTOS

Presidente

FED.DOS TRAB.EM TURISMO E HOSPITALIDADE NO E.ESP.SANTO

MARINALVA BARRETTO DE OLIVEIRA

Presidente

**SINTRANORTE-SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRAB EM HOT MOT APART-HOT POUS
FLAT COND HOT FLAT-HOT HOT-RES LOFTS HOT MARIT APART SERV COND E MEIO**

RODRIGO MIGUEL VERVLOET

Presidente

SINDICATO DOS RESTAURANTES, BARES E SIMILARES NO ESTADO DO ESPIRITO SANTO

ALEX SANDRO XIMENES TRABACH

Presidente

**SINTRAREFEICAO COLETIVA-SIND INTERM DOS TRAB EM REF COLETIVAS REF
CONVENIOS COZINHAS IND RESTAURANT IND REF ESC E EM CRECHES REF SERV PARA**



PASAG

ODEILDO RIBEIRO DOS SANTOS

Presidente

SINTRAHOTEIS SINDICATO INTERMUNICIPAL DOS TRAB EM HOTEIS MOTEIS A H F P D P
M H CI AFINS REF COL REF CONV FAST FOO

ANEXOS

ANEXO I - ATA AGE LABORAL

[Anexo \(PDF\)](#)

ANEXO II - ATA AGE PATRONAL

[Anexo \(PDF\)](#)

ANEXO III - MANUAL BSF - PARTE 01

[Anexo \(PDF\)](#)

ANEXO IV - MANUAL BSF - PARTE 02

[Anexo \(PDF\)](#)

ANEXO V - MANUAL BSF - PARTE 03

[Anexo \(PDF\)](#)

ANEXO VI - MANUAL BSF - PARTE 04



[Anexo \(PDF\)](#)

A autenticidade deste documento poderá ser confirmada na página do Ministério da Economia na Internet, no endereço <http://www.mte.gov.br>.



Anexo II



CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO 2024/2024

NÚMERO DE REGISTRO NO MTE: ES000089/2024
DATA DE REGISTRO NO MTE: 21/02/2024
NÚMERO DA SOLICITAÇÃO: MR003963/2024
NÚMERO DO PROCESSO: 19980.217704/2024-37
DATA DO PROTOCOLO: 20/02/2024

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

SECOHTUH-SINDICATO DOS EMPREGADOS NO CH.R.B.S.RC.AT.C.T.H DE GUARAPARI E REG. SUL DO EST. ESP. SANTO, CNPJ n. 36.403.715/0001-32, neste ato representado(a) por seu Presidente, Sr(a). ADILSON TEIXEIRA DA FONSECA;

E

SINDICATO DOS RESTAURANTES, BARES E SIMILARES NO ESTADO DO ESPIRITO SANTO, CNPJ n. 36.404.374/0001-10, neste ato representado(a) por seu Presidente, Sr(a). RODRIGO MIGUEL VERVLOET;

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

CLÁUSULA PRIMEIRA - VIGÊNCIA E DATA-BASE

As partes fixam a vigência da presente Convenção Coletiva de Trabalho no período de 01º de janeiro de 2024 a 31 de dezembro de 2024 e a data-base da categoria em 01º de janeiro.

CLÁUSULA SEGUNDA - ABRANGÊNCIA

A presente Convenção Coletiva de Trabalho abrangerá a(s) categoria(s) **trabalhadores em Cozinhas Industriais, Refeições Coletivas, na região sul do Estado, exceto nos municípios de Brejetuba, Conceição do Castelo, Marechal Floriano, Venda Nova do Imigrante,**, com abrangência territorial em **Alegre/ES, Alfredo Chaves/ES, Anchieta/ES, Apiacá/ES, Atilio Vivacqua/ES, Bom Jesus do Norte/ES, Cachoeiro de Itapemirim/ES, Castelo/ES, Divino de São Lourenço/ES, Dolores do Rio Preto/ES, Guaçuí/ES, Guarapari/ES, Ibatiba/ES, Ibitirama/ES, Iconha/ES, Irupí/ES, Itapemirim/ES, Iúna/ES, Jerônimo Monteiro/ES, Marataízes/ES, Mimoso do Sul/ES, Muniz Freire/ES, Muqui/ES, Piúma/ES, Presidente Kennedy/ES, Rio Novo do Sul/ES, São José do Calçado/ES e Vargem Alta/ES.**

SALÁRIOS, REAJUSTES E PAGAMENTO REAJUSTES/CORREÇÕES SALARIAIS

CLÁUSULA TERCEIRA - REAJUSTE SALARIAL

As empresas reajustarão em **01/01/2024**, os salários dos trabalhadores das **empresas fornecedoras e prestadoras de serviço em REFEIÇÕES COLETIVAS** (fornecimento de refeições industriais; serviço de alimentação para outras empresas, fornecimento de refeições preparadas e embaladas para empresas; fornecimento de lanches, salgados e cafés desde que servidas de forma coletiva; serviço de alimentação para empresas, venda sob contrato de refeições preparadas, fornecimento de alimentos preparados para empresas; serviços de fornecimento de alimentação serviço de alimentação em “catering” - industrial, hospitalar, social, de lazer, funcional - “*offshore*” e “*onshore*”, cantinas - serviços de alimentação privativos para funcionários de outra empresa, fornecimento de marmitas para empresas; serviço de alimentação), **COZINHAS INDUSTRIAIS** (fornecimento de comida preparada de produção própria para empresas; serviço de alimentação coletiva), **RESTAURANTES INDUSTRIAIS** (fornecimento de refeições industriais; serviço de alimentação), **REFEIÇÃO ESCOLAR** e **CRECHES** (merenda escolar), **REFEIÇÕES SERVIDAS PARA PASSAGEIROS**



AERONAVES (Comissárias Aéreas; fornecimento de refeições para empresa aérea e aviões), **REFEIÇÕES CONVÊNIO** que exerçam sua prestação de serviços, mesmo quando as atividades aqui mencionadas não forem descritas como a principal da empresa, **no percentual de 7% (sete por cento)**, a incidir sobre os salários de dezembro de 2023.

Pisos Admissionais - Os pisos salariais admissionais a vigorarem a partir de 01/01/2024 obedecerão aos seguintes valores:

COZINHAS INDUSTRIAIS

a) Oficial (Cozinheiro/Açougueiro)**R\$ 2.195,45(dois mil e cento e noventa e cinco reais e quarenta e cinco centavos);**

b) Meio Oficial (ajudante de cozinha, copeiro, atendente de refeitório)**R\$ 1.521,79 (um mil quinhentos e vinte um reais e setenta e nove centavos);**

c) Garçons**R\$1.866,08 (um mil e oitocentos e sessenta e seis reais e oito centavos)**

d) Aux. Serviços Gerais/Outras Funções.....**R\$ 1.471,75 (um mil quatrocentos e setenta e um reais e setenta e cinco centavos);**

e) Nutricionistas.....**R\$3.453,42 (três mil quatrocentos e cinquenta e três reais e quarenta e dois centavos)**

COZINHAS DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS E CRECHES

Piso salarial único Merendeiras e Auxiliares..... **R\$ 1.892,90 (um mil oitocentos e noventa e dois reais e noventa centavos);**

§ 1º. Compreende-se também, além das empresas listadas na cláusula de abrangência, como cozinhas industriais as empresas prestadoras de serviços de alimentação em caráter diário, que atuem dentro das empresas privadas, públicas (União, Estados e Municípios), economia mista e por sociedades anônimas.

§ 2º. Na hipótese de alteração da política salarial do Governo Federal, principalmente no que diz respeito às datas bases, esta convenção, terá que observar as premissas e condições da referida política.

§ 3º. Caso o salário mínimo seja igual ou superior aos pisos acima estabelecidos, obriga-se as partes retornarem a mesa de negociação.

§ 4º. Os empregados admitidos após 01/01/2023 terão como limite o salário reajustado do empregado que exerça a mesma função, admitido até os 12 (doze) meses anteriores à data base. Inexistindo paradigma ou se tratando de empresa constituída após, será adotado o salário proporcional ao tempo de serviço, ou seja, 1/12 avos da taxa de reajustamento decretado por mês de serviço ou fração igual ou superior a 15 (quinze) dias com adição ao salário da época da contratação.

§ 5º. Não poderá o empregado mais novo na empresa perceber salário superior ao do mais antigo na mesma função, respeitando o art. 461 da CLT.

§ 6º. Fica estabelecido que as empresas fornecerão aos empregados uma cesta básica mensal no valor de **R\$ 190,00 (cento e noventa reais)**;

§ 7º. Fica facultado o fornecimento de ticket/vale-compras mensais correspondentes ao valor de **R\$ 190,00 (cento e noventa reais)**; em substituição à cesta-básica.

§ 8º. Fica assegurado aos trabalhadores abrangidos por esta Convenção Coletiva uma cesta natalina em produtos ou em espécie, proveniente de negociações anteriores quanto a



resíduos inflacionários da época, a ser entregue ou paga no mês de dezembro de cada ano no valor de **R\$ 95,00 (noventa e cinco reais)**;

§ 9º. Fica autorizado o desconto de R\$ 1,00 (um real) mensalmente da remuneração de cada empregado, pelo fornecimento da cesta básica mensal.

§ 10º. A Convenção Coletiva e o Acordo Coletivo de Trabalho terão prevalência sobre a Lei, nos termos do art. 611 da CLT

AUXILIO COMBUSTÍVEL PARA NUTRICIONISTAS EM ESCOLAS E CRECHES.

§ 11º Ficam as empresas obrigadas a pagar o valor de R\$0,90 (noventa centavos) por KM rodado, de forma mensal, para empregadas nutricionistas em escolas e creches, até o 5º dia útil de cada mês, destinado as visitas técnicas obrigatórias determinadas pela empresa.

PAGAMENTO DE SALÁRIO – FORMAS E PRAZOS

CLÁUSULA QUARTA - FORNECIMENTO DE RECIBOS

As empresas fornecerão comprovantes de pagamento a todos os trabalhadores, o valor do recolhimento do FGTS na conta vinculada, bem como recibos de qualquer outro ato pertinentes aos contratos de trabalho de seus empregados.

CLÁUSULA QUINTA - ADIANTAMENTO QUINZENAL

Fica facultado as empresas a concessão de antecipação salarial, podendo ser efetuado o pagamento até o dia 20 de cada mês, de 20% a 40% do salário mensal.

CLÁUSULA SEXTA - PRAZO PARA PAGAMENTO DE SALARIOS

As empresas que optarem por não fazer antecipação quinzenal, deverão efetuar o pagamento dos salários a seus empregados até o 1º (primeiro) dia útil do mês subsequente ao vencido.

§ 1º. O pagamento será antecipado quando o 1º (primeiro) dia útil ocorrer no domingo ou feriado;

§ 2º. As empresas que optarem pela antecipação quinzenal poderão efetuar o pagamento da segunda parcela até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente.

DESCONTOS SALARIAIS

CLÁUSULA SÉTIMA - DESCONTO QUEBRA DE MATERIAL

Ficam as empresas proibidas de efetuar descontos nos salários de seus empregados em virtude de quebra ou extravio de material ou mesmo de equipamento de trabalho, salvo na hipótese de dolo do empregado responsável pelo uso ou guarda do material ou equipamento extraviado.

OUTRAS NORMAS REFERENTES A SALÁRIOS, REAJUSTES, PAGAMENTOS E CRITÉRIOS PARA CÁLCULO



CLÁUSULA OITAVA - SALARIO SUBSTITUTO

O salário do empregado substituto, após 60 (sessenta) dias de substituição, será igual ao do empregado substituído, enquanto perdurar a substituição.

Parágrafo Único - Nos casos de substituição por motivo de férias de 30 (trinta) dias, os empregados substitutos farão jus ao salário do substituído.

CLÁUSULA NONA - SALARIO SUBSTITUIÇÃO

Os empregados admitidos para exercer as funções de outros demitidos, perceberão após o período da experiência, salário base igual ao dos empregados substituídos.

GRATIFICAÇÕES, ADICIONAIS, AUXÍLIOS E OUTROS 13º SALÁRIO

CLÁUSULA DÉCIMA - ADIANTAMENTO 13º SALARIO

A empresa fará o adiantamento de 50% (cinquenta por cento) da gratificação de Natal de cada ano, até o dia 20 de novembro e a segunda parcela até o dia 20 de dezembro do mesmo ano, com o salário da época do pagamento.

ADICIONAL DE HORA-EXTRA

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - HORA EXTRA ADICIONAL

As horas extras prestadas serão remuneradas com o acréscimo de 75% (setenta e cinco por cento), calculadas sobre o valor da hora normal.

ADICIONAL DE TEMPO DE SERVIÇO

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - ABONO DECENAL

As empresas concederão aos trabalhadores a cada 10 (dez) anos de serviços prestados ao mesmo empregador, um abono equivalente a 01 (um) salário contratual vigente na época.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - QUINQUENIO

Será concedido a todo empregado um adicional por tempo de serviço equivalente a 5% (cinco por cento) de seu salário base mensal, para cada cinco anos de serviços prestados ao mesmo empregador.

ADICIONAL NOTURNO

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - TRABALHO NOTURNO ADICIONAL



O trabalho noturno será pago com o adicional de 30% (trinta por cento), sobre a hora diurna.

ADICIONAL DE INSALUBRIDADE

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - INSALUBRIDADE

As empresas pagarão o adicional de insalubridade aos trabalhadores que exclusivamente em razão da função manuseiam o lixo, em percentual de acordo com laudo pericial idôneo, incidente sobre o salário base.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - INSALUBRIDADE PARA OS PROFISSIONAIS DAS CONZINHAS DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTO

Fica convencionado que as empresas abrangidas por esta Convenção Coletiva de Trabalho ficam obrigadas a pagarem adicional de insalubridade no percentual de 20% (vinte por cento) sobre a base no salário mínimo nacional, para os empregados contratados pelas empresas prestadoras de serviços preponderantemente em escolas e creches independentemente de laudo pericial, que exercem funções de: Merendeiras/ Cozinheiras escolares e Auxiliares

§ 1º é devido aos trabalhadores que exercem a função de copeiras /lactaristas nas redes hospitalares sejam públicas e/ ou privadas no percentual de 20% (vinte por cento) sobre o salário base da categoria, independentemente de laudo pericial.

§ 2º Farão jus ao adicional previsto no §1º os trabalhadores que exerçam funções e tarefas com acesso permanente ou intermitente as enfermarias, ambulatórios/ laboratórios, apartamentos, CTI's, áreas de quarentena e demais áreas a qual tenham contato com os pacientes em hospitais.

§ 3º Aos demais trabalhadores (as) que exerçam atividades similares e equivalentes também farão jus ao adicional previsto no caput e §1º desta clausula.

§ 4º Ficam obrigadas as empresas a fornecerem os EPI's, conforme previsto na NR 6 /MTE, e tal como, realizarem os programas de saúde e segurança do trabalho conforme previsto na NR 7 e NR 9 /MTE.

PARTICIPAÇÃO NOS LUCROS E/OU RESULTADOS

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - PARTICIPAÇÃO NOS LUCROS E/OU RESULTADOS

As empresas que desejarem implantar o programa de participação de seus empregados nos lucros e/ou resultados, deverão atender os requisitos da Legislação Vigente, e receberão a anuência de ambos Sindicatos signatários da presente convenção coletiva de trabalho.

AJUDA DE CUSTO

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - AJUDA DE CUSTO ALIMENTAÇÃO



Os empregadores, que não forneçam alimentação, ou ainda, nos contratos que não permitam que os empregados se alimentem da refeição que os mesmos produzem, concederão a todos os seus empregados uma ajuda de custo alimentação, que será distribuída sob forma de vale refeição (tickets), no valor diário de **R\$ 22,21 (vinte e dois reais e vinte e um centavos)** a partir de **01/01/2024**, por dia trabalhado do mês, valor que será corrigido na data base da categoria.

§1º A ajuda alimentação seja ela fornecida na forma in natura ou através de vale refeição (tickets), será concedida mediante desconto no salário do empregado correspondente no máximo de 2% (dois por cento), não se incorporando para qualquer efeito ao salário do trabalhador.

§2º Ficando assegurado como verdadeira alimentação a refeição costumeira do brasileiro tais como: arroz, feijão, salada, carnes (boi, porco, frango), macarrão, ovos e etc, de forma nutritiva e variada, para fins do *caput* desta cláusula.

AUXÍLIO TRANSPORTE

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - TRANSPORTE

As empresas somente poderão efetuar o desconto de vale transporte no índice de 3% (três por cento) sobre o valor do salário base do empregado.

Parágrafo único – Ficam autorizadas as empresas, a efetuarem o pagamento dos valores correspondentes ao vale transporte em espécie, em caso de solicitação do empregado.

AUXÍLIO SAÚDE

CLÁUSULA VIGÉSIMA - ASSISTENCIA MEDICA

As empresas oferecerão obrigatoriamente, até o mês subsequente ao vencimento do contrato de experiência, plano de assistência médica hospitalar aos seus empregados e dependentes legais até 16 anos, devidamente consignados perante a Previdência Social, em conformidade com as Leis 9.656 de 03/11/98 e 9.961 de 28/01/2000, ficando estabelecido o limite de idade para os filhos de até dezesseis anos.

§ 1º - Fica facultado ao empregador migrar ou contratar a abrangência do plano de assistência médica hospitalar para a modalidade ambulatorial;

§ 2º - Fica facultado ao empregado, optar ou não pela sua exclusão no plano de assistência médica hospitalar ou ambulatorial.

§ 3º - Para manutenção do plano de assistência médica hospitalar ou ambulatorial., as empresas poderão solicitar a participação financeira do empregado, ficando consignado o teto de até no máximo 35% (trinta e cinco por cento) sobre o custo individual da assistência médica limitado ao teto máximo de desconto em **R\$ 35,20 (trinta e cinco reais e vinte centavos)** por empregado, ou desconto fixo de **R\$ 26,40 (vinte e seis reais e quarenta centavos)** com fator moderador em todas as consultas no valor unitário de **R\$21,00 (vinte e um reais)** com aplicação em todas as faixas salariais.

§ 4º - Fica estabelecido que, para os planos com direito a coberturas diferenciadas, o trabalhador assumirá o custo da diferença entre os planos. Sendo que os empregados que desejarem manter o plano de assistência médica hospitalar ou ambulatorial para os filhos que completarem 16 (dezesseis) anos, poderão fazê-lo desde que assumam o pagamento do valor total referente à participação do filho.



§ 5º - As empresas obrigam-se a exibir formalmente o valor que está sendo pago a título de plano de assistência médica hospitalar ou ambulatorial, sempre que solicitado pelo sindicato suscitante.

§ 6º - Comprovado pelo empregado (a) que se submeterá à cirurgia marcada anteriormente à comunicação de dispensa sem justa causa ou pedido de demissão, a empresa manterá o pagamento do plano de Assistência Médica Hospitalar até a realização da cirurgia.

§ 7º – Os empregados afastados por auxílio doença ou acidente do trabalho continuarão no plano do plano de assistência médica hospitalar ou ambulatorial até 12 (doze) meses sem custo para os mesmos. Após os (12) meses de afastamento, a empresa deixa de ter a obrigatoriedade de mantê-lo no plano de assistência médica hospitalar ou ambulatorial. Para tanto a empresa deverá comunicar o empregado afastado, que poderá continuar no plano de assistência médica hospitalar ou ambulatorial, desde que assuma o custo total do benefício.

§ 8º – Para aplicação do parágrafo sétimo desta cláusula o empregado deverá ser comunicado por correspondência registrada pela empresa e terá uma carência de 60 (sessenta dias), a partir de sua ciência, caso não queira continuar no plano de assistência médica hospitalar ou ambulatorial autorizará a empresa a proceder a sua exclusão.

§ 9º – De acordo com a Lei 9.656/98, em seus artigos 30 e 31 e ainda em conformidade com o que dispõe a Resolução Normativa 279, da Agência Nacional de Saúde, os empregados dispensados sem justa causa, terão direito à manutenção do benefício por um período equivalente a um terço do tempo em que foram beneficiários dentro da empresa, respeitando o limite mínimo de seis meses e máximo de dois anos. Para os aposentados que contribuíram por mais de dez anos, estes podem manter o plano pelo tempo que desejarem. Quando o período for inferior a dez anos, cada ano de contribuição dará direito a um ano no plano coletivo depois da aposentadoria. Todas as regras a serem cumpridas para a manutenção do benefício estão previstas na referida Lei e Resolução Normativa citadas.

AUXÍLIO CRECHE

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - CRECHE

Durante a vigência da presente Convenção Coletiva de Trabalho, as empresas que não possuírem creches próprias ou contratadas, reembolsarão os trabalhadores com filhos (as) de até 06 (seis) anos de idade, em 30% (trinta por cento) do salário base por mês, para salário limitado ao valor de R\$ 1.500,00 (um mil quinhentos reais), acima deste valor as empresas reembolsarão 20% (vinte por cento), do salário base, por mês, para manutenção de cada filho (a) em creche de livre escolha.

§ 1º - As empregadas com interesse neste reembolso, deverão comprovar tal situação através de certidão de nascimento do filho e declaração da creche.

§ 2º - **Parágrafo segundo:** Para recebimento do reembolso previsto no caput desta cláusula a empregada deverá apresentar recibo de pagamento da creche no prazo máximo de 30 dias do respectivo pagamento.

§ 3º - **Parágrafo terceiro:** Os signatários da presente Convenção Coletiva de Trabalho convencionam que as concessões das vantagens contidas no caput e parágrafo primeiro desta cláusula atendem as empresas que se enquadram no disposto nos parágrafos, primeiro e segundo do Art. 389 da CLT.

