PROCESSO DE APOIO ADMINISTRATIVO

**APRESENTAÇÃO DAS DEMANDAS**

|  |
| --- |
| **CAMPUS FLORESTA** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nº | *Posto de* *Auxiliar de Agropecuária* | | | | **Quantidade posto(s):**  4 profissionais | | |
| 01 | **CBO:**  6220-20  **Título:**  Trabalhador volante da agricultura | **JORNADA DE TRAB.:**  44 horas semanais |  | | | |  |
| ***DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:***   1. Efetuar serviços de cargas e descarga de materiais e insumos; 2. Executar serviços de capinação, corte de gramas e limpeza de terrenos; 3. Abrir valas e drenos; 4. Construir e reformar cercas; 5. Efetuar serviços de roçagens e destocamentos; 6. Efetuar atividades manuais de plantio e colheita; 7. Utilizar convenientemente ferramentas agrícolas no exercício de suas atividades; 8. Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho. 9. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas à ambiente organizacional; 10. Realizar demais atividades compatíveis com a especificidade da função, determinadas pela Administração da Instituição e contidas na respectiva Classificação Brasileira de Ocupações-CBO   ***REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO:***   1. Possuir Nível Fundamental. | | | ***JUSTIFICATIVA:***  Para essa categoria a ser contratada, o Campus Floresta não dispõe de força de trabalho, em seu quadro de pessoal que possa atender com presteza a execução dos serviços, ressaltando-se que os serviços pretendidos são indispensáveis para o desenvolvimento das atividades fins.  Com a implementação das atividades da Fazenda Escola, faz-se necessário pessoal dedicado ao apoio no preparo dos locais de manejo animal e vegetal para aulas; trabalhos próprios da cultura agrícola, como preparo da terra, plantio, tratos culturais, colheita, limpeza, classificação, processamento primário e outros, empregando técnicas e equipamentos manuais e mecânicos e valendo-se de métodos específicos, para obter diferentes espécies agrícolas, como cereais, frutas, hortaliças e outras.  Diante das atividades fins da instituição a demanda de auxiliares de campo justifica-se tanto para estruturação da escola fazenda em um terreno de 100 hectares quanto para atender 10 turmas do Curso de Agropecuária e de subsequente de agropecuário, projetos de pesquisa e extensão. Tendo em vista o cuidado diário com os animais e plantas se faz necessário que pelo menos um dos terceirizados tenha um dia diferente de repouso remunerado, que não o dia de domingo. | | | |
| ***MATERIAIS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS:***   1. Fardamento/Uniformes – 02 conjuntos completos (anual); 2. Equipamentos de Proteção Individual (se for o caso) de acordo com normas vigentes. | | | | | ***HORÁRIO/PERÍODO/ FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO*** | |
| *Segunda-feira até sexta (8 horas diárias) e sábado (4 horas), podendo ser definindo outro dia da semana como repouso remunerado para 01 dos funcionários para fins de manutenção de de 8 horas no dia de domingo.* | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nº | *Posto de Auxiliar de Cozinha* | | | | **Quantidade posto(s):**  2 profissionais | | |
| 02 | **CBO:**  5135-05  **Título:**  Auxiliar nos serviços de alimentação | **JORNADA DE TRAB.:**  44 horas semanais |  | | | |  |
| ***DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:***   1. Requisitar material necessário para realização de suas tarefas; 2. Participar do preparo das refeições planejadas; 3. Manter a higiene e a ordem no local de trabalho evitando a presença de vetores e pragas urbanas; 4. Utilizar e conservar adequadamente os equipamentos e utensílios de trabalho; 5. Registrar desperdícios, sobras e rejeitos, informando ao nutricionista; 6. Registrar o número de refeições servidas e informar diariamente ao nutricionista; 7. Fazer a higienização de todos os alimentos do cardápio conforme legislação; 8. Acondicionar os alimentos nas cubas gastronorm objetivando boa apresentação das preparações; 9. Colocar os alimentos prontos no PassThrough (ideal para fazer a passagem dos alimentos da cozinha para o refeitório); 10. Comunicar à chefia imediata caso haja qualquer dúvida ou anormalidade; 11. Dar continuidade aos programas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação implantados pelo IF Sertão PE; 12. Abastecer o balcão de distribuição com bandejas, talheres, palitos, guardanapos e etc.; 13. Lavar bandejas e talheres nos horários das refeições; 14. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas à ambiente organizacional; 15. Realizar demais atividades compatíveis com a especificidade da função, determinadas pela Administração da Instituição e contidas na respectiva Classificação Brasileira de Ocupações-CBO.   ***REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO:***   1. Possuir Nível Fundamental (completo) e experiência de 06 (seis) meses devidamente comprovada para a função (CTPS). | | | ***JUSTIFICATIVA:***  Para essa categoria a ser contratada, o Campus Floresta não dispõe de força de trabalho, em seu quadro de pessoal que possa atender com presteza a execução dos serviços, ressaltando-se que os serviços pretendidos são indispensáveis para o desenvolvimento das atividades fins.  Dimensionamento de dois profissionais que se revezarão para atender os três expedientes de funcionamento do Campus, manhã, tarde e noite, necessários para executar atividades de apoio na elaboração e distribuição de alimentos.  Diante das atividades fins da instituição a demanda de auxiliares de cozinha se justifica em virtude da necessidade de contratação do número acima destacado, uma vez que pretendemos atender em média 870 alunos.  . | | | |
| ***MATERIAIS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS:***   1. Fardamento/Uniformes – 02 conjuntos completos (anual); 2. Equipamentos de Proteção Individual (se for o caso) de acordo com normas vigentes. | | | | | ***HORÁRIO/PERÍODO/ FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO*** | |
| *Segunda-feira até sexta (8 horas diárias) e sábado (4 horas)* | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nº | *Posto de Copeiro* | | | | **Quantidade posto(s):**  01 profissional | | |
| 03 | **CBO:**  5134-25  **Título:**  Copeiro | **JORNADA DE TRAB.:**  44 horas semanais |  | | | |  |
| ***DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:***   1. Preparar e servir água, café, chá e outros alimentos ou bebidas, aos servidores e visitantes; 2. Preparar bandejas, pratos e mesas; 3. Recolher xícaras, copos, garrafas térmicas, jarras e demais utensílios, durante o expediente, nas dependências da Instituição; 4. Lavar e higienizar os equipamentos, materiais e dependências da copa; 5. Limpar a geladeira, forno micro-ondas, cafeteiras e demais equipamentos da copa/cozinha da Instituição, utilizando os produtos adequados, pelo menos uma vez por semana, ou quando a Administração da Instituição determinar; 6. Obedecer aos critérios de Sustentabilidade Ambiental: realizando a separação dos lixos orgânicos e recicláveis, racionalizando/economizando energia elétrica e água; 7. Zelar pela conservação dos equipamentos colocados à sua disposição, comunicando de imediato, ao fiscal do contrato, qualquer dificuldade na execução do serviço, defeito ou estrago que impeçam o bom andamento das atividades; 8. Zelar pela manutenção de um ambiente de trabalho tranquilo e livre de conflitos; 9. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas à ambiente organizacional; 10. Realizar demais atividades compatíveis com a especificidade da função, determinadas pela Administração da Instituição e contidas na respectiva Classificação Brasileira de Ocupações-CBO;   ***REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO:***   1. Formação de nível fundamental (antigo 1º grau) e demonstrar aptidão, capacidade e experiência devidamente comprovada para a função (CTPS). | | | ***JUSTIFICATIVA:***  Para essa categoria a ser contratada, o Campus Floresta não dispõe de força de trabalho, em seu quadro de pessoal para atender com presteza a execução dos serviços, ressaltando-se que os serviços pretendidos são indispensáveis para o desenvolvimento das atividades da entidade.  A contratação de um profissional faz-se necessário para preparo de café, chá e outros alimentos ou bebidas, aos servidores e visitantes; recolher xícaras, copos, garrafas térmicas, jarras e demais utensílios, durante o expediente, nas dependências da Instituição; além de lavar e higienizar os equipamentos, materiais e dependências da copa. | | | |
| ***MATERIAIS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS:***   1. Fardamento/Uniformes – 02 conjuntos completos (anual); 2. Equipamentos de Proteção Individual (se for o caso) de acordo com normas vigentes. | | | | | ***HORÁRIO/PERÍODO/ FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO*** | |
| *Segunda-feira até sexta (8 horas por dia) e sábado (4 horas)* | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nº | *Posto Cozinheiro* | | | | **Quantidade posto(s):**  1 profissional | | |
| 04 | **CBO:**  5132-05  **Título:**  Cozinheiro geral | **JORNADA DE TRAB.:**  44 horas semanais |  | | | |  |
| ***DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:***   1. Preparar alimentos e bebidas; 2. Escolher o material adequado para o preparo dos alimentos e das bebidas; 3. Pesquisar e executar novas receitas; 4. Ter atitudes criativas e inovadoras; 5. Colaborar no planejamento de cardápios; 6. Conciliar da melhor forma tempo e qualidade na execução dos serviços; 7. Cuidar da apresentação pessoal; 8. Cuidar da limpeza e higiene no ambiente de trabalho; 9. Colaborar com a equipe; 10. Entender e anotar recados, atender telefonemas e fazer cálculos básicos; 11. Zelar pelo patrimônio; 12. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas à ambiente organizacional; 13. Realizar demais atividades compatíveis com a especificidade da função, determinadas pela Administração da Instituição e contidas na respectiva Classificação Brasileira de Ocupações-CBO   ***REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO:***   1. Possuir Nível Fundamental (completo) e experiência de 06 (seis) meses devidamente comprovada para a função (CTPS). | | | ***JUSTIFICATIVA:***  Para essa categoria a ser contratada, o Campus Floresta não dispõe de força de trabalho, em seu quadro de pessoal que possa atender com presteza a execução dos serviços, ressaltando-se que os serviços pretendidos são indispensáveis para o desenvolvimento das atividades fins.  Dimensionamento de um profissional para atender os três expedientes de funcionamento do Campus, manhã, tarde e noite, necessário para executar atividades de elaboração e distribuição de alimentos; preparar cardápios estabelecidos, através da condimentação, cocção, disposição e disponibilização aos discentes em quantidade e localização determinados.  Diante das atividades fins da instituição a demanda de cozinheiro se justifica em virtude da necessidade de contratação do número acima destacado, uma vez que pretendemos atender em média 870 alunos. | | | |
| ***MATERIAIS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS:***   1. Fardamento/Uniformes – 02 conjuntos completos (anual); 2. Equipamentos de Proteção Individual (se for o caso) de acordo com normas vigentes. | | | | | ***HORÁRIO/PERÍODO/ FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO*** | |
| *Segunda-feira até sexta (8 horas diárias) e sábado (4 horas)* | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nº | *Posto de Jardineiro* | | | | **Quantidade posto(s):**  1 profissional | | |
| 07 | **CBO:**  6220-10  **Título:**  Jardineiro | **JORNADA DE TRAB.:**  44 horas semanais |  | | | |  |
| ***DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:***   1. Zelar pela manutenção e pela limpeza de vasos e jardins; 2. Combater às pragas, fungos e insetos; 3. Fazer manutenção de áreas gramadas, utilizando instrumentos manuais, mecânicos ou elétricos; 4. Colher policulturas; 5. Plantar culturas diversas, introduzindo sementes e mudas em solo, forrando e adubando-as com cobertura vegetal; 6. Cuidar de propriedades rurais; 7. Efetuar preparo de mudas e sementes através da construção de viveiros e canteiros, cujas atividades baseiam-se no transplante e enxertia de espécies vegetais; 8. Realizar tratos culturais, além de preparar o solo para plantio; 9. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas à ambiente organizacional; 10. Realizar demais atividades compatíveis com a especificidade da função, determinadas pela Administração da Instituição e contidas na respectiva Classificação Brasileira de Ocupações-CBO;     ***REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO:***   1. Ensino fundamental completo. | | | ***JUSTIFICATIVA:***  Seguindo as recomendações do artigo 1º, § 1º e § 2º do Decreto nº 2.271/97, justifica-se a pretendida contratação por não se tratar de serviços que fazem parte da atividade fim da instituição e de atualmente não existirem no quadro de pessoal lotado neste Campus servidores designados para tais funções, ressaltando-se que os serviços pretendidos são indispensáveis para o desenvolvimento das atividades fins da Instituição.  A contratação justifica-se pela necessidade da execução dos serviços de adubação, calagem, plantio, poda, corte de grama transplante de mudas, caiação, aplicação de defensivos agrícolas, preparação de recipientes para novas mudas e trato de árvores, jardins e canteiros ornamentais e manuseio de máquinas e equipamentos inerentes aos serviços, é necessário a roçagem das áreas verdes, rastelarem a massa verde, retirar massa verde, podar árvores, remover árvores, retirar ervas daninhas, plantar grama, adubar grama, regar a grama, recobrir a grama com terra, eliminar formigas e cupins e refilar mato. Trabalham seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente. Executar outras tarefas correlatas, a pedido da Administração. | | | |
| ***MATERIAIS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS:***   1. Fardamento/Uniformes – 02 conjuntos completos (anual); 2. Equipamentos de Proteção Individual (se for o caso) de acordo com normas vigentes. | | | | | ***HORÁRIO/PERÍODO/ FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO*** | |
| *Segunda-feira até sexta (8 horas por dia) e sábado (4 horas)* | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nº | *Posto de Motorista* | | | | **Quantidade posto(s):**  3 profissionais | | |
| 08 | **CBO:**  7824-05  **Título:**  Motorista de ônibus rodoviário | **JORNADA DE TRAB.:**  44 horas semanais |  | | | |  |
| ***DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:***   1. Conduzir veículos oficiais de pequeno, médio porte e grande porte, para a prestação de serviços diversos; 2. Conduzir o veículo com a necessária documentação; 3. Lubrificar e abastecer o veículo; 4. Zelar pela conservação do veículo; 5. Manter o veículo limpo; 6. Comunicar a necessidade de manutenção no veículo; 7. Informar imediatamente à Contratante qualquer defeito que ocorrer com o veículo para que o mesmo seja sanado; 8. Utilizar meio de comunicação tipo telefone celular, para facilitar o contato entre o IF Sertão PE e o condutor; 9. Respeitar as regras de trânsito e responder pelas infrações; 10. Recolher o veículo na garagem quando concluído o serviço; 11. Executar outras tarefas correlatas, de acordo com as necessidades do Setor de Transportes. 12. Possuir Carteira Nacional de Habilitação CNH – Categoria “D”. 13. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas à ambiente organizacional; 14. Realizar demais atividades compatíveis com a especificidade da função, determinadas pela Administração da Instituição e contidas na respectiva Classificação Brasileira de Ocupações-CBO;   ***REQUISITO DE QUALIFICAÇÃO:***   1. Possuir Ensino Médio Completo; 2. Possuir experiência profissional de no mínimo 6 meses devidamente comprovada para a função (CTPS). | | | ***JUSTIFICATIVA:***  Seguindo as recomendações do artigo 1º, § 1º e § 2º do Decreto nº 2.271/97, justifica-se a pretendida contratação por não se tratar de serviços que fazem parte da atividade fim da instituição e de atualmente não existirem no quadro de pessoal lotado neste Campus servidores designados para tais funções, ressaltando-se que os serviços pretendidos são indispensáveis para o desenvolvimento das atividades fins.  