



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais
IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho

EDITAL Nº56/2023/SCCC/CGAF-MUZ/MUZ-DAP/MUZ/IFSULDEMINAS

15 de junho de 2023

ANEXO II - ROTINA DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 613/2023
Processo: 23346.001014.2023-30

1. OBJETO

Contratação, em regime de empreitada por preço global por grupo, de empresa especializada para a prestação de serviços terceirizados diversos, no Campus Muzambinho do IFSULDEMINAS, a seguir especificados:

2-DEMANDA DOS SERVIÇOS

1 – ENCARREGADO DE COZINHA - CBO 5132-05

12X36h

Hora Extra

08 postos de trabalho

SALÁRIO: R\$ 1.978,93 (mil novecentos e setenta e oito reais e noventa e três centavos) com base no Acordo da Convenção Coletiva da Categoria, data base 2023.

DESCRIÇÃO DO CARGO

- Cargo responsável pela criação e elaboração de pratos e cardápios atendidos pelo refeitório escolar. São responsáveis pela limpeza do ambiente onde trabalham, além de cuidar dos estoques e a rotina geral do trabalho dentro da cozinha. Manter zelo, cuidado e organização quanto aos patrimônios e bens públicos.

RESPONSABILIDADES

- Criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários. Chef, Chefe de partida, Chefe executivo de cozinha, Encarregado de cozinha, Subchefe de cozinha, Supervisor de cozinha.

ATRIBUIÇÕES PRINCIPAIS

1. Pré preparo de carnes e preparo(corte, armazenamento, produção e distribuição)
2. Pré preparo e preparo de alimentos quentes e frios;
3. Manuseio de equipamentos industriais destinados à produção e distribuição de alimentos quentes e frios, limpeza e higienização dos mesmos;
4. Limpeza e higienização de ambientes;
5. Lavagem e higienização de utensílios de cozinha, sejam eles de uso dos comensais como destinados a produção das refeições;
6. Elaboração, organização e produção de coffee breaks;
7. Transporte de alimentos entre setores;
8. Lavagem manual de utensílios e manuseio de máquina para lavagem de louça industrial;
9. Higienização de utensílios de distribuição e equipamentos;
10. Pré preparo de hortaliças e leguminosas.

2 – COPEIRO - CBO 5134-25**12X36h****Hora Extra****04 postos de trabalho**

SALÁRIO: R\$ 1.394,24 (mil trezentos e noventa e quatro reais e vinte e quatro centavos) com base no Acordo da Convenção Coletiva da Categoria, data base 2023.

DESCRIÇÃO DO CARGO

- Cargo responsável por atender e servir alimentos e refeições aos alunos, também estão envolvidos diretamente na limpeza da cozinha e refeitório, podendo auxiliar cozinheiros, cuidar da reposição e controle de estoque. Manter zelo, cuidado e organização quanto aos patrimônios e bens públicos.

RESPONSABILIDADES

- Atendem os clientes, servem alimentos e bebidas em restaurantes, bares, cafeterias, hotéis, hospitais, empórios, navios cruzeiros, eventos, etc. Manipulam alimentos e preparam bebidas (sucos, coquetéis, drinques, aperitivos e cafés). Analisam sensorialmente bebidas, degustando amostras e classificam bebidas. Realizam serviços de bebidas, montando cardápio harmonizado, elaborando carta de bebidas e sugerem bebidas e harmonizações. Auxiliar de serviço de copa, Chefe da copa, Copeiro de bar, Copeiro de eventos, Copeiro de hotel, Copeiro de lanchonete, Copeiro de restaurante.