CONTRATO DE TRABALHO – ADMISSÃO, DEMISSÃO, MODALIDADES NORMAS PARA ADMISSÃO/CONTRATAÇÃO



CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - ANOTAÇÃO NA CTPS

As empresas, ao contratarem seus empregados, além de registrarem na CTPS o cargo e o salário, anotarão a contribuição sindical recolhida para o Sindicato profissional firmatário desta convenção coletiva de trabalho.

§ 1º. A não anotação na Carteira Profissional do empregado ou a oposição na data de admissão que não corresponda à época efetiva de início do contrato de trabalho, sujeitará o pagamento da multa aplicada pelo INSS / SRT-ES, recolhimento do FGTS retroativo, com multa e correção, recolhimento das parcelas referentes ao INSS com juros e correção, férias proporcionais, 1/3 das férias, 13º salário proporcional e demais penalidades previstas em Lei.

§ 2º. As empresas ficam obrigadas a promover a anotação na CTPS da função efetivamente exercida pelo empregado, de acordo com o CBO (Código Brasileiro de Ocupações), anotando também, os percentuais de comissões recebidos.

DESLIGAMENTO/DEMISSÃO

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - HOMOLOGAÇÕES

As homologações das rescisões de contratos de trabalho serão feitas preferencialmente perante o Sindicato Profissional.

CONTRATO A TEMPO PARCIAL

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - CONTRATO DE EXPERIENCIA

Fica estabelecido que o contrato de experiência a vigorar durante a presente Convenção Coletiva de Trabalho não poderá exceder 90 (noventa) dias, podendo ser fracionado em dois períodos de 45 (quarenta e cinco) dias.

Parágrafo Único - Fica vedada a celebração de Contrato de Experiência com o trabalhador readmitido na empresa para a mesma função.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - CONTRATO POR TEMPO DETERMINADO

Fica instituído na vigência da CCT 2024 a contratação por prazo determinado de acordo com a Lei 9601/98.

Parágrafo Único - As empresas que atenderem os requisitos da Lei 9601/98, receberão a anuência de ambos Sindicatos signatário da presente convenção coletiva de trabalho.

RELAÇÕES DE TRABALHO – CONDIÇÕES DE TRABALHO, NORMAS DE PESSOAL E ESTABILIDADES PLANO DE CARGOS E SALÁRIOS

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - PLANO DE CARGOS E SALARIOS



As empresas, representadas pelo Sindicato da Categoria econômica se comprometem a estudar a viabilidade de implantação do plano de cargos e salários, durante a vigência da presente Convenção Coletiva de Trabalho.

FERRAMENTAS E EQUIPAMENTOS DE TRABALHO

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA - FORNECIMENTO DE UNIFORME

O fornecimento de uniforme de trabalho para o empregado, inclusive, calçados, quando exigidos pela empresa, ficará a cargo do empregador, no mínimo em número de 02 (dois) ao ano.

ESTABILIDADE MÃE

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA - ESTABILIDADE DE GESTANTES

Independentemente da garantia constitucional prevista na letra “b”, do inciso II, do art. 10 do ADCT, CF/88, as empregadas gestantes gozarão da garantia de 60 (sessenta) dias após o término da referida garantia Constitucional.

ESTABILIDADE ACIDENTADOS/PORTADORES DOENÇA PROFISSIONAL

CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA - GARANTIA DE EMPREGO PARA ACIDENTADO

Fica assegurado ao empregado vítima de acidente de trabalho, 45 (quarenta e cinco) dias de garantia de emprego, contado a partir do término da estabilidade prevista na Lei 8213/91 (Lei de Benefícios da Previdência Social).

ESTABILIDADE APOSENTADORIA

CLÁUSULA TRIGÉSIMA - ESTABILIDADE DE EMPREGO PARA APOSENTADO

Fica assegurado a garantia de emprego e salário para os trabalhadores que na vigência do presente instrumento estiverem a 12 (doze) meses para aquisição da aposentadoria de forma integral.

OUTRAS ESTABILIDADES

CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMEIRA - GARANTIA DE IDENIZAÇÃO AO EMPREGADO DEMITIDO APOS TERMINO BENEF PREVIDENCIA

Fica assegurado a garantia de emprego pelo prazo de 45 (quarenta e cinco) dias para os trabalhadores após o término do benefício previdenciário superior a 15 (quinze) dias.

JORNADA DE TRABALHO – DURAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO, CONTROLE, FALTAS DURAÇÃO E HORÁRIO

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA - JORNADA DE TRABALHO



Fica estabelecida a jornada semanal de 44 horas ou 220 mensais, sendo facultado o trabalho aos domingos, respeitada a legislação vigente.

§ 1º. Fica facultado para as empresas abrangidas nesta convenção a prorrogar a jornada diária em até 02 (duas) horas de seus empregados, art. 59 da CLT, sem prejuízo das folgas e descanso semanal remunerado devendo, no entanto, o empregador que utilizar-se da prorrogação compensar as respectivas horas laboradas em até 90 (noventa) dias a contar do dia em que as mesmas foram realizadas.

§ 2º. O empregador que utilizar-se da prorrogação e compensação de jornada de trabalho deverá proceder a comunicação por escrito ao Sindicato profissional.

§ 3º. Expirando o prazo para compensação e se essa não se realizar, deverá o empregador efetuar o pagamento das horas prorrogadas como extraordinárias, obedecendo o percentual estipulado na norma coletiva de trabalho.

§ 4º. Os empregadores poderão adotar sistemas alternativos para os controles de ponto, seja manual, mecânicos ou eletrônicos, mais simplificados e adequados a realidade laboral de cada empresa.

§ 5º. Para as empresas que optarem pelo uso de processamentos eletrônicos de dados, tanto para os empregados internos como externos, ficam as mesmas facultadas a emitir relatórios ou comprovante diário do ponto na forma impressa.

§ 6º. Fica facultada as empresas a concessão do intervalo intrajornada de 30 (trinta) minutos, devendo haver a compensação no início ou final do mesmo dia de trabalho, com a respectiva diminuição dos 30 (trinta) minutos;

§ 7º. Em havendo a necessidade de contratação em tempo parcial, deverá ser realizado na forma da legislação vigente, respeitando todos os direitos garantidos na presente Convenção Coletiva de Trabalho.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCEIRA - JORNADA ESPECIAL

As Empresas poderão adotar a Jornada Especial 12X36, 12 (doze) horas corridas de trabalho por 36 (trinta e seis) horas corridas de descanso, sem redução do salário e respeitados os pisos salariais da categoria.

§ 1º. Para os empregados que trabalham sob o regime da Jornada Especial é obrigatória a concessão de um intervalo para repouso e alimentação, o qual será de 01 (uma) hora, compreendido dentro das 12 horas trabalhadas.

§ 2º. Na hipótese de não concessão pelo empregador do intervalo acima referido, este ficará obrigado a remunerar o período correspondente com um acréscimo de 100% (cem por cento) sobre o valor da remuneração da hora normal de trabalho.

§ 3º. É devida a remuneração em dobro do trabalho em todas as escalas que o dia trabalhado for prestado nos dias destinado às folgas e feriados. (Acórdão do TRT da 17ª Região 00052.2009.000.17.00.0), mesmo sendo este noturno e que o valor seja calculado sobre 12 (doze) horas, mesmo sendo estes no dia de entrada ou saída do feriado ou folga.

§ 4º. Não é permitida a adoção da jornada 12x36 nos setores/funções que sejam insalubres, perigosas e/ou de risco e que envolvam menores de 18 (dezoito) anos.

§ 5º. As empresas que adotarem a jornada 12x36 devem observar:



- a) O pagamento do adicional noturno na forma prevista no inciso II, da Súmula 60/TST, isto é, “cumprida integralmente à jornada no período noturno e prorrogada esta, devido é também o adicional quanto às horas prorrogadas”;
- b) Proibição da prática de horas extras e dobras, salvo o disposto no art. 61/CLT;
- c) Observância do intervalo interjornada e intrajornada (art. 66/CLT);
- d) Melhora do conforto do ambiente de trabalho para os trabalhadores que laboram em áreas externas (ex.: existência de proteção contra intempéries, banheiros, local para refeições etc., consoante o disposto na Norma Regulamentadora No24/PORTARIA no3214/78/MTE);
- e) Garantia do piso salarial da categoria, sem diferença quanto ao número da jornada mensal (220, 200, 180, etc.), (Conforme TAC no 140/2014).

OUTRAS DISPOSIÇÕES SOBRE JORNADA

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUARTA - FERIADOS NACIONAIS

Os feriados nacionais laborados e não compensados deverão ser pagos com o adicional de 100% sobre a hora normal, sem prejuízo do pagamento do repouso remunerado.

§ 1º. Entende-se como feriados nacionais os dias: 1º de Janeiro (Confraternização Universal), 21 de abril (Tiradentes), 1º de Maio (dia do Trabalho), 7 de setembro (Independência), 12 de outubro (Nossa Senhora Aparecida), 2 de novembro (Finados), 15 de novembro (Proclamação da República), 20 de novembro (consciência negra) e 25 de dezembro (Natal).

§ 2º Os demais feriados estaduais e municipais serão respeitados de acordo com a sua decretação.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA - AUSENCIAS LEGAIS



Serão consideradas ausências legais, portanto remuneradas, nos termos do Art.473 da CLT, as seguintes situações e períodos:

I - Até 2 (dois) dias consecutivos, em caso de falecimento de cônjuge, ascendente, descendente, irmão ou pessoa que, declarada em sua Carteira de Trabalho e Previdência Social, viva sob sua dependência econômica;

II - até 3 (três) dias consecutivos, em virtude de casamento;

III - por 5 (cinco) dias, em caso de nascimento de filho, no decorrer da primeira semana;

IV - por 1 (um) dia, em cada 12 (doze) meses de trabalho, em caso de doação voluntária de sangue devidamente comprovada;

V - até 2 (dois) dias consecutivos ou não, para o fim de se alistar eleitor, nos termos da lei respectiva;

VI - No período de tempo em que tiver de cumprir as exigências do serviço militar referidas na letra "c" do Art. 65 da Lei nº 4375/64;

VII - nos dias em que estiver comprovadamente realizando provas de exame vestibular para ingresso em estabelecimento de ensino superior;

VIII - pelo tempo que se fizer necessário, quando tiver que comparecer em juízo.

FÉRIAS E LICENÇAS LICENÇA REMUNERADA

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA - ATESTADOS MEDICOS

As empresas aceitarão atestados médicos mantido pelo INSS - SUS, Sindicato e seus conveniados, ou de clínicas particulares estendendo-se também para as mães que levam seus filhos ou dependentes previdenciários de até dois anos ou incapazes ao médico.

Parágrafo único: O empregado afastado por doença deverá comunicar de imediato a Empresa (na data do afastamento) e terá o prazo de 48 horas para apresentar ao empregador o atestado médico do afastamento, entregando o documento original quando do seu retorno ao trabalho.

OUTRAS DISPOSIÇÕES SOBRE FÉRIAS E LICENÇAS

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SÉTIMA - LICENÇA PARA ESTUDANTE

Serão abonadas as faltas do empregado estudante no dia de provas escolares, desde que o empregador seja pré-avisado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas, mediante a apresentação de calendário escolar fornecido pela escola ou declaração da secretaria.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA OITAVA - FERIAS PROPORCIONAIS



Fica assegurado ao empregado que rescindir espontaneamente seu contrato de trabalho, antes de completar 01 (um) ano de serviço, o direito as férias proporcionais acrescidas de 1/3, desde que conte com o mínimo de 60 (sessenta) dias de trabalho.

RELAÇÕES SINDICAIS REPRESENTANTE SINDICAL

CLÁUSULA TRIGÉSIMA NONA - DELEGADOS SINDICAIS

Os delegados sindicais representantes diretos dos interesses da categoria junto as empresas, gozarão de estabilidade no emprego até de 01 (um) ano após o término do mandato, salvo para os casos de justa causa ou força maior.

Parágrafo Único - Esta cláusula só tem aplicação no caso de empresas que contem com no mínimo de 100 (cem) empregados, devendo a escolha ser feita mediante eleições convocadas e fiscalizadas pelo Sindicato Profissional.

LIBERAÇÃO DE EMPREGADOS PARA ATIVIDADES SINDICAIS

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA - LIBERAÇÃO DE DIRIGENTE

Para permitir o desempenho das suas funções de dirigente sindical as empresas abrangidas por esta Convenção Coletiva, que possuam mais de 150(cento e cinquenta) empregados, consentirão no afastamento de até três diretores, sendo um por empresa, a critério do Sindicato Profissional, sem prejuízo da remuneração.

CONTRIBUIÇÕES SINDICAIS

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA PRIMEIRA - CONTRIBUIÇÕES ASSISTENCIAL / NEGOCIAL / SOCIAL

Nos Termos do artigo 8º, inciso IV da Constituição Federal e Convenção 87, de 04/07/1948, da OIT (ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO TRABALHO), artigo 2º, letra "j", do Estatuto da Entidade, e com base no caput dos artigos 462 e 513, letra "e", e, artigos 462 e 553 da CLT, e também conforme artigo 8º, da Convenção 95 da OIT, discutido e aprovado por todos os trabalhadores em Assembleia Geral. Os empregadores efetuarão os descontos da contribuição Assistencial e Negocial, de todos trabalhadores associados e não associados. As empresas efetuarão e repassarão em guias próprias a ser pago até o dia 10 de fevereiro de 2024, referente à Contribuição Assistencial 01 (um) dia de serviço e Negocial vencendo todo dia 05 de cada mês de 2,50% (dois vírgula cinquenta por cento), sobre o piso salarial destes. Ficou ainda deliberado em Assembleia Geral que a contribuição dos associados será de 2,75 (dois vírgula setenta e cinco por cento), sobre o piso salarial, vencível todo o dia 05 de cada mês, de todos os trabalhadores abrangidos pela presente Convenção Coletiva de Trabalho, em favor do SECOHTUH-ES em guias a serem remetida por este. As importâncias descontadas pelos empregadores deverão ser recolhidas em favor do sindicato profissional em guias próprias que poderão ser obtidas no site do SECOHTUH-ES: www.sindifacil.com/secohtuh-es/, ou depósito identificado, banco banestes, agencia 174, conta 2.292.241 constando nome completo dos trabalhadores a serem pagas conforme DATA ACIMA. Para benefícios sociais oferecidas pela Entidade, bem como serviços de fiscalização trabalhista, conferência de cálculos trabalhistas, acompanhamentos de processos, audiências, manutenção das despesas da sede SECOHTUH-ES. O aludido desconto será efetuado na folha de pagamento com base no caput dos art. 462, 545 e artigo 513, letra "e", da CLT, também conforme artigo 8º da Convenção 95, da OIT. Fica assegurado aos empregado



direito de se oporem ao referido desconto assistencial no prazo máximo de 30 (trinta) dias após assinatura desta CCT, a ser manifestado em requerimento manuscrito, com identificação e assinatura do oponente, pessoalmente ou por carta registrada, na sede do Sindicato Laboral, sem efeito retroativo.

PARAGRAFO ÚNICO: A empresa que descontar e não repassar à entidade credora a contribuição descontada do salário de seu empregado na data estipulada arcará com as penalidades previstas em Lei e nesta Convenção Coletiva de Trabalho.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA SEGUNDA - MENSALIDADE SINDICAL

A Assembleia geral Extraordinária realizada em 16/10/2017 e 17/10/2017 decidiu atribuir, a partir de 11/11/2017 a obrigatoriedade do pagamento da contribuição Sindical profissional, prevista no Art. 580 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) e consoantes dispõem artigo 59 e 145, inciso I, do capítulo relativo à Ordem tributária Nacional capitulada na Constituição da Republica de 1988, importando-se a quitação anual por parte de todas a categoria profissional de hotéis, restaurantes, bares e similares estabelecido na base territorial do SECOHTUH até março de cada ano por meio de guia de recolhimento específica – GRCS, emitida no site da caixa economica federal. As importâncias descontadas pelos empregadores, deverão ser recolhidas em favor do sindicato profissional SECOHTUH-ES ainda pelo site: www.sindifacil.com/secohtuh/, código sindical:020.789.04202-3.

PARAGRAFO ÚNICO: A referida contribuição, obrigatoriamente será descontado no mês de março de todos os trabalhadores a ser pago no mês de 01 a 30 de abril de cada ano, sendo que o limite para pagamento será entre 01/04/2024 a 30/04/2024.

OUTRAS DISPOSIÇÕES SOBRE RELAÇÃO ENTRE SINDICATO E EMPRESA

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA TERCEIRA - ESTABILIDADES MEMBROS DE COMISSÃO

Fica assegurada a estabilidade no emprego, durante os meses de janeiro de 2024 à dezembro de 2024, aos membros integrantes da comissão de negociação coletiva.

Parágrafo Único – Por se tratar de instrumento coletivo de trabalho, e pelas partes entenderem que não se trata de eleição sindical e tão pouco eleição de membro de CIPA, fica desobrigado pelo sindicato laboral a comunicação a empresa dos membros indicados à comissão de negociação, bem como os membros do conselho fiscal da entidade profissional, durante o seu mandato.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA QUARTA - BENEFICIO SOCIAL FAMILIAR

Por esta cláusula os trabalhadores pertencentes à Categoria Profissional subordinadas a esse instrumento Coletivo, sindicalizados ou não, deverão receber o serviço benefício em caso de nascimento de filhos, incapacitação permanente para o trabalho e/ou falecimento do trabalhador, conforme definição do Manual de Orientações e Regras (anexo/parte integrante deste instrumento coletivo), que será implantada, gerenciada e executada por organização gestora conveniada a ambos ou um dos dois sindicatos signatários.

§ 1º. Ficam as empresas obrigadas, a efetuar o pagamento mensal, através de guia própria, no valor de R\$ 30,00 (trinta reais), por empregado, sem ônus para o mesmo, até o dia 10 de cada mês, à gestora do benefício social familiar, tomando como base a quantidade empregados constante no campo “total de empregados do último dia do mês informado CAGED do mês anterior ou do último informado ao Ministério do Trabalho e Emprego, à tit



de viabilizar financeiramente o benefício social, as empresas deverão apresentar os respectivos CAGEDs sempre que solicitados pelo sindicatos..

§ 2º. Ajustam as partes que as empresas, desde que cumpram, no prazo estabelecido e no valor fixado, o caput e parágrafo primeiro, ficarão isentas de qualquer responsabilidade civil, judicial ou extrajudicial quanto aos benefícios acima.

§ 3º. O sindicato patronal não terá qualquer responsabilidade solidária e/ou subsidiária pelos conflitos envolvendo os beneficiários/empregados, empregadoras e a empresa gestora da assistência social sindical e familiar.

§ 4º. Ficam assegurados os benefícios e cláusulas sociais, em caso de nascimento de filhos, falecimento ou incapacitação permanente para o trabalho conforme estabelecido no caput desta cláusula.

§ 5º. O empregador que estiver inadimplente será compelido ao pagamento da dobra dos benefícios pagos a família como penalidade a ser repassada a família do trabalhador beneficiado, através da Gestora do Benefício, sem prejuízo da aplicação da multa por descumprimento de norma coletiva de trabalho.

§ 6º. Os eventos deverão ser comunicados formalmente, no prazo máximo e improrrogável de até 90 (noventa) dias da ocorrência, observando-se os itens I e seguintes do Manual de Orientação e Regras, (parte integrante deste instrumento).

§ 7º. O presente serviço social não tem natureza salarial nem se constitui em contraprestação de serviços, tendo caráter compulsório, mas é eminentemente assistencial.

§ 8º. No ato da homologação deverá o empregador comprovar a o pagamento do benefício social familiar através do Certificado de Regularidade disponível no site da gestora.

§ 9º. Os benefícios, requisitos, valores, penalidades, e forma da prestação do serviço assistencial, estão previstos no Manual de Orientações e Regras (anexo), parte integrante desta Convenção Coletiva.

§ 10º. O descumprimento da cláusula em decorrência de negligência, imperícia ou imprudência, da empresa, implicará na responsabilidade civil daquele que der causa ao descumprimento, conforme artigos 186, 927, 932, III e 933 do Código Civil Brasileiro.

DISPOSIÇÕES GERAIS APLICAÇÃO DO INSTRUMENTO COLETIVO

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA QUINTA - DESCUMPRIMENTO DA CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO

As infrações relacionadas com o descumprimento da Convenção Coletiva de Trabalho serão notificadas ao infrator, formalmente, concedendo-se prazo de 05 (cinco) dias para entendimento entre as partes. Findo o prazo aplicar-se-á ao infrator multa de ½ (meio) piso admissional, por trabalhador em situação irregular, revertida ao sindicato profissional, corrigida monetariamente de acordo com os índices oficiais, apurados até a data do efetivo pagamento.

DESCUMPRIMENTO DO INSTRUMENTO COLETIVO

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA SEXTA - MULTA DESCONTO ASSISTENCIAL

O empregador que descontar e não efetuar o repasse acima, até 30 (trinta) dias após a assinatura desta Convenção ficará caracterizado como devedor principal, além de ser obrigado ao pagamento de multa



equivalente a 5% (cinco por cento) do valor originário, sem prejuízo da correção monetária e demais cominações legais.

OUTRAS DISPOSIÇÕES

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA SÉTIMA - FORUM DE ELEIÇÃO

Elegem as partes o foro da Justiça do Trabalho, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer controvérsias oriundas deste instrumento, observadas às normas legais.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Ficam assegurados aos trabalhadores abrangidos por esta norma coletiva todos os direitos já conquistados nas convenções coletivas de trabalho, firmadas entre Sindbares e Secohtuh-ES desde 01/01/1991, não podendo ser suprimidas por qualquer das partes.

E, por estarem justos e acertados, celebram a presente Convenção Coletiva de Trabalho, que entrará em vigor no ato de sua assinatura.