O dimensionamento de três profissionais, leva-se em conta a existência de três veículos de passeio para viagens diversas de interesses institucionais/educacionais, inclusive deslocamento para Reitoria do IF Sertão-PE que fica a 260 km de nosso Campus; um ônibus com capacidade para 44 passageiros e uma micro-ônibus tipo “Van” (Iveco), que transporta até 15 passageiros. Assim como a realização de viagens com enforque de visitas técnicas, congressos que desloca turmas para eventos em todo o pais e que se faz necessário dois motoristas alocados nelas, ficando um motorista a disposição das demais demandas no Campus. | | | |
| ***MATERIAIS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS:***   1. Fardamento/Uniformes – 02 conjuntos completos (anual); 2. Equipamentos de Proteção Individual (se for o caso) de acordo com normas vigentes. | | | | | ***HORÁRIO/PERÍODO/ FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO*** | |
| *Segunda-feira até sexta (8 horas por dia) e sábado (4 horas)* | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nº | *Posto de Tratorista*  *Agrícola* | | | | **Quantidade posto(s):**  1 profissional | | |
| 09 | **CBO:**  6410-10  **Título:**  Operador de máquinas de beneficiamento de produtos agrícolas | **JORNADA DE TRAB.:**  44 horas semanais |  | | | |  |
| ***DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:***   1. Operar, ajustar e preparar máquinas e implementos agrícolas; 2. Operar máquinas agrícolas motorizadas para desenvolver atividades agrícolas utilizando implementos diversos, arados, grades, roçadeiras, pulverizadores, enxadas rotativas, sulcadoras plantadeiras, adubadoras, carretas e outros equipamentos similares; 3. Operar máquinas agrícolas automotrizes; 4. Executar pequenos serviços de mecânica e manutenção e reparos de emergência em máquinas agrícolas motorizadas; 5. Zelar pela conservação e manutenção de máquinas agrícolas em geral; 6. Anotar em mapa próprio a hora de partida, percurso ou trabalho realizado e hora de chegada do trator; 7. Verificar diariamente as condições de óleo, água, combustível, lubrificação, bateria, lanternas, faróis e rodas do trator; 8. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas à ambiente organizacional; 9. Realizar demais atividades compatíveis com a especificidade da função, determinadas pela Administração da Instituição e contidas na respectiva Classificação Brasileira de Ocupações-CBO;   ***REQUISITO DE QUALIFICAÇÃO:***   1. Fundamental Completo e curso profissionalizante na área do cargo. | | | ***JUSTIFICATIVA:***  Seguindo as recomendações do artigo 1º, § 1º e § 2º do Decreto nº 2.271/97, justifica-se tal procedimento por não se tratar de serviços que fazem parte da atividade fim da instituição e de atualmente não existirem no quadro de pessoal lotado neste Campus servidores designados para tais funções, ressaltando-se que os serviços pretendidos são indispensáveis para o desenvolvimento das atividades fins.  O dimensionamento de um profissional, leva-se em conta a amplitude das atividades que atualmente estão sendo desenvolvidas na Escola Fazenda, com vistas a operar/preparar máquinas e implementos agrícolas, tais como trator de pneu. | | | |
| ***MATERIAIS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS:***   1. Fardamento/Uniformes – 02 conjuntos completos (anual); 2. Equipamentos de Proteção Individual (se for o caso) de acordo com normas vigentes. | | | | | ***HORÁRIO/PERÍODO/ FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO*** | |
| *Segunda-feira até sexta (8 horas por dia) e sábado (4 horas)* | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nº | *Posto de Porteiro* | | | | **Quantidade posto(s):**  2 postos composto de 2 profissionais | | |
| 13 | **CBO:**  5174-10  **Título:**  Porteiro | **JORNADA DE TRAB.:**  44 horas semanais |  | | | |  |
| ***DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:***   1. Receber e orientar pessoas: visitantes, alunos e servidores; orientar deslocamento no Instituto; Informar sobre normas internas; Orientar sobre eventos no Instituto; Informar quanto à localização dos serviços e pessoas; Chamar segurança quando de ocorrências; 2. Zelar pela guarda do patrimônio: Abrir e fechar as dependências do prédio; Percorrer as dependências do Instituto; Verificar portas e janelas; Observar movimentação das pessoas pela redondeza; Registrar a passagem pelos pontos de ronda; Relatar avarias nas instalações; Inspecionar os veículos no estacionamento; Contatar proprietários dos veículos irregularmente estacionados; Prevenir incêndios; 3. Controlar o fluxo de pessoas: Controlar a entrada de pessoas nos recintos de trabalho, bem como a saída de tais locais, efetuando, quando for o caso, identificação ou registro de ocorrência; Identificar as pessoas; Encaminhar as pessoas; Acompanhar o visitante, quando possível; Controlar a movimentação das pessoas; Prestar primeiros socorros; Acionar os serviços de bombeiros/polícia, quando necessário; Inspecionar os locais ou instalações do prédio, observando movimentações estranhas; Exigir o documento de identidade/crachá do servidor docente ou técnico, para permissão ao acesso à Unidade, se houver necessidade; Não permitir que pessoas estranhas ao serviço permaneçam no local de trabalho, e/ou realizem ligações telefônicas desse ambiente; 4. Receber/controlar materiais e equipamentos: Recepcionar o entregador/ fornecedor com a mercadoria e encaminhar ao setor competente; Verificar a documentação da mercadoria recebida; Controlar a entrada e saída de equipamentos pertencentes ao patrimônio da Instituição; Não permitir a saída de qualquer material, móvel e/ou equipamento, sem prévia autorização da Administração; 5. Comunicar-se: Falar ao telefone; Transmitir recados; Lidar com o público; Operar sistema telefônico (ramal) quando necessário; Redigir relatórios; Informar os regulamentos aos interessados; 6. Demonstrar competências pessoais: Demonstrar educação; Manter a postura; Demonstrar honestidade; Aplicar os ensinamentos do treinamento; Demonstrar asseio; Demonstrar atenção; Demonstrar espírito de equipe; Demonstrar paciência; Manter o auto controle; Organizar-se; Ter capacidade de tomar decisões; Demonstrar prestatividade; Aplicar normas de combates a incêndio; Ser desinibido; Demonstrar senso de responsabilidade. 7. Comunicar à autoridade competente as irregularidades verificadas; 8. Zelar pela ordem, segurança e organização da área sob sua responsabilidade; 9. Iniciar as atividades efetuando a leitura do livro de ocorrências, para tomar conhecimento dos eventos registrados do plantão anterior; 10. Utilizar, adequadamente, o uniforme destinado para o serviço; 11. Para dirimir dúvidas ou solucionar imprevistos, contatar o fiscal do Contrato; 12. Só deixar o posto de trabalho quando da chegada do substituto; 13. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas à ambiente organizacional; 14. Realizar demais atividades compatíveis com a especificidade da função, determinadas pela Administração da Instituição e contidas na respectiva Classificação Brasileira de Ocupações-CBO.   ***REQUISITO DE QUALIFICAÇÃO:***   1. Possuir Ensino Médio Completo; 2. Possuir experiência profissional de no mínimo 6 meses devidamente comprovada para a função; | | | ***JUSTIFICATIVA:***  Seguindo as recomendações do artigo 1º, § 1º e § 2º do Decreto nº 2.271/97, justifica-se tal procedimento por não se tratar de serviços que fazem parte da atividade fim da instituição e de atualmente não existirem no quadro de pessoal lotado neste Campus servidores designados para tais funções, ressaltando-se que os serviços pretendidos são indispensáveis para o desenvolvimento das atividades fins.  A contratação do referido posto justifica-se em razão da necessidade de promover guarda do patrimônio da Instituição, fiscalizando os edifícios públicos e inspecionando suas dependências, para evitar incêndios, entrada de pessoas estranhas e outras anormalidades; controlar o fluxo de pessoas e mercadorias, identificando, orientando e encaminhando-as para os lugares desejados. Sendo um dos postos com previsão de utilização ou na Escola Fazenda ou no Centro de Referência. | | | |
| ***MATERIAIS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS:***   1. Fardamento/Uniformes – 02 conjuntos completos (anual); 2. Equipamentos de Proteção Individual (se for o caso) de acordo com normas vigentes. | | | | | ***HORÁRIO/PERÍODO/ FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO*** | |
|  | | | | | *Segunda-feira até sexta, sábados, domingos e feriados, no horário das 06:00 às 18:00, com escala 12 horas de trabalho por 36 horas de descanso, 2 profissionais que se revezarão entre si.* | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nº | *Posto de Recepcionista* | | | | **Quantidade posto(s):**  2 profissionais | | |
| 14 | **CBO:**  4221-05  **Título:**  Recepcionista | **JORNADA DE TRAB.:**  44 horas semanais |  | | | |  |
| ***DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:***   1. Recepcionar visitantes, direcionando-os para os locais desejados; 2. Atender chamadas telefônicas; 3. Operar microcomputadores; 4. Manter atualizada a agenda das atividades internas e externas das unidades administrativas do Campus, contemplando lista de telefones, ramais, endereço eletrônico e endereço dos principais contatos internos e externos; 5. Notificar a segurança sobre a presença de pessoas estranhas ao andamento normal do serviço; 6. Encaminhar ao conhecimento do Campus, por meio do Encarregado da empresa contratada, de forma imediata e em qualquer circunstância, a constatação de atitude suspeita observada nas dependências do Campus; 7. Realizar controle de acesso de pessoas às dependências do Campus, nas formas determinadas pelo IF Sertão PE Campus Floresta; 8. Executar as demais atividades inerentes ao cargo e necessárias ao bom desempenho do trabalho; 9. Preferencialmente, que tenha conhecimento do ambiente Windows e Linux, nas ferramentas Word, Excel, Writer e Calc; 10. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas à ambiente organizacional; 11. Realizar demais atividades compatíveis com a especificidade da função, determinadas pela Administração da Instituição e contidas na respectiva Classificação Brasileira de Ocupações-CBO;   ***REQUISITO DE QUALIFICAÇÃO:***   1. Possuir Ensino Médio Completo; | | | ***JUSTIFICATIVA:***  Seguindo as recomendações do artigo 1º, § 1º e § 2º do Decreto nº 2.271/97, justifica-se tal procedimento por não se tratar de serviços que fazem parte da atividade fim da instituição e de atualmente não existirem no quadro de pessoal lotado neste Campus servidores designados para tais funções, ressaltando-se que os serviços pretendidos são indispensáveis para o desenvolvimento das atividades fins.  O dimensionamento de dois profissionais justifica-se em razão da necessidade de atender os três expedientes de funcionamento do Campus, manhã, tarde e noite, de segunda a sábado, para que haja a devida recepção dos usuários, comunidade, servidores, autoridades e prestadores de serviços da Campus Floresta IF Sertão – PE; atendimento com qualidade, cortesia, clareza e objetividade. | | | |
| ***MATERIAIS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS:***   1. Fardamento/Uniformes – 02 conjuntos completos (anual); 2. Equipamentos de Proteção Individual (se for o caso) de acordo com normas vigentes. | | | | | ***HORÁRIO/PERÍODO/ FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO*** | |
| *Segunda-feira até sexta (8 horas por dia) e sábado (4 horas)* | |

**DEMANDA GERAL DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS**

**(Fornecimento e Quantitativo Anual)**

|  |
| --- |
| **CAMPUS FLORESTA** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MATERIAS DE CONSUMO - AUXILIAR DE AGROPECUÁRIA** | | | | | | | | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL** | **CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA** | **CAMPUS FLORESTA** | **CAMPUS SERRA TALHADA** | **CAMPUS OURICURI** | **CAMPUS SALGUEIRO** | **REITORIA** | **P**  **E**  **R**  **I**  **O**  **C**  **I**  **D**  **A**  **D**  **E** | | **T**  **O**  **T**  **A**  **L** |
| **QUANTIDADES** | | | | | | |
| 1 | Máscaras descartáveis | Unidade |  |  | 0 |  |  |  |  |  | |  |
| 2 | Protetores auriculares | Par |  |  | 0 |  |  |  |  |  | |  |
| 3 | Óculos de proteção | Unidade |  |  | 0 |  |  |  |  |  | |  |
| 4 | Máscara com filtro | Unidade |  |  | 0 |  |  |  |  |  | |  |
| 5 | Boné árabe | Unidade |  |  | 0 |  |  |  |  |  | |  |
| 6 | Luva de raspa de couro | Par |  |  | 0 |  |  |  |  |  | |  |
| 7 | Protetor solar contra radiação UVA e UVB;  FP UVA 24 (ampla proteção UVA/UVB) uvb 60, formulação Oil Free, água resistente, levemente perfumado, loção emulsionada, hipoarlêgenico.  Uso profissional, para peles fototipo 1 a 6, aplicado a cada 6h, testado dermatologicamente;  Atende à RDC 30/2012 ANVISA. | Frasco com 1L |  |  | 06 |  |  |  |  | Bimestral(01 por bimestre, totalizando 06 por ano) | |  |
| 8 | Luva de algodão | Par |  | 0 |  |  |  |  |  |  | | |
| **EQUIPAMENTOS - AUXILIAR DE AGROPECUÁRIA** | | | | | | | | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL** | **CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA** | **CAMPUS FLORESTA** | **CAMPUS SERRA TALHADA** | **CAMPUS OURICURI** | **CAMPUS SALGUEIRO** | **REITORIA** | **P**  **E**  **R**  **I**  **O**  **C**  **I**  **D**  **A**  **D**  **E** | **T**  **O**  **T**  **A**  **L** | |
| **QUANTIDADES** | | | | | | |
| 1 | Enxada com cabo de 1,30m | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |
| 2 | Alavancas | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |
| 3 | Carrinho de mão, pneu maciço sem câmara | Unidade |  |  | 0 |  |  |  |  |  |  | |
| 4 | Facão 18” | Unidade |  |  | 0 |  |  |  |  |  |  | |
| 5 | Facão 14” | Unidade |  |  | 0 |  |  |  |  |  |  | |
| 6 | Foices com cabo | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |
| 7 | Chibanca com cabo | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |
| 8 | Ciscadores com cabo | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |
| 9 | Pá com bico com cabo | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |
| 10 | Pá quadrada com cabo | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |
| 11 | Escavadeira articulada com cabo | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |
| 12 | Pedra esmeril | Unidade |  |  | 0 |  |  |  |  |  |  | |
| 13 | Balde plástico de 10 litros com alça de metal | Unidade |  |  | 0 |  |  |  |  |  |  | |
| 14 | Tesouras para poda de árvores altas articuladas com cabo grande | UND |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |
| 15 | Tesoura grande para corte | UND |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |
| 16 | Tesoura pequena para jardim | UND |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |
| 17 | Conjunto ferramenta para jardim (ancinho, anxadeco, pazinha, sacho, escarificador) | Conjunto |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |
| 18 | Mangueira transparente 150 metros | UNID |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |
| 19 | Mangueira transparente 50 metros | UNID |  |  | 01 |  |  |  |  | anual |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MATERIAS DE CONSUMO - POSTO DE AUXILIAR DE COZINHA e/ou COZINHEIRO** | | | | | | | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL** | **CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA** | **CAMPUS FLORESTA** | **CAMPUS SERRA TALHADA** | **CAMPUS OURICURI** | **CAMPUS SALGUEIRO** | **REITORIA** | **P**  **E**  **R**  **I**  **O**  **C**  **I**  **D**  **A**  **D**  **E** | **T**  **O**  **T**  **A**  **L** |
| **QUANTIDADES** | | | | | | |
| 01 | Luvas térmica que resista a altas temperaturas, material: algodão | Par |  |  | 4 |  |  |  |  | Anual |  |
| 02 | Vassouras piaçava com cabo | Unidade |  |  | 18 |  |  |  |  | Bimestral  (3 unidades a cada dois meses = total de 18 por ano.) |  |
| 03 | Detergente neutro (sem fragrância), utilizado para higienização de superfícies (piso) em indústria de alimentos e cozinha industriais | Litros |  |  | 240 |  |  |  |  | Mensal (20 litros por mês, totalizando 240 por ano). |  |
| 04 | Detergente líquido antisséptico para as mãos sem fragrância | Litros |  |  | 10 |  |  |  |  | Anual |  |
| 05 | Álcool em gel a 70% antisséptico para as mãos sem fragrância | Litros |  |  | 24 |  |  |  |  | Mensal (2 litros por mês, totalizando, 24 por ano.) |  |
| 06 | Hipoclorito de sódio a 2% para desinfecção de alimentos, superfícies, equipamentos e utensílios | Litros |  |  | 24 |  |  |  |  | Mensal (2 litros por mês, totalizando, 24 por ano.) |  |
| 07 | Pares de luvas plásticas transparentes descartáveis para manipulação de alimentos. | Pacote com 50 pares. |  |  | 48 |  |  |  |  | Mensal (4 pacotes por mês, totalizando 48 por ano.) |  |
| 08 | Toucas descartáveis brancas sanfonadas, material TNT. | Pacote com 100 unidades. |  |  | 12 |  |  |  |  | Mensal (1 pacote por mês, totalizando 12 por ano.) |  |
| 09 | Fibraço (fibra de limpeza sintética, macia e não risca), para higienização de panelas. | Pacote com 04 unidades |  |  | 48 |  |  |  |  | Mensal (4 pacotes por mês, totalizando 48 por ano.) |  |
| 10 | Pano multiuso descartável (bobina) | Metros |  |  | 600 |  |  |  |  | Mensal (50 metros por mês, totalizando 600 por ano.) |  |
| 11 | Vassoura de nylon | Unidade |  |  | 12 |  |  |  |  | Semestral( Seis vassouras a cada seis meses, totalizando 12 por ano) |  |
| 12 | Rodo | Unidade |  |  | 20 |  |  |  |  | Semestral( Dez rodos a cada seis meses, totalizado 20 por ano.) |  |
| 13 | Baldes grandes | Unidade |  |  | 06 |  |  |  |  | Anual |  |
| 14 | Bucha dupla face de lavar pratos, composta por manta não tecido, de fibras sintéticas, unidas com resina á prova d' água, impregnada com material abrasivo e aderida a espuma de poliuretano. Medidas: 110 mm x 75 mm x 20 mm | Unidade |  |  | 90 |  |  |  |  | Quadrimestral(Trinta unidades a cada 4 meses, totalizando 90 por ano.) |  |
| 15 | Bobina de filme PVC para envolver alimentos | Metros |  |  | 300 |  |  |  |  | Quadrimestral(100 metros a cada quatro meses, totalizando 300 metros por ano.) |  |
| 16 | Papel toalha branco interfolhado não reciclado | Pacote |  |  | 120 |  |  |  |  | Mensal(10 pacotes por mês, totalizando 120 por ano.) |  |
| 17 | Boninas de saco plástico, picotadas, com 100 unidades, com capacidade para 3 Kg | Unidade |  |  | 12 |  |  |  |  | Bimestral(02 bobinas a cada dois meses, totalizando 12 por ano) |  |
| 18 | Máscara descartável material TNT | Caixa com 100 unidades |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Pares de luvas de raspa | UND |  |  | 4 |  |  |  |  | anual |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MATERIAS DE CONSUMO - POSTO DE AUXILIAR DE JARDINEIRO e/ou JARDINEIRO** | | | | | | | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL** | **CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA** | **CAMPUS FLORESTA** | **CAMPUS SERRA TALHADA** | **CAMPUS OURICURI** | **CAMPUS SALGUEIRO** | **REITORIA** | **P**  **E**  **R**  **I**  **O**  **C**  **I**  **D**  **A**  **D**  **E** | **T**  **O**  **T**  **A**  **L** |
| **QUANTIDADES** | | | | | | |
| 01 | Adubo foliar | litro |  |  | 10 |  |  |  |  | Semestral(05 por semestre, iniciando no primeiro mês de contrato., totalizando 10 por ano) |  |
| 02 | Óculos de proteção | Unidade |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 03 | Protetores auricular | Par |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 04 | Máscaras com filtro | Unidade |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 05 | Máscaras descartáveis | Unidade |  |  | 30 |  |  |  |  | Bimestral(5 a cada bimestre, iniciando no 1° mês de contrato, totalizando 30 por ano) |  |
| 06 | Saco de nylon para apanhar grama | Unidade |  |  | 50 |  |  |  |  | Anual |  |
| 07 | Botas de borracha cano longo | Par |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 08 | Botas de couro | Par |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 09 | Boné árabe | Unidade |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 10 | Luva de raspa de couro | Par |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 11 | Luva de algodão | Par |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 12 | Vassoura de piaçava com cabo | Unidade |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 13 | Baldes plásticos 10 litros com alça metal | Unidade |  |  | 04 |  |  |  |  | Anual |  |
| 14 | Saco de uréia | kg |  |  | 50 |  |  |  |  | Anual |  |
| 15 | Saco de cloreto de potássio branco | kg |  |  | 50 |  |  |  |  | Anual |  |
| 16 | Fertilizante sólido 10-10-10 | kg |  |  | 0 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Óleo mineral | litros |  |  | 10 |  |  |  |  | Semestral(05 por semestre, iniciando no primeiro mês de contrato, totalizando 10 por ano. |  |
| 18 | Esterco de bode curtido | m³ |  |  | 6 |  |  |  |  | Semestral(03 por semestre, iniciando no primeiro mês de contrato, totalizando 6 por ano) |  |
| 19 | Gasolina para máquina de cortar grama | L |  |  | 0 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Luva de Borracha | par |  |  | 04 |  |  |  |  | Semestral (02 por semestre,totalizando 04 por ano) |  |
| 21 | Fertilizante  6-24-12 | Kg |  |  | 50 |  |  |  |  | Anual |  |
| 22 | Protetor solar contra radiação UVA e UVB;  FP UVA 24 (ampla proteção UVA/UVB) uvb 60, formulação Oil Free, água resistente, levemente perfumado, loção emulsionada, hipoarlêgenico.  Uso profissional, para peles fototipo 1 a 6, aplicado a cada 6h, testado dermatologicamente;  Atende à RDC 30/2012 ANVISA. | L |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **EQUIPAMENTOS - POSTO DE AUXILIAR DE JARDINEIRO e/ou JARDINEIRO** | | | | | | | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL** | **CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA** | **CAMPUS FLORESTA** | **CAMPUS SERRA TALHADA** | **CAMPUS OURICURI** | **CAMPUS SALGUEIRO** | **REITORIA** | **P**  **E**  **R**  **I**  **O**  **C**  **I**  **D**  **A**  **D**  **E** | **T**  **O**  **T**  **A**  **L** |
| **QUANTIDADE** | | | | | | |
| 1 | Enxadas com cabo 3” | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 2 | Chibanca com cabo | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 3 | Carrinho de mão pneu maciço \* | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 4 | Facões 18” | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 5 | Facões 14” | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 6 | Foice com cabo | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 7 | Ciscador com cabo | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 8 | Pá de bico com cabo | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 9 | Escavadeira articulada com cabo | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 10 | Tesoura para poda de árvores altas articulada com cabo grande | Unidade |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 11 | Tesoura grande para corte de grama | Unidade |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 12 | Tesoura de poda para jardim | Unidade |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 13 | Pedra esmeril para amolar | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 14 | Kit de ferramentas para jardim (ancinho, enxadeco, pazinha, Sancho e escarificador) | Kit |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 15 | Cortador de grama profissional motorizado\*\* | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 16 | Mangueira transparente 150 m e de ¾” | Unidade |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 17 | Mangueira perfurada preta para irrigação 200 m | Unidade |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |
| 18 | Pulverizador Costal 20 litros | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 19 | Luvas de borracha | Unidade |  |  | 0 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Alavanca | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 21 | Faca 7” | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 22 | Microaspersor bailarina para irrigação | Unidade |  |  | 0 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Extensão de 40m com cabo grosso emborrachado para evitar superaquecimento, 2,5mm | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 24 | Marreta de 2kg com cabo | Unidade |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MATERIAS DE CONSUMO - POSTO DE COPEIRA (O)** | | | | | | | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL** | **CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA** | **CAMPUS FLORESTA** | **CAMPUS SERRA TALHADA** | **CAMPUS OURICURI** | **CAMPUS SALGUEIRO** | **REITORIA** | **P**  **E**  **R**  **I**  **O**  **C**  **I**  **D**  **A**  **D**  **E** | **T**  **O**  **T**  **A**  **L** |
| **QUANTIDADES** | | | | | | |
| 1 | Detergente Neutro, 500ml | Unidade |  |  | 24 |  |  |  |  | Mensal (2 por mês, totalizando 24) |  |
| 2 | Bucha dupla face de lavar pratos, composta por manta não tecido, de fibras sintéticas, unidas com resina á prova d' água, impregnada com material abrasivo e aderida a espuma de poliuretano. Medidas: 110 mm x 75 mm x 20 mm | Unidade |  |  | 36 |  |  |  |  | Mensal(03 por mês, totalizando 36 por ano.) |  |
| 3 | Desengordurante para ambientes de cozinha, squeeze, 500 ml | Unidade |  |  | 12 |  |  |  |  | Mensal(01 por mês, totalizando 12 por ano) |  |
| 4 | Flanela de uso geral. Composição : em microfibra (80% poliéster e 20% poliamida).Medidas:20cm x40cmx40 cm | Kit com 3 Unidades |  |  | 12 |  |  |  |  | Mensal(01 por mês, totalizando 12 por ano) |  |
| 5 | Toucas descartáveis brancas sanfonadas, material TNT. | Pacote com 100 unidades. |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 6 | Luvas térmica que resista a altas temperaturas, material: algodão | Par |  |  | 01 |  |  |  |  | Anual |  |
| 7 | Luva descartável de plástico transparente | Pacote com 100 unidades |  |  | 0 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Avental de cozinha.Composição:Avental: 100% poliéster, Forro: 100% PVC,Tamanho:45x65cm |  |  |  | 02 |  |  |  |  | Anual |  |

LUIS CARLOS DE OLIVEIRA NUNES

ADMINISTRADOR

MEMBRO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

CAMPUS FLORESTA