ATRIBUIÇÕES PRINCIPAIS

1. Organizar e distribuir café da manhã e lanche noturno;
2. Organizar, distribuir e repor balcão de distribuição durante almoço e jantar;
3. Limpeza, lavagem e higienização de mesas, cadeiras, pisos, paredes, teto e áreas comuns aos restaurante estudantil;
4. Manuseio de máquina industrial de lavagem de louça e lavagem manual de utensílios de cozinha;
5. Limpeza de equipamentos de distribuição e armazenamento de refeições/alimentos;
6. Pré Preparo e Preparo de alimentos destinados a distribuição aos discentes como: saladas, cafés, lanches e outros itens;
7. Organização, produção e elaboração de coffee breaks;
8. Lavagem e higienização de geladeiras e câmaras frias de acondicionamento de alimentos;
9. Organização de estoques secos e frios bem como de produtos de limpeza;
10. Limpeza de higienização de setores internos da cozinha industrial;
11. 1 ocupante do cargo de copeiro necessita adicional noturno pois trabalha diariamente até as 23h para atender lanche noturno.

3 – COPEIRO - CBO 5134-25**44h****PERICULOSIDADE**

01 postos de trabalho

SALÁRIO: R\$ 1.394,24 (mil trezentos e noventa e quatro reais e vinte e quatro centavos) com base no Acordo da Convenção Coletiva da Categoria, data base 2023.

DESCRIÇÃO DO CARGO

- Cargo responsável por atender e servir alimentos e refeições aos alunos, também estão envolvidos diretamente na limpeza da cozinha e refeitório, podendo auxiliar cozinheiros, cuidar da reposição e controle de estoque. Manter zelo, cuidado e organização quanto aos patrimônios e bens públicos.

RESPONSABILIDADES

- Atendem os clientes, servem alimentos e bebidas em restaurantes, bares, cafeterias, hotéis, hospitais, empórios, navios cruzeiros, eventos, etc. Manipulam alimentos e preparam bebidas (sucos, coquetéis, drinques, aperitivos e cafés). Analisam sensorialmente bebidas, degustando amostras e classificam bebidas. Realizam serviços de bebidas, montando cardápio harmonizado, elaborando carta de bebidas e sugerem bebidas e harmonizações. Auxiliar de serviço de copa, Chefe da copa, Copeiro de bar, Copeiro de eventos, Copeiro de hotel, Copeiro de lanchonete, Copeiro de restaurante.

ATRIBUIÇÕES PRINCIPAIS

1. Organizar e distribuir café da manhã e lanche noturno;
2. Organizar, distribuir e repor balcão de distribuição durante almoço e jantar;
3. Limpeza, lavagem e higienização de mesas, cadeiras, pisos, paredes, teto e áreas comuns aos restaurante estudantil;
4. Manuseio de máquina industrial de lavagem de louça e lavagem manual de utensílios de cozinha;
5. Limpeza de equipamentos de distribuição e armazenamento de refeições/alimentos;
6. Pré Preparo e Preparo de alimentos destinados a distribuição aos discentes como: saladas, cafés, lanches e outros itens;
7. Organização, produção e elaboração de coffee breaks;
8. lavagem e higienização de geladeiras e câmaras frias de acondicionamento de alimentos;
9. Organização de estoques secos e frios bem como de produtos de limpeza;
10. Limpeza de higienização de setores internos da cozinha industrial;
11. 1 ocupante da vaga de copeiro realiza a troca de botijões e gás P45 semanalmente, desta forma solicita-se adicional de insalubridade/periculosidade conforme avaliação de perito;
12. 1 ocupante do cargo de copeiro necessita adicional noturno pois trabalha diariamente até as 23h para atender lanche noturno.

4 – COPEIRO - CBO 5134-25

44h

02 postos de trabalho

SALÁRIO: R\$ 1.394,24 (mil trezentos e noventa e quatro reais e vinte e quatro centavos) com base no Acordo da Convenção Coletiva da Categoria, data base 2023.

DESCRIÇÃO DO CARGO

- Cargo responsável por atender e servir alimentos e refeições aos alunos, também estão envolvidos diretamente na limpeza da cozinha e refeitório, podendo auxiliar cozinheiros, cuidar da reposição e controle de estoque. Manter zelo, cuidado e organização quanto aos patrimônios e bens públicos.