}

**ADILSON TEIXEIRA DA FONSECA
PRESIDENTE**

**SECOHTUH-SINDICATO DOS EMPREGADOS NO CH.R.B.S.RC.AT.C.T.H DE GUARAPARI E REG. SUL DO EST. ESP.
SANTO**

**RODRIGO MIGUEL VERVLOET
PRESIDENTE**

SINDICATO DOS RESTAURANTES, BARES E SIMILARES NO ESTADO DO ESPIRITO SANTO

ANEXOS ANEXO I - ATA SECOHTUH

[Anexo \(PDF\)](#)

ANEXO II - ATA PATRONAL

[Anexo \(PDF\)](#)

ANEXO III - ATA DE ENCERRAMENTO

[Anexo \(PDF\)](#)

A autenticidade deste documento poderá ser confirmada na página do Ministério da Economia na Internet, no endereço <http://www.mte.gov.br>.



Anexo III



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:50	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:1	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
Depto: 1 - ESP SANTO - LOTE 1					
Cód: 1581		Nome: ADMA CRISTINA ANCHIETRA BULHOES MADUREIRA		Função: Auxiliar de Cozinha I	
Admissão: 27/10/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 0	
				Ocorrência: 1 Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	135,37
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	0,56	4,59
			39 Faltas (Dias)	1,00	60,14
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa: 1.739,46		Base INSS Funcionário: 1.739,46		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.739,46		F.G.T.S.: 139,16	
Base I.R.R.F.: 1.739,46		Deduções: 528,00			
Proventos: 1.804,19		Descontos: 333,63		Liquido: 1.470,56	
Cód: 1561		Nome: ADRIANA TRINDADE		Função: Auxiliar de Serviços Gerais II	
Admissão: 04/10/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 0	
				Ocorrência: 1 Salário: 1.471,75	
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	155,99
8 Adicional Insalubridade	40,00	564,80	39 Faltas (Dias)	1,00	67,89
			138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	29,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	44,15
Base INSS Empresa: 1.968,66		Base INSS Funcionário: 1.968,66		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.968,66		F.G.T.S.: 157,49	
Base I.R.R.F.: 1.968,66		Deduções: 528,00			
Proventos: 2.036,55		Descontos: 327,91		Liquido: 1.708,64	
Cód: 1385		Nome: ALBIZETE BARBOSA DOS SANTOS		Função: Auxiliar de Cozinha I	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 0	
				Ocorrência: 1 Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa: 1.804,19		Base INSS Funcionário: 1.804,19		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.804,19		F.G.T.S.: 144,34	
Base I.R.R.F.: 1.804,19		Deduções: 528,00			
Proventos: 1.804,19		Descontos: 274,72		Liquido: 1.529,47	
Cód: 1381		Nome: ANA PAULA ASSUNCAO COELHO		Função: Supervisor de Cozinha	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 2	
				Ocorrência: 1 Salário: 3.453,42	
1 Salário	30,00	3.453,42	11 INSS Sobre Salário	12,00	340,96
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	13 IRRF Sobre Salário	15,00	74,26
			38 Atrasos/Saidas (Horas)	3,02	51,28
			138 Mensalidade Sindical	2,00	69,07
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	69,07
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	103,60
Base INSS Empresa: 3.684,54		Base INSS Funcionário: 3.684,54		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 3.684,54		F.G.T.S.: 294,76	
Base I.R.R.F.: 3.684,54		Deduções: 720,14			
Proventos: 3.735,82		Descontos: 709,24		Liquido: 3.026,58	



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:50	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:2	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
UF: ES					
Cód: 1444	Nome: ANDREA CRISTINA GUIMARES DE OLIVEIRA	Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	140,39
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,08	8,86
			115 Assistência Médica		52,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.795,33	Base INSS Funcionário:	1.795,33	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.795,33	F.G.T.S.:	143,63
Base I.R.R.F.:	1.795,33	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	308,78	Liquido:	1.495,41
Cód: 1586	Nome: ANDREA DO NASCIMENTO	Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 2	
Admissão: 06/11/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	133,17
4 Salário Família	1,00	62,04	38 Atrasos/Saidas (Horas)	3,53	28,95
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	39 Faltas (Dias)	1,00	60,14
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.715,10	Base INSS Funcionário:	1.715,10	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.715,10	F.G.T.S.:	137,21
Base I.R.R.F.:	1.715,10	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	329,79	Liquido:	1.536,44
Cód: 1388	Nome: ANDREIA ALVES FERREIRA FRANCISCO	Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	135,23
4 Salário Família	1,00	62,04	38 Atrasos/Saidas (Horas)	8,08	66,26
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.737,93	Base INSS Funcionário:	1.737,93	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.737,93	F.G.T.S.:	139,03
Base I.R.R.F.:	1.737,93	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	335,02	Liquido:	1.531,21
Cód: 1582	Nome: ANDRESSA DO NASCIMENTO	Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1	
Admissão: 27/10/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 6,92	
3 Repouso Semanal Remunerado		201,83	11 INSS Sobre Salário	9,00	137,27
239 Sal Hora Trab Intermitente	175,00	1.211,00	38 Atrasos/Saidas (Horas)	2,30	18,39
242 Férias Trab Intermitente	1,00	133,43	115 Assistência Médica		26,00
243 1/3 Férias Trab Intermitente		44,48	144 Desc. Cesta Básica		1,00
244 13º Sal Trab Intermitente	1,00	133,43	245 INSS 13º Salário na Folha	7,50	10,00
1884 Salario Familia Intermitente	1,00	62,04	1887 VT Intermitente	3,00	42,38
1973 Adic Insalubridade Inter		188,27	1900 Desc VR Intermitente		28,26
			1902 Mens Sindical I	2,00	28,26
Base INSS Empresa:	1.894,05	Base INSS Funcionário:	1.760,62	Base INSS Func. 13o. Salário:	133,43
Base F.G.T.S. 13o.:	133,43	Base F.G.T.S.:	1.760,62	F.G.T.S.:	151,52
Base I.R.R.F.:	1.760,62	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.974,48	Descontos:	291,56	Liquido:	1



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:50	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:3	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
UF: ES					
Cód: 1542	Nome: ANDRESSA RAMOS PEREIRA	Função: Auxiliar de Cozinha III		Dep. IR: 1	
Admissão: 21/09/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.597,87	
1 Salário	30,00	1.597,87	11 INSS Sobre Salário	9,00	148,04
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical	2,00	31,96
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	31,96
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	47,94
Base INSS Empresa:	1.880,27	Base INSS Funcionário:	1.880,27	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.880,27	F.G.T.S.:	150,42
Base I.R.R.F.:	1.880,27	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.880,27	Descontos:	260,90	Liquido:	1.619,37
Cód: 1389	Nome: ANTÔNIO CARLOS FERNANDES GANDINE	Função: Encarregado de Manutenção		Dep. IR: 2	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 3.548,64	
1 Salário	30,00	3.548,64	11 INSS Sobre Salário	14,00	464,66
9 Adicional Periculosidade	30,00	1.064,59	13 IRRF Sobre Salário	22,50	196,38
			115 Assistência Médica		78,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	70,97
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	70,97
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	106,46
Base INSS Empresa:	4.613,23	Base INSS Funcionário:	4.613,23	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	4.613,23	F.G.T.S.:	369,06
Base I.R.R.F.:	4.613,23	Deduções:	843,84		
Proventos:	4.613,23	Descontos:	988,44	Liquido:	3.624,79
Cód: 1392	Nome: AUREA DE ASSIS SALOMAO	Função: Atendente de Refeitório		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	115,78
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.521,79	Base INSS Funcionário:	1.521,79	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.521,79	F.G.T.S.:	121,74
Base I.R.R.F.:	1.521,79	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.521,79	Descontos:	249,31	Liquido:	1.272,48
Cód: 1393	Nome: BEATRIZ DE PAULA	Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	138,00
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	4,32	35,43
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.768,76	Base INSS Funcionário:	1.768,76	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.768,76	F.G.T.S.:	141,50
Base I.R.R.F.:	1.768,76	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	306,96	Liquido:	1.497,23
Cód: 1398	Nome: CLEMILDA PEREIRA	Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Novo acidente de trabalho (60 Dias)	Data: 01/10/2023	Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79	
1 Salário	12,00	608,72	11 INSS Sobre Salário	7,50	



Folha de Pagamento		29/01/2024 13:12:50			
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:4	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
8 Adicional Insalubridade	20,00	112,96	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	12,17
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	18,26
Base INSS Empresa:	721,68	Base INSS Funcionário:	721,68	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	721,68	Deduções:	528,00		
Proventos:	721,68	Descontos:	115,99	Liquido:	605,69
Cód: 1535	Nome: DAIANA DE SOUZA BARBOSA	Função: Auxiliar de Cozinha I	Dep. IR:	2	
Admissão: 21/09/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	137,42
4 Salário Família	2,00	124,08	38 Atrasos/Saidas (Horas)	5,11	41,91
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.762,28	Base INSS Funcionário:	1.762,28	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.762,28	F.G.T.S.:	140,98
Base I.R.R.F.:	1.762,28	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.928,27	Descontos:	312,86	Liquido:	1.615,41
Cód: 1409	Nome: DANIEL SAMOURA DA SILVA	Função: Armazenista	Dep. IR:	0	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.669,07	
1 Salário	30,00	1.669,07	11 INSS Sobre Salário	9,00	129,03
			138 Mensalidade Sindical	2,00	33,38
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	33,38
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	50,07
Base INSS Empresa:	1.669,07	Base INSS Funcionário:	1.669,07	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.669,07	F.G.T.S.:	133,53
Base I.R.R.F.:	1.669,07	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.669,07	Descontos:	246,86	Liquido:	1.422,21
Cód: 1404	Nome: DANIELA DOS SANTOS MARQUES	Função: Auxiliar de Cozinha I	Dep. IR:	1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
4 Salário Família	1,00	62,04	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	248,72	Liquido:	1.617,51
Cód: 1408	Nome: DANIELLI PEREIRA MARES GUIA	Função: Auxiliar de Cozinha I	Dep. IR:	1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
4 Salário Família	1,00	62,04	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:50	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:5	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	248,72	Liquido:	1.617,51
Cód: 1497	Nome: DENAIRA LEANDRO DOMINGOS		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0
Admissão: 16/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	248,72	Liquido:	1.555,47
Cód: 1416	Nome: DERLI DE OLIVEIRA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	135,78
4 Salário Família	1,00	62,04	39 Faltas (Dias)	1,00	60,14
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.744,05	Base INSS Funcionário:	1.744,05	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.744,05	F.G.T.S.:	139,52
Base I.R.R.F.:	1.744,05	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	303,45	Liquido:	1.562,78
Cód: 1417	Nome: DILCEZAR ALVES DA COSTA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,10
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	0,13	1,07
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.803,12	Base INSS Funcionário:	1.803,12	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.803,12	F.G.T.S.:	144,25
Base I.R.R.F.:	1.803,12	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	275,70	Liquido:	1.528,49
Cód: 1469	Nome: DIRAMAR ROSALVO DOS SANTOS		Função: Encarregado de Serviços Gerais		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 3.094,59	
1 Salário	30,00	3.094,59	11 INSS Sobre Salário	12,00	268,21
			13 IRRF Sobre Salário	7,50	32,87
			38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,16	16,32
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	61,89
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	61,89
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	92,84



Folha de Pagamento						29/01/2024 13:12:50	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA				Pág:6	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024			
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória		UF: ES	
Base INSS Empresa:	3.078,27	Base INSS Funcionário:	3.078,27	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00		
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	3.078,27	F.G.T.S.:	246,26		
Base I.R.R.F.:	3.078,27	Deduções:	528,00				
Proventos:	3.094,59	Descontos:	561,02	Liquido:	2.533,57		
Cód: 1422	Nome: EDILAN PEREIRA FILHO		Função: Armazenista		Dep. IR: 0		
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 1.669,07		
1 Salário	30,00	1.669,07	11 INSS Sobre Salário	9,00	127,46		
			38 Atrasos/Saidas (Horas)	2,30	17,45		
			138 Mensalidade Sindical	2,00	33,38		
			144 Desc. Cesta Básica		1,00		
			1874 Vale Refeição	2,00	33,38		
Base INSS Empresa:	1.651,62	Base INSS Funcionário:	1.651,62	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00		
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.651,62	F.G.T.S.:	132,13		
Base I.R.R.F.:	1.651,62	Deduções:	528,00				
Proventos:	1.669,07	Descontos:	212,67	Liquido:	1.456,40		
Cód: 1496	Nome: EDILEIA SANTOS CAMPOS PEREIRA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0		
Admissão: 16/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79		
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	138,14		
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	4,13	33,87		
			115 Assistência Médica		26,00		
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44		
			144 Desc. Cesta Básica		1,00		
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44		
Base INSS Empresa:	1.770,32	Base INSS Funcionário:	1.770,32	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00		
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.770,32	F.G.T.S.:	141,63		
Base I.R.R.F.:	1.770,32	Deduções:	528,00				
Proventos:	1.804,19	Descontos:	259,89	Liquido:	1.544,30		
Cód: 1453	Nome: EDIVALDO TOLENTINO DOS SANTOS		Função: Auxiliar de Serviços Gerais II		Dep. IR: 0		
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 1.471,75		
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	162,10		
8 Adicional Insalubridade	40,00	564,80	115 Assistência Médica		26,00		
			138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44		
			144 Desc. Cesta Básica		1,00		
			1874 Vale Refeição	2,00	29,44		
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	44,15		
Base INSS Empresa:	2.036,55	Base INSS Funcionário:	2.036,55	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00		
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.036,55	F.G.T.S.:	162,92		
Base I.R.R.F.:	2.036,55	Deduções:	528,00				
Proventos:	2.036,55	Descontos:	292,13	Liquido:	1.744,42		
Cód: 1431	Nome: EDNALDO DA SILVA		Função: Operador de Câmara Frigorífica		Dep. IR: 0		
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 1.620,81		
1 Salário	30,00	1.620,81	11 INSS Sobre Salário	9,00	136,46		
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	10,19	88,15		
			39 Faltas (Dias)	1,00	63,44		
			138 Mensalidade Sindical	2,00	32,42		
			144 Desc. Cesta Básica		1,00		
			1874 Vale Refeição	2,00	32,42		
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	48,62		
Base INSS Empresa:	1.751,62	Base INSS Funcionário:	1.751,62	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00		
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.751,62	F.G.T.S.:	140,13		
Base I.R.R.F.:	1.751,62	Deduções:	528,00				
Proventos:	1.903,21	Descontos:	402,51	Liquido:			



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:50	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:7	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
UF: ES					
Cód: 1593	Nome: ELIABIO DOS SANTOS	Função: Auxiliar de Cozinha II		Dep. IR: 0	
Admissão: 27/11/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.673,97	
1 Salário	30,00	1.673,97	11 INSS Sobre Salário	9,00	147,79
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,54	13,69
			39 Faltas (Dias)	1,00	65,21
			138 Mensalidade Sindical	2,00	33,48
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	33,48
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	50,22
Base INSS Empresa:	1.877,47	Base INSS Funcionário:	1.877,47	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.877,47	F.G.T.S.:	150,20
Base I.R.R.F.:	1.877,47	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.956,37	Descontos:	344,87	Liquido:	1.611,50
Cód: 1455	Nome: ENIOSMAR ROSA DOS SANTOS	Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	140,79
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	0,54	4,43
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.799,76	Base INSS Funcionário:	1.799,76	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.799,76	F.G.T.S.:	143,98
Base I.R.R.F.:	1.799,76	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	278,75	Liquido:	1.525,44
Cód: 1482	Nome: EVILLYN PINHEIRO DE ALCANTARA	Função: Atendente de Refeitório		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	114,40
			38 Atrasos/Saidas (Horas)	2,21	15,29
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.506,50	Base INSS Funcionário:	1.506,50	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.506,50	F.G.T.S.:	120,52
Base I.R.R.F.:	1.506,50	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.521,79	Descontos:	263,22	Liquido:	1.258,57
Cód: 1570	Nome: FABIANA SILVA QUEIROZ DA CONCEICAO RAMOS	Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 3	
Admissão: 10/10/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	135,78
4 Salário Família	3,00	186,12	39 Faltas (Dias)	1,00	60,14
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.744,05	Base INSS Funcionário:	1.744,05	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.744,05	F.G.T.S.:	139,52
Base I.R.R.F.:	1.744,05	Deduções:	704,55		
Proventos:	1.990,31	Descontos:	303,45	Liquido:	1.686,86



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:50	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:8	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
UF: ES		Cód: 1479		Nome: FABIO DE SOUZA	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Função: Auxiliar de Cozinha II	
Dep. IR: 1		Ocorrência: 1		Salário: 1.673,97	
1 Salário	30,00	1.673,97	11 INSS Sobre Salário	9,00	130,33
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,35	12,01
			39 Faltas (Dias)	4,00	260,85
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	33,48
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	33,48
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	50,22
Base INSS Empresa:	1.683,51	Base INSS Funcionário:	1.683,51	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.683,51	F.G.T.S.:	134,68
Base I.R.R.F.:	1.683,51	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.956,37	Descontos:	547,37	Liquido:	1.409,00
Cód: 1573		Nome: FERNANDA ELOISA VITORIANO MATOS		Função: Auxiliar de Cozinha I	
Admissão: 16/10/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1	
Dep. IR: 1		Ocorrência: 1		Salário: 6,92	
Base INSS Empresa:	0,00	Base INSS Funcionário:	0,00	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	0,00	F.G.T.S.:	0,00
Base I.R.R.F.:	0,00	Deduções:	189,59		
Proventos:	0,00	Descontos:	0,00	Liquido:	0,00
Cód: 1458		Nome: FERNANDO RODRIGUES MOURA		Função: Auxiliar de Cozinha I	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1	
Dep. IR: 0		Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	274,72	Liquido:	1.529,47
Cód: 1598		Nome: FILIPE SANTOS DE OLIVEIRA		Função: Auxiliar de Serviços Gerais I	
Admissão: 08/01/2024		Situação: Ativo		Ocorrência: 1	
Dep. IR: 0		Ocorrência: 1		Salário: 6,69	
3 Repouso Semanal Remunerado		147,18	11 INSS Sobre Salário	7,50	97,62
239 Sal Hora Trab Intermitente	132,00	883,08	144 Desc. Cesta Básica		1,00
242 Férias Trab Intermitente	1,00	97,62	245 INSS 13º Salário na Folha	7,50	7,32
243 1/3 Férias Trab Intermitente		32,54	1887 VT Intermitente	3,00	30,91
244 13º Sal Trab Intermitente	1,00	97,62	1900 Desc VR Intermitente		20,61
1973 Adic Insalubridade Inter		141,20	1902 Mens Sindical I	2,00	20,61
Base INSS Empresa:	1.399,24	Base INSS Funcionário:	1.301,62	Base INSS Func. 13o. Salário:	97,62
Base F.G.T.S. 13o.:	97,62	Base F.G.T.S.:	1.301,62	F.G.T.S.:	111,94
Base I.R.R.F.:	1.301,62	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.399,24	Descontos:	178,07	Liquido:	1.221,17
Cód: 1472		Nome: FLAVIA RODRIGUES DA SILVA VIEIRA		Função: Auxiliar de Cozinha II	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1	
Dep. IR: 2		Ocorrência: 1		Salário: 1.673,97	
1 Salário	30,00	1.673,97	11 INSS Sobre Salário	9,00	152,48
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	3,01	26,77
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	33,48
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	



Folha de Pagamento						29/01/2024 13:12:50		
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA				Pág:9		
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024				
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186			Bairro: República		Cidade: Vitória		UF: ES	
			1971 Desc. Vale Transporte		3,00		50,22	
Base INSS Empresa:		1.929,60	Base INSS Funcionário:		1.929,60	Base INSS Func. 13o. Salário:		0,00
Base F.G.T.S. 13o.:		0,00	Base F.G.T.S.:		1.929,60	F.G.T.S.:		154,37
Base I.R.R.F.:		1.929,60	Deduções:		531,66			
Proventos:		1.956,37	Descontos:		323,43	Liquido:		1.632,94
Cód: 1531		Nome: FRANCILENE SANTOS FERREIRA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR:		0
Admissão: 21/09/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário:		1.521,79
1 Salário		30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário		9,00	108,72	
8 Adicional Insalubridade		20,00	282,40	39 Faltas (Dias)		6,00	360,84	
				115 Assistência Médica				26,00
				138 Mensalidade Sindical		2,00	30,44	
				144 Desc. Cesta Básica				1,00
				1874 Vale Refeição		2,00	30,44	
				1971 Desc. Vale Transporte		3,00	45,65	
Base INSS Empresa:		1.443,35	Base INSS Funcionário:		1.443,35	Base INSS Func. 13o. Salário:		0,00
Base F.G.T.S. 13o.:		0,00	Base F.G.T.S.:		1.443,35	F.G.T.S.:		115,47
Base I.R.R.F.:		1.443,35	Deduções:		528,00			
Proventos:		1.804,19	Descontos:		603,09	Liquido:		1.201,10
Cód: 1595		Nome: GEDILSON RAIMUNDO DA SILVA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR:		3
Admissão: 11/12/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário:		1.521,79
1 Salário		30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário		9,00	137,97	
4 Salário Família		3,00	186,12	38 Atrasos/Saidas (Horas)		4,36	35,76	
8 Adicional Insalubridade		20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical		2,00	30,44	
				144 Desc. Cesta Básica				1,00
				1874 Vale Refeição		2,00	30,44	
				1971 Desc. Vale Transporte		3,00	45,65	
Base INSS Empresa:		1.768,43	Base INSS Funcionário:		1.768,43	Base INSS Func. 13o. Salário:		0,00
Base F.G.T.S. 13o.:		0,00	Base F.G.T.S.:		1.768,43	F.G.T.S.:		141,47
Base I.R.R.F.:		1.768,43	Deduções:		706,74			
Proventos:		1.990,31	Descontos:		281,26	Liquido:		1.709,05
Cód: 1601		Nome: HUMBERTO MAURO CONTES DOS SANTOS		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR:		0
Admissão: 11/01/2024		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário:		6,92
3 Repouso Semanal Remunerado			121,10	11 INSS Sobre Salário		7,50	80,05	
239 Sal Hora Trab Intermitente		105,00	726,60	144 Desc. Cesta Básica				1,00
242 Férias Trab Intermitente		1,00	80,06	245 INSS 13º Salário na Folha		7,50	6,00	
243 1/3 Férias Trab Intermitente			26,69	1887 VT Intermitente		3,00	25,43	
244 13º Sal Trab Intermitente		1,00	80,06	1900 Desc VR Intermitente				16,95
1973 Adic Insalubridade Inter			112,96	1902 Mens Sindical I		2,00	16,95	
Base INSS Empresa:		1.147,47	Base INSS Funcionário:		1.067,41	Base INSS Func. 13o. Salário:		80,06
Base F.G.T.S. 13o.:		80,06	Base F.G.T.S.:		1.067,41	F.G.T.S.:		91,79
Base I.R.R.F.:		1.067,41	Deduções:		528,00			
Proventos:		1.147,47	Descontos:		146,38	Liquido:		1.001,09
Cód: 1521		Nome: IRENY DA SILVA FERNANDES CAMPOS		Função: Auxiliar de Cozinha III		Dep. IR:		0
Admissão: 01/09/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário:		1.597,87
1 Salário		30,00	1.597,87	11 INSS Sobre Salário		9,00	148,04	
8 Adicional Insalubridade		20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical		2,00	31,96	
				144 Desc. Cesta Básica				1,00
				1874 Vale Refeição		2,00	31,96	
Base INSS Empresa:		1.880,27	Base INSS Funcionário:		1.880,27	Base INSS Func. 13o. Salário:		0,00
Base F.G.T.S. 13o.:		0,00	Base F.G.T.S.:		1.880,27	F.G.T.S.:		150,42
Base I.R.R.F.:		1.880,27	Deduções:		528,00			
Proventos:		1.880,27	Descontos:		212,96	Liquido:		



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:51	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:10	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
UF: ES					
Cód: 1478	Nome: JANDIRA RAMOS SILVA	Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	135,78
4 Salário Família	1,00	62,04	39 Faltas (Dias)	1,00	60,14
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.744,05	Base INSS Funcionário:	1.744,05	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.744,05	F.G.T.S.:	139,52
Base I.R.R.F.:	1.744,05	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	303,45	Liquido:	1.562,78
Cód: 1589	Nome: JOELMA MODESTO DOS SANTOS	Função: Auxiliar de Serviços Gerais II		Dep. IR: 2	
Admissão: 09/11/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.471,75	
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	148,69
8 Adicional Insalubridade	40,00	564,80	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,44	13,33
			39 Faltas (Dias)	2,00	135,77
			138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	29,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	44,15
Base INSS Empresa:	1.887,45	Base INSS Funcionário:	1.887,45	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.887,45	F.G.T.S.:	151,00
Base I.R.R.F.:	1.887,45	Deduções:	528,00		
Proventos:	2.036,55	Descontos:	401,82	Liquido:	1.634,73
Cód: 1498	Nome: JORGE RODRIGUES DOS SANTOS FILHO	Função: Auxiliar de Serviços Gerais I		Dep. IR: 0	
Admissão: 16/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.471,75	
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	136,69
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	29,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	44,15
Base INSS Empresa:	1.754,15	Base INSS Funcionário:	1.754,15	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.754,15	F.G.T.S.:	140,33
Base I.R.R.F.:	1.754,15	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.754,15	Descontos:	266,72	Liquido:	1.487,43
Cód: 1454	Nome: JOSE DE JESUS SANTOS ALMEIDA	Função: Cozinheiro (a)		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 2.195,45	
1 Salário	30,00	2.195,45	11 INSS Sobre Salário	9,00	201,82
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	43,91
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	43,91
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	65,86
Base INSS Empresa:	2.477,85	Base INSS Funcionário:	2.477,85	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.477,85	F.G.T.S.:	198,23
Base I.R.R.F.:	2.477,85	Deduções:	528,00		
Proventos:	2.477,85	Descontos:	382,50	Liquido:	2.095,35
Cód: 1451	Nome: JOSE LUIZ ANTUNES	Função: Cozinheiro (a)		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 2.195,45	
1 Salário	30,00	2.195,45	11 INSS Sobre Salário	9,00	



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:51	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:11	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	43,91
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	43,91
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	65,86
Base INSS Empresa:	2.477,85	Base INSS Funcionário:	2.477,85	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.477,85	F.G.T.S.:	198,23
Base I.R.R.F.:	2.477,85	Deduções:	528,00		
Proventos:	2.477,85	Descontos:	382,50	Liquido:	2.095,35
Cód: 1596	Nome: KLAYTON LEONARDO DAMASCENO DOS SANTOS	Função: Auxiliar de Cozinha I	Dep. IR:	0	
Admissão: 19/12/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	248,72	Liquido:	1.555,47
Cód: 1503	Nome: LEONARDO BUI SANTOS	Função: Tecnico Segurança do Trabalho	Dep. IR:	2	
Admissão: 18/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	18,73	
2 Salário Hora	103,33	1.935,43	11 INSS Sobre Salário	9,00	153,00
			115 Assistência Médica		52,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	37,46
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	37,46
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	56,19
Base INSS Empresa:	1.935,43	Base INSS Funcionário:	1.935,43	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.935,43	F.G.T.S.:	154,83
Base I.R.R.F.:	1.935,43	Deduções:	532,18		
Proventos:	1.935,43	Descontos:	337,11	Liquido:	1.598,32
Cód: 1476	Nome: LUCIENE DA SILVA	Função: Auxiliar de Cozinha I	Dep. IR:	0	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	138,00
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	4,33	35,51
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.768,68	Base INSS Funcionário:	1.768,68	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.768,68	F.G.T.S.:	141,49
Base I.R.R.F.:	1.768,68	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	281,04	Liquido:	1.523,15
Cód: 1576	Nome: LUCILENE LOPES DOS SANTOS	Função: Auxiliar de Cozinha I	Dep. IR:	0	
Admissão: 26/10/2023	Situação: Demissão com justa causa	Data: 29/01/2024	Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79
14 Crédito Estouro de Salário		71,13	39 Faltas (Dias)	29,00	1.471,06
57 Saldo de Salário	29,00	1.471,06	115 Assistência Médica		26,00
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	44,13



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:51	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:12	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória UF: ES	
Base INSS Empresa:	0,00	Base INSS Funcionário:	0,00	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	0,00	F.G.T.S.:	0,00
Base I.R.R.F.:	0,00	Deduções:	0,00		
Proventos:	1.542,19	Descontos:	1.542,19	Liquido:	0,00
Cód: 1436	Nome: LUCINEIA PAULINO ALVES	Função: Auxiliar de Cozinha I	Dep. IR:	1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	129,22
4 Salário Família	1,00	62,04	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,55	12,71
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	39 Faltas (Dias)	2,00	120,28
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.671,20	Base INSS Funcionário:	1.671,20	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.671,20	F.G.T.S.:	133,70
Base I.R.R.F.:	1.671,20	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	369,74	Liquido:	1.496,49
Cód: 1563	Nome: LUIS GUSTAVO BAPTISTA DOS SANTOS	Função: Operador de Câmara Frigorífica	Dep. IR:	1	
Admissão: 05/10/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.620,81	
1 Salário	30,00	1.620,81	11 INSS Sobre Salário	9,00	136,27
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	3,10	26,82
			39 Faltas (Dias)	2,00	126,88
			138 Mensalidade Sindical	2,00	32,42
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	32,42
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	48,62
Base INSS Empresa:	1.749,51	Base INSS Funcionário:	1.749,51	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.749,51	F.G.T.S.:	139,96
Base I.R.R.F.:	1.749,51	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.903,21	Descontos:	404,43	Liquido:	1.498,78
Cód: 1463	Nome: LUIZ FERNANDO DIONISIO RIBEIRO	Função: Auxiliar de Cozinha I	Dep. IR:	2	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	124,95
4 Salário Família	1,00	62,04	39 Faltas (Dias)	3,00	180,42
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.623,77	Base INSS Funcionário:	1.623,77	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.623,77	F.G.T.S.:	129,90
Base I.R.R.F.:	1.623,77	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	438,90	Liquido:	1.427,33
Cód: 1506	Nome: MAGNO ALVES DE JESUS RAMOS	Função: Auxiliar de Serviços Gerais I	Dep. IR:	0	
Admissão: 21/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.471,75	
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	7,50	74,55
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	15 Débito Estouro de Salário		205,39
			39 Faltas (Dias)	13,00	760,13
			138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	29,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:51	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:13	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória UF: ES	
Base INSS Empresa:	994,02	Base INSS Funcionário:	994,02	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	994,02	F.G.T.S.:	79,52
Base I.R.R.F.:	994,02	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.754,15	Descontos:	1.144,10	Liquido:	610,05
Cód: 1548	Nome: MAGNO SOLETE DE PAULA	Função: Auxiliar de Cozinha III	Dep. IR:	3	
Admissão: 26/09/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.597,87	
1 Salário	30,00	1.597,87	11 INSS Sobre Salário	9,00	147,92
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	0,15	1,28
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	31,96
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	31,96
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	47,94
Base INSS Empresa:	1.878,99	Base INSS Funcionário:	1.878,99	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.878,99	F.G.T.S.:	150,32
Base I.R.R.F.:	1.878,99	Deduções:	716,69		
Proventos:	1.880,27	Descontos:	288,06	Liquido:	1.592,21
Cód: 1588	Nome: MARCIANA GUEDES KUTSCHER	Função: Nutricionista Gestora	Dep. IR:	0	
Admissão: 07/11/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	4.494,00	
1 Salário	30,00	4.494,00	11 INSS Sobre Salário	14,00	447,97
			13 IRRF Sobre Salário	22,50	240,62
			138 Mensalidade Sindical	2,00	89,88
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	89,88
Base INSS Empresa:	4.494,00	Base INSS Funcionário:	4.494,00	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	4.494,00	F.G.T.S.:	359,52
Base I.R.R.F.:	4.494,00	Deduções:	528,00		
Proventos:	4.494,00	Descontos:	869,35	Liquido:	3.624,65
Cód: 1597	Nome: MARCILENE BENTO	Função: Atendente de Refeitório	Dep. IR:	2	
Admissão: 09/01/2024	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79	
1 Salário	22,00	1.115,98	11 INSS Sobre Salário	7,50	83,69
4 Salário Família	2,00	90,99	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	22,32
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	33,48
Base INSS Empresa:	1.115,98	Base INSS Funcionário:	1.115,98	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.115,98	F.G.T.S.:	89,28
Base I.R.R.F.:	1.115,98	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.206,97	Descontos:	170,93	Liquido:	1.036,04
Cód: 1559	Nome: MARCOS ALESSANDRO CAETANO DAROS	Função: Auxiliar de Cozinha II	Dep. IR:	0	
Admissão: 03/10/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.673,97	
1 Salário	30,00	1.673,97	11 INSS Sobre Salário	9,00	154,89
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	33,48
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	33,48
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	50,22
Base INSS Empresa:	1.956,37	Base INSS Funcionário:	1.956,37	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.956,37	F.G.T.S.:	156,51
Base I.R.R.F.:	1.956,37	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.956,37	Descontos:	299,07	Liquido:	1.657,30



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:51	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:14	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
UF: ES					
Cód: 1410	Nome: MARGARETH DA COSTA GUIMARAES	Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	7,50	102,94
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,30	10,66
			39 Faltas (Dias)	7,00	420,98
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.372,55	Base INSS Funcionário:	1.372,55	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.372,55	F.G.T.S.:	109,80
Base I.R.R.F.:	1.372,55	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	642,11	Liquido:	1.162,08
Cód: 1565	Nome: MARIA CRISTINA SOARES LAURIA SOUZA	Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0	
Admissão: 04/10/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	132,74
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	4,12	33,79
			39 Faltas (Dias)	1,00	60,14
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.710,26	Base INSS Funcionário:	1.710,26	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.710,26	F.G.T.S.:	136,82
Base I.R.R.F.:	1.710,26	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	360,20	Liquido:	1.443,99
Cód: 1443	Nome: MARIA MESSIAS BATISTA DOS SANTOS	Função: Auxiliar de Cozinha II		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.673,97	
1 Salário	30,00	1.673,97	11 INSS Sobre Salário	9,00	148,85
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	0,21	1,87
			39 Faltas (Dias)	1,00	65,21
			138 Mensalidade Sindical	2,00	33,48
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	33,48
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	50,22
Base INSS Empresa:	1.889,29	Base INSS Funcionário:	1.889,29	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.889,29	F.G.T.S.:	151,14
Base I.R.R.F.:	1.889,29	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.956,37	Descontos:	334,11	Liquido:	1.622,26
Cód: 1465	Nome: MARIA VANESSA DA SILVA	Função: Auxiliar de Serviços Gerais II		Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.471,75	
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	111,27
4 Salário Família	1,00	62,04	138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
Base INSS Empresa:	1.471,75	Base INSS Funcionário:	1.471,75	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.471,75	F.G.T.S.:	117,74
Base I.R.R.F.:	1.471,75	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.533,79	Descontos:	141,71	Liquido:	1.392,08
Cód: 1585	Nome: MARIANO CARDOSO DE SOUZA	Função: Auxiliar de Serviços Gerais II		Dep. IR: 2	
Admissão: 06/11/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1		Salário: 1.471,75	
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:51	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:15	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
8 Adicional Insalubridade	40,00	564,80	38 Atrasos/Saidas (Horas)	4,20	38,88
			138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	29,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	44,15
Base INSS Empresa:	1.997,67	Base INSS Funcionário:	1.997,67	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.997,67	F.G.T.S.:	159,81
Base I.R.R.F.:	1.997,67	Deduções:	537,79		
Proventos:	2.036,55	Descontos:	301,52	Liquido:	1.735,03
Cód: 1414	Nome: MAURICIO MELLO PEREIRA DOS SANTOS		Função: Auxiliar de Cozinha III		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.597,87	
1 Salário	30,00	1.597,87	11 INSS Sobre Salário	9,00	147,13
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,18	10,09
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	31,96
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	31,96
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	47,94
Base INSS Empresa:	1.870,18	Base INSS Funcionário:	1.870,18	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.870,18	F.G.T.S.:	149,61
Base I.R.R.F.:	1.870,18	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.880,27	Descontos:	296,08	Liquido:	1.584,19
Cód: 1421	Nome: MEIRIELI RAMOS DO CARMO		Função: Auxiliar de Serviços Gerais I		Dep. IR: 4
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.471,75	
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	118,59
4 Salário Família	3,00	186,12	38 Atrasos/Saidas (Horas)	3,22	25,67
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	39 Faltas (Dias)	3,00	175,42
			115 Assistência Médica		130,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	29,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	44,15
Base INSS Empresa:	1.553,06	Base INSS Funcionário:	1.553,06	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.553,06	F.G.T.S.:	124,24
Base I.R.R.F.:	1.553,06	Deduções:	876,95		
Proventos:	1.940,27	Descontos:	553,71	Liquido:	1.386,56
Cód: 1424	Nome: MICHAEL JOSE DE SOUZA DOS SANTOS		Função: Auxiliar de Cozinha III		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.597,87	
1 Salário	30,00	1.597,87	11 INSS Sobre Salário	9,00	144,78
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	4,24	36,24
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	31,96
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	31,96
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	47,94
Base INSS Empresa:	1.844,03	Base INSS Funcionário:	1.844,03	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.844,03	F.G.T.S.:	147,52
Base I.R.R.F.:	1.844,03	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.880,27	Descontos:	319,88	Liquido:	1.560,39
Cód: 1599	Nome: MIGUEL DE CARIS PEREIRA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1
Admissão: 08/01/2024	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79	
1 Salário	23,00	1.166,71	11 INSS Sobre Salário	7,50	
4 Salário Família	1,00	47,56	138 Mensalidade Sindical	2,00	



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:51	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:16	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
8 Adicional Insalubridade	20,00	216,51	144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	23,33
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	35,00
Base INSS Empresa:	1.383,22	Base INSS Funcionário:	1.383,22	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.383,22	F.G.T.S.:	110,66
Base I.R.R.F.:	1.383,22	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.430,78	Descontos:	193,51	Liquido:	1.237,27
Cód: 1580	Nome: NEILDES SANTOS DA SILVA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0
Admissão: 27/10/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 6,92	
Base INSS Empresa:	0,00	Base INSS Funcionário:	0,00	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	0,00	F.G.T.S.:	0,00
Base I.R.R.F.:	0,00	Deduções:	0,00		
Proventos:	0,00	Descontos:	0,00	Liquido:	0,00
Cód: 1534	Nome: NILZETE SANTOS DA CRUZ		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 2
Admissão: 21/09/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	133,80
4 Salário Família	2,00	124,08	38 Atrasos/Saidas (Horas)	10,01	82,09
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.722,10	Base INSS Funcionário:	1.722,10	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.722,10	F.G.T.S.:	137,77
Base I.R.R.F.:	1.722,10	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.928,27	Descontos:	349,42	Liquido:	1.578,85
Cód: 1435	Nome: OSEIAS VIEIRA MONTEIRO		Função: Cozinheiro (a)		Dep. IR: 1
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 2.195,45	
1 Salário	30,00	2.195,45	11 INSS Sobre Salário	9,00	201,64
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	0,18	2,03
			115 Assistência Médica		52,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	43,91
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	43,91
Base INSS Empresa:	2.475,82	Base INSS Funcionário:	2.475,82	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.475,82	F.G.T.S.:	198,07
Base I.R.R.F.:	2.475,82	Deduções:	528,00		
Proventos:	2.477,85	Descontos:	344,49	Liquido:	2.133,36
Cód: 1517	Nome: PAULO HENRIQUE ALVES DOS SANTOS		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0
Admissão: 01/09/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	274,72	Liquido:	1.529,47
Cód: 1441	Nome: RAIDILSON FERREIRA SILVA		Função: Cozinheiro (a)		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 2.195,45	



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:51	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA			
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
1 Salário	30,00	2.195,45	11 INSS Sobre Salário	9,00	201,82
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	43,91
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	43,91
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	65,86
Base INSS Empresa:	2.477,85	Base INSS Funcionário:	2.477,85	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.477,85	F.G.T.S.:	198,23
Base I.R.R.F.:	2.477,85	Deduções:	528,00		
Proventos:	2.477,85	Descontos:	382,50	Liquido:	2.095,35
Cód: 1600	Nome: RAQUEL CANDIDO LAURETTE	Função: Atendente de Refeitório	Dep. IR: 1		
Admissão: 10/01/2024	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79		
1 Salário	21,00	1.065,25	11 INSS Sobre Salário	7,50	76,08
4 Salário Família	1,00	43,43	39 Faltas (Dias)	1,00	50,73
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	21,31
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	31,96
Base INSS Empresa:	1.014,52	Base INSS Funcionário:	1.014,52	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.014,52	F.G.T.S.:	81,16
Base I.R.R.F.:	1.014,52	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.108,68	Descontos:	211,52	Liquido:	897,16
Cód: 1446	Nome: RAYANA PINHEIRO VIANA	Função: Supervisor de Cozinha	Dep. IR: 0		
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário: 3.453,42		
1 Salário	30,00	3.453,42	11 INSS Sobre Salário	12,00	344,46
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	13 IRRF Sobre Salário	15,00	107,46
			38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,30	22,08
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	69,07
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	69,07
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	103,60
Base INSS Empresa:	3.713,74	Base INSS Funcionário:	3.713,74	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	3.713,74	F.G.T.S.:	297,10
Base I.R.R.F.:	3.713,74	Deduções:	528,00		
Proventos:	3.735,82	Descontos:	742,74	Liquido:	2.993,08
Cód: 1430	Nome: RAYLANE SALES SANTOS	Função: Atendente de Refeitório	Dep. IR: 0		
Admissão: 08/08/2023	Situação: Pedido de Demissão	Data: 08/01/2024	Ocorrência: 1	Salário: 1.422,23	
14 Crédito Estouro de Salário		329,69	68 INSS Sobre Salário (Rescisão)	7,50	28,44
57 Saldo de Salário	8,00	379,26	95 Aviso Prévio Descontado		1.422,23
61 Férias Proporcionais	5,00	592,60	138 Mensalidade Sindical	2,00	28,44
222 1/3 Férias Propor Indenizadas		197,53	144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	7,59
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	11,38
Base INSS Empresa:	379,26	Base INSS Funcionário:	379,26	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	379,26	F.G.T.S.:	30,34
Base I.R.R.F.:	379,26	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.499,08	Descontos:	1.499,08	Liquido:	0,00
Cód: 1456	Nome: REGIANE DAS GRAÇAS VITOR DE OLIVEIRA	Função: Auxiliar de Cozinha II	Dep. IR: 0		
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário: 1.673,97		
1 Salário	30,00	1.673,97	11 INSS Sobre Salário	9,00	154,06
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,04	
			115 Assistência Médica		



Folha de Pagamento		29/01/2024 13:12:51			
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:18	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
		138 Mensalidade Sindical		2,00 33,48	
		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
		1874 Vale Refeição		2,00 33,48	
		1971 Desc. Vale Transporte		3,00 50,22	
Base INSS Empresa: 1.947,12		Base INSS Funcionário: 1.947,12		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.947,12		F.G.T.S.: 155,77	
Base I.R.R.F.: 1.947,12		Deduções: 528,00			
Proventos: 1.956,37		Descontos: 307,49		Liquido: 1.648,88	
Cód: 1594		Nome: RONALDO VICENTE MACHADO		Função: Auxiliar de Cozinha I	
Admissão: 11/12/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 0	
				Ocorrência: 1 Salário: 1.521,79	
1 Salário 30,00 1.521,79		11 INSS Sobre Salário		9,00 132,72	
8 Adicional Insalubridade 20,00 282,40		38 Atrasos/Saidas (Horas)		4,15 34,03	
		39 Faltas (Dias)		1,00 60,14	
		138 Mensalidade Sindical		2,00 30,44	
		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
		1874 Vale Refeição		2,00 30,44	
		1971 Desc. Vale Transporte		3,00 45,65	
Base INSS Empresa: 1.710,02		Base INSS Funcionário: 1.710,02		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.710,02		F.G.T.S.: 136,80	
Base I.R.R.F.: 1.710,02		Deduções: 528,00			
Proventos: 1.804,19		Descontos: 334,42		Liquido: 1.469,77	
Cód: 1464		Nome: ROSA ELENA DAVOLI		Função: Auxiliar de Cozinha I	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 0	
				Ocorrência: 1 Salário: 1.521,79	
1 Salário 30,00 1.521,79		11 INSS Sobre Salário		9,00 141,19	
8 Adicional Insalubridade 20,00 282,40		115 Assistência Médica		26,00	
		138 Mensalidade Sindical		2,00 30,44	
		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
		1874 Vale Refeição		2,00 30,44	
		1971 Desc. Vale Transporte		3,00 45,65	
Base INSS Empresa: 1.804,19		Base INSS Funcionário: 1.804,19		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.804,19		F.G.T.S.: 144,34	
Base I.R.R.F.: 1.804,19		Deduções: 528,00			
Proventos: 1.804,19		Descontos: 274,72		Liquido: 1.529,47	
Cód: 1470		Nome: ROZELY DE ABREU BERUDIO DE OLIVEIRA		Função: Auxiliar de Cozinha I	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 0	
				Ocorrência: 1 Salário: 1.521,79	
1 Salário 30,00 1.521,79		11 INSS Sobre Salário		9,00 141,19	
8 Adicional Insalubridade 20,00 282,40		138 Mensalidade Sindical		2,00 30,44	
		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
		1874 Vale Refeição		2,00 30,44	
		1971 Desc. Vale Transporte		3,00 45,65	
Base INSS Empresa: 1.804,19		Base INSS Funcionário: 1.804,19		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.804,19		F.G.T.S.: 144,34	
Base I.R.R.F.: 1.804,19		Deduções: 528,00			
Proventos: 1.804,19		Descontos: 248,72		Liquido: 1.555,47	
Cód: 1484		Nome: SAFIA ROBERTA VIEIRA TEIXEIRA		Função: Atendente de Refeitório	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 0	
				Ocorrência: 1 Salário: 1.521,79	
1 Salário 30,00 1.521,79		11 INSS Sobre Salário		9,00 111,00	
		38 Atrasos/Saidas (Horas)		0,34 2,35	
		39 Faltas (Dias)		1,00 50,73	
		115 Assistência Médica		26,00	
		138 Mensalidade Sindical		2,00 30,44	
		144 Desc. Cesta Básica			
		1874 Vale Refeição		2,00	



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:51	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:19	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
		1971 Desc. Vale Transporte		3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.468,71	Base INSS Funcionário:	1.468,71	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.468,71	F.G.T.S.:	117,50
Base I.R.R.F.:	1.468,71	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.521,79	Descontos:	297,61	Liquido:	1.224,18
Cód: 1445	Nome: SIMONE DIONIZIO DOS SANTOS		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	139,38
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	2,45	20,09
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.784,10	Base INSS Funcionário:	1.784,10	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.784,10	F.G.T.S.:	142,73
Base I.R.R.F.:	1.784,10	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	293,00	Liquido:	1.511,19
Cód: 1442	Nome: SUELI GONCALVES NUNES		Função: Auxiliar de Serviços Gerais II		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.471,75
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	161,80
8 Adicional Insalubridade	40,00	564,80	38 Atrasos/Saidas (Horas)	0,37	3,43
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	29,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	44,15
Base INSS Empresa:	2.033,12	Base INSS Funcionário:	2.033,12	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.033,12	F.G.T.S.:	162,65
Base I.R.R.F.:	2.033,12	Deduções:	528,00		
Proventos:	2.036,55	Descontos:	295,26	Liquido:	1.741,29
Cód: 1489	Nome: TATIANA PEREIRA DA SILVA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	274,72	Liquido:	1.529,47
Cód: 1590	Nome: UDENIL BISPO DOS SANTOS		Função: Auxiliar de Serviços Gerais I		Dep. IR: 0
Admissão: 22/11/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.471,75
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	131,24
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	0,26	2,07
			39 Faltas (Dias)	1,00	58,47
			138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	29,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	



Folha de Pagamento						29/01/2024 13:12:51
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA				Pág:20
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024		
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	UF: ES	
Base INSS Empresa:	1.693,61	Base INSS Funcionário:	1.693,61	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00	
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.693,61	F.G.T.S.:	135,49	
Base I.R.R.F.:	1.693,61	Deduções:	528,00			
Proventos:	1.754,15	Descontos:	295,81	Liquido:	1.458,34	
Cód: 1452	Nome: VANILTON RIBEIRO DOS SANTOS			Função: Auxiliar de Manutenção	Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.706,88		
1 Salário	30,00	1.706,88	11 INSS Sobre Salário	9,00	178,52	
9 Adicional Periculosidade	30,00	512,06	138 Mensalidade Sindical	2,00	34,14	
			144 Desc. Cesta Básica		1,00	
			1874 Vale Refeição	2,00	34,14	
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	51,21	
Base INSS Empresa:	2.218,94	Base INSS Funcionário:	2.218,94	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00	
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.218,94	F.G.T.S.:	177,52	
Base I.R.R.F.:	2.218,94	Deduções:	528,00			
Proventos:	2.218,94	Descontos:	299,01	Liquido:	1.919,93	
Cód: 1537	Nome: VICENTINA CALIXTO BARBOSA			Função: Auxiliar de Cozinha I	Dep. IR: 1	
Admissão: 21/09/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79		
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	133,48	
4 Salário Família	1,00	62,04	38 Atrasos/Saidas (Horas)	3,12	25,59	
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	39 Faltas (Dias)	1,00	60,14	
			115 Assistência Médica		26,00	
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44	
			144 Desc. Cesta Básica		1,00	
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44	
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65	
Base INSS Empresa:	1.718,46	Base INSS Funcionário:	1.718,46	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00	
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.718,46	F.G.T.S.:	137,48	
Base I.R.R.F.:	1.718,46	Deduções:	528,00			
Proventos:	1.866,23	Descontos:	352,74	Liquido:	1.513,49	
Cód: 1578	Nome: WESLEY DE OLIVEIRA			Função: Auxiliar de Cozinha II	Dep. IR: 0	
Admissão: 26/10/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.673,97		
1 Salário	30,00	1.673,97	11 INSS Sobre Salário	9,00	139,54	
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	4,51	40,11	
			39 Faltas (Dias)	2,00	130,42	
			115 Assistência Médica		26,00	
			138 Mensalidade Sindical	2,00	33,48	
			144 Desc. Cesta Básica		1,00	
			1874 Vale Refeição	2,00	33,48	
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	50,22	
Base INSS Empresa:	1.785,84	Base INSS Funcionário:	1.785,84	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00	
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.785,84	F.G.T.S.:	142,87	
Base I.R.R.F.:	1.785,84	Deduções:	528,00			
Proventos:	1.956,37	Descontos:	454,25	Liquido:	1.502,12	
Cód: 1461	Nome: WILLIANA DE SOUZA BAHIA			Função: Auxiliar de Cozinha I	Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79		
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	138,93	
4 Salário Família	1,00	62,04	38 Atrasos/Saidas (Horas)	3,06	25,09	
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44	
			144 Desc. Cesta Básica		1,00	
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44	
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65	



Folha de Pagamento

29/01/2024 13:12:51

Apelido: 2080ES **Razão Social:** REFEICOES BRAS FOOD LTDA

Pág:21

CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56**Inscrição:****Período de:** 01/01/2024 a 31/01/2024**Endereço:** Rua Jacinto Bresciani 186**Bairro:** República**Cidade:** Vitória**UF:** ES

Base INSS Empresa:	1.779,10	Base INSS Funcionário:	1.779,10	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.779,10	F.G.T.S.:	142,33
Base I.R.R.F.:	1.779,10	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	271,55	Liquido:	1.594,68



Folha de Pagamento				29/01/2024 13:12:51			
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:22			
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024			
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória		UF: ES	
R E S U M O Depto: 1 - ESP SANTO - LOTE 1							
Lançamentos							
Proventos				Descontos			
1 Salário	2.268,00	129.800,04		11 INSS Sobre Salário	736,00	12.242,93	
2 Salário Hora	103,33	1.935,43		13 IRRF Sobre Salário	82,50	651,59	
3 Repouso Semanal Remunerado		470,11		15 Débito Estouro de Salário		205,39	
4 Salário Família	28,00	1.670,94		38 Atrasos/Saidas (Horas)	118,75	1.035,54	
8 Adicional Insalubridade	1.400,00	19.532,67		39 Faltas (Dias)	88,00	5.045,85	
9 Adicional Periculosidade	60,00	1.576,65		68 INSS Sobre Salário (Rescisão)	7,50	28,44	
14 Crédito Estouro de Salário		400,82		95 Aviso Prévio Descontado		1.422,23	
57 Saldo de Salário	37,00	1.850,32		115 Assistência Médica		1.378,00	
61 Férias Proporcionais	5,00	592,60		138 Mensalidade Sindical	158,00	2.704,76	
222 1/3 Férias Propor Indenizadas		197,53		144 Desc. Cesta Básica		83,00	
239 Sal Hora Trab Intermitente	412,00	2.820,68		245 INSS 13º Salário na Folha	22,50	23,32	
242 Férias Trab Intermitente	3,00	311,11		1874 Vale Refeição	156,00	2.611,84	
243 1/3 Férias Trab Intermitente		103,71		1887 VT Intermitente	9,00	98,72	
244 13º Sal Trab Intermitente	3,00	311,11		1900 Desc VR Intermitente		65,82	
1884 Salario Familia Intermitente	1,00	62,04		1902 Mens Sindical I	6,00	65,82	
1973 Adic Insalubridade Inter		442,43		1971 Desc. Vale Transporte	222,00	3.617,05	
Proventos:	162.078,19			Descontos:	31.280,30		
				Liquido:		130.797,89	
INSS Empresa							
Base INSS Sem Exp.:	153.072,87	Base INSS Ap. 15 Anos:	0,00	Base INSS Ap. 20 Anos:	0,00	Base INSS Ap. 25 Anos:	0,00
INSS Empresa Sem Exp.:	35.206,76	INSS Emp. Ap. 15 Anos:	0,00	INSS Emp. Ap. 20 Anos:	0,00	INSS Emp. Ap. 25 Anos:	0,00
Detalhamento Entidades Terceiros							
0001 - SalEduc	2,50 %	3.826,78	0002 - Incra	0,20 %	306,21	0004 - Senai	1,00 %
0008 - Sesi	1,50 %	2.296,08	0064 - Sebrae	0,60 %	918,44		1.530,71
IRRF / PIS							
Base I.R.R.F.:	152.761,76	Deduções:	44.904,13				
Base PIS:		Valor PIS:					
FGTS Mensal (Recolhimento SEFIP)							
Base F.G.T.S.:	153.844,27	F.G.T.S.:	12.307,58		C.Social:	0,00	
Base FGTS 13o.Sal.:	311,11	F.G.T.S. 13o. Salário:	24,88				
FGTS Rescisório (Recolhimento GRRF)							
Base F.G.T.S.:	0,00	F.G.T.S.:	0,00		C.Social:	0,00	
Base FGTS 13o.Sal.:	0,00	F.G.T.S. 13o. Salário:	0,00				
Multa FGTS:	0,00	C.Social Multa 10%:	0,00				
G P S							
Cod. 1031	Segurados	12.294,69	Cod. 1058	Dedução FPAS	1.732,98		
Cod. 1040	Empresa	35.206,76	Cod. 1066	Total Líquido	54.646,69		
Cod. 0079	Terceiros	8.878,22					
Total de Funcionários: 85							
Total de Empregados por Ocorrência							
Ocorrência (Classificação dos Agentes Nocivos):							
- Com apenas 1 vínculo							
Ocorrência 0:	1 Empregados						
Ocorrência 1:	84 Empregados						
Total de Empregados Afastados							
Acidente de Trabalho:							



Anexo IV



Folha de Pagamento						29/01/2024 09:43:46	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA				Pág:1	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024			
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória		UF: ES	
Depto: 2 - ESP SANTO - LOTE 2							
Cód: 1346	Nome: ANA DARC FURTANATO SILVA			Função: Auxiliar de Serviços Gerais II		Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo			Ocorrência: 1		Salário: 1.471,75	
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	162,10		
8 Adicional Insalubridade	40,00	564,80	138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44		
			144 Desc. Cesta Básica		1,00		
			1874 Vale Refeição	2,00	29,44		
Base INSS Empresa:	2.036,55	Base INSS Funcionário:	2.036,55	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00		
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.036,55	F.G.T.S.:	162,92		
Base I.R.R.F.:	2.036,55	Deduções:	528,00				
Proventos:	2.036,55	Descontos:	221,98	Liquido:	1.814,57		
Cód: 1347	Nome: ANA LUCIA SILVA OLIVEIRA DOMINGOS			Função: Armazenista		Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo			Ocorrência: 1		Salário: 1.993,71	
1 Salário	30,00	1.993,71	11 INSS Sobre Salário	9,00	176,84		
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	39 Faltas (Dias)	1,00	75,87		
			115 Assistência Médica		26,00		
			138 Mensalidade Sindical	2,00	39,87		
			144 Desc. Cesta Básica		1,00		
			1874 Vale Refeição	2,00	39,87		
Base INSS Empresa:	2.200,24	Base INSS Funcionário:	2.200,24	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00		
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.200,24	F.G.T.S.:	176,02		
Base I.R.R.F.:	2.200,24	Deduções:	528,00				
Proventos:	2.276,11	Descontos:	359,45	Liquido:	1.916,66		
Cód: 1348	Nome: BRUNO DA ROCHA CIRICO			Função: Oficial de Manutenção		Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo			Ocorrência: 1		Salário: 1.546,92	
1 Salário	30,00	1.546,92	11 INSS Sobre Salário	9,00	158,64		
9 Adicional Periculosidade	30,00	464,08	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,42	12,98		
			115 Assistência Médica		26,00		
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,94		
			144 Desc. Cesta Básica		1,00		
			1874 Vale Refeição	2,00	30,94		
Base INSS Empresa:	1.998,02	Base INSS Funcionário:	1.998,02	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00		
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.998,02	F.G.T.S.:	159,84		
Base I.R.R.F.:	1.998,02	Deduções:	528,00				
Proventos:	2.011,00	Descontos:	260,50	Liquido:	1.750,50		
Cód: 1378	Nome: DANIELA MARIA THOBIAS DO NASCIMENTO			Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo			Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	136,68		
4 Salário Família	1,00	62,04	38 Atrasos/Saidas (Horas)	6,11	50,11		
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00		
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44		
			144 Desc. Cesta Básica		1,00		
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44		
Base INSS Empresa:	1.754,08	Base INSS Funcionário:	1.754,08	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00		
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.754,08	F.G.T.S.:	140,33		
Base I.R.R.F.:	1.754,08	Deduções:	528,00				
Proventos:	1.866,23	Descontos:	274,67	Liquido:	1.591,56		
Cód: 1557	Nome: DELMY DE DEUS MOREIRA DE SOUZA			Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0	
Admissão: 02/10/2023	Situação: Ativo			Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19		
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica				
			138 Mensalidade Sindical	2,00			



Folha de Pagamento		29/01/2024 09:43:46			
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:2	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
		1874 Vale Refeição		2,00 30,44	
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	229,07	Liquido:	1.575,12
Cód: 1349	Nome: FERNANDA SERAFIM DOMINGOS		Função: Cozinheiro (a)		Dep. IR: 2
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 2.195,44	
1 Salário	30,00	2.195,44	11 INSS Sobre Salário	9,00	201,62
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	0,20	2,25
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	43,91
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	43,91
Base INSS Empresa:	2.475,59	Base INSS Funcionário:	2.475,59	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.475,59	F.G.T.S.:	198,05
Base I.R.R.F.:	2.475,59	Deduções:	580,80		
Proventos:	2.477,84	Descontos:	318,69	Liquido:	2.159,15
Cód: 1352	Nome: GERISSON GOMES DOS SANTOS		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
4 Salário Família	1,00	62,04	115 Assistência Médica		26,00
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	229,07	Liquido:	1.637,16
Cód: 1353	Nome: GILMAR BRAGA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	135,78
4 Salário Família	1,00	62,04	39 Faltas (Dias)	1,00	60,14
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
Base INSS Empresa:	1.744,05	Base INSS Funcionário:	1.744,05	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.744,05	F.G.T.S.:	139,52
Base I.R.R.F.:	1.744,05	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	283,80	Liquido:	1.582,43
Cód: 1350	Nome: HYAGO ALEX AZEVEDO DOS SANTOS		Função: Atendente de Refeitório		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	115,69
			38 Atrasos/Saidas (Horas)	0,14	0,97
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
Base INSS Empresa:	1.520,82	Base INSS Funcionário:	1.520,82	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.520,82	F.G.T.S.:	121,67
Base I.R.R.F.:	1.520,82	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.521,79	Descontos:	204,54	Liquido:	1.317,25



Folha de Pagamento				29/01/2024 09:43:46			
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:3			
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024			
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória		UF: ES	
Cód: 1351		Nome: ISRAEL DA SILVA COSTA		Função: Técnico Segurança do Trabalho		Dep. IR: 2	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 18,73	
2 Salário Hora		103,33 1.935,43		11 INSS Sobre Salário		9,00 153,00	
				115 Assistência Médica		26,00	
				138 Mensalidade Sindical		2,00 37,46	
				144 Desc. Cesta Básica		1,00	
				1874 Vale Refeição		2,00 37,46	
				1971 Desc. Vale Transporte		3,00 56,19	
Base INSS Empresa:		1.935,43		Base INSS Funcionário:		1.935,43	
Base F.G.T.S. 13o.:		0,00		Base INSS Func. 13o. Salário:		0,00	
Base I.R.R.F.:		1.935,43		Base F.G.T.S.:		1.935,43	
Proventos:		1.935,43		F.G.T.S.:		154,83	
		Deduções:		532,18			
		Descontos:		311,11		Liquido: 1.624,32	
Cód: 1354		Nome: JAMILE SILVA ALVES		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário		30,00 1.521,79		11 INSS Sobre Salário		9,00 141,19	
8 Adicional Insalubridade		20,00 282,40		138 Mensalidade Sindical		2,00 30,44	
				144 Desc. Cesta Básica		1,00	
				1874 Vale Refeição		2,00 30,44	
Base INSS Empresa:		1.804,19		Base INSS Funcionário:		1.804,19	
Base F.G.T.S. 13o.:		0,00		Base INSS Func. 13o. Salário:		0,00	
Base I.R.R.F.:		1.804,19		Base F.G.T.S.:		1.804,19	
Proventos:		1.804,19		F.G.T.S.:		144,34	
		Deduções:		528,00			
		Descontos:		203,07		Liquido: 1.601,12	
Cód: 1356		Nome: JOSE ANTONIO MACHADO		Função: Auxiliar de Cozinha II		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 1.673,97	
1 Salário		30,00 1.673,97		11 INSS Sobre Salário		9,00 154,42	
8 Adicional Insalubridade		20,00 282,40		38 Atrasos/Saidas (Horas)		0,58 5,16	
				115 Assistência Médica		26,00	
				138 Mensalidade Sindical		2,00 33,48	
				144 Desc. Cesta Básica		1,00	
				1874 Vale Refeição		2,00 33,48	
Base INSS Empresa:		1.951,21		Base INSS Funcionário:		1.951,21	
Base F.G.T.S. 13o.:		0,00		Base INSS Func. 13o. Salário:		0,00	
Base I.R.R.F.:		1.951,21		Base F.G.T.S.:		1.951,21	
Proventos:		1.956,37		F.G.T.S.:		156,10	
		Deduções:		528,00			
		Descontos:		253,54		Liquido: 1.702,83	
Cód: 1556		Nome: JOSE CARLOS FERREIRA DOS SANTOS		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0	
Admissão: 02/10/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário		30,00 1.521,79		11 INSS Sobre Salário		9,00 141,01	
8 Adicional Insalubridade		20,00 282,40		38 Atrasos/Saidas (Horas)		0,24 1,97	
				115 Assistência Médica		26,00	
				138 Mensalidade Sindical		2,00 30,44	
				144 Desc. Cesta Básica		1,00	
				1874 Vale Refeição		2,00 30,44	
Base INSS Empresa:		1.802,22		Base INSS Funcionário:		1.802,22	
Base F.G.T.S. 13o.:		0,00		Base INSS Func. 13o. Salário:		0,00	
Base I.R.R.F.:		1.802,22		Base F.G.T.S.:		1.802,22	
Proventos:		1.804,19		F.G.T.S.:		144,18	
		Deduções:		528,00			
		Descontos:		230,86		Liquido: 1.573,33	
Cód: 1358		Nome: JOSE CLAUDIO SENRA RIBEIRO		Função: Auxiliar de Cozinha II		Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 1.673,97	
1 Salário		30,00 1.673,97		11 INSS Sobre Salário		9,00 153,89	
8 Adicional Insalubridade		20,00 282,40		38 Atrasos/Saidas (Horas)		1,25 11,12	
				115 Assistência Médica		26,00	
				138 Mensalidade Sindical		2,00	



Folha de Pagamento		29/01/2024 09:43:46			
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:4	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
		1874 Vale Refeição		2,00 33,48	
Base INSS Empresa:	1.945,25	Base INSS Funcionário:	1.945,25	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.945,25	F.G.T.S.:	155,62
Base I.R.R.F.:	1.945,25	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.956,37	Descontos:	258,97	Liquido:	1.697,40
Cód: 1579	Nome: JOSE VITOR DOS SANTOS DUARTE	Função: Auxiliar de Cozinha I	Dep. IR:	0	
Admissão: 27/10/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	6,92	
Base INSS Empresa:	0,00	Base INSS Funcionário:	0,00	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	0,00	F.G.T.S.:	0,00
Base I.R.R.F.:	0,00	Deduções:	0,00		
Proventos:	0,00	Descontos:	0,00	Liquido:	0,00
Cód: 1364	Nome: LETICIA DE CARVALHO SANTOS	Função: Supervisor de Cozinha	Dep. IR:	0	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	3.453,41	
1 Salário	30,00	3.453,41	11 INSS Sobre Salário	12,00	336,43
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	13 IRRF Sobre Salário	15,00	97,42
			38 Atrasos/Saidas (Horas)	5,24	88,98
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	69,07
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	69,07
Base INSS Empresa:	3.646,83	Base INSS Funcionário:	3.646,83	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	3.646,83	F.G.T.S.:	291,75
Base I.R.R.F.:	3.646,83	Deduções:	528,00		
Proventos:	3.735,81	Descontos:	687,97	Liquido:	3.047,84
Cód: 1373	Nome: LUCIENE BERNARDO VIEIRA NICACIO	Função: Auxiliar de Serviços Gerais II	Dep. IR:	1	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.471,75	
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	162,10
8 Adicional Insalubridade	40,00	564,80	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	29,44
Base INSS Empresa:	2.036,55	Base INSS Funcionário:	2.036,55	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.036,55	F.G.T.S.:	162,92
Base I.R.R.F.:	2.036,55	Deduções:	528,00		
Proventos:	2.036,55	Descontos:	247,98	Liquido:	1.788,57
Cód: 1371	Nome: LUCIENE DA SILVA	Função: Auxiliar de Cozinha I	Dep. IR:	2	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
4 Salário Família	2,00	124,08	115 Assistência Médica		26,00
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.928,27	Descontos:	274,72	Liquido:	1.653,55
Cód: 1374	Nome: LUIS FILIPE RAMOS SABINO	Função: Auxiliar de Serviços Gerais II	Dep. IR:	0	
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo	Ocorrência: 1	Salário:	1.471,75	
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	
8 Adicional Insalubridade	40,00	564,80	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,20	



Folha de Pagamento		29/01/2024 09:43:46			
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:5	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
		138 Mensalidade Sindical		2,00 29,44	
		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
		1874 Vale Refeição		2,00 29,44	
Base INSS Empresa: 2.025,44		Base INSS Funcionário: 2.025,44		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 2.025,44		F.G.T.S.: 162,04	
Base I.R.R.F.: 2.025,44		Deduções: 528,00			
Proventos: 2.036,55		Descontos: 232,09		Liquido: 1.804,46	
Cód: 1376		Nome: MARCIO ALEXANDRE RIBEIRO		Função: Auxiliar de Cozinha I	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1 Salário: 1.521,79	
1 Salário 30,00 1.521,79		11 INSS Sobre Salário 9,00 139,61			
8 Adicional Insalubridade 20,00 282,40		38 Atrasos/Saidas (Horas) 2,14 17,55			
		115 Assistência Médica 26,00			
		138 Mensalidade Sindical 2,00 30,44			
		144 Desc. Cesta Básica 1,00			
		1874 Vale Refeição 2,00 30,44			
Base INSS Empresa: 1.786,64		Base INSS Funcionário: 1.786,64		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.786,64		F.G.T.S.: 142,93	
Base I.R.R.F.: 1.786,64		Deduções: 528,00			
Proventos: 1.804,19		Descontos: 245,04		Liquido: 1.559,15	
Cód: 1357		Nome: MARIA EDIR DE AZEVEDO COSTA		Função: Auxiliar de Cozinha III	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1 Salário: 1.597,87	
1 Salário 30,00 1.597,87		11 INSS Sobre Salário 9,00 147,15			
8 Adicional Insalubridade 20,00 282,40		38 Atrasos/Saidas (Horas) 1,15 9,83			
		138 Mensalidade Sindical 2,00 31,96			
		144 Desc. Cesta Básica 1,00			
		1874 Vale Refeição 2,00 31,96			
Base INSS Empresa: 1.870,44		Base INSS Funcionário: 1.870,44		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.870,44		F.G.T.S.: 149,64	
Base I.R.R.F.: 1.870,44		Deduções: 528,00			
Proventos: 1.880,27		Descontos: 221,90		Liquido: 1.658,37	
Cód: 1360		Nome: MARIA MARLI DE OLIVEIRA SOUZA		Função: Cozinheiro (a)	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1 Salário: 2.195,44	
1 Salário 30,00 2.195,44		11 INSS Sobre Salário 9,00 201,82			
8 Adicional Insalubridade 20,00 282,40		138 Mensalidade Sindical 2,00 43,91			
		144 Desc. Cesta Básica 1,00			
		1874 Vale Refeição 2,00 43,91			
		1971 Desc. Vale Transporte 3,00 65,86			
Base INSS Empresa: 2.477,84		Base INSS Funcionário: 2.477,84		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 2.477,84		F.G.T.S.: 198,23	
Base I.R.R.F.: 2.477,84		Deduções: 528,00			
Proventos: 2.477,84		Descontos: 356,50		Liquido: 2.121,34	
Cód: 1375		Nome: MAYARA REGINA RODRIGUES DO AMARAL		Função: Supervisor de Cozinha	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1 Salário: 3.453,41	
1 Salário 30,00 3.453,41		11 INSS Sobre Salário 12,00 346,56			
8 Adicional Insalubridade 20,00 282,40		13 IRRF Sobre Salário 15,00 110,08			
		38 Atrasos/Saidas (Horas) 0,27 4,58			
		115 Assistência Médica 26,00			
		138 Mensalidade Sindical 2,00 69,07			
		144 Desc. Cesta Básica 1,00			
		1874 Vale Refeição 2,00 69,07			



Folha de Pagamento				29/01/2024 09:43:46	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:6	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
Base INSS Empresa:	3.731,23	Base INSS Funcionário:	3.731,23	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	3.731,23	F.G.T.S.:	298,50
Base I.R.R.F.:	3.731,23	Deduções:	528,00		
Proventos:	3.735,81	Descontos:	626,36	Liquido:	3.109,45
Cód: 1362	Nome: PRISCILA DE JESUS FERREIRA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	137,31
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	5,26	43,14
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
Base INSS Empresa:	1.761,05	Base INSS Funcionário:	1.761,05	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.761,05	F.G.T.S.:	140,88
Base I.R.R.F.:	1.761,05	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	268,33	Liquido:	1.535,86
Cód: 1415	Nome: RAFAEL BARBOSA ALVES DE MORAES		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
4 Salário Família	1,00	62,04	115 Assistência Médica		26,00
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	229,07	Liquido:	1.637,16
Cód: 1560	Nome: RAPHAEL DE PAULA PIROVANI		Função: Auxiliar de Serviços Gerais II		Dep. IR: 0
Admissão: 04/10/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 6,69	
3 Repouso Semanal Remunerado		175,06	11 INSS Sobre Salário	9,00	137,81
239 Sal Hora Trab Intermitente	157,00	1.050,33	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,45	13,34
242 Férias Trab Intermitente	1,00	133,49	115 Assistência Médica		26,00
243 1/3 Férias Trab Intermitente		44,50	144 Desc. Cesta Básica		1,00
244 13º Sal Trab Intermitente	1,00	133,49	245 INSS 13º Salário na Folha	7,50	10,01
1973 Adic Insalubridade Inter		376,53	1900 Desc VR Intermitente		24,51
			1902 Mens Sindical I	2,00	24,51
Base INSS Empresa:	1.900,06	Base INSS Funcionário:	1.766,57	Base INSS Func. 13o. Salário:	133,49
Base F.G.T.S. 13o.:	133,49	Base F.G.T.S.:	1.766,57	F.G.T.S.:	152,01
Base I.R.R.F.:	1.766,57	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.913,40	Descontos:	237,18	Liquido:	1.676,22
Cód: 1372	Nome: RODRIGO ALVES FERRAZ		Função: Auxiliar de Cozinha III		Dep. IR: 1
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário: 1.597,87	
1 Salário	30,00	1.597,87	11 INSS Sobre Salário	9,00	146,49
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	2,01	17,18
			138 Mensalidade Sindical	2,00	31,96
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	31,96
Base INSS Empresa:	1.863,09	Base INSS Funcionário:	1.863,09	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.863,09	F.G.T.S.:	149,05
Base I.R.R.F.:	1.863,09	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.880,27	Descontos:	228,59	Liquido:	1.651,68



Folha de Pagamento				29/01/2024 09:43:46			
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:7			
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024			
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória		UF: ES	
Cód: 1377		Nome: RODRIGO ELIAS BRAVO		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência:		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	131,86		
4 Salário Família	1,00	62,04	38 Atrasos/Saidas (Horas)	5,31	43,55		
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	39 Faltas (Dias)	1,00	60,14		
			115 Assistência Médica		26,00		
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44		
			144 Desc. Cesta Básica		1,00		
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44		
Base INSS Empresa:	1.700,50	Base INSS Funcionário:	1.700,50	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00		
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.700,50	F.G.T.S.:	136,04		
Base I.R.R.F.:	1.700,50	Deduções:	528,00				
Proventos:	1.866,23	Descontos:	323,43	Liquido:	1.542,80		
Cód: 1379		Nome: ROMARIO ALBUQUERQUE MELO		Função: Cozinheiro (a)		Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 2.195,44	
1 Salário	30,00	2.195,44	11 INSS Sobre Salário	9,00	200,40		
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,40	15,77		
			115 Assistência Médica		26,00		
			138 Mensalidade Sindical	2,00	43,91		
			144 Desc. Cesta Básica		1,00		
			1874 Vale Refeição	2,00	43,91		
Base INSS Empresa:	2.462,07	Base INSS Funcionário:	2.462,07	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00		
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.462,07	F.G.T.S.:	196,97		
Base I.R.R.F.:	2.462,07	Deduções:	528,00				
Proventos:	2.477,84	Descontos:	330,99	Liquido:	2.146,85		
Cód: 1384		Nome: ROSEANNY CARLA BASILIO DA COSTA		Função: Atendente de Refeitório		Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	115,78		
4 Salário Família	1,00	62,04	115 Assistência Médica		52,00		
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44		
			144 Desc. Cesta Básica		1,00		
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44		
Base INSS Empresa:	1.521,79	Base INSS Funcionário:	1.521,79	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00		
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.521,79	F.G.T.S.:	121,74		
Base I.R.R.F.:	1.521,79	Deduções:	528,00				
Proventos:	1.583,83	Descontos:	229,66	Liquido:	1.354,17		
Cód: 1387		Nome: ROSIANE DA CRUZ		Função: Auxiliar de Cozinha II		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 1.673,97	
1 Salário	30,00	1.673,97	11 INSS Sobre Salário	9,00	154,89		
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical	2,00	33,48		
			144 Desc. Cesta Básica		1,00		
			1874 Vale Refeição	2,00	33,48		
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	50,22		
Base INSS Empresa:	1.956,37	Base INSS Funcionário:	1.956,37	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00		
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.956,37	F.G.T.S.:	156,51		
Base I.R.R.F.:	1.956,37	Deduções:	528,00				
Proventos:	1.956,37	Descontos:	273,07	Liquido:	1.683,30		
Cód: 1391		Nome: ROSILENE ZERBONI DA CONCEICAO MOREIRA		Função: Auxiliar de Serviços Gerais I		Dep. IR: 1	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 1.471,75	
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	136,49		
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	0,28	2,23		
			138 Mensalidade Sindical	2,00			



Folha de Pagamento				29/01/2024 09:43:46	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:8	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
		1874 Vale Refeição		2,00 29,44	
Base INSS Empresa:	1.751,92	Base INSS Funcionário:	1.751,92	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.751,92	F.G.T.S.:	140,15
Base I.R.R.F.:	1.751,92	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.754,15	Descontos:	198,60	Liquido:	1.555,55
Cód: 1394	Nome: SABRINA LA VITORIANO		Função: Auxiliar de Cozinha III		Dep. IR: 1
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.597,87
1 Salário	30,00	1.597,87	11 INSS Sobre Salário	9,00	148,04
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	31,96
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	31,96
Base INSS Empresa:	1.880,27	Base INSS Funcionário:	1.880,27	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.880,27	F.G.T.S.:	150,42
Base I.R.R.F.:	1.880,27	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.880,27	Descontos:	238,96	Liquido:	1.641,31
Cód: 1400	Nome: SHEILA URBANO		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência:	Salário:	1.521,79
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	229,07	Liquido:	1.575,12
Cód: 1539	Nome: SUELEN GOMES DA SILVA RODRIGUES		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 3
Admissão: 21/09/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	139,59
4 Salário Família	3,00	186,12	38 Atrasos/Saidas (Horas)	2,17	17,80
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
Base INSS Empresa:	1.786,39	Base INSS Funcionário:	1.786,39	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.786,39	F.G.T.S.:	142,91
Base I.R.R.F.:	1.786,39	Deduções:	708,36		
Proventos:	1.990,31	Descontos:	245,27	Liquido:	1.745,04
Cód: 1403	Nome: VANDERLEA DA SILVA ABREU COELHO		Função: Cozinheiro (a)		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	2.195,44
1 Salário	30,00	2.195,44	11 INSS Sobre Salário	9,00	201,82
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	43,91
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	43,91
Base INSS Empresa:	2.477,84	Base INSS Funcionário:	2.477,84	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.477,84	F.G.T.S.:	198,23
Base I.R.R.F.:	2.477,84	Deduções:	528,00		
Proventos:	2.477,84	Descontos:	316,64	Liquido:	2.161,20



CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56 Inscrição: Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024
 Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186 Bairro: República Cidade: Vitória UF: ES

R E S U M O Depto: 2 - ESP SANTO - LOTE 2

Lançamentos

Proventos			Descontos		
1 Salário	990,00	57.758,58	11 INSS Sobre Salário	321,00	5.682,06
2 Salário Hora	103,33	1.935,43	13 IRRF Sobre Salário	30,00	207,50
3 Repouso Semanal Remunerado		175,06	38 Atrasos/Saidas (Horas)	37,82	369,62
4 Salário Família	11,00	682,44	39 Faltas (Dias)	3,00	196,15
8 Adicional Insalubridade	660,00	9.319,20	115 Assistência Médica		728,00
9 Adicional Periculosidade	30,00	464,08	138 Mensalidade Sindical	68,00	1.192,73
239 Sal Hora Trab Intermitente	157,00	1.050,33	144 Desc. Cesta Básica		35,00
242 Férias Trab Intermitente	1,00	133,49	245 INSS 13º Salário na Folha	7,50	10,01
243 1/3 Férias Trab Intermitente		44,50	1874 Vale Refeição	68,00	1.192,73
244 13º Sal Trab Intermitente	1,00	133,49	1900 Desc VR Intermitente		24,51
1973 Adic Insalubridade Inter		376,53	1902 Mens Sindical I	2,00	24,51
			1971 Desc. Vale Transporte	12,00	217,92

Proventos: 72.073,13 **Descontos:** 9.880,74 **Líquido:** 62.192,39

INSS Empresa

Base INSS Sem Exp.: 70.824,92 Base INSS Ap. 15 Anos: 0,00 Base INSS Ap. 20 Anos: 0,00 Base INSS Ap. 25 Anos: 0,00
 INSS Empresa Sem Exp.: 16.289,73 INSS Emp. Ap. 15 Anos: 0,00 INSS Emp. Ap. 20 Anos: 0,00 INSS Emp. Ap. 25 Anos: 0,00

Detalhamento Entidades Terceiros

0001 - SalEduc 2,50 % 1.770,61 **0002 - Incra** 0,20 % 141,63 **0004 - Senai** 1,00 % 708,23
0008 - Sesi 1,50 % 1.062,37 **0064 - Sebrae** 0,60 % 424,96

IRRF / PIS

Base I.R.R.F.: 70.691,43 Deduções: 18.717,34
 Base PIS: Valor PIS:

FGTS Mensal (Recolhimento SEFIP)

Base F.G.T.S.: 70.691,43 F.G.T.S.: 5.655,36 C.Social: 0,00
 Base FGTS 13o.Sal.: 133,49 F.G.T.S. 13o. Salário: 10,68

FGTS Rescisório (Recolhimento GRRF)

Base F.G.T.S.: 0,00 F.G.T.S.: 0,00 C.Social: 0,00
 Base FGTS 13o.Sal.: 0,00 F.G.T.S. 13o. Salário: 0,00
 Multa FGTS: 0,00 C.Social Multa 10%: 0,00

G P S

Cod. 1031 Segurados 5.692,07 Cod. 1058 Dedução FPAS 682,44
 Cod. 1040 Empresa 16.289,73 Cod. 1066 Total Líquido 25.407,16
 Cod. 0079 Terceiros 4.107,80

Total de Funcionários: 36

Total de Empregados por Ocorrência

Ocorrência (Classificação dos Agentes Nocivos):
 - Com apenas 1 vínculo
 Ocorrência 0: 2 Empregados
 Ocorrência 1: 34 Empregados



Anexo V



Folha de Pagamento				29/01/2024 09:24:28			
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:1			
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024			
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória		UF: ES	
Depto: 3 - ESP SANTO - LOTE 3							
Cód: 1369		Nome: ADEILTON DE JESUS		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Pedido de Demissão		Data: 03/01/2024		Ocorrência: 1 Salário: 1.422,23	
8 Adicional Insalubridade		20,00 26,40		68 INSS Sobre Salário (Rescisão)		7,50 12,64	
14 Crédito Estouro de Salário		366,00		95 Aviso Prévio Descontado		1.422,23	
57 Saldo de Salário		3,00 142,22		138 Mensalidade Sindical		2,00 28,44	
61 Férias Proporcionais		5,00 702,60		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
222 1/3 Férias Propor Indenizadas		234,20		1874 Vale Refeição		2,00 2,84	
				1971 Desc. Vale Transporte		3,00 4,27	
Base INSS Empresa:		168,62		Base INSS Funcionário:		168,62	
Base F.G.T.S. 13o.:		0,00		Base INSS Func. 13o. Salário:		0,00	
Base I.R.R.F.:		168,62		F.G.T.S.:		13,49	
Proventos:		1.471,42		Deduções:		528,00	
				Proventos:		1.471,42	
				Liquido:		0,00	
Cód: 1359		Nome: ADEMILDE SANTOS SOUSA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência:		Salário: 1.521,79	
1 Salário		30,00 1.521,79		11 INSS Sobre Salário		9,00 141,19	
8 Adicional Insalubridade		20,00 282,40		115 Assistência Médica		26,00	
				138 Mensalidade Sindical		2,00 30,44	
				144 Desc. Cesta Básica		1,00	
				1874 Vale Refeição		2,00 30,44	
				1971 Desc. Vale Transporte		3,00 45,65	
Base INSS Empresa:		1.804,19		Base INSS Funcionário:		1.804,19	
Base F.G.T.S. 13o.:		0,00		Base INSS Func. 13o. Salário:		0,00	
Base I.R.R.F.:		1.804,19		F.G.T.S.:		144,34	
Proventos:		1.804,19		Deduções:		528,00	
				Proventos:		274,72	
				Liquido:		1.529,47	
Cód: 1363		Nome: ALESSANDRA LOPES DA SILVA		Função: Atendente de Refeitório		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário		30,00 1.521,79		11 INSS Sobre Salário		9,00 115,14	
				38 Atrasos/Saidas (Horas)		1,03 7,12	
				115 Assistência Médica		26,00	
				138 Mensalidade Sindical		2,00 30,44	
				144 Desc. Cesta Básica		1,00	
				1874 Vale Refeição		2,00 30,44	
Base INSS Empresa:		1.514,67		Base INSS Funcionário:		1.514,67	
Base F.G.T.S. 13o.:		0,00		Base INSS Func. 13o. Salário:		0,00	
Base I.R.R.F.:		1.514,67		F.G.T.S.:		121,17	
Proventos:		1.521,79		Deduções:		528,00	
				Proventos:		210,14	
				Liquido:		1.311,65	
Cód: 1566		Nome: ALISON DOS SANTOS FERREIRA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0	
Admissão: 06/10/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 1.521,79	
1 Salário		30,00 1.521,79		11 INSS Sobre Salário		9,00 141,19	
8 Adicional Insalubridade		20,00 282,40		138 Mensalidade Sindical		2,00 30,44	
				144 Desc. Cesta Básica		1,00	
				1874 Vale Refeição		2,00 30,44	
				1971 Desc. Vale Transporte		3,00 45,65	
Base INSS Empresa:		1.804,19		Base INSS Funcionário:		1.804,19	
Base F.G.T.S. 13o.:		0,00		Base INSS Func. 13o. Salário:		0,00	
Base I.R.R.F.:		1.804,19		F.G.T.S.:		144,34	
Proventos:		1.804,19		Deduções:		528,00	
				Proventos:		248,72	
				Liquido:		1.555,47	
Cód: 1365		Nome: ANDRESSA DA CUNHA		Função: Cozinheiro (a)		Dep. IR: 0	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Ocorrência: 1		Salário: 2.195,45	
1 Salário		30,00 2.195,45		11 INSS Sobre Salário		9,00	
8 Adicional Insalubridade		20,00 282,40		38 Atrasos/Saidas (Horas)		1,39	



Folha de Pagamento		29/01/2024 09:24:28			
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:2	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
		115 Assistência Médica		26,00	
		138 Mensalidade Sindical		2,00 43,91	
		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
		1874 Vale Refeição		2,00 43,91	
		1971 Desc. Vale Transporte		3,00 65,86	
Base INSS Empresa: 2.462,19		Base INSS Funcionário: 2.462,19		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 2.462,19		F.G.T.S.: 196,98	
Base I.R.R.F.: 2.462,19		Deduções: 528,00			
Proventos: 2.477,85		Descontos: 396,75		Liquido: 2.081,10	
Cód: 1367		Nome: ANDRIS SILVA PEREIRA		Função: Auxiliar de Cozinha II	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 0	
				Ocorrência: 1 Salário: 1.673,97	
1 Salário 30,00 1.673,97		11 INSS Sobre Salário		9,00 154,89	
8 Adicional Insalubridade 20,00 282,40		115 Assistência Médica		26,00	
		138 Mensalidade Sindical		2,00 33,48	
		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
		1874 Vale Refeição		2,00 33,48	
		1971 Desc. Vale Transporte		3,00 50,22	
Base INSS Empresa: 1.956,37		Base INSS Funcionário: 1.956,37		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.956,37		F.G.T.S.: 156,51	
Base I.R.R.F.: 1.956,37		Deduções: 528,00			
Proventos: 1.956,37		Descontos: 299,07		Liquido: 1.657,30	
Cód: 1370		Nome: CARLENE SOUZA MEDINA NASCIMENTO		Função: Auxiliar de Cozinha I	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 2	
				Ocorrência: Salário: 1.521,79	
1 Salário 30,00 1.521,79		11 INSS Sobre Salário		9,00 140,14	
4 Salário Família 2,00 124,08		38 Atrasos/Saidas (Horas)		1,42 11,65	
8 Adicional Insalubridade 20,00 282,40		115 Assistência Médica		26,00	
		138 Mensalidade Sindical		2,00 30,44	
		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
		1874 Vale Refeição		2,00 30,44	
		1971 Desc. Vale Transporte		3,00 45,65	
Base INSS Empresa: 1.792,54		Base INSS Funcionário: 1.792,54		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.792,54		F.G.T.S.: 143,40	
Base I.R.R.F.: 1.792,54		Deduções: 528,00			
Proventos: 1.928,27		Descontos: 285,32		Liquido: 1.642,95	
Cód: 1382		Nome: DALTRO ALVES DA CRUZ		Função: Auxiliar de Serviços Gerais II	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 0	
				Ocorrência: 1 Salário: 1.471,75	
1 Salário 30,00 1.471,75		11 INSS Sobre Salário		9,00 161,97	
8 Adicional Insalubridade 40,00 564,80		38 Atrasos/Saidas (Horas)		0,16 1,48	
		115 Assistência Médica		26,00	
		138 Mensalidade Sindical		2,00 29,44	
		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
		1874 Vale Refeição		2,00 29,44	
		1971 Desc. Vale Transporte		3,00 44,15	
Base INSS Empresa: 2.035,07		Base INSS Funcionário: 2.035,07		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 2.035,07		F.G.T.S.: 162,81	
Base I.R.R.F.: 2.035,07		Deduções: 528,00			
Proventos: 2.036,55		Descontos: 293,48		Liquido: 1.743,07	
Cód: 1390		Nome: DEUSIMARIA SANTOS MACIEL		Função: Auxiliar de Cozinha III	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 1	
				Ocorrência: 1 Salário: 1.597,87	
1 Salário 30,00 1.597,87		11 INSS Sobre Salário		9,00 144,79	
8 Adicional Insalubridade 20,00 282,40		38 Atrasos/Saidas (Horas)		4,23 36,15	
		115 Assistência Médica			
		138 Mensalidade Sindical		2,00	



Folha de Pagamento		29/01/2024 09:24:28			
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:3	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
		144 Desc. Cesta Básica		1,00	
		1874 Vale Refeição		2,00 31,96	
		1971 Desc. Vale Transporte		3,00 47,94	
Base INSS Empresa: 1.844,12		Base INSS Funcionário: 1.844,12		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.844,12		F.G.T.S.: 147,53	
Base I.R.R.F.: 1.844,12		Deduções: 528,00			
Proventos: 1.880,27		Descontos: 319,80		Liquido: 1.560,47	
Cód: 1386		Nome: EDIMILSON ARAUJO		Função: Armazenista	
Admissão: 08/08/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 0	
				Ocorrência: 1 Salário: 2.128,52	
1 Salário 30,00		2.128,52		11 INSS Sobre Salário 9,00 195,54	
8 Adicional Insalubridade 20,00		282,40		38 Atrasos/Saidas (Horas) 0,26 2,85	
				138 Mensalidade Sindical 2,00 42,57	
				144 Desc. Cesta Básica 1,00	
				1874 Vale Refeição 2,00 42,57	
Base INSS Empresa: 2.408,07		Base INSS Funcionário: 2.408,07		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 2.408,07		F.G.T.S.: 192,65	
Base I.R.R.F.: 2.408,07		Deduções: 528,00			
Proventos: 2.410,92		Descontos: 284,53		Liquido: 2.126,39	
Cód: 1584		Nome: EDINA SANTOS CUNHA		Função: Auxiliar de Cozinha I	
Admissão: 06/11/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 0	
				Ocorrência: Salário: 1.521,79	
1 Salário 30,00		1.521,79		11 INSS Sobre Salário 9,00 141,19	
8 Adicional Insalubridade 20,00		282,40		138 Mensalidade Sindical 2,00 30,44	
				144 Desc. Cesta Básica 1,00	
				1874 Vale Refeição 2,00 30,44	
				1971 Desc. Vale Transporte 3,00 45,65	
Base INSS Empresa: 1.804,19		Base INSS Funcionário: 1.804,19		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.804,19		F.G.T.S.: 144,34	
Base I.R.R.F.: 1.804,19		Deduções: 528,00			
Proventos: 1.804,19		Descontos: 248,72		Liquido: 1.555,47	
Cód: 1485		Nome: ELISANGELA GONÇALVES ARISTIDES		Função: Auxiliar de Cozinha II	
Admissão: 09/08/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 1	
				Ocorrência: 1 Salário: 1.673,97	
1 Salário 30,00		1.673,97		11 INSS Sobre Salário 9,00 143,06	
8 Adicional Insalubridade 20,00		282,40		38 Atrasos/Saidas (Horas) 0,11 0,98	
				39 Faltas (Dias) 2,00 130,42	
				115 Assistência Médica 26,00	
				138 Mensalidade Sindical 2,00 33,48	
				144 Desc. Cesta Básica 1,00	
				1874 Vale Refeição 2,00 33,48	
				1971 Desc. Vale Transporte 3,00 50,22	
Base INSS Empresa: 1.824,97		Base INSS Funcionário: 1.824,97		Base INSS Func. 13o. Salário: 0,00	
Base F.G.T.S. 13o.: 0,00		Base F.G.T.S.: 1.824,97		F.G.T.S.: 146,00	
Base I.R.R.F.: 1.824,97		Deduções: 528,00			
Proventos: 1.956,37		Descontos: 418,64		Liquido: 1.537,73	
Cód: 1592		Nome: FABIO MATHIAS DE OLIVEIRA		Função: Auxiliar de Cozinha I	
Admissão: 27/11/2023		Situação: Ativo		Dep. IR: 0	
				Ocorrência: 1 Salário: 1.521,79	
1 Salário 30,00		1.521,79		11 INSS Sobre Salário 9,00 130,37	
8 Adicional Insalubridade 20,00		282,40		39 Faltas (Dias) 2,00 120,28	
				138 Mensalidade Sindical 2,00 30,44	
				144 Desc. Cesta Básica 1,00	
				1874 Vale Refeição 2,00 30,44	
				1971 Desc. Vale Transporte 3,00 45,65	



Folha de Pagamento				29/01/2024 09:24:28	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:4	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
Base INSS Empresa:	1.683,91	Base INSS Funcionário:	1.683,91	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.683,91	F.G.T.S.:	134,71
Base I.R.R.F.:	1.683,91	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	358,18	Liquido:	1.446,01
Cód: 1395	Nome: GILBERTO DE MATTOS DA CONCEIÇÃO		Função: Oficial de Manutenção		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.647,56
1 Salário	30,00	1.647,56	11 INSS Sobre Salário	9,00	171,58
9 Adicional Periculosidade	30,00	494,27	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	32,95
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	32,95
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	49,43
Base INSS Empresa:	2.141,83	Base INSS Funcionário:	2.141,83	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.141,83	F.G.T.S.:	171,35
Base I.R.R.F.:	2.141,83	Deduções:	528,00		
Proventos:	2.141,83	Descontos:	313,91	Liquido:	1.827,92
Cód: 1538	Nome: ISABELLA VARANDA OLIVEIRA		Função: Gerente de Restaurante		Dep. IR: 0
Admissão: 21/09/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	4.489,44
1 Salário	30,00	4.489,44	11 INSS Sobre Salário	14,00	485,35
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	13 IRRF Sobre Salário	22,50	300,69
			38 Atrasos/Saidas (Horas)	0,50	10,85
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	89,79
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	89,79
Base INSS Empresa:	4.760,99	Base INSS Funcionário:	4.760,99	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	4.760,99	F.G.T.S.:	380,88
Base I.R.R.F.:	4.760,99	Deduções:	528,00		
Proventos:	4.771,84	Descontos:	1.003,47	Liquido:	3.768,37
Cód: 1401	Nome: JUSSARA PONCIDONIO ALCINO		Função: Atendente de Refeitório		Dep. IR: 1
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	114,89
4 Salário Família	1,00	62,04	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,42	9,82
			115 Assistência Médica		52,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.511,97	Base INSS Funcionário:	1.511,97	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.511,97	F.G.T.S.:	120,96
Base I.R.R.F.:	1.511,97	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.583,83	Descontos:	284,24	Liquido:	1.299,59
Cód: 1405	Nome: LEILA PEREIRA DO NASCIMENTO		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65



Folha de Pagamento		29/01/2024 09:24:28			
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:5	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	274,72	Liquido:	1.529,47
Cód: 1545	Nome: LUCAS HENRIQUE DA SILVA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 0
Admissão: 25/09/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	140,42
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,04	8,53
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.795,66	Base INSS Funcionário:	1.795,66	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.795,66	F.G.T.S.:	143,65
Base I.R.R.F.:	1.795,66	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.804,19	Descontos:	282,48	Liquido:	1.521,71
Cód: 1544	Nome: LUCILENE MACHADO DA ENCARNAÇÃO		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1
Admissão: 25/09/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	140,11
4 Salário Família	1,00	62,04	38 Atrasos/Saidas (Horas)	1,47	12,06
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.792,13	Base INSS Funcionário:	1.792,13	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.792,13	F.G.T.S.:	143,37
Base I.R.R.F.:	1.792,13	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	285,70	Liquido:	1.580,53
Cód: 1399	Nome: MARIA MONTEIRO MACHADO		Função: Auxiliar de Serviços Gerais I		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.471,75
1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	134,39
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	38 Atrasos/Saidas (Horas)	3,20	25,51
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	29,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	44,15
Base INSS Empresa:	1.728,64	Base INSS Funcionário:	1.728,64	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.728,64	F.G.T.S.:	138,29
Base I.R.R.F.:	1.728,64	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.754,15	Descontos:	289,93	Liquido:	1.464,22
Cód: 1413	Nome: PAULO HENRIQUE DE OLIVEIRA MARTINS		Função: Gerente de Restaurante		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	4.489,44
1 Salário	30,00	4.489,44	11 INSS Sobre Salário	14,00	486,87
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	13 IRRF Sobre Salário	22,50	303,13
			115 Assistência Médica		26,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	89,79
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	89,79



Folha de Pagamento				29/01/2024 09:24:28	
Apelido: 2080ES		Razão Social: REFEICOES BRAS FOOD LTDA		Pág:6	
CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56		Inscrição:		Período de: 01/01/2024 a 31/01/2024	
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186		Bairro: República		Cidade: Vitória	
				UF: ES	
Base INSS Empresa:	4.771,84	Base INSS Funcionário:	4.771,84	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	4.771,84	F.G.T.S.:	381,75
Base I.R.R.F.:	4.771,84	Deduções:	528,00		
Proventos:	4.771,84	Descontos:	996,58	Liquido:	3.775,26
Cód: 1418	Nome: PAULO ROBERTO DE AZEVEDO MATTOS JUNIOR		Função: Tecnico Segurança do Trabalho		Dep. IR: 3
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	18,73
2 Salário Hora	103,33	1.935,43	11 INSS Sobre Salário	9,00	153,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	37,46
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	37,46
Base INSS Empresa:	1.935,43	Base INSS Funcionário:	1.935,43	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.935,43	F.G.T.S.:	154,83
Base I.R.R.F.:	1.935,43	Deduções:	721,77		
Proventos:	1.935,43	Descontos:	228,92	Liquido:	1.706,51
Cód: 1419	Nome: RAFAELA FRANÇA LIMA		Função: Supervisor de Cozinha		Dep. IR: 0
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	3.453,42
1 Salário	30,00	3.453,42	11 INSS Sobre Salário	12,00	342,89
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	13 IRRF Sobre Salário	15,00	105,50
			38 Atrasos/Saidas (Horas)	2,07	35,15
			138 Mensalidade Sindical	2,00	69,07
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	69,07
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	103,60
Base INSS Empresa:	3.700,67	Base INSS Funcionário:	3.700,67	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	3.700,67	F.G.T.S.:	296,05
Base I.R.R.F.:	3.700,67	Deduções:	528,00		
Proventos:	3.735,82	Descontos:	726,28	Liquido:	3.009,54
Cód: 1423	Nome: RARISSON VINICIUS DE OLIVEIRA		Função: Auxiliar de Cozinha I		Dep. IR: 1
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.521,79
1 Salário	30,00	1.521,79	11 INSS Sobre Salário	9,00	141,19
4 Salário Família	1,00	62,04	138 Mensalidade Sindical	2,00	30,44
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	30,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	45,65
Base INSS Empresa:	1.804,19	Base INSS Funcionário:	1.804,19	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.804,19	F.G.T.S.:	144,34
Base I.R.R.F.:	1.804,19	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.866,23	Descontos:	248,72	Liquido:	1.617,51
Cód: 1432	Nome: SUELY SANTOS MIRANDA		Função: Cozinheiro (a)		Dep. IR: 1
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	2.195,45
1 Salário	30,00	2.195,45	11 INSS Sobre Salário	9,00	201,82
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	115 Assistência Médica		52,00
			138 Mensalidade Sindical	2,00	43,91
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	43,91
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	65,86
Base INSS Empresa:	2.477,85	Base INSS Funcionário:	2.477,85	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	2.477,85	F.G.T.S.:	198,23
Base I.R.R.F.:	2.477,85	Deduções:	528,00		
Proventos:	2.477,85	Descontos:	408,50	Liquido:	2.069,35
Cód: 1448	Nome: VALDENILSON DOS ANJOS		Função: Auxiliar de Serviços Gerais I		Dep. IR: 1
Admissão: 08/08/2023	Situação: Ativo		Ocorrência: 1	Salário:	1.400,00



Folha de Pagamento

29/01/2024 09:24:28

Apelido: 2080ES **Razão Social:** REFEICOES BRAS FOOD LTDA

Pág:7

CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56 **Inscrição:** **Período de:** 01/01/2024 a 31/01/2024

Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186 **Bairro:** República **Cidade:** Vitória **UF:** ES

1 Salário	30,00	1.471,75	11 INSS Sobre Salário	9,00	136,69
4 Salário Família	1,00	62,04	115 Assistência Médica		52,00
8 Adicional Insalubridade	20,00	282,40	138 Mensalidade Sindical	2,00	29,44
			144 Desc. Cesta Básica		1,00
			1874 Vale Refeição	2,00	29,44
			1971 Desc. Vale Transporte	3,00	44,15

Base INSS Empresa:	1.754,15	Base INSS Funcionário:	1.754,15	Base INSS Func. 13o. Salário:	0,00
Base F.G.T.S. 13o.:	0,00	Base F.G.T.S.:	1.754,15	F.G.T.S.:	140,33
Base I.R.R.F.:	1.754,15	Deduções:	528,00		
Proventos:	1.816,19	Descontos:	292,72	Liquido:	1.523,47



CNPJ/CEI: 11.893.767/0004-56 **Inscrição:** **Período de:** 01/01/2024 a 31/01/2024
Endereço: Rua Jacinto Bresciani 186 **Bairro:** República **Cidade:** Vitória **UF:** ES

R E S U M O Depto: 3 - ESP SANTO - LOTE 3

Lançamentos			
Proventos		Descontos	
1 Salário	720,00	46.700,03	11 INSS Sobre Salário 238,00 4.600,27
2 Salário Hora	103,33	1.935,43	13 IRRF Sobre Salário 60,00 709,32
4 Salário Família	6,00	372,24	38 Atrasos/Saidas (Horas) 18,30 177,81
8 Adicional Insalubridade	460,00	6.239,20	39 Faltas (Dias) 4,00 250,70
9 Adicional Periculosidade	30,00	494,27	68 INSS Sobre Salário (Rescisão) 7,50 12,64
14 Crédito Estouro de Salário		366,00	95 Aviso Prévio Descontado 1.422,23
57 Saldo de Salário	3,00	142,22	115 Assistência Médica 546,00
61 Férias Proporcionais	5,00	702,60	138 Mensalidade Sindical 52,00 999,97
222 1/3 Férias Propor Indenizadas		234,20	144 Desc. Cesta Básica 26,00
			1874 Vale Refeição 52,00 974,37
			1971 Desc. Vale Transporte 63,00 1.026,35

Proventos: 57.186,19 **Descontos:** 10.745,66 **Líquido:** 46.440,53

INSS Empresa			
Base INSS Sem Exp.:	54.914,02	Base INSS Ap. 15 Anos:	0,00
INSS Empresa Sem Exp.:	12.630,22	INSS Emp. Ap. 15 Anos:	0,00
		Base INSS Ap. 20 Anos:	0,00
		INSS Emp. Ap. 20 Anos:	0,00
		Base INSS Ap. 25 Anos:	0,00
		INSS Emp. Ap. 25 Anos:	0,00

Detalhamento Entidades Terceiros			
0001 - SalEduc	2,50 %	1.372,83	0002 - Incra 0,20 % 109,83
0008 - Sesi	1,50 %	823,69	0004 - Senai 1,00 % 549,14
			0064 - Sebrae 0,60 % 329,49

IRRF / PIS			
Base I.R.R.F.:	55.082,64	Deduções:	13.921,77
Base PIS:		Valor PIS:	

FGTS Mensal (Recolhimento SEFIP)			
Base F.G.T.S.:	55.082,64	F.G.T.S.:	4.406,64
Base FGTS 13o.Sal.:	0,00	F.G.T.S. 13o. Salário:	0,00
		C.Social:	0,00

FGTS Rescisório (Recolhimento GRRF)			
Base F.G.T.S.:	0,00	F.G.T.S.:	0,00
Base FGTS 13o.Sal.:	0,00	F.G.T.S. 13o. Salário:	0,00
Multa FGTS:	0,00	C.Social Multa 10%:	0,00
		C.Social:	0,00

G P S			
Cod. 1031	Segurados	4.612,91	Cod. 1058 Dedução FPAS 372,24
Cod. 1040	Empresa	12.630,22	Cod. 1066 Total Líquido 20.055,87
Cod. 0079	Terceiros	3.184,98	

Total de Funcionários: 26

Total de Empregados por Ocorrência

Ocorrência (Classificação dos Agentes Nocivos):
 - Com apenas 1 vínculo
 Ocorrência 0: 3 Empregados
 Ocorrência 1: 23 Empregados



Apêndice I



Média salarial (site "salario.com.br")

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Dados de Pesquisa em site "salario.com.br"		Média salarial
		Salário relativo à jornada de 44 horas semanais	Município de referência da pesquisa	
Vitória/Maruípe	Armazenista	R\$ 1.514,08	Vitória/ES	R\$ 1.528,55
		R\$ 1.567,12	Cariacica/ES	
		R\$ 1.500,35	Vila Velha/ES	
		R\$ 1.532,64	Serra/ES	
	Encarregado de Manutenção	R\$ 3.461,87	Vitória/ES	R\$ 3.872,38
		R\$ 2.674,37	Cariacica/ES	
		R\$ 4.969,72	Serra/ES	
		R\$ 4.383,55	Vila Velha/ES	
	Auxiliar de Manutenção	R\$ 1.728,80	Vitória/ES	R\$ 1.692,31
		R\$ 1.718,08	Cariacica/ES	
		R\$ 1.703,16	Serra/ES	
		R\$ 1.619,20	Vila Velha/ES	
	Encarregado de Serviços Gerais	R\$ 3.529,15	Vitória/ES	R\$ 3.132,30
		R\$ 3.003,18	Cariacica/ES	
		R\$ 3.130,23	Serra/ES	
		R\$ 2.866,65	Vila Velha/ES	
	Operador de Câmara Frigorífica	R\$ 1.464,62	Vitória/ES	R\$ 1.490,81
		R\$ 1.525,78	Cariacica/ES	
		R\$ 1.511,58	Serra/ES	
		R\$ 1.461,24	Vila Velha/ES	



Apêndice II



Média salarial (site "salario.com.br")

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Dados de Pesquisa em site "salario.com.br"		Média salarial
		Salário relativo à jornada de 44 horas semanais	Município de referência da pesquisa	
Alegre/Jerônimo Monteiro	Armazenista	R\$ 1.430,67	Cachoeiro de Itapemerim/ES	R\$ 1.508,45
		R\$ 1.582,76	Castelo/ES	
		R\$ 1.393,50	Guaçuí/ES	
		R\$ 1.620,30	Mimoso do Sul/ES	
		R\$ 1.515,00	Muniz Freire/ES	
		-	Ibitirama/ES	
		-	Alegre/ES	
		-	Muqui	
	-	São José do Calçado/ES		
	Oficial de Manutenção	R\$ 1.451,87	Alegre/ES	R\$ 1.441,58
		R\$ 1.592,38	Cachoeiro de Itapemerim/ES	
		R\$ 1.465,75	Castelo/ES	
		R\$ 1.401,86	Ibitirama/ES	
		R\$ 1.367,59	Guaçuí/ES	
		R\$ 1.370,00	São José do Calçado/ES	
		-	Muniz Freire/ES	
		-	Muqui	
	Operador de Câmara Frigorífica	R\$ 1.370,00	Alegre/ES	R\$ 1.434,98
		R\$ 1.499,96	Cachoeiro de Itapemerim/ES	
		-	Castelo/ES	
		-	Ibitirama/ES	
		-	Guaçuí/ES	
		-	Mimoso do Sul/ES	
		-	Muniz Freire/ES	
-		Muqui		
-	São José do Calçado/ES			



Apêndice IV



Média salarial (site "salario.com.br")

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Dados de Pesquisa em site "salario.com.br"		Média salarial
		Salário relativo à jornada de 44 horas semanais	Município de referência da pesquisa	
São Mateus	Armazenista	R\$ 1.484,28	São Mateus/ES	R\$ 1.536,88
		R\$ 1.871,00	Conceição da Barra/ES	
		R\$ 1.583,68	Jaguaré/ES	
		R\$ 1.468,39	Nova Venécia/ES	
		R\$ 1.385,10	Pinheiros/ES	
		R\$ 1.619,05	Vila Valério/ES	
		R\$ 1.386,20	São Gabriel da Palha/ES	
		R\$ 1.497,35	Linhares/ES	
	-	Boa Esperança/ES		
	Oficial de Manutenção	R\$ 1.726,97	São Mateus/ES	R\$ 1.710,97
		R\$ 2.054,32	Conceição da Barra/ES	
		R\$ 1.452,42	Jaguaré/ES	
		R\$ 1.581,76	Nova Venécia/ES	
		R\$ 1.454,30	Pinheiros/ES	
		R\$ 1.996,03	Linhares/ES	
-		Vila Valério/ES		
-	São Gabriel da Palha/ES			
-	Boa Esperança/ES			



Apêndice III



Metodologia para definição de salários dos postos de trabalho

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Sindicato/CCT/Ano	Salários referência folha de pagamento competência janeiro/ 2024 (Contrato nº 27/2023)	Média salarial (site "salario.com.br")	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função)	Salário base do posto de trabalho	Parâmetro utilizado para definição do salário base do posto de trabalho
Vitória/Maruípe	Armazenista	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.669,07	R\$ 1.528,55	R\$ 1.598,81	----	----	R\$ 1.598,81	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")
	Atendente de Refeitório	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	R\$ 1.521,79	----	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Cozinha I	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	R\$ 1.521,79	----	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Cozinha II	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	----	R\$ 1.673,97	R\$ 1.673,97	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função)
	Auxiliar de Cozinha III	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	----	R\$ 1.597,88	R\$ 1.597,88	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função)
	Auxiliar de Serviços Gerais I	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	R\$ 1.471,75	----	R\$ 1.471,75	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Serviços Gerais II	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	R\$ 1.471,75	----	R\$ 1.471,75	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Manutenção	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.706,88	R\$ 1.692,31	R\$ 1.699,60	----	----	R\$ 1.699,60	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")
	Encarregado de Manutenção	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 3.548,64	R\$ 3.872,38	R\$ 3.710,51	----	----	R\$ 3.710,51	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")
	Encarregado de Serviços Gerais	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 3.094,59	R\$ 3.132,30	R\$ 3.113,45	----	----	R\$ 3.113,45	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")
	Cozinheiro	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	R\$ 2.195,45	----	R\$ 2.195,45	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Supervisor de Cozinha**	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	R\$ 3.453,42	----	R\$ 3.453,42	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Operador de Câmara Frigorífica	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.620,81	R\$ 1.490,81	R\$ 1.555,81	----	----	R\$ 1.555,81	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")

** O Piso Salarial considerado para o posto de Supervisor de Cozinha corresponde ao que consta para Nutricionistas na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SINTRAHOTEIS, considerando requisito de qualificação para ocupação do posto, conforme item 5.7 do Termo de Referência, posto 17, subitem 1.5.



Metodologia para definição de salários dos postos de trabalho

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Sindicato/CCT/Ano	Salários referência folha de pagamento competência janeiro/2024 (Contrato nº 28 /2023)	Média salarial (site "salario.com.br")	Média salarial (Salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 28/2023] X site "salario.com.br")	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024) + Ajuste em razão da função	Salário base do posto de trabalho	Parâmetro utilizado para definição do salário base do posto de trabalho
Alegre/Jerônimo Monteiro	Armazenista	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 1.993,71	R\$ 1.508,45	R\$ 1.751,08	----	----	R\$ 1.751,08	Média salarial (Salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 28/2023] X site "salario.com.br")
	Atendente de Refeitório	SECOHTUH 2024/2024	----	----	----	R\$ 1.521,79	----	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Auxiliar de Cozinha I	SECOHTUH 2024/2024	----	----	----	R\$ 1.521,79	----	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Auxiliar de Cozinha II	SECOHTUH 2024/2024	----	----	----	----	R\$ 1.673,97	R\$ 1.673,97	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024) + Ajuste em razão da função
	Auxiliar de Cozinha III	SECOHTUH 2024/2024	----	----	----	----	R\$ 1.597,88	R\$ 1.597,88	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024) + Ajuste em razão da função
	Auxiliar de Cozinha IV	SECOHTUH 2024/2024	----	----	----	----	R\$ 1.643,53	R\$ 1.643,53	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024) + Ajuste em razão da função
	Auxiliar de Restaurante	SECOHTUH 2024/2024	----	----	----	R\$ 1.521,79	----	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Auxiliar de Serviços Gerais I	SECOHTUH 2024/2024	----	----	----	R\$ 1.471,75	----	R\$ 1.471,75	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Auxiliar de Serviços Gerais II	SECOHTUH 2024/2024	----	----	----	R\$ 1.471,75	----	R\$ 1.471,75	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Cozinheiro	SECOHTUH 2024/2024	----	----	----	R\$ 2.195,45	----	R\$ 2.195,45	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Supervisor de Cozinha**	SECOHTUH 2024/2024	----	----	----	R\$ 3.453,42	----	R\$ 3.453,42	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Oficial de Manutenção	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 1.546,92	R\$ 1.441,58	R\$ 1.494,25	----	----	R\$ 1.494,25	Média salarial (Salário referência folha de pagamento janeiro/2024 [Contrato nº 28/2023] X site "salario.com.br")
	Operador de Câmara Frigorífica	SECOHTUH 2024/2024	----	R\$ 1.434,98	R\$ 1.434,98	----	----	R\$ 1.434,98	Média salarial (site "salario.com.br")

* O Piso Salarial considerado para o posto de Auxiliar de Restaurante corresponde ao que consta para Atendente de Refeitório na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SECOHTUH, considerando a natureza das atividades a serem executadas pelo referido posto, as quais englobam, além das relativas ao próprio posto, as do posto de Atendente de Refeitório

** O Piso Salarial considerado para o posto de Supervisor de Cozinha corresponde ao que consta para Nutricionistas na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SECOHTUH, considerando requisito de qualificação para ocupação do posto, conforme item 5.7 do Termo de Referência, posto 17, subitem 1.5.



Metodologia para definição de salários dos postos de trabalho

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Sindicato/CCT/Ano	Salários referência folha de pagamento competência janeiro/ 2024 (Contrato nº 29/2023)	Média salarial (site "salario.com.br")	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 29/2023] X site "salario.com.br")	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)	Piso salarial ((CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025) + Ajuste em razão da função)	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 29/2023] X site "salario.com.br") + Ajuste em razão da função	Salário base do posto de trabalho	Parâmetro utilizado para definição do salário base do posto de trabalho
São Mateus	Armazenista	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 2.128,52	R\$ 1.536,88	R\$ 1.832,70	----	----	R\$ 2.382,51	R\$ 2.382,51	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 29/2023] X site "salario.com.br")
	Auxiliar de Cozinha I	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	R\$ 1.521,79	----	----	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Cozinha II	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	----	R\$ 1.673,97	----	R\$ 1.673,97	Piso salarial ((CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025) + Ajuste em razão da função)
	Auxiliar de Cozinha III	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	----	R\$ 1.597,88	----	R\$ 1.597,88	Piso salarial ((CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025) + Ajuste em razão da função)
	Auxiliar de Cozinha IV	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	----	R\$ 1.643,53	----	R\$ 1.643,53	Piso salarial ((CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025) + Ajuste em razão da função)
	Auxiliar de Restaurante	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	R\$ 1.521,79	----	----	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Serviços Gerais I	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	R\$ 1.471,75	----	----	R\$ 1.471,75	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Serviços Gerais II	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	R\$ 1.471,75	----	----	R\$ 1.471,75	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Cozinheiro	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	R\$ 2.195,45	----	----	R\$ 2.195,45	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Supervisor de Cozinha**	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	R\$ 3.453,42	----	----	R\$ 3.453,42	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Gerente de Restaurante	SINTRAHOTEIS 2024/2025	----	----	----	----	R\$ 4.834,79	----	R\$ 4.834,79	Piso salarial ((CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025) + Ajuste em razão da função)
	Oficial de Manutenção	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.647,56	R\$ 1.710,97	R\$ 1.679,26	----	----	----	R\$ 1.679,26	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 29/2023] X site "salario.com.br")

* O Piso Salarial considerado para o posto de Auxiliar de Restaurante corresponde ao que consta para Atendente de Refeitório na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SINTRAHOTEIS, considerando a natureza das atividades a serem executadas pelo referido posto, as quais englobam, além das relativas ao próprio posto, as do posto de Atendente de Refeitório.

** O Piso Salarial considerado para os postos de Supervisor de Cozinha corresponde ao que consta para Nutricionistas na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SINTRAHOTEIS, considerando requisito de qualificação para ocupação do posto, conforme item 5.7 do Termo de Referência, posto 17, subitem 1.5.



Salário base dos postos de trabalho

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Sindicato/CCT/ Ano	Salário base	Parâmetro utilizado para definição do salário base do posto de trabalho
Vitória/Maruípe	Armazenista	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.598,81	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")
	Atendente de Refeitório	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Cozinha I	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Cozinha II	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.673,97	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função)
	Auxiliar de Cozinha III	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.597,88	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função)
	Auxiliar de Serviços Gerais I	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.471,75	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Serviços Gerais II	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.471,75	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Manutenção	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.699,60	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")
	Encarregado de Manutenção	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 3.710,51	Média salarial (salário referência folha de pagamento fevereiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")
	Encarregado de Serviços Gerais	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 3.113,45	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")
	Cozinheiro	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 2.195,45	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Supervisor de Cozinha**	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 3.453,42	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Operador de Câmara Frigorífica	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.555,81	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 27/2023] X site "salario.com.br")

** O Piso Salarial considerado para o posto de Supervisor de Cozinha corresponde ao que consta para Nutricionistas na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SINTRAHOTEIS, considerando requisito de qualificação para ocupação do posto, conforme item 5.7 do Termo de Referência, posto 17, subitem 1.5.



Salário base dos postos de trabalho				
Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Sindicato/CCT/ Ano	Salário base	Parâmetro utilizado para definição do salário base do posto de trabalho
Alegre/Jerônimo Monteiro	Armazenista	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 1.751,08	Média salarial (Salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 28/2023] X site "salario.com.br")
	Atendente de Refeitório	SECOHTUH 2023/2023	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Auxiliar de Cozinha I	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Auxiliar de Cozinha II	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 1.673,97	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024) + Ajuste em razão da função
	Auxiliar de Cozinha III	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 1.597,88	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024) + Ajuste em razão da função
	Auxiliar de Cozinha IV	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 1.643,53	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024) + Ajuste em razão da função
	Auxiliar de Restaurante	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Auxiliar de Serviços Gerais I	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 1.471,75	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Auxiliar de Serviços Gerais II	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 1.471,75	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Cozinheiro	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 2.195,45	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Supervisor de Cozinha**	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 3.453,42	Piso salarial (CCT SECOHTUH 2024/2024)
	Oficial de Manutenção	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 1.494,25	Média salarial (Salário referência folha de pagamento janeiro/2024 [Contrato nº 28/2023] X site "salario.com.br")
	Operador de Câmara	SECOHTUH 2024/2024	R\$ 1.434,98	Média salarial (site "salario.com.br")
* O Piso Salarial considerado para o posto de Auxiliar de Restaurante corresponde ao que consta para Atendente de Refeitório na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SECOHTUH, considerando a natureza das atividades a serem executadas pelo referido posto, as quais englobam, além das relativas ao próprio posto, as do posto de Atendente de Refeitório.				



** O Piso Salarial considerado para o posto de Supervisor de Cozinha corresponde ao que consta para Nutricionistas na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SECOHTUH, considerando requisito de qualificação para ocupação do posto, conforme item 5.7 do Termo de Referência, posto 17, subitem 1.5.

Salário base dos postos de trabalho

Local dos serviços	Tipo de Serviços/Posto	Sindicato/CCT/ Ano	Salário base	Parâmetro utilizado para definição do salário base do posto de trabalho
São Mateus	Armazenista	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 2.382,51	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 29/2023] X site "salario.com.br") + Ajuste em razão da função
	Auxiliar de Cozinha I	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Cozinha II	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.673,97	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função)
	Auxiliar de Cozinha III	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.597,88	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função)
	Auxiliar de Cozinha IV	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.643,53	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função)
	Auxiliar de Restaurante	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.521,79	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Serviços Gerais I	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.471,75	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Auxiliar de Serviços Gerais II	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.471,75	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Cozinheiro	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 2.195,45	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Supervisor de Cozinha**	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 3.453,42	Piso salarial (CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025)
	Gerente de Restaurante	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 4.834,79	Piso salarial ([CCT SINTRAHOTEIS 2024/2025] + Ajuste em razão da função)
	Oficial de Manutenção	SINTRAHOTEIS 2024/2025	R\$ 1.679,26	Média salarial (salário referência folha de pagamento competência janeiro/2024 [Contrato nº 29/2023] X site "salario.com.br")

* O Piso Salarial considerado para o posto de Auxiliar de Restaurante corresponde ao que consta para Atendente de Refeitório na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SINTRAHOTEIS, considerando a natureza das atividades a serem executadas pelo referido posto, as quais englobam, além das relativas ao próprio posto, as do posto de Atendente de Refeitório.

** O Piso Salarial considerado para os postos de Supervisor de Cozinha corresponde ao que consta para Nutricionistas na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT) do sindicato SINTRAHOTEIS, considerando requisito de qualificação para ocupação do posto, conforme item 5.7 do Termo de Referência, posto 17, subitem 1.5.





Termo de referência

Data e Hora de Criação: 13/03/2024 às 15:42:04

Documentos que originaram esse envelope:

- TR22_2024 (6)_240313_154105.pdf (Arquivo PDF) - 431 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: dbc7aafe19ce359e69ff2b04c2451b41344f07dc7a0ad500d6ab5fd5ef8801a7

[SHA512]: c6191a44dc730385e80aafd12cb84bdce3f84845fb75c00e92ef899f5b07d891569879e96ea49f48d785858bc14ce20b00baefc02ccea8faab01d15cb0a73a3c

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



ASSINADO - Amanda Martins Matias (amanda.matias@ufes.br)

Data/Hora: 14/03/2024 - 06:50:46, IP: 200.137.65.102

[SHA256]: 7037807031057b523e96d6abd20af950057183d82bb5a4bd06a0919e7af1d177



ASSINADO - Amelia Lopes Lima (amelia.lima@ufes.br)

Data/Hora: 13/03/2024 - 16:30:29, IP: 200.137.65.104, Geolocalização: [-20.286766, -40.303109]

[SHA256]: 4dd719f9380fea9f26c3b92e01380cf137baa89cbe14d77f0df42df42fdeb7db



ASSINADO - Dalila Ferraz Lima Ferreira Caran (dalila.ferreira@ufes.br)

Data/Hora: 13/03/2024 - 19:19:25, IP: 177.98.188.119

[SHA256]: d87f583748f09ab81bdf8a77059d509f5f2a42c0dd2c4aa78f433807d13c1ac



ASSINADO - Ellen Almeida Dos Santos (ellen.santos.88@ufes.br)

Data/Hora: 13/03/2024 - 16:44:05, IP: 200.137.65.100, Geolocalização: [-20.286754, -40.301832]

[SHA256]: 3f5d4fa5c7067888727fe66fa6dac59ba300fcc3e7069271f66e541e64aaa78

Ellen Almeida Dos Santos



ASSINADO - Giselly Ribeiro Passos Vianna Pianissola (giselly.vianna@ufes.br)

Data/Hora: 13/03/2024 - 16:17:03, IP: 179.102.131.69

[SHA256]: 44216021c8ef7f34907ff2d57d3ee9258fd8e4c05b9f43b86915f76e6e8adb



ASSINADO - Kaio Regattieri Dos Santos (kaio.santos@ufes.br)

Data/Hora: 14/03/2024 - 06:34:21, IP: 200.137.65.107, Geolocalização: [-20.278411, -40.304075]

[SHA256]: 16c07b914c62f3b0ab98157d94537feb59ea122cf5b96ff1c91d781df9e5112b



ASSINADO - Leticia Calvi Pizetta Dadalto (leticia.pizetta@ufes.br)

Data/Hora: 13/03/2024 - 16:26:30, IP: 179.102.131.253, Geolocalização: [-20.288288, -40.302154]

[SHA256]: 58419e93e8030b970c30b6cb45ac74a1a1a6e8e9be9c27fb4dca2692f924c4ff



ASSINADO - Patricia Vasconcelos Fontana Gasparini (patricia.gasparini@ufes.br)

Data/Hora: 13/03/2024 - 16:10:26, IP: 187.36.172.80

[SHA256]: f6065950ed24d8c3ef552808daeb0bf515bce84e9a29ba4f4ac19b3f6aba2756



ASSINADO - Renata Montarroyos Moreira (renata.m.moreira@ufes.br)

Data/Hora: 14/03/2024 - 08:56:34, IP: 200.137.72.202

[SHA256]: e562277ade1ca82744e363b2d92954c9d7d6aa5ca4d0561c8919e59702fe0b7e



ASSINADO - Thayna Soares Lopes Ventura (thayna.ventura@ufes.br)

Data/Hora: 14/03/2024 - 11:32:56, IP: 45.183.153.80, Geolocalização: [-20.198195, -40.212889]

[SHA256]: 659d47bdf7a1c2ff55eb6509aff25fb101ff444a7ee0d44bd0ff0c291625f62

Histórico de eventos registrados neste envelope

14/03/2024 11:32:56 - Envelope finalizado por thayna.ventura@ufes.br, IP 45.183.153.80



Termo de referência

Data e Hora de Criação: 13/03/2024 às 15:42:04

Documentos que originaram esse envelope:

- TR22_2024 (6)_240313_154105.pdf (Arquivo PDF) - 431 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: dbc7aafe19ce359e69ff2b04c2451b41344f07dc7a0ad500d6ab5fd5ef8801a7

[SHA512]: c6191a44dc730385e80aafd12cb84bdce3f84845fb75c00e92ef899f5b07d891569879e96ea49f48d785858bc14ce20b00baefc02ccea8faab01d15cb0a73a3c

Histórico de eventos registrados neste envelope

14/03/2024 11:32:56 - Assinatura realizada por thayna.ventura@ufes.br, IP 45.183.153.80
14/03/2024 08:56:34 - Assinatura realizada por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202
14/03/2024 08:56:13 - Envelope visualizado por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202
14/03/2024 06:50:46 - Assinatura realizada por amanda.matias@ufes.br, IP 200.137.65.102
14/03/2024 06:50:42 - Envelope visualizado por amanda.matias@ufes.br, IP 200.137.65.102
14/03/2024 06:34:21 - Assinatura realizada por kaio.santos@ufes.br, IP 200.137.65.107
14/03/2024 06:34:04 - Envelope visualizado por kaio.santos@ufes.br, IP 200.137.65.107
13/03/2024 19:19:25 - Assinatura realizada por dalila.ferreira@ufes.br, IP 177.98.188.119
13/03/2024 19:19:19 - Envelope visualizado por dalila.ferreira@ufes.br, IP 177.98.188.119
13/03/2024 17:00:50 - Envelope visualizado por thayna.ventura@ufes.br, IP 200.137.65.109
13/03/2024 16:44:05 - Assinatura realizada por ellen.santos.88@ufes.br, IP 200.137.65.100
13/03/2024 16:43:38 - Envelope visualizado por ellen.santos.88@ufes.br, IP 200.137.65.100
13/03/2024 16:30:29 - Assinatura realizada por amelia.lima@ufes.br, IP 200.137.65.104
13/03/2024 16:30:14 - Envelope visualizado por amelia.lima@ufes.br, IP 200.137.65.104
13/03/2024 16:26:31 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 179.102.131.253
13/03/2024 16:26:28 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 179.102.131.253
13/03/2024 16:17:03 - Assinatura realizada por giselly.vianna@ufes.br, IP 179.102.131.69
13/03/2024 16:10:26 - Assinatura realizada por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.172.80
13/03/2024 16:09:17 - Envelope registrado na Blockchain por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.172.80
13/03/2024 16:07:02 - Envelope encaminhado para assinaturas por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.172.80
13/03/2024 15:42:53 - Envelope criado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.172.80