RESPONSABILIDADES

- Atendem os clientes, servem alimentos e bebidas em restaurantes, bares, cafeterias, hotéis, hospitais, empórios, navios cruzeiros, eventos, etc. Manipulam alimentos e preparam bebidas (sucos, coquetéis, drinques, aperitivos e cafés). Analisam sensorialmente bebidas, degustando amostras e classificam bebidas. Realizam serviços de bebidas, montando cardápio harmonizado, elaborando carta de bebidas e sugerem bebidas e harmonizações. Auxiliar de serviço de copa, Chefe da copa, Copeiro de bar, Copeiro de eventos, Copeiro de hotel, Copeiro de lanchonete, Copeiro de restaurante.

ATRIBUIÇÕES PRINCIPAIS

1. Organizar e distribuir café da manhã e lanche noturno;
2. Organizar, distribuir e repor balcão de distribuição durante almoço e jantar;
3. Limpeza, lavagem e higienização de mesas, cadeiras, pisos, paredes, teto e áreas comuns aos restaurante estudantil;
4. Manuseio de máquina industrial de lavagem de louça e lavagem manual de utensílios de cozinha;
5. Limpeza de equipamentos de distribuição e armazenamento de refeições/alimentos;
6. Pré Preparo e Preparo de alimentos destinados a distribuição aos discentes como: saladas, cafés, lanches e outros itens;
7. Organização, produção e elaboração de coffee breaks;
8. lavagem e higienização de geladeiras e câmaras frias de acondicionamento de alimentos;
9. Organização de estoques secos e frios bem como de produtos de limpeza;
10. Limpeza de higienização de setores internos da cozinha industrial;
11. 1 ocupante da vaga de copeiro realiza a troca de botijões e gás P45 semanalmente, desta forma solicita-se adicional de insalubridade/periculosidade conforme avaliação de perito;
12. 1 ocupante do cargo de copeiro necessita adicional noturno pois trabalha diariamente até as 23h para atender lanche noturno.

5 – COPEIRO - CBO 5134-25**44h****ADICIONAL NOTURNO****01 postos de trabalho**

SALÁRIO: R\$ 1.394,24 (mil trezentos e noventa e quatro reais e vinte e quatro centavos) com base no Acordo da Convenção Coletiva da Categoria, data base 2023.

DESCRIÇÃO DO CARGO

- Cargo responsável por atender e servir alimentos e refeições aos alunos, também estão envolvidos diretamente na limpeza da cozinha e refeitório, podendo auxiliar cozinheiros, cuidar da reposição e controle de estoque. Manter zelo, cuidado e organização quanto aos patrimônios e bens públicos.

RESPONSABILIDADES

- Atendem os clientes, servem alimentos e bebidas em restaurantes, bares, cafeterias, hotéis, hospitais, empórios, navios cruzeiros, eventos, etc. Manipulam alimentos e preparam bebidas (sucos, coquetéis, drinques, aperitivos e cafés). Analisam sensorialmente bebidas, degustando amostras e classificam bebidas. Realizam serviços de bebidas, montando cardápio harmonizado, elaborando carta de bebidas e sugerem bebidas e harmonizações. Auxiliar de serviço de copa, Chefe de copa, Copeiro de bar, Copeiro de eventos, Copeiro de hotel, Copeiro de lanchonete, Copeiro de restaurante.

ATRIBUIÇÕES PRINCIPAIS

1. Organizar e distribuir café da manhã e lanche noturno;
2. Organizar, distribuir e repor balcão de distribuição durante almoço e jantar;
3. Limpeza, lavagem e higienização de mesas, cadeiras, pisos, paredes, teto e áreas comuns aos restaurante estudantil;
4. Manuseio de máquina industrial de lavagem de louça e lavagem manual de utensílios de cozinha;
5. Limpeza de equipamentos de distribuição e armazenamento de refeições/alimentos;
6. Pré Preparo e Preparo de alimentos destinados a distribuição aos discentes como: saladas, cafés, lanches e outros itens;
7. Organização, produção e elaboração de coffee breaks;
8. lavagem e higienização de geladeiras e câmaras frias de acondicionamento de alimentos;
9. Organização de estoques secos e frios bem como de produtos de limpeza;
10. Limpeza de higienização de setores internos da cozinha industrial;
11. 1 ocupante da vaga de copeiro realiza a troca de botijões e gás P45 semanalmente, desta forma solicita-se adicional de insalubridade/periculosidade conforme avaliação de perito;
12. 1 ocupante do cargo de copeiro necessita adicional noturno pois trabalha diariamente até as 23h para atender lanche noturno.

01 postos de trabalho

SALÁRIO: R\$ 1.978,93 (mil novecentos e setenta e oito reais e noventa e três centavos) com base no Acordo da Convenção Coletiva da Categoria, data base 2023.

DESCRIÇÃO DO CARGO - Cargo responsável por planejar diretamente a produção de massas, pães, macarrão e derivados. Cuidam do envio de produtos à COOPAM, atendem solicitações de coffee breaks, higienizam seu local de trabalho e seus respectivos equipamentos. Manter zelo, cuidado e organização quanto aos patrimônios e bens públicos.
RESPONSABILIDADES - Planejam a produção e preparam massas de pão, macarrão e similares. Fazem pães, bolachas e biscoitos e fabricam macarrão. Elaboram caldas de sorvete e produzem compotas. Confeitam doces, preparam recheios e confeccionam salgados. Redigem documentos tais como requisição de materiais registros de saída de materiais e relatórios de produção. Trabalham em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental. Encarregado de padaria, Masseiro (padeiro), Panificador.
ATRIBUIÇÕES PRINCIPAIS 1. Elaborar os produtos para atendimento do lanche noturno diariamente respeitando programação; 2. Elaborar produtos para envio à COOPAM de acordo com disponibilidade e programação; 3. Elaboração de produtos para atender solicitações de coffee break; 4. Dar continuidade às atividades iniciadas antes do intervalo; 5. Higienizar setor e equipamentos; 6. Às sextas feiras aumentar a produção para atender o café da manhã e lanche noturno durante o final de semana de acordo com programação.

3. EXIGÊNCIAS DO POSTO

3.1. UNIFORME

Para fins de contenção de despesas, e adotando uma estratégia de redução de custos, a Administração desobrigará o fornecimento do uniforme pela empresa contratada, sendo assim a forma de identificação será através de “Crachá” (TODOS OS CARGOS).

4. DAS CONDIÇÕES E DISPOSIÇÕES GERAIS

4.1. Demais normas, direitos e deveres que não estiverem contemplados neste Termo de Referência, terão embasamento na Lei Federal nº 12.619 de 30 de abril de 2012, Lei Federal nº 9.503 de 23 de setembro de 1997 – CTB, Consolidação das Leis do Trabalho – CLT e Convenção Coletiva do Trabalho da Categoria.

Muzambinho/MG, 14 de junho de 2023.

(Assinado Eletronicamente)

Zélia Dias de Souza

Diretora de Administração e Planejamento

(Assinado Eletronicamente)

Renato Aparecido de Souza

Diretor-Geral

Documento assinado eletronicamente por:

- **Zelia Dias de Souza, DIRETOR(A) - CD3 - MUZ - MUZ-DAP**, em 15/06/2023 10:46:42.
- **Renato Aparecido de Souza, DIRETOR(A) GERAL - CD2 - MUZ**, em 15/06/2023 14:26:24.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 14/06/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 360600

Código de Autenticação: d3cb34ab6d



Documento eletrônico gerado pelo SUAP (<https://suap.ifsuldeminas.edu.br>)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais