



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Esplanada dos Ministérios Bloco L, Anexo II - 2º Andar - Bairro Zona Cívico-Administrativa, Brasília/DF, CEP 70047-900
Telefone: 2022-7103 - <http://www.mec.gov.br>

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 23000.026019/2018-19

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para prestação de serviço de apoio (restaurante e lanchonete), por meio de cessão de uso, a título oneroso, de uma área cuja medida é de 501,00m², no Ministério da Educação, em Brasília, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento de alimentos, conforme especificações descritas neste Termo de Referência.

1.2. Constituem partes deste Termo:

1.2.1 ENCARTE “A” - Modelo de Declaração de Vistoria;

1.2.2 ENCARTE “B” – Relação de móveis, equipamentos e utensílios para o restaurante e a lanchonete;

1.2.3 ENCARTE “C” – Tabela de Preços do Cardápio;

1.2.4 ENCARTE “D” – Modelo para proposta de preços;

1.2.5 ENCARTE “E” – Modelo de laudo de vistoria para recebimento do imóvel;

1.2.6 ENCARTE “F” – Dos Critérios para Sustentabilidade Ambiental e do Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental;

1.2.7 ENCARTE “G” – Tabela de Multas;

1.2.8 ENCARTE “H” – Planilha de Custos e Formação de Preços;

1.2.9 ENCARTE “I” – Planilha de Custos e Formação de Preços EXCLUSIVA PARA MÃO DE OBRA; e

1.2.10 ENCARTE “J” – Modelo de Declaração de Parentesco.

2. DO OBJETIVO

2.1 Permitir a exploração do espaço destinado ao Restaurante e à Lanchonete, visando oferecer refeição tipo self-service e lanches nas proximidades do local de trabalho dos servidores, prestadores de serviços, estagiários e visitantes do MEC.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1. A presente Cessão de Uso da área localizada no Edifício-Sede do Ministério da Educação, em Brasília-DF, objetiva oferecer os serviços de restaurante e lanchonete, visando atender servidores, prestadores de serviços, estagiários e visitantes do MEC.

3.2 A implantação de estabelecimento comercial, nesta modalidade, visa atender cerca de 1.100 (um mil e cem) pessoas no restaurante e 650 (seiscentos e cinquenta) pessoas na lanchonete, ao dia, fundamentando-se na necessidade de proporcionar um melhor local para os servidores, prestadores de serviços, estagiários e visitantes do MEC fazerem suas refeições de maneira adequada.

3.3 A opção dos serviços de restaurante e de lanchonete também busca a melhoria do clima organizacional, o qual tem balizado as ações implementadas pela Coordenação-Geral de Recursos Logísticos - CGRL/SAA na criação de aperfeiçoamentos estruturais e de recursos humanos, objetivando a qualidade de vida dos servidores do MEC.

3.4 Com a intenção de melhorar a qualidade dos serviços prestados e proporcionar maior atratividade comercial

ao contrato, bem como harmonizar o relacionamento entre a fiscalização e a contratada, a área do restaurante e lanchonete será cedida apenas a uma empresa, com base no resultado do certame.

3.5 O processo licitatório deverá selecionar uma **CESSIONÁRIA** que ofereça um serviço de qualidade para os usuários, em conformidade com os critérios de julgamento estabelecidos no presente Termo de Referência e no edital.

3.6 O critério para a fixação dos valores a título oneroso, leva em conta menores custos para a exploração, a retribuição pelo uso do espaço, as condições de mercado (preços praticados pelos restaurantes da Esplanada dos Ministérios), os custos com energia elétrica e água/esgoto, conservação e a manutenção dos móveis e equipamentos, propiciando atrativos para os usuários os quais utilizam esses serviços e que buscam qualidade com o menor preço ofertado.

3.7 O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO GLOBAL DO QUILO DE ALIMENTO**, pois os serviços possuem interdependência, fator que será melhor administrado mediante único contrato. Cumpre-nos enfatizar, ainda, que a opção retro mencionada justifica-se, tendo em vista que não restringirá o caráter competitivo do certame, muito menos a perda da economia de escala, a qual encontra-se prevista no art. 23, §1º da Lei 8.666/93.

3.8 A natureza dos serviços, objeto da presente contratação, justifica a opção do critério de julgamento em tela, em razão do fator de economicidade gerado para a Administração, tendo em vista que haverá uma eficiente execução, controle e fiscalização do contrato, ao ser realizada a contratação de uma única empresa para o fornecimento dos serviços objeto do presente Termo de Referência.

3.9 A vistoria é obrigatória, pois não existe forma precisa de descrever os equipamentos e condições ali disponibilizados, sabe-se que os equipamentos a serem emprestados conjuntamente da concessão são importantes para o dimensionamento da proposta da licitante e caso a licitante vencedora não queira utilizar deverá arcar com esse custo, assim para evitar inexecução se faz necessário que o licitante tenha um conhecimento prévio das condições de execução e assim é imprescindível a realização da vistoria.

3.10 Não será admitido o consórcio por considerar objeto de pequeno vulto e não envolver complexidade na prestação de serviços de restaurante, tratando-se apenas de objeto de locação de espaço.

4. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

4.1 A Concessão Administrativa para a contratação dos serviços dar-se-á por meio de licitação, no qual o objeto deste Termo enquadra-se como serviço comum, de caráter contínuo, **SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA**, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão Eletrônico conforme Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do tipo **MENOR PREÇO DO QUILO DE ALIMENTO**, observado o disposto na Lei nº 10.520, de 7 de julho de 2002, da Lei nº 9.636, de 15/05/1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, do Decreto nº 3.725, de 10/01/2001, que regulamenta a Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998; Portaria SPU nº 05, de 31/01/2001, que dispõe sobre a cessão de uso dos imóveis utilizados no serviço público federal; da Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977; na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, da Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, no Decreto nº 7.746/2102, de 5 de junho de 2012, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017), no Decreto nº 7.203/2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal; Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 que dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências; na Instrução Normativa nº 5 de 26 de maio de 2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional; no Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades

cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal, Portaria MPOG nº 409, de 21 de dezembro de 2016, publicada no DOU de 22/12/2016, que dispõe sobre as garantias contratuais ao trabalhador na execução indireta de serviços e os limites à terceirização de atividades, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas estatais federais controladas pela União, na Portaria MEC nº 120, de 09 de março de 2016, publicada no DOU, em 10 de março de 2016 que institui o rito do processo administrativo de apuração de responsabilidades dos fornecedores no âmbito deste Ministério e na Instrução Normativa nº 02/SEGES/MPOG, de 6 de dezembro de 2016, que dispõe sobre a observância da ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, realização de obras e prestação de serviços, no âmbito do Sistema de Serviços Gerais – SISG. Este contrato deverá atender, no que couber, o disposto na lei do inquilinato (Lei nº 8245/91).

5. DA NATUREZA CONTINUADA DOS SERVIÇOS

5.1 Trata-se de serviço de natureza continuada, pois sua interrupção pode prejudicar o bom desenvolvimento das atividades da Administração, e sua contratação deve estender-se por mais de um exercício financeiro, visto que sua manutenção contínua é essencial, uma vez que está voltada para aprimorar o funcionamento das rotinas administrativas do Órgão.

5.2 A Instrução Normativa nº. 05, de 25 de maio de 2017, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, em seu art. 15º estabelece *in verbis* “Os serviços prestados de forma contínua são aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional”, assim os serviços continuados são aqueles que apoiam a realização das atividades essenciais ao cumprimento da missão institucional do órgão ou entidade, conforme dispõe o Decreto nº 2.271/97. Esse último conceito impõe um caráter de subsidiário à esta concessão, no sentido de que com os serviços de restaurante prestados aos usuários, se tem um apoio aos serviços finalísticos disponibilizando a estrutura de restaurante no MEC que permite os servidores terem mais tempo no trabalho não necessitando ir a outros locais para se alimentar.

5.3 De igual modo, em razão dos custos envolvidos na contratação e da necessidade de continuidade da prestação dos serviços, é necessário que se estenda por mais de um exercício financeiro, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, que cabe citar, por exemplo, evitar custos administrativos com contratações rotineiras.

5.4 Caracterizam os serviços continuados ***sem dedicação exclusiva de mão de obra***, já que são assim definidos aqueles em que não há alocação contínua de empregados da contratada nas dependências do órgão, nem dedicação exclusiva, como é o caso dos serviços do presente Termo.

5.5 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

5.6 A prestação dos serviços **não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração**, vedando-se qualquer relação entre esses que caracterize pessoalidade ou subordinação direta.

6. DA CONDIÇÃO DE SERVIÇO COMUM

6.1 A natureza do objeto deste Termo, dadas suas características, enquadra-se como serviços/bens comuns de que trata a Lei nº 10.520/02, o Decreto nº 5.450/05, haja vista os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas serem as usuais do mercado e passíveis de descrições sucintas, podendo, portanto, serem licitados por meio do Pregão Eletrônico.

7. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E DAS DIMENSÕES DAS ÁREAS

7.1 Os serviços serão executados no seguinte endereço do Ministério da Educação, localizado em Brasília - DF, a saber:

7.1.1 Edifício-Sede do MEC, situado na Esplanada dos Ministérios bloco 'L'.

7.1.2 A área objeto desta Cessão de Uso está localizada no Subsolo do Edifício-Sede, sendo a **área cedida de Cozinha/Serviços Internos com 430,00m²** e de **Lanchonete com 71,00m², totalizando 501,00m².**

7.1.3 O espaço de uso comum (salão) é de **535,00 m².**

7.2 A CESSIONÁRIA não poderá desativar ou restringir a utilização da área para outros fins.

7.3 A área onerosa, objeto desta licitação, será contada pelo espaço destinado apenas à CESSIONÁRIA (7.1.1), dessa maneira, as áreas em comum (7.1.3) como, por exemplo, a destinada às mesas e locais para circulação, não será cobrado o uso desse espaço. Contudo, a responsabilidade pela limpeza e manejo da totalidade das áreas será da CESSIONÁRIA.

7.4 A CESSIONÁRIA deverá apresentar, no início da execução dos serviços (até 60 dias do início da contratação), alvará de funcionamento do estabelecimento na exploração do restaurante e da lanchonete, emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

8. DO HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E ESTIMATIVA

8.1 O horário de exploração dos serviços será das 7h30 às 18h00, de segunda a sexta-feira, sendo:

8.1.1 Lanchonete - será das 7h30 às 18h00.

8.1.2 Restaurante - 11h00 às 14h30, sendo, preferencialmente, o horário de 11h00 às 12h30 para os servidores do MEC.

8.1.3 Esse horário de funcionamento poderá haver modificação, em comum acordo por ambas as partes, esses horários são apenas para os dias de expediente do Ministério, durante o período de vigência do Contrato de Cessão.

8.1.4 Em dias de manifestação popular, por determinação da Subsecretaria de Assuntos Administrativo do MEC, o atendimento será apenas ao público interno.

Estimativa

8.2 Deverão ser fornecidas, aproximadamente, as seguintes quantidades de refeições diárias:

Objeto	Quantidade dia
Refeições	1100
Lanches	650

8.2.1 Estima-se 0,4 Kg (400g) por refeição, ou seja 9680 Kg vendidos por mês.

8.3 A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CONTRATANTE, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela empresa.

8.4 Essa estimativa foi realizada pela média efetuada com base na execução do contrato vigente.

9. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS

9.1 Os serviços a serem executados são de fornecimento de refeição e lanches.

9.1.1 Deverão ser cumpridas, juntamente com o que está estipulado neste documento, todas as normas inerentes à CONCESSÃO e a do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo:

- Resolução CNNPA n°33, de 09 de novembro de 1977;

- Código de Defesa do Consumidor;
- Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Alvará para Funcionamento da empresa vencedora.

9.2 Poderá ser suspenso o fornecimento de qualquer item oferecido, no restaurante e na lanchonete, que não tenha aceitação mínima junto aos usuários, desde que autorizado pelo fiscal do contrato.

9.3 Não será permitida, em nenhuma hipótese, a venda de bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do MEC.

9.4 Todos os produtos oferecidos no restaurante e lanchonete deverão ser preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos e necessários para a boa prática dos serviços de alimentação.

9.5 Os alimentos preparados por fábrica alimentícia deverão respeitar rigorosamente os prazos de validade, devendo, ainda, serem certificados e registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

9.6 O valor da refeição e do lanche será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

9.7 O prazo de atendimento dos pedidos na lanchonete será de até 15 minutos para lanches e bebidas, com atendimento no balcão, e de até 30 minutos para os serviços de disque-lanche.

10. DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES

10.1 A CESSIONÁRIA deverá manter diariamente os seguintes profissionais:

a) Preposto;

b) Nutricionista – com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN, com carga horária integral, para acompanhar todo o processo desde o recebimento de gêneros e estocagem, pré-preparo e distribuição, incluindo os serviços de lanchonete.

c) Empregados capacitados para: produção de alimentos, (doceiros, salgadeiros, chapeiros, saladeiros, cozinheiros, garçons, açougueiro, auxiliar de cozinha, atendente, serviços gerais, repositor e estoquista); atendente do serviço de disque-lanche, atendente de caixas, atendente de balança, atendimento ao público, e em número necessário ao bom andamento dos serviços.

10.2 A fixação do quantitativo dos profissionais, com experiência para assumir a função designada, ficará a cargo da CESSIONÁRIA, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à CEDENTE, por meio de Fiscal do Contrato, relação com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados, bem como aumentar a quantidade sempre que houver necessidade para o bom andamento dos serviços.

10.3 Todas as responsabilidades empregatícias dos funcionários para atuação nos serviços de restaurante e lanchonete serão de inteira responsabilidade da Contratada. Dessa forma, o MEC não tem responsabilidade sobre qualquer pagamento advindo de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, devido ao uso ou exploração comercial do espaço cedido.

11. DAS ESPECIFICAÇÕES:

11.1 – RESTAURANTE - Tipo “*SELF-SERVICE*”, com área total de **1.036,00m²** sendo a área de cozinha/serviços internos de **430,00m²**.

11.1.1 CARDÁPIO - Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas do prato. Não será permitida a alteração do cardápio apresentado após aprovação do Fiscal do Contrato.

11.1.2 – HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 11h00 às 14h30, nos dias de expediente, sendo, preferencialmente, o horário das 11h00 às 12h30 para os servidores do MEC.

11.1.2.1 Ressaltamos que todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o horário limite. Não serão permitidas as substituições sem prévio entendimento com a CEDENTE através do fiscal do contrato.

11.1.3 – SERVIÇOS:

11.1.3.1 Fornecimento de almoço no sistema self-service por quilo.

11.1.3.2 Fornecimento de refeições em embalagens térmicas, tipo marmitex, oferecido apenas no ambiente do restaurante.

11.1.3.3 O espaço destina-se apenas ao preparo e fornecimento de refeições, sendo expressamente proibido o uso para qualquer outro tipo de evento.

11.1.4 – INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE SELF-SERVICE

11.1.4.1 As refeições deverão ser servidas no restaurante, imediatamente após o seu preparo, através do sistema de pesagem, com a composição mínima de:

ITEM	COMPONENTES
SALADAS <i>(diariamente, no mínimo, dez opções)</i>	• Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias). • 2 tipos de vegetais folhosos (tais como: acelga, agrião, almeirão, chicória, rúcula e outros). • 2 tipos de vegetais crus não folhosos (tais como: pimentão, nabo, rabanete e outros). • 3 tipos de vegetais cozidos (tais como: beterraba, cenoura, chuchu e outros) um deles poderá ser um tubérculo-batata, mandioca e outros. • 2 tipos de saladas compostas (mais de dois componentes com ou sem maionese ou outro molho especial (tais como: <i>rosé</i>, italiano, francês e outros). • 1 maionese ou salpicão.
ACOMPANHAMENTOS QUENTES Deverão ser servidos diariamente	• Arroz branco • Arroz composto (tais como: com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, arroz com brócolis e outros). • Arroz integral • Feijão preto simples diariamente • Feijão marrom simples diariamente • Preparação à base de soja diariamente • Podendo ser acrescentado ao cardápio do dia: feijão tropeiro, tutu de feijão ou ainda feijão com proteína animal (linguiça, <i>bacon</i>, charque, etc.)
PRATOS PROTÉICOS PRINCIPAIS Oferecidos em diversas preparações, de forma que, diariamente seja servida carne vermelha e carne branca. <i>(mínimo de 03(três) opções/dia)</i>	• 1 opção de carne vermelha de 1ª (alcatra, contrafilé, maminha e outros) – diariamente • 1 opção de pescados – (de boa qualidade, tais como: merluza, pescada amarela, dourada) no mínimo 2 vezes por semana • 1 opção de carne de aves – no mínimo 3 vezes por semana • 1 opção de vísceras ou carnes vermelhas com osso – 1 vez por semana • 1 opção de carne suína – no mínimo 2 vezes por semana • Feijoada completa – 1 vez por semana • 1 opção de proteína da categoria ovo-lacto-vegetariana (ex.: Glúten à parmegiana, almôndega de soja, empadão de soja,

Diariamente, deverá ser servida pelo menos 1 opção de carne grelhada	nhoque de ricota ao molho de queijo, suflê ricota, hambúrguer de soja e outros – diariamente.
GUARNIÇÕES (<i>quatro opções/dia</i>)	• 1 opção de vegetal cozido ou refogado • 1 opção de purê, suflês, guichês, legumes à parmegiana ou gratinados • 1 opção a base de tortas, empadões e outros. • Massa (tais como: lasanha, talharim, espaguete, <i>rondelli</i>, <i>ravioli</i>, <i>nhoque</i> e outros.) diariamente, de modo que não haja repetição durante a semana.
MOLHOS (<i>duas opções</i>)	• À base de vinagrete – Campanha, Francês, Italiano, inglês e outros. • À base de maionese – <i>Rosé</i>, Tártaro, com iogurte, mostarda, limão, e outros.

11.1.5 DA OBRIGATORIEDADE DOS SERVIÇOS COMPLEMENTARES:

11.1.5.1 ITENS OFERECIDOS E COBRADOS POR MEIO DO SISTEMA SELF-SERVICE COM PREÇOS DIFERENCIADOS:

11.1.5.1.1 Diariamente, no mínimo, 5 (cinco) tipos de sobremesa, sendo necessariamente 1 (uma) dietética (para atender as pessoas com restrição alimentar), dentre doces, tortas elaboradas e salada de frutas.

11.1.5.2 ITENS OFERECIDOS GRATUITAMENTE:

11.1.5.2.1 Pão com margarina e/ou torradas (disponibilizados em cestas);

11.1.5.2.2 Água mineral – em garrafão de 20 litros sobre suporte (gelada e natural) em copos descartáveis de 200ml;

11.1.5.2.3 Sucos (pode ser tipo “em pó”) em copos descartáveis de 200ml.

11.1.5.2.4 Chá, leite com canela e café em copos descartáveis de 50ml;

11.1.5.2.5 Uma das seguintes opções por pessoa:

1. **Sobremesa** – mínimo 50 gramas pode ser um doce cremoso, ou gelatina, sabores variados, ou arroz doce, ou curau, ou outros.
2. **Fruta da estação** – mínimo de 100 gramas: sendo 1 opção a ser oferecida por dia, podendo ser: laranja, melancia, banana, maçã, manga, tangerina e outros.

11.1.5.2.6 Na falta de sobremesa e/ou suco grátis, suas substituições serão feitas imediatamente por uma das opções oferecidas no cardápio pago. Portanto, não é permitido faltar sobremesa e/ou suco grátis.

11.1.6 CONDIÇÕES GERAIS:

11.1.6.1 No restaurante self-service Self-Service as refeições e as sobremesas (vendidas) serão pesadas em balanças eletrônicas de propriedade da CESSIONÁRIA, descontando-se a tara já previamente ajustada na balança;

11.1.6.2 Os refrigerantes e sucos especiais (*in natura* ou polpa), com conteúdo mínimo de 300 ml, servidos diariamente nas mesas pelos garçons, terão preço à parte, conforme tabela apresentada;

11.1.6.3 É vedado o fornecimento e o uso de bebida alcoólica e cigarros;

11.1.6.3.1 A CESSIONÁRIA deverá fornecer as refeições e as sobremesas, de acordo com os cardápios previamente aprovados pelo fiscal do contrato, ou na sua ausência por pessoa indicada pela CEDENTE, sendo que o referido cardápio deverá ser entregue, impreterivelmente, para análise e aprovação até o dia 10 (dez) do mês anterior ao da execução. Depois de aprovado o cardápio, esse não poderá mais sofrer alteração, a não ser em situação extrema, com solicitação por escrito, justificando o motivo e com autorização prévia do fiscal do contrato;

11.1.6.3.2 A critério do fiscal do contrato será admitida a substituição de algum alimento em falta, por outro, do mesmo grupo alimentar, desde que esse possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio;

11.1.6.3.3 Após as 14h, e só com anuência do fiscal do contrato, será admitida a substituição de preparações complexas previstas no cardápio, por outras de preparo rápido no restaurante self-service;

11.1.6.3.4 Não serão considerados como pratos principais, as preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam os ingredientes principais, tais como: arroz carreteiro, galinhada, empadão, lasanha, tortas e outros;

11.1.6.3.5 A CESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários em locais, pré-estabelecidos pela CEDENTE, em recipientes e mesas disponibilizadas, (galheteiros/molheiras), sal de cozinha e palitos em, no mínimo, 03 (três) locais distribuídos no restaurante para uso sem ônus para os clientes;

11.1.6.3.6 As mesas deverão estar sempre cobertas por jogos americanos de tecido emborrachados de fácil limpeza. As cores deverão ser harmoniosas e apresentadas para aprovação do Fiscal do Contrato;

11.1.6.3.7 A CESSIONÁRIA deverá manter, no mínimo, 03 (três) jogos americanos considerando harmonia de cores e quantidades suficientes para serem substituídos sempre que se fizer necessário;

11.1.6.3.8 Os talheres (garfo, faca) deverão estar disponíveis, juntamente com guardanapos (todos novos e de ótima qualidade) em embalagens individuais lacradas. São terminantemente proibidas as embalagens sem lacre. Fica também proibido o uso de pratos descartáveis;

11.1.6.3.9 Manter colheres de ótima qualidade, igualmente embaladas e lacradas, para o caso de algum usuário necessitar;

11.1.6.3.10 As louças, talheres, pegadores, colheres e conchas, deverão ser novos, padronizados e de ótima qualidade e deverão ser aprovados pelo fiscal do contrato;

11.1.6.3.11 Deverão ser oferecidos gratuitamente, azeite de oliva extra virgem, vinagre, molho de pimenta, molho de alho, limão, adoçante dietético e açúcar (sachê);

11.1.6.3.12 Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários, a CESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho, de modo que não ocorra retardo na reposição dos alimentos, bem como na pesagem das refeições e na fila do caixa para pagamento.

11.1.7 – SUGESTÕES DE SOBREMESAS OFERECIDAS E COBRADAS

11.1.7.1 Pudim de leite condensado;

11.1.7.2 Mousse de diversos sabores;

11.1.7.3 Tortas geladas de diversos sabores;

11.1.7.4 Sorvetes, picolés e outros.

11.1.8 – CARDÁPIOS:

11.1.8.1 O Cardápio deverá obedecer, em todas as fases, às boas técnicas de culinária, proporcionando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada integrante, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químico e biológico – no sentido de assegurar a qualidade dos nutrientes.

11.1.8.2 As carnes, no que couber, deverão ser servidas isentas de nervuras, gorduras e aparas.

11.1.8.3 Não serão aceitas carnes bovinas congeladas, exceto quando em decorrência de entressafra, com solicitação por escrito e justificativas para serem analisadas pelo fiscal do contrato.

11.1.8.4 O cardápio mensal deverá ser elaborado pela CESSIONÁRIA e entregue para ser analisado pelo fiscal do contrato, até o dia 10 (dez) do mês anterior ao da execução, podendo ser alterado mediante indicação de novas

composições, se devidamente autorizadas. Sempre que necessário, o cardápio deverá ser discutido pelos profissionais competentes para esse fim e alterado se houver necessidade com autorização prévia.

11.1.8.5 Os pratos deverão ser substituídos sempre que estiverem mal apresentados, riscados e com as bordas danificadas ou apresentar alguma imperfeição.

11.2 – LANCHONETE

11.2.1 ÁREA: 71,00m²

11.2.2 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: das 7h30 às 18h00, nos dias de expediente.

11.2.3 SERVIÇO: disponibilizar o serviço no local indicado e o serviço de disque-lanche para os produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis, seguras, nos setores dos edifícios Sede e Anexos I e II do Ministério da Educação.

11.2.4 Deverão ser oferecidos diariamente: *pizza*, pão de queijo, 3 (três) tipos de salgados assados, 3 (três) tipos de salgados fritos, 2 (dois) tipos de sanduíches naturais, sanduíches tipo *hambúrguer*, misto-quente, pão com ovo, 2 (dois) tipos de bolos simples, 1 (um) tipo de bolos *diet/light*, 1(um) tipo de torta salgada normal, 1(um) tipo de torta salgada *light*, salada de frutas, suco de frutas variados, café, leite integral, leite a base de soja, suco de frutas a base de soja, e refrigerantes.

11.2.4.1 Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana.

11.2.5 Deverão oferecer, gratuitamente e diariamente, em sachês individuais: açúcar, adoçante, maionese, ketchup e mostarda, bem como molhos de alho, pimenta, e outros.

11.2.6 Os copos deverão ser descartáveis ou de vidro, de acordo com a opção do usuário.

11.2.7 Todos os produtos oferecidos deverão ser de primeira qualidade, não sendo permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, e outros.

11.2.8 As operações de higienização devem ser realizadas com frequência por funcionários da cessionária, que garanta a manutenção dessas condições e evite o risco de contaminação dos produtos oferecidos.

11.2.9 Descrição dos produtos com especificações/gramaturas para lanchonete:

11.2.9.1 A descrição dos produtos para lanchonete está contemplada no Encarte “C”.

11.2.9.2 Sorvetes com fabricação industrial poderão fazer parte do cardápio e terão seus preços conforme tabela do fabricante.

11.3 Inclusões de itens para o restaurante e a lanchonete não contemplados no Encarte “C”, só serão permitidas com autorização prévia e expressa do fiscal do contrato.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA:

12.1. Fornecer todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários, de forma que, tipo e quantidade disponíveis, sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene.

12.1.1 Caso a empresa tenha interesse, poderá fazer uso de equipamentos do MEC objetivando a melhor execução do contrato, devendo ser devolvidos, no estado em que foram entregues, ao final conforme vistoria.

12.1.2 Dessa maneira, destaca-se que a empresa deva fornecer: balanças (mínimo de três), churrasqueira, bandejas individuais para apoio dos pratos e talheres, garrafas térmicas, galheteiros, equipamentos de cozinha industrial como forno combinado, liquidificador, panelas, geladeiras, freezer dentre outros, além do material descartável (copos, guardanapos, canudos, garfos, facas, colheres, luvas, máscaras e outros).

12.2. Indenizar o MEC por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis e equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados, colaboradores ou fornecedores.

12.3 Utilizar a lanchonete e restaurante, unicamente para a execução dos serviços propostos.

12.4. Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do prédio no qual estão sendo prestados os serviços.

12.5. Fornecer *crachá* de identificação de funcionário, com foto, sendo obrigatório o uso de uniforme completo e

padronizado que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados e apresentação em total condição de higiene pessoal.

12.6. Providenciar para que todos os seus empregados sejam portadores de Atestado Médico Admissional, submetendo-os a exames médicos semestrais e apresentar comprovante ao fiscal do contrato.

12.7. Substituir os empregados que, por qualquer motivo, não satisfaçam as condições requeridas à natureza dos serviços.

12.8. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.

12.9. Manter todas as áreas internas, no mais rigoroso padrão de higiene e limpeza; utilizar detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, adequados à natureza dos serviços, para obter a ampla higienização dos equipamentos, móveis e utensílios do restaurante e da lanchonete.

12.10. Responsabilizar-se pela higienização e limpeza geral da área física, equipamentos e utensílios sob sua responsabilidade, devido às peculiaridades inerentes aos serviços de alimentação, sabidamente vulneráveis ao aparecimento de insetos e roedores.

12.11. Dispensar tratamento cordial e eficiente aos usuários do restaurante e lanchonete.

12.12. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades, tanto no restaurante quanto na lanchonete, devendo ser substituídos sempre que se fizer necessário.

12.13. Manter a lanchonete e restaurante em funcionamento, nos dias e horários de expediente, zelando para que não falte nenhum dos alimentos constantes do item 11.

12.14. Cumprir fielmente o contrato, de forma que a execução dos serviços atinja um ótimo padrão de qualidade.

12.15. Propiciar ao fiscal do contrato e/ou estagiário, livre acesso aos locais, onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização.

12.16. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir.

12.17. Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional.

12.17.1 A CESSIONÁRIA deve recolher todas as obrigações patronais inerentes às relações de trabalho de seus empregados, apresentando mensalmente documentos comprobatórios ao fiscal do contrato para ciência.

12.17.2 A CESSIONÁRIA deve cumprir todas as normas trabalhistas, cabendo assim a anotação da CTPS e pagamento dos respectivos encargos sociais e cumprimento das normas de higiene e segurança trabalhista, isentando assim o CEDENTE de qualquer responsabilidade quanto aos funcionários contratados.

12.18 Assegurar que o cardápio impresso esteja sempre disponível à CEDENTE e aos consumidores, bem como a tabela de preços afixada em local visível, de acordo com a proposta de preços licitada.

12.19. Respeitar as normas de segurança do trabalho, fazendo uso de Equipamentos de Proteção Individual - EPI se necessário.

12.20. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados, quando em serviço, em obediência ao assegurado pelas leis trabalhistas e previdenciárias, bem como pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.

12.21. É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto do contrato;

12.22. As benfeitorias somente poderão ser feitas se autorizadas pelo CEDENTE, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de indenização sob qualquer título.

12.23. Não é permitido adquirir queijo, presuntos, salames e outros, fatiados a granel, esses deverão estar nas embalagens originais do fornecedor, com selo de segurança e prazo de validade, bem como será fatiada apenas a porção a ser utilizada no momento.

12.24. O ressarcimento das despesas mensais pela cessão de uso do espaço e utilização de equipamentos, descritos no item 14, se dará a partir da assinatura do contrato, devendo ser efetuado independente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) até o quinto dia do mês subsequente, devendo apresentar o comprovante em até 3 (três) dias após o pagamento.

- 12.24.1** Ressarcir mensalmente ao MEC, em até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pelo fiscal do contrato, o valor correspondente às despesas com energia elétrica, telefone, água e esgoto da área cedida, aferidas a partir das faturas emitidas pelas respectivas concessionárias e medidores instalados. Devendo apresentar cópias das Guias de Recolhimento da União (GRU) ao fiscal do contrato, conforme consta no item 14.
- 12.25** Vedada a inclusão de Valores extras nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte, exceto para as embalagens tipo marmitex. No caso de lançamento de novos produtos, tanto para o restaurante quanto para a lanchonete, além da aprovação dos produtos, deverá também ser aprovada a nova tabela de preços pelo fiscal do contrato.
- 12.26** Servir lanches em embalagens ou pratos descartáveis de ótima qualidade. As embalagens descartáveis, utilizadas para o empacotamento dos produtos da lanchonete, não integrarão o custo dos lanches.
- 12.26.1** Para os serviços que utilizarem embalagem tipo marmitex, serão cobrados à parte, sendo que os preços deverão estar de acordo com o aprovado pelo fiscal do contrato.
- 12.27** Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições estabelecidas, ficando, caso ocorra a falta, sujeita às penalidades pertinentes.
- 12.28** Dispor do serviço de disque-lanche nas dependências do MEC, para entrega dos produtos oferecidos na lanchonete, no período compreendido entre as 8h e as 17h30, inclusive no horário do almoço, sem qualquer alteração do preço regular fixado.
- 12.29** Manter seus empregados rigorosamente treinados para o atendimento ao público, no restaurante e na lanchonete, no preparo e distribuição dos lanches.
- 12.30** Caso ocorra necessidade, o funcionário deverá ser substituído por outro de qualificação igual, ou melhor, para o desempenho das funções.
- 12.31** Credenciar oficialmente junto ao CEDENTE, um preposto com experiência e poderes de supervisão, podendo ser um dos funcionários que já faz parte da equipe.
- 12.32** Observar rigorosamente o horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete durante a vigência do contrato.
- 12.33** Informar a CEDENTE, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia. Na substituição de algum equipamento por outro de potência diferente da que estava sendo utilizada, deverá também ser informado previamente a CEDENTE.
- 12.34** Manter no local da concessão, em frequência semanal, serviços de manutenção, sem ônus para a CEDENTE, que possa realizar reparos, eventualmente, necessários ao perfeito funcionamento e conservação das instalações e equipamentos, bem como da execução dos serviços. Em casos emergenciais e a qualquer tempo, o técnico deverá manter-se no local até a solução do problema.
- 12.34.1** Quaisquer intervenções (conserto e alterações) nas redes elétrica, estrutural (civil), lógica, arquitetônica e hidráulica, e no condicionamento de ar devem ser consultadas à Fiscalização da CEDENTE.
- 12.34.2** Deverá responsabilizar-se pelas instalações elétrica, hidráulica e outras, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, etc., arcando com sua manutenção preventiva e corretiva.
- 12.34.3** Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a CESSIONARIA, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à fiscalização.
- 12.34.3.1** Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador do Contrato, fica o CEDENTE autorizado a contratar os serviços necessários e a cobrar da CESSIONARIA os custos respectivos.
- 12.34.4** Deverão ser observadas as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.
- 12.35** Fornecer as refeições de acordo com cardápios aprovados, preparados com gêneros de primeira qualidade e dentro das melhores condições de higiene e técnica culinária.
- 12.36** Fornecer uniforme completo aos funcionários, cujo modelo deverá ter aprovação do fiscal do contrato indicado pela CEDENTE.
- 12.36.1** Os funcionários deverão sempre estar devidamente uniformizados e em perfeitas condições de higiene

peçoal, sendo obrigatório o uso do uniforme completo e padronizado, fornecido pela CESSIONÁRIA, que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa na altura do quadril, toucas, aventais de plástico e de tecido, luvas, máscaras e sapatos ou botas.

12.36.2 Todos os funcionários deverão usar crachá de identificação, com foto, sob pena de punição para a CESSIONÁRIA, bem como se for observado funcionário vestido de forma inadequada para os serviços por ele executados.

12.36.3 Não será permitido o uso de adereços (brincos, anéis, pulseiras, relógios, alianças e outros) nem esmalte nas unhas durante a manipulação e execução dos serviços de alimentação.

12.37 Manter todas as áreas do salão, cozinha, lanchonete, depósitos, banheiros internos, *hall*, vidros, paredes e outros, no mais rigoroso padrão de higiene e limpeza. No salão do restaurante, as mesas e cadeiras também deverão estar sempre bem limpas e organizadas.

12.38 Utilizar detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, adequados à natureza dos serviços, para obter a ampla higienização dos equipamentos, dos utensílios da cozinha, do refeitório e da lanchonete.

12.39 Conservar, adequadamente, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços, sob sua responsabilidade.

12.40 Retirar diariamente do local dos serviços os alimentos preparados e não servidos, o lixo e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão de fiscalização competente.

12.41 Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, em recipientes devidamente higienizados, guardando sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas para eventual análise do órgão competente.

12.42 Todas as despesas laboratoriais e outras advindas de suspeitas com alimentos servidos no restaurante e lanchonete são exclusivamente da CESSIONÁRIA, assim como toda responsabilidade que o caso requer.

12.43. Substituir os alimentos constantes dos cardápios, mesmo que já preparados, se impugnados pelo fiscal do contrato.

12.44 Não retirar equipamento, móveis ou utensílio de propriedade da CEDENTE, sem expressa autorização do fiscal do contrato e anuência da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos.

12.45 Prover o reabastecimento de gêneros alimentícios e reposição de pessoal, de forma a evitar a lentidão e/ou paralisação do atendimento.

12.46 Manter diário de ocorrência onde serão anotados todos os fatos dignos de menção para conhecimento da CEDENTE por meio do fiscal do contrato;

12.47 Manter o quadro de pessoal efetivo sempre completo, substituindo quem estiver de férias ou licença, e apresentar à CEDENTE, relação completa e atualizada com quantitativo, funções e nomes dos funcionários que irão compor o quadro de pessoal.

12.48 Respeitar as normas e procedimentos da CEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de cumprir às normas de segurança e medicina do trabalho, como por exemplo, uso de luva de aço quando for cortar carne, fatiar frios, e outros.

12.49 Repor, com especificação idêntica e da mesma marca, bem patrimonial da CEDENTE, desaparecido, danificado, e/ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção.

12.50 Disponibilizar no mínimo 06 (seis) garçons para atendimento aos usuários e 02 (dois) funcionários exclusivos para limpeza das mesas (retirada dos pratos utilizados), bem como do salão, durante o almoço, aumentando o número, quando houver necessidade.

12.51 O troco deverá ser sempre em espécie e, nos casos de falta de moedas ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível o troco em espécie pela CESSIONÁRIA.

12.52 Usar somente sabão e secante próprio para máquina de lavar louças, sendo proibido uso de panos para secar pratos e talheres.

12.53 Zelar para que os empregados cumpram as regras de higiene e boas maneiras, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da CEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.

12.54 Arcar com a despesa de consumo de gás, ficando o seu abastecimento e o controle de estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

12.55 Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene e segurança e medicina do trabalho.

- 12.56** Facilitar a fiscalização por órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas e/ou do Conselho Regional de Nutricionistas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego, cientificando a CEDENTE por escrito, através do fiscal do contrato, com cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador.
- 12.57** Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição.
- 12.58** Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em monoblocos de plásticos brancos novos, não sendo permitida a utilização de embalagens em caixas de papelão ou de madeira.
- 12.59** Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.
- 12.60** Não reaproveitar, em hipótese alguma, qualquer componente de refeição preparada e não servida no dia, bem como as sobras para confecção de produtos a serem comercializados no restaurante e na lanchonete, em pratos futuros, sob pena de responder às penalidades constantes deste Termo.
- 12.61** Fornecer notas fiscais ou documento equivalente aos consumidores dos seus produtos.
- 12.62** Fazer benfeitorias somente quando autorizadas pela CEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
- 12.63** Cumprir fielmente o disposto no presente Termo, de forma que a execução dos serviços atinja um ótimo padrão de qualidade.
- 12.64** A CESSIONÁRIA deverá permitir a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do representante da CEDENTE, encarregado(a) de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e corrigir no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal do contrato, atendendo prontamente às reclamações formuladas.
- 12.65** O Contrato, também, poderá ser rescindido, se a CESSIONÁRIA degradar o nível técnico dos serviços ou ocorrer a queda do padrão técnico da equipe sem que disso decorra obrigação de indenizá-la.
- 12.66** Fazer vistoria para recebimento do imóvel da CEDENTE, conforme modelo do ENCARTE “E”.
- 12.67** Em caso de inoperância da balança (como por exemplo: falta de luz, falha eletrônica e outros) o valor cobrado será o equivalente a 350g (trezentos e cinquenta gramas) por refeição.
- 12.68** Cumprir integralmente a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que trata especificamente das boas práticas para os serviços de alimentação.
- 12.69** A Cessionária deverá apresentar em 90 (noventa) dias o manual de boas práticas da execução destes serviços de alimentação ao fiscal do contrato.
- 12.70** A Cessionária deverá instalar todo equipamento que necessitar para a execução dos serviços.
- 12.70.1** O MEC disporá de alguns equipamentos que podem ser utilizados e verificados (vistoria), objetivando a redução do preço do quilo do alimento e para uso pela cessionária com sua devida restituição ao final do contrato.
- 12.71** Qualquer ônus decorrente da execução dos serviços será de responsabilidade da Contratada, devendo, então, arcar com gastos com impostos, empregados, alimentos, equipamentos, dentre outros decorrentes da execução desses serviços. Assim, o MEC não arcará com esses gastos.
- 12.72** Atender à resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.
- 12.73** Recolher o lixo produzido que advenha da cessão, bem como de seus usuários e efetuar a destinação correta.
- 12.74** A contratada deverá atender ao disposto na Lei do Inquilinato (Lei nº 8245/91), no que couber.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

- 13.1.** Ceder espaço físico de forma a servir ao uso a que se destina e a garantir-lhe o seu uso específico, durante a vigência do contrato.

13.2. Facultar à CESSIONÁRIA executar, sob seu custeio e responsabilidade, as modificações e benfeitorias que julgar necessárias ao aproveitamento da área cedida, desde que não afetem a sua segurança e sejam atendidos os regulamentos do Ministério.

13.3 Facultar à CESSIONÁRIA ou seus prepostos, o livre acesso à área, objeto do presente Termo, nos períodos de funcionamento, assim como, quando necessário e com antecedência acordada, nos períodos fora do horário de funcionamento.

13.4 Proporcionar todas as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas neste Termo, bem como obedecendo as normas internas do MEC;

13.5 Fiscalizar o objeto do presente Termo, de modo a evitar o desvio de sua finalidade, bem como a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades que ameacem ou possam ameaçar a boa atividade do Ministério da Educação.

13.6 Como condição mínima para o uso, o CEDENTE se responsabiliza em fornecer pontos de energia elétrica, água e esgoto e demais apontamentos deste Termo nos locais da cessão.

13.7 Fazer vistoria para entrega do imóvel à CESSIONÁRIA, conforme modelo do ENCARTE “E”.

14. DA INDENIZAÇÃO PECUNIÁRIA

14.1 A indenização pela Cessão de Uso de área e equipamentos (**Prédio** Subsolo Edifício-Sede - **Área concedida 501,00 m²**) deverá ser paga, mensalmente, conforme discriminado a seguir:

Item	Indenização	VALOR A SER PERCEBIDO PELO MEC
1	Valor Mensal	R\$ 3.772,50
2	Despesas com energia elétrica, água e esgoto.	Ver subitens 14.1.2 a 14.1.4
Valor Total a ser percebido pelo MEC/mensalmente		

Planilha da série histórica dos gastos em luz, água e telefone pela última contratada.

	CEB (luz)	CAESB	Telefone
Fev./18	R\$ 882,36	R\$ 4.701,96	R\$ 0,00
Mar./18	R\$ 804,00	R\$ 4.190,84	R\$ 0,00
Abr./18	R\$ 940,51	R\$ 4.960,16	R\$ 0,00
Mai./18	R\$ 760,50	R\$ 4.278,16	R\$ 0,00

Jun./18	R\$ 422,36	R\$ 1.707,09	R\$ 0,00
Jul./18	R\$ 459,95	R\$ 4.182,67	R\$ 0,00
média	R\$ 711,61	R\$ 4.003,48	R\$ 0,00

Obs.: no telefone, a contratada, fez opção por apenas ramal interno.

Rateio com despesas em vigilância entre MEC e Contrato de Restaurante	
Total Contrato Vigilância ao ano	R\$ 5.123.026,32
Metragem coberta pelo contrato de vigilância	80.187,71 m ²
Preço por m ² por ano	R\$ 63,89
Rateio para 501m ² ao ano	R\$ 32.008,89
Rateio para 501m ² ao mês	R\$ 2.667,41

14.1.1 O valor mensal de utilização exigida entre serviços de segurança predial e o uso da área será de R\$ 3.772,50 (três mil, setecentos e setenta e dois reais e cinquenta centavos). Sendo dividido, conforme abaixo:

Despesa	Valor Mês
Vigilância	R\$ 2.667,41
Uso do Espaço	R\$ 1.105,09
Total	R\$ 3.772,50

14.1.2 As despesas com telefone serão aferidas com medidor exclusivo, para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2.

14.1.3 As despesas com energia elétrica serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2.

14.1.4 As despesas com água e esgoto serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo

apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2.

14.1.5. A Esplanada dos Ministérios tem a determinação do GDF na qual o lixo deve ser recolhido por recursos próprios de cada órgão. Assim o rateio de despesas com lixo será aferido conforme opção da contratada. Como primeira opção a contratada se responsabiliza pelo lixo, destinando de forma correta e com gastos sob responsabilidade da contratada. Em segunda opção pode-se deixar a cargo do MEC a destinação final, que tem contrato para este fim, e que tem um custo por peso de R\$0,24199/Kg (esse preço pode variar com o tempo e contratação realizada pelo MEC), assim o lixo é deixado no local devido e posteriormente será emitido, pela fiscalização, um valor para a destinação correta. A exemplo da segunda opção um lixo de 500kg por dia a R\$0,24/Kg a 22 dias sai por R\$2.661,90 (dois mil, seiscentos e sessenta e um reais e noventa centavos).

14.1.5.1 As despesas com lixo serão aferidas através da fiscalização com pesagem em balança do MEC ou do caminhão de recolhimento do lixo que terá uma balança interna. Dessa forma, caso a empresa opte pelos serviços de coleta de lixo do MEC, a fiscalização indicará o valor total a ser pago conforme as medições aferidas, e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2.

14.2 O valor total da indenização pecuniária a ser paga ao MEC deverá ocorrer mensalmente, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), cujo comprovante deverá ser entregue à fiscalização do MEC em até 3 (três) dias após a quitação.

15 – DA REVISÃO DOS VALORES

15.1. O valor de utilização de área (item 14.1) será fixo e irrevogável para os primeiros 12 meses de execução do contrato. Caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para o CEDENTE, será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo habitação ou outro que venha a substituí-lo para o cálculo do reajuste, tomando-se como índice inicial vigente no mês ao da apresentação da proposta e o índice final vigente no mês do reajuste devido.

15.1.1 O reajuste de preços relativo à vigilância seguirá a proporcionalidade do contrato firmado entre a empresa de vigilância e o MEC.

15.1.2 O reajuste definido no item anterior deve ser aplicado, utilizando a métrica da tabela 3 do item 14.1 que trata de vigilância e comporá o valor a ser pago.

15.2 Os valores que tratam os subitens 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 (telefone, luz e água) serão estabelecidos nos medidores e não será objeto de reajuste por parte do MEC.

15.3 É admitido o reajuste dos preços previstos para as refeições e lanches deste Termo, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano ou situação de reequilíbrio econômico-financeiro (repactuação), atendendo à planilha de custos e formação de preços.

15.3.1. O interregno mínimo de 1 (um) ano para o reajuste será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta a que a proposta se referir, atendendo ao inciso XI do artigo 40 da Lei 8.666/93.

15.3.2. Caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para o CEDENTE, **será utilizado a planilha do Encarte “H”, conjuntamente com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo bebidas e alimentação** ou outro que venha a substituí-lo para o cálculo do reajuste, tomando-se como índice inicial o do mês da apresentação da proposta e o índice final vigente no mês do reajuste devido. Sendo que **esse índice norteará o reajuste dos materiais utilizados na alimentação, já os aumentos relativos com gastos de pessoal deverá ser acompanhado as variações das convenções coletivas.** Para o cálculo total, será então utilizado a planilha apresentada pela empresa, baseada no modelo do Encarte “H” que calculará o quilo de refeição, e o preço da lanchonete deve acompanhar a métrica de aumento em porcentagem para cada item proposto na lanchonete.

16. DA VISTORIA

16.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de suas respectivas propostas, as empresas interessadas em participar da licitação **deverão** proceder à vistoria nos locais onde serão executados os serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim – ocasião na qual será firmada a declaração, conforme modelo disponível no ENCARTE “A” - Modelo de Declaração de Vistoria –, em conformidade com o inciso III, do art. 30, da Lei nº

8.666/1993, examinando as áreas, equipamentos e acessórios, tomando ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que, não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes, desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas,

16.2 A vistoria deverá ser agendada em dias úteis, das 9h às 11h e das 14h30 às 16h, na Coordenação de Monitoramento e Supervisão – CMS/CGRL, pelo telefone (61) 2022-7210 ou 2022-7109.

16.3 Essa vistoria se faz necessária devido a não ser possível uma completa descrição dos espaços e condições, devendo, assim, a licitante analisar minuciosamente o atual estado em que se encontra o restaurante, bem como da possibilidade dos equipamentos que ela poderá utilizar (que são patrimônio do MEC) e dos que ela irá necessitar (fornecido pela Contratada).

16.4 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.

17. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA EXIGIDA PARA AS EMPRESAS PARTICIPANTES DO CERTAME

17.1 A(s) empresa(s) interessada(s) deverá(ão) apresentar a seguinte documentação relativa à Capacidade Técnico-Operacional:

17.1.1 Atestado(s) de Capacidade Técnica expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços compatíveis com o objeto deste Termo, que comprove ter capacidade para atender um mínimo de 500 refeições diárias.

17.2 A(s) empresa(s) interessada(s) deverá(ão) apresentar a seguinte documentação relativa à Capacidade Técnico-Profissional:

17.2.1. Declaração da licitante de que apresentará, no ato da assinatura do Contrato, os documentos que comprovem que possuirá em seu quadro permanente profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto deste Termo, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição.

17.2 As exigências ora apresentadas são adequadas, necessárias, suficientes e pertinentes ao objeto licitado, não implicando em qualquer restrição ao caráter competitivo que deve reger a licitação.

17.3 É importante frisar que o Ministério da Educação necessita, para a licitação, conjugar dois fatores de igual importância: a segurança e a vantagem da contratação. A finalidade da licitação, portanto, será selecionar a proposta com a qualidade adequada, pelo menor preço possível. Com isso, é indispensável estabelecer requisitos mínimos de participação, tais como os que estão sendo previstos no presente Termo de Referência, cuja ausência, no Edital, poderia ensejar contratações equivocadas para o MEC.

17.4 A empresa licitante deverá disponibilizar, caso seja solicitado pelo pregoeiro (a), todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da CONTRATANTE, local em que foram prestados os serviços.

18. DAS SANÇÕES

18.1 Com fundamento na Portaria nº 120/2016, do Ministério da Educação, no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e no art. 28 do Decreto nº 5.450/2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União e será descredenciada no SICAF e no cadastro de fornecedores do CONTRATANTE, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas neste Termo/Contrato e demais cominações legais a(s) CONTRATADA(S) que:

18.1.1. apresentar documentação falsa;

18.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

18.1.4. comportar-se de modo inidôneo (Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa

quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.);

18.1.5. fazer declaração falsa;

18.1.6. cometer fraude fiscal;

18.1.7. não assinar o contrato;

18.1.8. deixar de entregar documentação exigida no edital;

18.1.9. não manter a proposta;

18.1.10 incorrer em qualquer prática vedada pela Portaria MEC nº 120/2016.

18.1.11 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Termo de Referência, no Contrato e das demais cominações legais.

18.1.12 As sanções previstas nos incisos I, III e IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II do mesmo artigo, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar a partir da notificação da empresa.

18.1.13 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

18.2 Sem prejuízo das sanções previstas no item anterior, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às penalidades previstas no artigo 5º ao 7º da Portaria nº 120/2016. Abaixo, destacam-se as possíveis aplicações:

18.2.1 advertência;

18.2.2 multa de:

a) 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9%, que corresponde até 30 (trinta) dias de atraso;

b) 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;

c) 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo de demais sanções;

d) 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente e/ou entrega da garantia contratual, dentro do prazo estabelecido pela administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e

e) 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, em caso de inexecução total do contrato.

18.2.2.1 Para efeito de aplicação de multas, nas hipóteses não previstas nas alíneas anteriores, quando da ocorrência de inexecução parcial das obrigações estabelecidas neste Termo, às infrações são atribuídos graus, conforme Tabela de Multas prevista no ENCARTE “G”, que deverão ser recolhidas no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da comunicação oficial.

18.2.3 Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o MEC, pelo prazo de até 2 (dois) anos.

18.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir o CEDENTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

18.2.5 No caso de ocorrência concomitante das multas previstas nas alíneas “a” e “b”, o percentual aplicado não poderá ultrapassar a 7,5% (sete e meio por cento).

18.3 As sanções de multa poderão ser aplicadas à CESSIONÁRIA juntamente com a de advertência, suspensão

temporária para licitar e contratar com a Administração do CEDENTE e impedimento de licitar e contratar com a União; descontando-a da garantia contratual a ser efetuada.

18.4 No caso de multa, cuja apuração ainda esteja em processamento, ou seja, na fase da defesa prévia, o CEDENTE poderá fazer a retenção do valor correspondente à multa sobre a garantia contratual, até a decisão final da defesa prévia. Caso a defesa prévia seja aceita, ou aceita parcialmente, pelo CEDENTE, o valor retido retornará à conta da garantia contratual, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da decisão final da defesa apresentada.

18.5 O pagamento de multas deverá ser feito pela CESSIONÁRIA em Guia de Recolhimento da União (GRU) com prazo de até 30 (trinta) dias do seu julgamento final.

19. DA RESCISÃO

19.1. Considerar-se-á rescindido o presente termo de cessão de uso oneroso, independente de ato especial, retornando o imóvel à posse da CEDENTE, sem direito a CESSIONÁRIA, a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, nos seguintes casos:

19.1.1 se o imóvel, no todo ou em parte, vier a ser dada utilização diversa da que lhe foi destinada;

19.1.2 se houver inobservância do prazo previsto para o início das atividades;

19.1.3 se a CESSIONÁRIA renunciar a Cessão, deixar de exercer as suas atividades específicas, ou ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;

19.1.4 se ocorrer inadimplemento de cláusulas pactuadas;

19.1.5 se, em qualquer época, a CEDENTE necessitar do imóvel para seu uso próprio;

19.1.6 se a CESSIONÁRIA subcontratar total ou parcialmente, ceder ou transferir o objeto deste Termo, assim como efetuar a cisão, a fusão ou a incorporação que afetem a execução dos serviços.

20. DA GARANTIA CONTRATUAL

20.1 A empresa vencedora deverá prestar garantia, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da assinatura do contrato, no valor correspondente a 4,5% (quatro e meio por cento) do valor R\$ 1.870.486,48 (correspondendo ao valor da área cedida de 501m², conforme processo de seguro predial nº 23000.035310/2017-05, SEI 0902824, Encarte "A" que indica o valor de R\$ 9.427.102,50 para 2.525m² donde foi indicado o proporcional) que corresponde a **R\$ 84.171,89** (oitenta e quatro mil, cento e setenta e um reais e oitenta e nove centavos), dentre as modalidades da lei de regência, que ficará sob a responsabilidade do MEC, consoante o § 1º, do art. 56, da Lei nº 8.666/1993.

20.1.1 O valor de garantia contratual de R\$ 84.171,89 se baseia em estimativa do espaço a ser cedido reservando então esse valor para eventualidades que a empresa não cumpra e são exigidas nesta contratação e se justifica na preservação do espaço cedido donde foi baseado no valor total da área cedida conforme processo de contratação de seguro predial que avaliou o valor total do espaço.

20.1.2 A garantia somente será liberada após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados o **CONTRATANTE** ou a terceiros, bem como ante a comprovação do pagamento, pela **CONTRATADA**, de todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação.

20.2 No caso de apresentação de garantia na modalidade de "FIANÇA BANCÁRIA", estipulada no inciso III do § 1º do Art. 56, da Lei nº 8.666/93, o MEC se reserva ao direito de aceitar somente FIANÇA emitida por instituição financeira credenciada junto ao Banco Central do Brasil - BACEN.

20.2.1 A "FIANÇA BANCÁRIA" deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

20.3 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, esses devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

20.4 Para a prestação da garantia contratual, fica vedado à CONTRATADA, pactuar com terceiros (seguradoras,

instituições financeiras, etc.) cláusulas de não ressarcimento ou não liberação do valor dado à garantia para o pagamento de multas por descumprimento contratual.

20.5 O MEC utilizará a garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, para assegurar o pagamento de:

20.5.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

20.5.2 prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

20.5.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à licitante vencedora; e

20.5.4 obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.

20.6 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos acima indicados, observada a legislação que rege a matéria.

20.7 A autorização contida no item **20.5** é extensiva aos casos de multas aplicadas depois de esgotado o prazo recursal.

20.8 A licitante vencedora se obriga a repor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela contratante.

20.9 A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da licitante vencedora, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

20.10 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do contratante.

20.11 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).

20.12 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993.

20.13 Após o término da vigência do contrato, a garantia terá vigência de mais 3 (três) meses, que poderá ser estendida em caso de ocorrência de sinistro.

20.14 O MEC executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

20.15 A garantia será considerada extinta no prazo de 90 dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será estendido, nos termos da comunicação com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.

20.16 O regramento exigido na contratação inicial permanece inalterado nos casos de renovação contratual.

20.17 O início da execução contratual só ocorrerá mediante a apresentação da garantia, dentre uma das modalidades definidas no § 1º do art. 56, da Lei nº 8.666/93, em até 10 (dez) dias úteis da assinatura da avença contratual.

20.18 O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada (inserido pela IN nº 05/2017).

20.19 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos.

21 - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

21.1 A execução do Contrato, nos termos do § 1º do art. 67, art.73, ambos da Lei nº 8.666/93 e do art. 6º do Decreto nº 2.271/97, será acompanhada e fiscalizada por servidor (ou comissão) da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos, especificamente designado por portaria do Subsecretário de Assuntos Administrativos, que anotarà, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do presente contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e atestará as notas fiscais/faturas de serviço, para fins de pagamento.

21.2 Para o acompanhamento e fiscalização do contrato serão utilizadas as disposições contidas na IN MPOG nº 05/2017 que forem pertinentes segundo a fiscalização, pois esta contratação se trata de concessão de espaço e

não contratação de serviços.

21.3 Caberá ao Fiscal do Contrato, dentre outras atribuições, determinar as providências necessárias ao regular e efetivo cumprimento do contrato, bem como anotar e enquadrar as infrações contratuais constatadas, comunicando-as ao seu superior hierárquico.

21.4 As decisões e as providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

21.5 A Administração, devidamente representada na forma deste item, poderá rejeitar, no todo, ou em parte, o objeto contratado, sem ônus para o MEC, se executados em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos, no Contrato e na sua proposta.

21.6 A licitante vencedora será a única e exclusiva responsável pela prestação dos serviços, ao MEC é reservado o direito, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização da execução contratual, diretamente ou por prepostos designados.

21.7 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da licitante vencedora, 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 em corresponsabilidade do MEC ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

21.8 Fica a licitante vencedora obrigada a reparar, corrigir ou refazer, às suas expensas, no total ou em parte, o serviço em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, bem como danificação a qualquer patrimônio do MEC no prazo fixado pelo fiscal.

22. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA CONTRATUAL

22.1 A cessão de uso, objeto do presente Termo, será formalizada mediante Contrato, conforme o artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

22.2 O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (meses) a contar de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes, mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, após a verificação da real necessidade e com vantagens à Administração, nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

22.3 Após a homologação da licitação a Adjudicatária terá o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Termo de Referência.

22.4 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

22.5 O prazo previsto para assinatura poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

22.6 Previamente à contratação, a Administração realizará consulta on-line ao SICAF, para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público e verificar a manutenção das condições de habilitação, nos termos do artigo 3º, § 1º, da IN SLTI/MPOG N° 02, de 11/10/2010, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

22.7 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 5 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Termo, edital e anexos.

22.8 Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Termo e das demais cominações legais.

22.9 Nas eventuais prorrogações contratuais os custos não renováveis já pagos ou amortizados no primeiro ano

da contratação deverão ser eliminados como condição para a renovação.

22.10 Para a execução dos serviços objeto do presente contrato, inclusive durante eventuais prorrogações da vigência, não haverá despesa para a União, não havendo, portanto, programação de pagamento em dotação orçamentária.

23. DO PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

23.1 O prazo para o início da execução dos serviços, objeto deste Termo, será de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da data da celebração do contrato.

24. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

24.1 A licitante vencedora, aqui denominada CESSIONÁRIA, para a execução dos serviços, objeto do presente Termo de Referência, deverá observar as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, em especial as contidas no art. 6º da Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência da República, no que couber.

24.1.1 Dessa maneira, a contratada deve atender aos programas do MEC quanto às práticas sustentáveis. Assim será exigida colaboração e boa atuação quanto aos temas abaixo:

- Economia de energia;
- Economia em materiais como copos e talheres plásticos descartáveis;
- Economia de água;
- Reciclagem de lixo (separação do lixo conforme indicação do MEC);
- Descarte correto para produtos perigosos ao meio ambiente como pilhas, lâmpadas fluorescentes, equipamentos eletrônicos, dentre outros semelhantes.

24.1.2 Caso a empresa não esteja colaborando com o item anterior ou as companhias deste Ministério, constatado por no mínimo 3 (três) ocorrências em 30 (trinta) dias e assegurado o direito à ampla defesa e contraditório, poderá o MEC rescindir o contrato.

24.1.3 Observar as orientações contidas no Encarte “F” - Dos Critérios para Sustentabilidade Ambiental e do Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental.

25. DA PROPOSTA DE PREÇOS

25.1 O critério de julgamento será pelo **MENOR PREÇO GLOBAL DO VALOR COBRADO PELO QUILO NO SELF-SERVICE PARA O ALMOÇO**, na forma prevista no art. 45, § 1º da Lei nº 8.666/1993. Deve-se observar as tabelas do ENCARTE “C” - TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO, do ENCARTE “D” - MODELO - PROPOSTA DE PREÇOS, do ENCARTE “H” – Planilha de Custos e Formação de Preços e do ENCARTE “I” – Planilha de Custos e Formação de Preços EXCLUSIVA PARA MÃO DE OBRA.

25.2 A proposta deverá conter os seguintes requisitos:

25.2.1 Prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

25.2.2 Valor proposto pelo quilo de alimentação do self-service almoço.

25.2.3 Nome ou razão social do proponente, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último, se houver, para contato, bem como: estado civil, profissão, CPF, Carteira de Identidade, domicílio e cargo na empresa.

25.3 Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.

25.4 A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste termo e em Edital.

25.5 Serão desclassificadas as propostas que não atenderam às exigências do presente Termo e do respectivo Edital/Contrato, que não atendam as especificações constantes dos Anexos ou que sejam omissas ou apresentem irregularidades insanáveis.

25.6 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação ao preço, ao pagamento, ao prazo ou qualquer condição que importe a modificação dos termos originais, ressalvadas apenas aquelas destinadas a sanar evidentes erros materiais, alterações essas que serão analisadas pela Comissão Especial de Licitação.

25.6.1 A falta de data e/ou rubrica da proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal e com poderes para esse fim, sendo desclassificado o **licitante** que não satisfizer tal exigência.

25.7 As licitantes deverão, para fins de elaboração da proposta, analisar detalhadamente as especificações técnicas definidas neste Termo, para execução dos serviços.

25.8 DOS PREÇOS

25.8.1 Os preços das refeições por quilo a serem cobrados no restaurante serão oferecidos pelo licitante e devem ser praticados na concessão do espaço, podendo ser reajustados nos termos do item 15 deste Termo e em cláusula prevista em contrato.

25.8.2 Os preços a serem cobrados na lanchonete serão indicados pela CESSIONÁRIA, no momento da proposta de preços, observada a especificação contida no ENCARTE “C” - TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO e os valores praticados no mercado, podendo, porém, ser reajustados nos termos do item 15 deste Termo e cláusula prevista em contrato.

25.8.2.1 Os valores cobrados pela lanchonete serão praticados conforme ENCARTE “C” - TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO. Havendo motivo justificado para alteração de preços da lanchonete e analisando o fluxo de vendas, poderá o MEC aceitar ou não alterações aos preços praticados, conforme análise devida.

25.9 Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados no ENCARTE “C” - TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO só serão permitidas com a autorização prévia e expressa do CONTRATANTE.

25.10 DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

25.10.1 Serão desclassificadas, com base no artigo 48, incisos I e II da Lei nº 8.666/93, as propostas que:

25.10.1.1 Não apresentarem o ENCARTE “C”, com os valores a serem praticados pela lanchonete e restaurante.

25.10.1.2 Não apresentarem a Declaração contida no Encarte “F” - Dos Critérios para Sustentabilidade Ambiental e do Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental;

25.10.1.3 Não atenderem às exigências contidas neste Termo.

25.11 Não será permitido empresas em consórcio.

26 - DO PREÇO MÁXIMO

26.1 O preço máximo aos serviços do Quilo de refeição é de R\$ 26,59/Kg (Self-Service), podendo ocorrer alteração conforme pesquisa de mercado, a ser realizada pela Coordenação Geral de Licitações e Contratos – CGLC/SAA.

27. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1 Os serviços especificados no objeto desta licitação não excluem outros que porventura se façam necessários à boa execução da tarefa estabelecida pelo CEDENTE, obrigando-se a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações.

27.2 O presente Termo, assim como a proposta apresentada pela licitante vencedora, serão partes integrantes do Contrato de Cessão.

27.3 A licitante vencedora, aqui denominada CESSIONÁRIA, constituir-se-á em depositária fiel dos bens do CEDENTE, colocados à sua disposição, mediante a assinatura de Termo próprio.

27.4 Consultas a respeito deste Termo poderão ser formuladas pelo correio eletrônico institucional: cpl@mec.gov.br, subsidiadas pela área técnica demandante da contratação.

27.5 O esclarecimento de dúvidas a respeito de condições do edital e de outros assuntos relacionados à presente licitação serão divulgados mediante publicação de notas na página web, no endereço www.mec.gov.br,

no link “Acesso à informação/Licitações e Contratos”, bem como no sítio eletrônico <https://www.comprasgovernamentais.gov.br> /Compras Governamentais, ficando as licitantes obrigadas a acessá-la para a obtenção das informações prestadas pelo Pregoeiro.

27.6 Todos os quesitos inerentes aos serviços involuntariamente não explícitos neste Termo, mas necessários à execução total dos serviços e ao seu perfeito acabamento, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

27.7 O Foro para dirimir quaisquer litígios oriundos do presente termo é o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Brasília/DF.

ENCARTE “A”

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro, em atendimento ao previsto no Edital nº ____/2018, que eu, _____, portador (a) da CI/RG nº _____ e do CPF nº _____, Responsável Técnico da empresa _____, C.N.P.J./MF _____, estabelecida no (a) _____, como seu(ua) representante legal, para os fins da presente declaração, compareci perante o representante do Ministério da Educação e vistoriei o local, onde serão executados os serviços, objeto da licitação em apreço, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das condições e grau de dificuldade existentes.

Local e data

Assinatura e carimbo

(Representante da empresa)

VISTO:

Representante do MEC

Observação:

1) Emitir em papel que identifique a licitante.

OBSERVAÇÃO:

- 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.

ENCARTE “B”
RELAÇÃO DE MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Ordem	RELAÇÃO DE BENS PATRIMONIAIS DO MEC EMPRESTADOS AO RESTAURANTE	Quantidade
1	BALANÇA,WELMY W300 60X60	1
2	TELEFONE,ERICSSON MD 110,MD 110 DIGITAL,GELO	1
3	TELEFONE,TK 500 KLAR	1
4	APARELHO DE COPA E COZINHA, PICADOR DE CARNE- CAF-22,INOX-NR12	1
5	LAVADORA EM AÇO INOX PARA RESTAURANTE,DE LOUÇA, INDUSTRIAL	1
6	CONJUNTO DE AQUECEDOR EM AÇO INOX	1
7	EXAUSTOR, CORTINA DE AR 1,5 METROS, MONOFÁSICA. 220V, 1/2 CV	8
8	DESCASCADOR DE LEGUMES CAP. 13 A 15 KG	1

9	PROCESSADOR DE ALIMENTOS MOTOR 1/2, 2	1
10	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE	1
11	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, CAP. 06 LITROS EM AÇO INOX, MARCA: POLI	1
12	FRITADEIRA ELÉTRICA, CAP. ÓLEO 4,5 LITROS, MARCA: CROYDON	1
13	CHAPA BIFETEIRA ELÉTRICA 64X40- POTÊNCIA 3800W, MARCA: CROYDON	1
14	BATEDEIRA DE MASSAS, CAP. 40 LT, RECIPIENTE DE AÇO 304-2 BATEDORES, 1 AGITADOR, MARCA: HOBART	1
15	CILINDRO DE MASSA, CAP.15 KG, MESA EM AÇO INOX , MARCA : GASTROMAQ	1
16	CORTADOR ELÉTRICO DE FRIOS AUTOMÁTICO, CAP.42 CORTES POR MINUTO, MARCA: METVISA CFA300	1
17	EXAUSTOR, COIFA, CENTRAL	2
18	CHAPA PARA RESTAURANTE,À GÁS COM GABINETE	1
19	FOGÃO A GÁS, SEIS QUEIMADORES, SEM FORNO	2
20	FOGÃO A GÁS, QUATRO QUEIMADORES,SEM FORNO	1
21	FORNO A GÁS, TRÊS CÂMARAS	1
22	FREEZER,VERTICAL,QUATRO PORTAS	1
23	EXAUSTOR, COIFA, PAREDE	1
24	FORNO ELÉTRICO, COMBINADO DIGITAL TOUCHSCREEN, COM CAPACIDADE PARA 20GNS 1/1, MODELO VDE120D, MARCA VILLENIX	2
25	CÂMARA FRIGORÍFICA, LEUCATO, AÇO INOX REGULAR	3
26	FRITADEIRA INDUSTRIAL, A GÁS	2

27	REFRESQUEIRA, AÇO INOXIDÁVEL CAPACIDADE 100 LTS, TENSÃO 230 V	1
28	BEBEDOURO, LIBELL MASTER, COR: BRANCO, 220 V	1
29	MONITOR DE VÍDEO, VÍDEO COLOR LCD 19" WIDE W 1942P PRETO	1
30	MONITOR DE VÍDEO, MONITOR LCD 20, MARCA HP	1
31	CPU, HP 6005 PRO - TIPO I - AMD PHENON II X3 B77, MEMÓRIA - 4GB, HD - 500GB, ACOMPANHADO COM TECLADO E MOUSE ÓTICO	3
32	ESTANTE EM AÇO, 3 PRATELEIRAS REGULAR	2
33	CADEIRA	3
34	CADEIRA GIRATÓRIA COM BRAÇO	8
35	MESA AUXILIAR, 70 X 60 X 75 CM MDF	2
36	MESA EM L, 140 X 140 CM MDF	1
37	MESA, MESA RETA COM GAVETAS, MARCA: SULFLEX	3
38	MESA RETANGULAR, ESTRUTURA, BASE EM AÇO CROMADO, BASE DUPLA, 2	79
39	BANCO, TIPO BAR FIXO, SEM BRAÇO, DESCANSO PARA PÉS, ASSENTO MADEIRA MDF - MARCA: CHAIR TABLE.	12
40	MESA REDONDA, DIÂMETRO 80 CM, TAMPO MDF, ACABAMENTO RETO NAS BORDAS - MARCA: CHAIR TABLE.	6
41	CADEIRA GIRATÓRIA, SECRETÁRIA, COM ARO REGULÁVEL, ASSENTO ESPUMA INJETADO - MARCA: CHAIR TABLE	2
42	CADEIRA FIXA, SEM BRAÇO, COM PÉS EM ALÇA, ASSENTO INJETADO - MARCA: CHAIR TABLE.	312
43	BALCÃO TÉRMICO, BANHO MARIA.	1
44	BALCÃO, DE REFEIÇÃO AQUECIDO	3
45	BALCÃO DE REFEIÇÃO, RESFRIADO	2

46	BALCÃO PORTA TALHERES E BANDEJAS	1
47	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO, REFRIGERADO	1
48	REFRIGERADOR HORIZONTAL	1
49	BALCÃO VITRINE REFRIGERADOR	1
50	BALCÃO VITRINE AQUECIDO	1
51	REFRIGERADOR VERTICAL, QUATRO PORTAS	1
52	BALCÃO VERTICAL, QUATRO PORTAS, DOMÉSTICO	1
53	ARMÁRIO ALTO COM 2 PORTAS COR BRANCA ARGILA	1
54	GRELHA DE PISO CONJUNTO COM 13 PEÇAS	1
	Total de itens >	491
	Valor total >	R\$ 485.151,33

Valor estimado para o restaurante e a lanchonete é de R\$ 485.151,33

ENCARTE “C”

TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Cessão de Uso de Área para Exploração dos Serviços de Restaurante e Lanchonete

Item	Discriminação	Unidades de medida	Valor a ser praticado em R\$
1	Restaurante (Autosserviço)	Kg	
2	Sobremesa	Kg	
Lanchonete			
1	Sanduiche de pão de forma – misto de presunto (30g no mínimo) e queijo (30g no mínimo)	Un	
2	Sanduiche de pão de forma – Queijo (50g no mínimo)	Un	
3	Sanduiche de pão de forma – de presunto (50g no mínimo)	Un	
4	Sanduiche de pão francês – misto de presunto (30g no mínimo) e queijo (30g no mínimo)	Un	
5	Sanduiche de pão francês – Queijo (50g no mínimo)	Un	
6	Sanduiche de pão francês – de presunto (50g no mínimo)	Un	
7	Sanduiche de pão francês – Queijo (50g no mínimo) e ovo (1 unidade no mínimo)	Un	
8	Sanduiche de pão francês – Queijo (30g no mínimo), presunto (30g no mínimo) e ovo (1 unidade no mínimo)	Un	
9	Ovo Frito	Un	

10	Sanduiche de pão francês – ovo frito	Un	
11	Pão Francês com manteiga	Un	
12	Hambúrguer	Un	
13	X-burguer	Un	
14	X-frango (filé)	Un	
15	X-salada	Un	
16	X-tudo	Un	
17	Sanduiche de pão integral - Frango e salada (com no mínimo 100 g)	Un	
18	Sanduiche de pão integral - Atum e saladas (com no mínimo 100 g)	Un	
19	Sanduiche de pão integral - Peito de Peru defumado (com no mínimo 100 g)	Un	
20	Sanduiche de pão integral - Patê de azeitonas e ricota (com no mínimo 100 g)	Un	
21	Sanduiche de pão integral - Queijo e presunto (com no mínimo 100 g)	Un	
22	Sanduiche de pão integral - Ameixa e ricota (com no mínimo 100 g)	Un	
23	Salgado - Coxinha de frango (com no mínimo 100 g)	Un	
24	Salgado - Coxinha de frango com catupiri (com no mínimo 100 g)	Un	
25	Salgado - Enroladinho de queijo (com no mínimo 100 g)	Un	

26	Salgado - Enroladinho de queijo e presunto (com no mínimo 100 g)	Un	
27	Salgado - Enroladinho de Salsicha (com no mínimo 100 g)	Un	
28	Salgado - Empada (frango, carne, palmito) (com no mínimo 80 g)	Un	
29	Salgado - Esfirra (carne, frango) (com no mínimo 80 g)	Un	
30	Salgado - Pão de Batata (com no mínimo 80 g)	Un	
31	Salgado - Pão Pizza (com no mínimo 80 g)	Un	
32	Salgado - Pizza (com no mínimo 120 g)	Un	
33	Salgado - Pão da vovó (com no mínimo 80 g)	Un	
34	Salgado - Pão de queijo (com no mínimo 80 g)	Un	
35	Salgado - quibe (com no mínimo 80 g)	Un	
36	Bolo Diet (com no mínimo 100g)	Un	
37	Bolo de cenoura; Chocolate; Aveia e maçã; Frutas; Milho e mandioca (com no mínimo 100g)	Un	
38	Tortas - Massa Folhada (com no mínimo 120g)	Un	
39	Tortas – Salgadas Ligth (diversos sabores) (com no mínimo 120 g)	Un	
40	Tortas - Salgadas (diversos sabores) (com no mínimo 120g)	Un	
41	Tortas - Doces (diversos sabores) (com no mínimo 100 g)	Un	

42	Doce - Pudim de Leite Condensado (com no mínimo 80 g)	Un	
43	Doce - Salada de frutas (com ou sem leite condensado) ((com no mínimo 250 ml)	Un	
44	Bebida - Achocolatado, Achocolatado Diet ou Ligth (com no mínimo 200ml)	Un	
45	Bebida - Leite com: Aveia, Farinha láctea, Granola, Neston (com no mínimo 300ml)	Un	
46	Bebida - Ovomaltine (com no mínimo 300ml)	Un	
47	Bebida - Cafezinho em xícara (com no mínimo 150ml)	Un	
48	Bebida - Cafezinho em xícara (com no mínimo 50ml)	Un	
49	Bebida - Chá em diversos sabores (com no mínimo 150ml)	Un	
50	Bebida - Água mineral, com e sem gás (com no mínimo 500ml)	Un	
51	Bebida - Água de coco (com no mínimo 200ml)	Un	
52	Bebida - Leite pasteurizado Integral, semidesnatado e desnatado, quente ou frio (com no mínimo 300ml)	Un	
53	Bebida - Pingado – café com leite pasteurizado Integral, semidesnatado e desnatado (com no mínimo 200ml)	Un	
54	Bebida - Chocolate quente ou frio, Diet ou Ligth (com no mínimo 200ml)	Un	
55	Bebida - Iogurte natural e desnatado em sabores diversos	Un	

56	Bebida - Suco de frutas em lata (diversos sabores) (com no mínimo 350ml)	Un	
57	Bebida - Suco de laranja (com no mínimo 300ml)	Un	
58	Bebida - Suco de Frutas “in natura” (com no mínimo 300ml)	Un	
59	Bebida - Vitaminas de Frutas simples (com no mínimo 300ml)	Un	
60	Bebida - Vitaminas de Frutas com leite (com no mínimo 300ml)	Un	
61	Leite de soja natural	Un	
62	Suco de frutas com soja diversos sabores	Un	
63	Bebida – Refrigerante sabores diversos lata 350ml	Un	

ENCARTE “D”

MODELO - PROPOSTA DE PREÇOS

Ao MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Ref: PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/201X

PROPOSTA

Item	Especificações	Qtd.	Un.	Valor Unitário (R\$)
01	Preço da Refeição (R\$/Kg)	1 Kg	Kg	

Obs.:

1. Nos valores acima estão compreendidos além do lucro, encargos sociais, taxas e seguros, fretes, quaisquer despesas de responsabilidade do proponente, que direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto licitado, na forma e condições previstas no edital e seus anexos.
2. Declaramos estar de acordo com todas as condições estipuladas no edital e seus anexos.
3. Conforme súmula **TCU 254/2010 o IRPJ** – Imposto de Renda Pessoa Jurídica e a **CSLL** – Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido, não devem constar da composição de preços.

Valor Global:	
Razão Social:	
CNPJ:	
End.:	
CEP:	
Fone/Fax:	
E-mail:	
Validade da Proposta:	
Forma de Pagamento:	
Dados Bancários da empresa:	
Agência:	
Conta Corrente:	

Banco:	
--------	--

DADOS DO REPRESENTANTE DA EMPRESA QUE IRÁ ASSINAR O CONTRATO

Nome:			
CPF:		Nacionalidade:	
RG:		Expedido por:	
Cargo/Função:		Estado civil:	
Reside em:		Telefone:	
Contrato Social Autenticado:			
Procuração do Representante Legal (se for o caso):			

<i>* Lembrar que são necessárias as cópias autenticadas dos principais documentos:</i>	
1- Empresa: Alteração Contratual ou Procuração	
2- Pessoais: Identidade e CPF ou CNH	

Local: NOME DA CIDADE, DIA de MÊS de 20xx.

CARIMBO, ASSINATURA E TIMBRE DA EMPRESA.

ENCARTE “E”

MODELO DE LAUDO DE VISTORIA PARA RECEBIMENTO DE IMÓVEL

Processo: _____

Conforme indica o edital nº ____/2018 ao receber o imóvel do Ministério da Educação para execução das atividades de restaurante e de lanchonete a empresa _____ com CNPJ _____ vencedora da Licitação efetuará vistoria do imóvel conjuntamente com a fiscalização do MEC para que ao final do contrato entregue o imóvel conforme seu recebimento aqui descrito.

Ordem	Descrição da parte do imóvel observada	Condições apresentadas no momento da vistoria.
1		
2		
3		
4		
5		

6		
7		
8		
9		
10		

OBS: podem ser anexadas fotos para melhor descrição do verificado.

Acórdão com esta vistoria a Cedente e a Cessionária abaixo representadas:

Em ____/____/2018

Representante MEC

Carimbo

Representante da Cessionária

Carimbo

ENCARTE “F”

DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E DO MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL.

1 – Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto a inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, em atendimento ao art. 170 da CF/1988, ao art. 3º da Lei nº 8.666/93 alterado pela Lei nº 12.349 de 2010, a Lei nº 12.187/2009 e art. 6º da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, Decreto nº7746/2012:

Constituição Federal/1988:

“Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por fim

assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios:

VI - defesa do meio ambiente, inclusive mediante tratamento diferenciado conforme o impacto ambiental dos produtos e serviços e de seus processos de elaboração e prestação; [Redação dada pela Emenda Constitucional nº 42, de 19.12.2003](#)

Lei nº 8.666/93:

“Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do **desenvolvimento nacional sustentável** e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos. (Redação dada pela Lei nº 12.349, de 2010).” **(Grifamos)**

Lei nº 12.187/2009:

“Art. 6º São instrumentos da Política Nacional sobre Mudança do Clima:

XII - as medidas existentes, ou a serem criadas, que estimulem o desenvolvimento de processos e tecnologias, que contribuam para a redução de emissões e remoções de gases de efeito estufa, bem como para a adaptação, dentre as quais o estabelecimento de critérios de preferência nas licitações e concorrências públicas, compreendidas aí as parcerias público-privadas e a autorização, permissão, outorga e concessão para exploração de serviços públicos e recursos naturais, para as propostas que propiciem maior economia de energia, água e outros recursos naturais e redução da emissão de gases de efeito estufa e de resíduos;”

Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG:

“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; (Grifamos)**

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; (Grifamos)**

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 (Grifamos)**

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.

Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades contratantes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

2 – A licitante deverá apresentar Declaração de Sustentabilidade Ambiental conforme modelo constante neste

anexo, documento este, integrante da proposta constante neste Termo de Referência.

2.1 – Tal exigência visa atender aos dispositivos normativos acima enumerados, bem como estabelecer que a licitante deva implementar ações ambientais por meio de treinamento de seus empregados, pela conscientização de todos os envolvidos na prestação dos serviços, bem como cumprir as ações concretas apontadas especialmente nas obrigações da CONTRATADA, que se estenderão na gestão contratual, refletindo na responsabilidade da Administração no desempenho do papel de consumidor potencial e na responsabilidade ambiental e socioambiental entre as partes.

2.2 - Segue abaixo algumas ações a serem adotadas pela licitante vencedora como boas práticas na prestação dos serviços a serem desempenhadas por intermédio de seus profissionais nas atividades diárias e também nas atividades empresariais:

a) A otimização de recursos materiais;

b) A redução de desperdícios materiais, energia e água por parte de seus profissionais no desempenho das atividades diárias;

c) Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

d) Receber, da CONTRATANTE, informações a respeito dos programas de uso racional dos recursos que impactem o meio ambiente.

e) Responsabilizar-se pelo preenchimento do "Formulário de Ocorrências para Manutenção, a ser fornecido pela CONTRATANTE, a fim de informar prováveis e reais ocorrências. Exemplo de ocorrências mais comuns e que devem ser apontadas são: Vazamentos nas torneiras ou nos lavatórios; Lâmpadas queimadas ou piscando; Fios desencapados; Janelas, fechaduras ou vidros quebrados; Aparelhos eletrônicos ligados e que estejam em desuso, entre outras.

f) Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água.

g) Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades diárias;

h) Instruir os profissionais quanto ao cumprimento da coleta seletiva e do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos adotado por este Ministério em especial aos recipientes adequados para a coleta seletiva disponibilizados nas dependências do Ministério:

AZUL: papel/papelão;

VERMELHO: plástico;

VERDE: vidro;

AMARELO: metal;

PRETO: madeira;

LARANJA: resíduos perigosos;

BRANCO: resíduos ambulatoriais e de serviços de saúde;

ROXO: resíduos radioativos;

MARROM: resíduos orgânicos;

CINZA: resíduo geral não reciclável ou misturado, ou contaminado não passível de separação.

(Resolução nº 275, de 25 de abril de 2001 - Conselho Nacional do Meio Ambiente – CONAMA.

Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

I - menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

II - preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

III - maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV - maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V - maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

VI - uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

VII - origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2018

PROPONENTE: _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____ **FONE/FAX:** _____

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº ____/2018, instaurado pelo Processo de nº 23000.xxxxxx/2018-xx, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas como requisito para habilitação e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG e Decreto nº 7746 de 5 de junho de 2012, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo II da Instrução Normativa nº 31, de 03 de dezembro de 2009, do IBAMA.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____ de _____ de 2018.

Nome:

RG/CPF:

Cargo:

ENCARTE “G”**TABELA DE MULTAS**

INFRAÇÕES	VALOR DA MULTA
1. Servir alimento estragado, impróprio para o consumo ou contaminado por agentes físicos, químicos e biológicos. Entende-se por: a) agentes físicos – pedras, metais, dentre outros corpos estranhos definidos como tais pelos órgãos de Vigilância Sanitária. b) agentes químicos – resíduos de pesticidas, sanitizantes, dentre outros definidos como tais pelos órgãos de Vigilância Sanitária. c) agentes biológicos – bactérias, micro-organismos, fungos, dentre outros definidos como tais pelos órgãos de Vigilância Sanitária.	R\$ 3.000,00, por ocorrência
2) Servir alimentos distintos ou de qualidade inferior aos estabelecidos nos itens 11.1 e 11.2 deste Termo, sem autorização da CEDENTE.	R\$ 500,00, por ocorrência
3) Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	R\$ 100,00, por ocorrência e por dia
4) Servir bebida alcoólica nas dependências do Ministério.	R\$ 1.000,00, por ocorrência.
5) Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais.	R\$ 100,00, por ocorrência e por dia
6) Permitir que falem produtos constantes nos cardápios estabelecidos nos itens 11.1 e 11.2 deste Termo.	R\$ 100,00, por ocorrência e por dia
7) Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente.	R\$ 250,00, por dia
8) Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados no restaurante e na lanchonete.	R\$ 100,00, por ocorrência
9) Utilizar as dependências da CEDENTE para fins diversos do objeto do Contrato de Concessão.	R\$ 1.000,00 por ocorrência.
10) Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços.	R\$ 100,00 por dia

INFRAÇÕES - DEIXAR DE:	VALOR DA MULTA
11) manter a nutricionista nas dependências da CEDENTE.	R\$ 100,00, por dia
12) providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação de órgão fiscalizador, ou da CEDENTE no prazo que foi fixado.	R\$ 500,00, por dia
13) manter preposto qualificado para responder perante a CEDENTE.	R\$ 100,00, por dia
14) remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos.	R\$ 250,00, por dia
15) manter lista de preços em lugar visível.	R\$ 100,00, por dia
16) prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 horas ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado.	R\$ 250,00, por dia e por equipamento
17) manter documentação legal atualizada.	R\$ 100,00, por dia
18) remover o lixo.	R\$ 500,00, por dia
19) recolher a importância mensal correspondente a todos os encargos devidos à CEDENTE, conforme consta neste Termo.	R\$ 100,00, por dia
20) cumprir horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete, determinado pelo órgão fiscalizador.	R\$ 500,00, por dia
21) substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições.	R\$ 100,00, por dia e por empregado
22) recolher diariamente amostra de todos os alimentos servidos.	R\$ 100,00, por dia
23) contratar empregado, após comunicação oficial da carência do profissional específico.	R\$ 100,00, por dia
24) cumprir quaisquer dos itens deste Termo não previstos nesta tabela.	R\$ 100,00, por item e por ocorrência
25) cumprir quaisquer dos itens deste Termo não previstos nesta tabela, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	R\$ 250,00, por item e por ocorrência

INFRAÇÕES - PERMITIR:	VALOR DA MULTA
26) permitir a presença de empregado sem identificação e sem uniforme, mal apresentado ou descalço.	R\$ 100,00, por dia e por empregado
27) a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada.	R\$ 100,00, por dia e por empregado
28) empregado com problema de saúde permaneça no local de trabalho.	R\$ 500,00, por dia e por empregado

ENCARTE “H”

MODELO PARA PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

1. Objetivo: Elaborar o preço proposto por quilo de alimento.

1.1 Observação: Esta planilha será utilizada preferencialmente para análise da exequibilidade da proposta, e para eventuais reajustes.

2. Recomendações:

- Utilizar 1100 refeições dia a 400g cada refeição (média no MEC estimada);
- Estimar a equipe de funcionários apenas para as refeições (pois a lanchonete acompanhará aumento proporcional);
- Fazer as contas para o mês comercial de 22 dias, pois assim coincide o período dos empregados (pagamentos mensais) com os gastos totais.

3. Descrição Geral:

3.1 – MÃO DE OBRA:

Referente a gastos com mão de obra para este cálculo deve-se usar formato do Encarte "I"

3.2 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

Estimar para 22 dias de refeições a 1100 pratos de 400g ou 9.680Kg de alimento pronto, variando entre carnes, cereais (arroz, feijão, etc), legumes, verduras, suco grátis, sobremesa grátis, etc.

3.3 – DESPESAS OPERACIONAIS:

Porcentagem sobre 1 e 2 acima descritos + despesas do item 14 do TR

3.4 – LUCRO:

Estimativa de ganhos com o negócio ou porcentagem sobre 3.1 a 3.3

3.5 – TRIBUTOS SOBRE OS SERVIÇOS:

Porcentagem aplicada ao total da nota e conforme cada tipo de empresa

Usar modelo do módulo 5

4. Tabela com dicas de preenchimento:

	Porcentagem	unitário	Total
1 – MÃO DE OBRA			
Cálculo pelo Encarte "I"		Total Encarte "I"	Total Encarte "I"
2 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
alimentos para 9680Kg (1100*0,4*22) comida pronta		R\$/Kg	9680xR\$/Kg
3 – DESPESAS OPERACIONAIS			
item 14.1 apenas restaurante	0,8583 ou (1-71/501)	R\$ 3.772,50	R\$ 3.237,87
item14.2 apenas restaurante	85,83%	R\$ 0,00	R\$ 0,00
item 14.3 apenas restaurante	85,83%	R\$ 711,61	R\$ 610,76
item 14.4 apenas restaurante	85,83%	R\$ 4.003,48	R\$ 3.436,12
item 14.5 apenas restaurante	85,83%	R\$ 2.661,90	R\$ 2.284,66
Despesas operacionais indiretas	4%	R\$ 165.975,78	R\$ 6.639,03

4 – LUCRO			
Conforme intenção da empresa	% doa anteriores		R\$
5 – TRIBUTOS SOBRE OS SERVIÇOS			
B1. Tributos Federais (especificar)			
PIS	%		R\$
COFINS	%		R\$
B.3 Tributos Municipais (especificar)			
ISS	%		R\$
B.4 Outros tributos (especificar)			
		Total	Soma acima
		Preço Kg	total/9680

ENCARTE “I”

MODELO PARA PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS EXCLUSIVA PARA MÃO DE OBRA

1. Objetivo: Elaborar o gasto com mão de obra.

1.1 Observação: Esta planilha comporá a planilha do encarte “H”.

2 Tabela Resumo modelo para mão de obra:

Ordem	Descrição	Quantitativo	Preço unitário por mês	Total mês
1	Garçom			
2	Cozinheiro			
3	Saladeiro			
4	Doceiro			
5	Ajudante			
			Total	Vai para o Encarte “H”

OBS: Pode-se retirar ou acrescentar tipos de funcionários, uma vez quem estima a equipe é a contratada, mas sabendo que esta será modelo para todo o contrato.

3. Cada tipo de funcionário deve ter uma planilha conforme planilha da IN 5 de 2017 do MPOG. Abaixo, a planilha completa e o módulo 5 pode ser deixado em branco, pois consta do Encarte “H”:

Número processo:	
Número Licitação:	

Dia ____ / ____ /2018 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 Coletiva ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
E	Unidade de medida	Posto de serviço
F	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)	
G	Nº de meses de execução do Contrato:	12

Mão de obra vinculada à execução contratual

Dados para composição dos custos referentes a mão de obra		
1	Tipo de Serviço (mesmo serviço com características distintas)	Contínuo
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
3	Salário Normativo da Categoria Profissional	
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)	
5	Data-Base da Categoria (dia/mês/ano)	

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

I - Remuneração			
I	Remuneração	%	Valor R\$
A	Salário Base		
B	Adicional de periculosidade		
C	Adicional de insalubridade		
D	Adicional noturno		

E	Hora noturna adicional		
F	Adicional de hora extra		
G	Outros (especificar)		
Total:			

Nota 1: O Módulo 1 refere-se ao **valor mensal devido ao empregado** pela prestação do serviço no período de 12 meses.

Nota 2: Para o empregado que labora a jornada 12x36, em caso da não concessão ou concessão parcial do **intervalo intrajornada** (§ 4º do art. 71 da CLT), o valor a ser pago será inserido na remuneração utilizando a alínea “G”.

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

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:			

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 e adicional de férias.

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.

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.2	Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário educação		

F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
	Total		

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. O ideal é verificar na guia da SEFIP atualizada que contém o percentual vigente ao CNPJ em análise.

Nota 3: Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 2.1, o Módulo 3, Módulo 4 e o Módulo 6.

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	
C	Assistência Médica e Familiar	
D	Outros (especificar)	
	Total	

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	

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 dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso-Prévio Trabalhado	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso-Prévio Trabalhado	
	Total	

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 que por ventura venha cobrir o empregado nos casos de Ausências Legais (Submódulo 4.1) e/ou na Intrajornada (Submódulo 4.2), a depender da prestação do serviço.

Nota 2: Haverá a incidência do Submódulo 2.2 sobre esse módulo.

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausências Legais	

C	Licença-Paternidade	
D	Ausência por acidente de trabalho	
E	Afastamento Maternidade	
F	Outros (especificar)	
	Total	

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 serviço.

Módulo 5 - Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
	Total	

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 (especificar)		

	C.2. Tributos Estaduais (especificar)		
	C.3. Tributos Municipais (especificar)		
	Total		

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.

QUADRO-RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão	
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	
E	Módulo 5 - Insumos Diversos	
	Subtotal (A + B +C+ D+E)	
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
	Valor Total por Empregado	

Abaixo, o modelo Exemplificativo de preenchimento da planilha de custos e formação de preços.

Este modelo não é vinculante (não é obrigatório), mas sim representa apenas um exemplo de preenchimento da planilha modelo conforme IN5 de 2017 do MPOG que atende a esta licitação.

--

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA EXECUTIVA
SUBSECRETARIA DE ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS
COORDENAÇÃO – GERAL DE RECURSOS LOGÍSTICOS**

Objeto da Licitação					
O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para prestação de serviço de apoio(restaurante e lanchonete), por meio de cessão de uso, a título oneroso, de uma área cuja medida é de 501,00m², no Ministério da Educação, em Brasília, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento de alimentos, conforme especificações descritas neste Termo de Referência.					
Processo			23000.xxxxxx/2018-xx		
Licitação			nº XXX/2018		
Discriminação dos Serviços: (dados referentes à contratação)					
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)			08/08/2018	
B	Município/UF			Brasília-DF	
C	Ano Convenção Coletiva de Trabalho (Sindiserviços-DF)			DF000330/2018	
D	Nº de meses de execução contratual			12	
Identificação do Serviço					
Tipo de Serviço		Unid. Medida		Quantidade total a contratar	
Cozinheiro		Posto		2	

Mão De obra					
Mão de obra vinculada à execução contratual					
Dados complementares para composição dos custos referente à mão de obra					
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)			Cozinheiro	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional			Sem indicação de valor no sindicato	
3	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)			Cozinheiro	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)			01/05/2019	
MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO					
1	Composição da Remuneração				Valor
A	Salário Base				R\$ 1.312,85
B	Adicional periculosidade				R\$ 0,00
C	Adicional insalubridade				R\$ 0,00
D	Adicional noturno				R\$ 0,00
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida				R\$ 0,00
F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado				R\$ 0,00
G	Outros (especificar)				R\$ 0,00

	Total da Remuneração	R\$ 1.312,85

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
A	13º (décimo terceiro) Salário	8,33%	R\$ 109,36
B	Férias e Adicional de Férias	3,77%	R\$ 49,49
C	Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições	4,33%	R\$ 56,87
	Total	16,43%	R\$ 215,72

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
A	INSS	20,0%	R\$ 262,57
B	Salário Educação	2,5%	R\$ 32,82
C	SAT	2,0%	R\$ 26,26
D	SESC ou Sesi	1,5%	R\$ 19,69
E	SENAI - SENAC	1,0%	R\$ 13,13
F	SEBRAE	0,6%	R\$ 7,88
G	INCRA	0,2%	R\$ 2,63

H	FGTS	8,0%	R\$ 105,03
Total		35,80%	R\$ 470,01
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Benefícios Mensais e Diários	unidade	Valor
A	Transporte	22	R\$ 141,23
B	Auxílio-Refeição/Alimentação		
C	Assistência Médica e Familiar		
D	Outros (especificar)		
Total			R\$ 141,23
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários			
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		Valor
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		R\$ 215,72
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições		R\$ 470,01
2.3	Benefícios Mensais e Diários		R\$ 141,23
Total			R\$ 826,96
MÓDULO 3: Provisão para Rescisão			
3	Provisão para Rescisão	%	Valor

A	Aviso--Prévio Indenizado	0,42%	R\$ 5,51
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,03%	R\$ 0,44
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso-Prévio Indenizado	4,00%	R\$ 52,51
D	Aviso Prévio Trabalhado	0,04%	R\$ 0,53
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	R\$ 0,19
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	1,00%	R\$ 13,13
Total		5,51%	R\$ 72,31

MÓDULO 4: Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	%	Valor
A	Férias - complementar em 2.1 B	8,33%	R\$ 109,36
B	Ausências Legais	1,66%	R\$ 21,79
C	Licença-Paternidade	0,02%	R\$ 0,26
D	Ausência por acidente de trabalho	0,03%	R\$ 0,39
E	Afastamento Maternidade	0,02%	R\$ 0,26
F	Outros (especificar) - Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições	3,60%	R\$ 47,28
Total		13,66%	R\$ 179,34

MÓDULO 5: Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	OBS	Valor
----------	-------------------------	------------	--------------

A	Uniformes	Sem uniforme	R\$ 0,00
B	Materiais	Sem materiais	R\$ 0,00
C	Equipamentos	-	R\$ 0,00
F	Outros (especificar) - Crachá	1 crachá para cada 2 anos	R\$ 0,42
Total			R\$ 0,42

MÓDULO 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor
A	Custos Indiretos	0,00%	R\$ 0,00
B	Lucro	0,00%	R\$ 0,00
C	Tributos	0,00%	R\$ 0,00
	PIS	0,00%	R\$ 0,00
	COFINS	0,00%	R\$ 0,00
	ISS	0,00%	R\$ 0,00
Total			R\$ 0,00

QUADRO-RESUMO DO CUSTO MENSAL POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	OBS	Valor
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração		R\$ 1.312,85
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		R\$ 826,96
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		R\$ 72,31

D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		R\$ 179,34
E	Módulo 5 - Insumos Diversos		R\$ 0,42
	Subtotal (A + B +C+ D+E)		R\$ 2.391,88
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro		R\$ 0,00
Valor Total por Empregado por mês			R\$ 2.391,88

Objeto da Licitação					
O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para prestação de serviço de apoio(restaurante e lanchonete), por meio de cessão de uso, a título oneroso, de uma área cuja medida é de 501,00m², no Ministério da Educação, em Brasília, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento de alimentos, conforme especificações descritas neste Termo de Referência.					
Processo			23000.xxxxxx/2018-xx		
Licitação			nº XXX/2018		
Discriminação dos Serviços: (dados referentes à contratação)					
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)		08/08/2018		
B	Município/UF		Brasília-DF		
C	Ano Convenção Coletiva de Trabalho (Sindiserviços-DF)		DF000330/2018		
D	Nº de meses de execução contratual		12		
Identificação do Serviço					
Tipo de Serviço			Unid. Medida	Quantidade total a	

					contratar	
	Cozinheiro			Posto	1	
Mão De obra						
Mão de obra vinculada à execução contratual						
Dados complementares para composição dos custos referente à mão de obra						
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)			Saladeiro		
2	Salário Normativo da Categoria Profissional			Sem indicação de valor no sindicato		
3	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)			Saladeiro		
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)			01/05/2019		
MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO						
1	Composição da Remuneração					Valor
A	Salário Base					R\$ 1.030,32
B	Adicional periculosidade					R\$ 0,00
C	Adicional insalubridade					R\$ 0,00
D	Adicional noturno					R\$ 0,00
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida					R\$ 0,00

F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado	R\$ 0,00
G	Outros (especificar)	R\$ 0,00
	Total da Remuneração	R\$ 1.030,32

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
A	13º (décimo terceiro) Salário		8,33%		R\$ 85,83
B	Férias e Adicional de Férias		3,77%		R\$ 38,84
C	Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições		4,33%		R\$ 44,63
			Total	16,43%	R\$ 169,30

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
A	INSS			20,0%	R\$ 206,06
B	Salário Educação			2,5%	R\$ 25,76
C	SAT			2,0%	R\$ 20,61
D	SESC ou Sesi			1,5%	R\$ 15,45
E	SENAI - SENAC			1,0%	R\$ 10,30
F	SEBRAE			0,6%	R\$ 6,18

G	INCRA			0,2%	R\$ 2,06
H	FGTS			8,0%	R\$ 82,43
				Total	35,80% R\$ 368,85
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários					
2.3	Benefícios Mensais e Diários			unidade	Valor
A	Transporte			22	R\$ 158,18
B	Auxílio-Refeição/Alimentação				
C	Assistência Médica e Familiar				
D	Outros (especificar)				
				Total	R\$ 158,18
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários					
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários				Valor
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias				R\$ 169,30
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições				R\$ 368,85
2.3	Benefícios Mensais e Diários				R\$ 158,18
					Total R\$ 696,33
MÓDULO 3: Provisão para Rescisão					
3	Provisão para Rescisão			%	Valor
A	Aviso Prévio Indenizado			0,42%	R\$ 4,33
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado			0,03%	R\$ 0,35

C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado			4,00%	R\$ 41,21	
D	Aviso-Prévio Trabalhado			0,04%	R\$ 0,41	
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso-Prévio Trabalhado			0,01%	R\$ 0,15	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso-Prévio Trabalhado			1,00%	R\$ 10,30	
				Total	5,51%	R\$ 56,75
MÓDULO 4: Custo de Reposição do Profissional Ausente						
Submódulo 4.1 - Ausências Legais						
4.1	Ausências Legais			%	Valor	
A	Férias - complementar em 2.1 B			8,33%	R\$ 85,83	
B	Ausências Legais			1,66%	R\$ 17,10	
C	Licença-Paternidade			0,02%	R\$ 0,21	
D	Ausência por acidente de trabalho			0,03%	R\$ 0,31	
E	Afastamento Maternidade			0,02%	R\$ 0,21	
F	Outros (especificar) - Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições			3,60%	R\$ 37,11	
				Total	13,66%	R\$ 140,77
MÓDULO 5: Insumos Diversos						
5	Insumos Diversos			OBS	Valor	
A	Uniformes			Sem uniforme	R\$ 0,00	
B	Materiais			Sem materiais	R\$ 0,00	
C	Equipamentos			-	R\$ 0,00	

F	Outros (especificar) - Crachá	1 crachá para cada 2 anos	R\$ 0,42
Total			R\$ 0,42
MÓDULO 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor
A	Custos Indiretos		R\$ 0,00
B	Lucro		R\$ 0,00
C	Tributos		R\$ 0,00
	PIS		R\$ 0,00
	COFINS		R\$ 0,00
	ISS		R\$ 0,00
Total			R\$ 0,00
QUADRO-RESUMO DO CUSTO MENSAL POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	OBS	Valor
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração		R\$ 1.030,32
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		R\$ 696,33
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		R\$ 56,75
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		R\$ 140,77
E	Módulo 5 - Insumos Diversos		R\$ 0,42
	Subtotal (A + B +C+ D+E)		R\$ 1.924,59

F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro		R\$ 0,00
Valor Total por Empregado por mês			R\$ 1.924,59

Objeto da Licitação			
O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para prestação de serviço de apoio(restaurante e lanchonete), por meio de cessão de uso, a título oneroso, de uma área cuja medida é de 501,00m², no Ministério da Educação, em Brasília, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento de alimentos, conforme especificações descritas neste Termo de Referência.			
Processo	23000.xxxxxx/2018-xx		
Licitação	nº XXX/2018		
Discriminação dos Serviços: (dados referentes à contratação)			
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	08/08/2018	
B	Município/UF	Brasília-DF	
C	Ano Convenção Coletiva de Trabalho (Sindiserviços-DF)	DF000330/2018	
D	Nº de meses de execução contratual	12	
Identificação do Serviço			
Tipo de Serviço	Unid. Medida	Quantidade total a contratar	
Cozinheiro	Posto	4	

Mão De obra					
Mão de obra vinculada à execução contratual					
Dados complementares para composição dos custos referente à mão de obra					
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)			Ajudante de Cosinha	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional			Sem indicação de valor no sindicato	
3	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)			Ajudante de Cozinha	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)			01/05/2019	
MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO					
1	Composição da Remuneração			Valor	
A	Salário Base			R\$ 1.030,32	
B	Adicional periculosidade			R\$ 0,00	
C	Adicional insalubridade			R\$ 0,00	
D	Adicional noturno			R\$ 0,00	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida			R\$ 0,00	
F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado			R\$ 0,00	

G	Outros (especificar)			R\$ 0,00	
	Total da Remuneração				
				R\$ 1.030,32	
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
A	13º (décimo terceiro) Salário			8,33%	R\$ 85,83
B	Férias e Adicional de Férias			3,77%	R\$ 38,84
C	Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições			4,33%	R\$ 44,63
Total				16,43%	R\$ 169,30
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
A	INSS			20,0%	R\$ 206,06
B	Salário Educação			2,5%	R\$ 25,76
C	SAT			2,0%	R\$ 20,61
D	SESC ou Sesi			1,5%	R\$ 15,45
E	SENAI - SENAC			1,0%	R\$ 10,30
F	SEBRAE			0,6%	R\$ 6,18
G	INCRA			0,2%	R\$ 2,06

H	FGTS	8,0%	R\$ 82,43
Total		35,80%	R\$ 368,85
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários			
2.3	Benefícios Mensais e Diários	unidade	Valor
A	Transporte	22	R\$ 158,18
B	Auxílio-Refeição/Alimentação		
C	Assistência Médica e Familiar		
D	Outros (especificar)		
Total			R\$ 158,18
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários			
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor	
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ 169,30	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ 368,85	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ 158,18	
Total		R\$ 696,33	
MÓDULO 3: Provisão para Rescisão			
3	Provisão para Rescisão	%	Valor
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	R\$ 4,33
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,03%	R\$ 0,35

C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	4,00%	R\$ 41,21
D	Aviso Prévio Trabalhado	0,04%	R\$ 0,41
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	R\$ 0,15
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	1,00%	R\$ 10,30
Total		5,51%	R\$ 56,75
MÓDULO 4: Custo de Reposição do Profissional Ausente			
Submódulo 4.1 - Ausências Legais			
4.1	Ausências Legais	%	Valor
A	Férias - complementar em 2.1 B	8,33%	R\$ 85,83
B	Ausências Legais	1,66%	R\$ 17,10
C	Licença-Paternidade	0,02%	R\$ 0,21
D	Ausência por acidente de trabalho	0,03%	R\$ 0,31
E	Afastamento Maternidade	0,02%	R\$ 0,21
F	Outros (especificar) - Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições	3,60%	R\$ 37,11
Total		13,66%	R\$ 140,77
MÓDULO 5: Insumos Diversos			
5	Insumos Diversos	OBS	Valor
A	Uniformes	Sem uniforme	R\$ 0,00
B	Materiais	Sem materiais	R\$ 0,00

C	Equipamentos	-	R\$ 0,00
F	Outros (especificar) - Crachá	1 crachá para cada 2 anos	R\$ 0,42
Total			R\$ 0,42
MÓDULO 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro			
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor
A	Custos Indiretos		R\$ 0,00
B	Lucro		R\$ 0,00
C	Tributos		R\$ 0,00
	PIS		R\$ 0,00
	COFINS		R\$ 0,00
	ISS		R\$ 0,00
Total			R\$ 0,00
QUADRO-RESUMO DO CUSTO MENSAL POR EMPREGADO			
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	OBS	Valor
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração		R\$ 1.030,32
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		R\$ 696,33
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		R\$ 56,75
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		R\$ 140,77

E	Módulo 5 - Insumos Diversos		R\$ 0,42
	Subtotal (A + B +C+ D+E)		R\$ 1.924,59
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro		R\$ 0,00
Valor Total por Empregado por mês		R\$ 1.924,59	

Objeto da Licitação				
O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para prestação de serviço de apoio(restaurante e lanchonete), por meio de cessão de uso, a título oneroso, de uma área cuja medida é de 501,00m², no Ministério da Educação, em Brasília, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento de alimentos, conforme especificações descritas neste Termo de Referência.				
Processo		23000.xxxxxx/2018-xx		
Licitação		nº XXX/2018		
Discriminação dos Serviços: (dados referentes à contratação)				
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	08/08/2018		
B	Município/UF	Brasília-DF		
C	Ano Convenção Coletiva de Trabalho (Sindiserviços-DF)	DF000330/2018		
D	Nº de meses de execução contratual	12		
Identificação do Serviço				
Tipo de Serviço		Unid. Medida	Quantidade total a contratar	
Cozinheiro		Posto	1	

Mão De obra					
Mão de obra vinculada à execução contratual					
Dados complementares para composição dos custos referente à mão de obra					
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)			Salgadeiro	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional			Sem indicação de valor no sindicato	
3	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)			Salgadeiro	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)			01/05/2019	
MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO					
1	Composição da Remuneração				Valor
A	Salário Base				R\$ 1.312,85
B	Adicional periculosidade				R\$ 0,00
C	Adicional insalubridade				R\$ 0,00
D	Adicional noturno				R\$ 0,00
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida				R\$ 0,00
F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado				R\$ 0,00
G	Outros (especificar)				R\$ 0,00

	Total da Remuneração			R\$ 1.312,85		
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	
A	13º (décimo terceiro) Salário			8,33%	R\$ 109,36	
B	Férias e Adicional de Férias			3,77%	R\$ 49,49	
C	Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições			4,33%	R\$ 56,87	
				Total	16,43%	R\$ 215,72
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	
A	INSS			20,0%	R\$ 262,57	
B	Salário Educação			2,5%	R\$ 32,82	
C	SAT			2,0%	R\$ 26,26	
D	SESC ou SESI			1,5%	R\$ 19,69	
E	SENAI - SENAC			1,0%	R\$ 13,13	
F	SEBRAE			0,6%	R\$ 7,88	
G	INCRA			0,2%	R\$ 2,63	
H	FGTS			8,0%	R\$ 105,03	

					Total	35,80%	RS 470,01
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários							
2.3	Benefícios Mensais e Diários				unidade		Valor
A	Transporte				22		RS 141,23
B	Auxílio-Refeição/Alimentação						
C	Assistência Médica e Familiar						
D	Outros (especificar)						
					Total		RS 141,23
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários							
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários						Valor
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias						RS 215,72
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições						RS 470,01
2.3	Benefícios Mensais e Diários						RS 141,23
						Total	RS 826,96
MÓDULO 3: Provisão para Rescisão							
3	Provisão para Rescisão				%		Valor
A	Aviso-Prévio Indenizado				0,42%		RS 5,51
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso-Prévio Indenizado				0,03%		RS 0,44
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso-Prévio Indenizado				4,00%		RS 52,51
D	Aviso Prévio Trabalhado				0,04%		RS 0,53

E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso-Prévio Trabalhado			0,01%	R\$ 0,19
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso--Prévio Trabalhado			1,00%	R\$ 13,13
Total				5,51%	R\$ 72,31
MÓDULO 4: Custo de Reposição do Profissional Ausente					
Submódulo 4.1 - Ausências Legais					
4.1	Ausências Legais			%	Valor
A	Férias - complementar em 2.1 B			8,33%	R\$ 109,36
B	Ausências Legais			1,66%	R\$ 21,79
C	Licença-Paternidade			0,02%	R\$ 0,26
D	Ausência por acidente de trabalho			0,03%	R\$ 0,39
E	Afastamento Maternidade			0,02%	R\$ 0,26
F	Outros (especificar) - Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições			3,60%	R\$ 47,28
Total				13,66%	R\$ 179,34
MÓDULO 5: Insumos Diversos					
5	Insumos Diversos			OBS	Valor
A	Uniformes			Sem uniforme	R\$ 0,00
B	Materiais			Sem materiais	R\$ 0,00
C	Equipamentos			-	R\$ 0,00
F	Outros (especificar) - Crachá			1 crachá para cada 2 anos	R\$ 0,42
Total					R\$ 0,42

MÓDULO 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro						
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro			%		Valor
A	Custos Indiretos					R\$ 0,00
B	Lucro					R\$ 0,00
C	Tributos					R\$ 0,00
	PIS					R\$ 0,00
	COFINS					R\$ 0,00
	ISS					R\$ 0,00
				Total		R\$ 0,00
QUADRO-RESUMO DO CUSTO MENSAL POR EMPREGADO						
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)			OBS		Valor
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração					R\$ 1.312,85
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários					R\$ 826,96
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão					R\$ 72,31
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente					R\$ 179,34
E	Módulo 5 - Insumos Diversos					R\$ 0,42
	Subtotal (A + B +C+ D+E)					R\$ 2.391,88
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro					R\$ 0,00
Valor Total por Empregado por mês						R\$ 2.391,88

Objeto da Licitação			
O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para prestação de serviço de apoio(restaurante e lanchonete), por meio de cessão de uso, a título oneroso, de uma área cuja medida é de 501,00m², no Ministério da Educação, em Brasília, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento de alimentos, conforme especificações descritas neste Termo de Referência.			
Processo		23000.xxxxxx/2018-xx	
Licitação		nº XXX/2018	
Discriminação dos Serviços: (dados referentes à contratação)			
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	08/08/2018	
B	Município/UF	Brasília-DF	
C	Ano Convenção Coletiva de Trabalho (Sindiserviços-DF)	DF000330/2018	
D	Nº de meses de execução contratual	12	
Identificação do Serviço			
Tipo de Serviço		Unid. Medida	Quantidade total a contratar
Cozinheiro		Posto	4
Mão De obra			
Mão de obra vinculada à execução contratual			
Dados complementares para composição dos custos referente à mão de obra			

1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)			Serviços Gerais	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional			Sem indicação de valor no sindicato	
3	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)			Serviços Gerais	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)			01/05/2019	

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor
A	Salário Base	R\$ 1.030,32
B	Adicional periculosidade	R\$ 0,00
C	Adicional insalubridade	R\$ 0,00
D	Adicional noturno	R\$ 0,00
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	R\$ 0,00
F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado	R\$ 0,00
G	Outros (especificar)	R\$ 0,00
	Total da Remuneração	R\$ 1.030,32

MÓDULO 2: Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1	13° (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias			%		Valor
A	13° (décimo terceiro) Salário			8,33%		R\$ 85,83
B	Férias e Adicional de Férias			3,77%		R\$ 38,84
C	Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições			4,33%		R\$ 44,63
				Total	16,43%	R\$ 169,30
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
A	INSS			20,0%		R\$ 206,06
B	Salário Educação			2,5%		R\$ 25,76
C	SAT			2,0%		R\$ 20,61
D	SESC ou Sesi			1,5%		R\$ 15,45
E	SENAI - SENAC			1,0%		R\$ 10,30
F	SEBRAE			0,6%		R\$ 6,18
G	INCRA			0,2%		R\$ 2,06
H	FGTS			8,0%		R\$ 82,43
				Total	35,80%	R\$ 368,85
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários						
2.3	Benefícios Mensais e Diários			unidade		Valor
A	Transporte			22		R\$ 158,18

B	Auxílio-Refeição/Alimentação		
C	Assistência Médica e Familiar		
D	Outros (especificar)		
Total			R\$ 158,18
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários			
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		Valor
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		R\$ 169,30
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições		R\$ 368,85
2.3	Benefícios Mensais e Diários		R\$ 158,18
Total			R\$ 696,33
MÓDULO 3: Provisão para Rescisão			
3	Provisão para Rescisão	%	Valor
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	R\$ 4,33
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso-Prévio Indenizado	0,03%	R\$ 0,35
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso-Prévio Indenizado	4,00%	R\$ 41,21
D	Aviso-Prévio Trabalhado	0,04%	R\$ 0,41
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso-Prévio Trabalhado	0,01%	R\$ 0,15
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso-Prévio Trabalhado	1,00%	R\$ 10,30
Total		5,51%	R\$ 56,75

MÓDULO 4: Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	%	Valor
A	Férias - complementar em 2.1 B	8,33%	R\$ 85,83
B	Ausências Legais	1,66%	R\$ 17,10
C	Licença-Paternidade	0,02%	R\$ 0,21
D	Ausência por acidente de trabalho	0,03%	R\$ 0,31
E	Afastamento Maternidade	0,02%	R\$ 0,21
F	Outros (especificar) - Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições	3,60%	R\$ 37,11
		Total	13,66% R\$ 140,77

MÓDULO 5: Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	OBS	Valor
A	Uniformes	Sem uniforme	R\$ 0,00
B	Materiais	Sem materiais	R\$ 0,00
C	Equipamentos	-	R\$ 0,00
F	Outros (especificar) - Crachá	1 crachá para cada 2 anos	R\$ 0,42
		Total	R\$ 0,42

MÓDULO 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor
A	Custos Indiretos		R\$ 0,00
B	Lucro		R\$ 0,00

C	Tributos					R\$ 0,00
	PIS					R\$ 0,00
	COFINS					R\$ 0,00
	ISS					R\$ 0,00
					Total	R\$ 0,00
QUADRO-RESUMO DO CUSTO MENSAL POR EMPREGADO						
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)			OBS		Valor
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração					R\$ 1.030,32
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários					R\$ 696,33
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão					R\$ 56,75
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente					R\$ 140,77
E	Módulo 5 - Insumos Diversos					R\$ 0,42
	Subtotal (A + B +C+ D+E)					R\$ 1.924,59
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro					R\$ 0,00
Valor Total por Empregado por mês						R\$ 1.924,59

Objeto da Licitação	
O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para prestação de serviço de apoio(restaurante e lanchonete), por meio de cessão de uso, a título oneroso, de uma área cuja medida é de 501,00m², no Ministério da Educação, em Brasília, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento de alimentos, conforme especificações descritas neste Termo de	

Referência.					
Processo			23000.xxxxxx/2018-xx		
Licitação			nº XXX/2018		
Discriminação dos Serviços: (dados referentes à contratação)					
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)			08/08/2018	
B	Município/UF			Brasília-DF	
C	Ano Convenção Coletiva de Trabalho (Sindiserviços-DF)			DF000330/2018	
D	Nº de meses de execução contratual			12	
Identificação do Serviço					
Tipo de Serviço		Unid. Medida		Quantidade total a contratar	
Cozinheiro		Posto		4	
Mão De obra					
Mão de obra vinculada à execução contratual					
Dados complementares para composição dos custos referente à mão de obra					
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)			Garçom	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional			Sem indicação de valor no sindicato	

3	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)			Garçom	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)			01/05/2019	
MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO					
1	Composição da Remuneração				Valor
A	Salário Base				R\$ 1.312,85
B	Adicional periculosidade				R\$ 0,00
C	Adicional insalubridade				R\$ 0,00
D	Adicional noturno				R\$ 0,00
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida				R\$ 0,00
F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado				R\$ 0,00
G	Outros (especificar)				R\$ 0,00
	Total da Remuneração				R\$ 1.312,85
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
A	13º (décimo terceiro) Salário			8,33%	R\$ 109,36
B	Férias e Adicional de Férias			3,77%	R\$ 49,49

C	Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições			4,33%		R\$ 56,87
				Total	16,43%	R\$ 215,72
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
A	INSS			20,0%		R\$ 262,57
B	Salário Educação			2,5%		R\$ 32,82
C	SAT			2,0%		R\$ 26,26
D	SESC ou SESI			1,5%		R\$ 19,69
E	SENAI - SENAC			1,0%		R\$ 13,13
F	SEBRAE			0,6%		R\$ 7,88
G	INCRA			0,2%		R\$ 2,63
H	FGTS			8,0%		R\$ 105,03
				Total	35,80%	R\$ 470,01
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários						
2.3	Benefícios Mensais e Diários			unidade		Valor
A	Transporte			22		R\$ 141,23
B	Auxílio-Refeição/Alimentação					
C	Assistência Médica e Familiar					
D	Outros (especificar)					
				Total		R\$ 141,23

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários					
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários				Valor
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias				R\$ 215,72
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições				R\$ 470,01
2.3	Benefícios Mensais e Diários				R\$ 141,23
				Total	R\$ 826,96
MÓDULO 3: Provisão para Rescisão					
3	Provisão para Rescisão		%		Valor
A	Aviso Prévio Indenizado		0,42%		R\$ 5,51
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado		0,03%		R\$ 0,44
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado		4,00%		R\$ 52,51
D	Aviso Prévio Trabalhado		0,04%		R\$ 0,53
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado		0,01%		R\$ 0,19
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado		1,00%		R\$ 13,13
			Total	5,51%	R\$ 72,31
MÓDULO 4: Custo de Reposição do Profissional Ausente					
Submódulo 4.1 - Ausências Legais					
4.1	Ausências Legais		%		Valor
A	Férias - complementar em 2.1 B		8,33%		R\$ 109,36

B	Ausências Legais	1,66%	R\$ 21,79
C	Licença-Paternidade	0,02%	R\$ 0,26
D	Ausência por acidente de trabalho	0,03%	R\$ 0,39
E	Afastamento Maternidade	0,02%	R\$ 0,26
F	Outros (especificar) - Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições	3,60%	R\$ 47,28
		Total	13,66% R\$ 179,34

MÓDULO 5: Insumos Diversos

5	Insumos Diversos	OBS	Valor
A	Uniformes	Sem uniforme	R\$ 0,00
B	Materiais	Sem materiais	R\$ 0,00
C	Equipamentos	-	R\$ 0,00
F	Outros (especificar) - Crachá	1 crachá para cada 2 anos	R\$ 0,42
		Total	R\$ 0,42

MÓDULO 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor
A	Custos Indiretos		R\$ 0,00
B	Lucro		R\$ 0,00
C	Tributos		R\$ 0,00
	PIS		R\$ 0,00
	COFINS		R\$ 0,00
	ISS		R\$ 0,00

					Total		R\$ 0,00
QUADRO-RESUMO DO CUSTO MENSAL POR EMPREGADO							
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)				OBS		Valor
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração						R\$ 1.312,85
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários						R\$ 826,96
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão						R\$ 72,31
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente						R\$ 179,34
E	Módulo 5 - Insumos Diversos						R\$ 0,42
	Subtotal (A + B +C+ D+E)						R\$ 2.391,88
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro						R\$ 0,00
Valor Total por Empregado por mês							R\$ 2.391,88

Objeto da Licitação					
O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para prestação de serviço de apoio(restaurante e lanchonete), por meio de cessão de uso, a título oneroso, de uma área cuja medida é de 501,00m², no Ministério da Educação, em Brasília, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento de alimentos, conforme especificações descritas neste Termo de Referência.					
Processo		23000.xxxxxx/2018-xx			
Licitação		nº XXX/2018			

Discriminação dos Serviços: (dados referentes à contratação)					
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)			08/08/2018	
B	Município/UF			Brasília-DF	
C	Ano Convenção Coletiva de Trabalho (Sindiserviços-DF)			DF000330/2018	
D	Nº de meses de execução contratual			12	
Identificação do Serviço					
Tipo de Serviço		Unid. Medida		Quantidade total a contratar	
Cozinheiro		Posto		2	
Mão De obra					
Mão de obra vinculada à execução contratual					
Dados complementares para composição dos custos referente à mão de obra					
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)			Caixa	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional			Sem indicação de valor no sindicato	
3	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)			Caixa	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)			01/05/2019	

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO				
1	Composição da Remuneração			Valor
A	Salário Base			R\$ 1.030,32
B	Adicional periculosidade			R\$ 0,00
C	Adicional insalubridade			R\$ 0,00
D	Adicional noturno			R\$ 0,00
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida			R\$ 0,00
F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado			R\$ 0,00
G	Outros (especificar)			R\$ 0,00
	Total da Remuneração			R\$ 1.030,32
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
A	13º (décimo terceiro) Salário		8,33%	R\$ 85,83
B	Férias e Adicional de Férias		3,77%	R\$ 38,84
C	Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições		4,33%	R\$ 44,63
			Total	16,43%
				R\$ 169,30
Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras				

contribuições.

contribuições.				
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições			Valor
A	INSS			R\$ 206,06
B	Salário Educação			R\$ 25,76
C	SAT			R\$ 20,61
D	SESC ou SESI			R\$ 15,45
E	SENAI - SENAC			R\$ 10,30
F	SEBRAE			R\$ 6,18
G	INCRA			R\$ 2,06
H	FGTS			R\$ 82,43
			Total	R\$ 368,85
Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários				
2.3	Benefícios Mensais e Diários			Valor
A	Transporte			R\$ 158,18
B	Auxílio-Refeição/Alimentação			
C	Assistência Médica e Familiar			
D	Outros (especificar)			
			Total	R\$ 158,18
Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários				
2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários			Valor
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias			R\$ 169,30

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ 368,85
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ 158,18
Total		R\$ 696,33

MÓDULO 3: Provisão para Rescisão

3	Provisão para Rescisão	%	Valor
A	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	R\$ 4,33
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,03%	R\$ 0,35
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	4,00%	R\$ 41,21
D	Aviso Prévio Trabalhado	0,04%	R\$ 0,41
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	R\$ 0,15
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	1,00%	R\$ 10,30
Total		5,51%	R\$ 56,75

MÓDULO 4: Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	%	Valor
A	Férias - complementar em 2.1 B	8,33%	R\$ 85,83
B	Ausências Legais	1,66%	R\$ 17,10
C	Licença-Paternidade	0,02%	R\$ 0,21
D	Ausência por acidente de trabalho	0,03%	R\$ 0,31
E	Afastamento Maternidade	0,02%	R\$ 0,21

F	Outros (especificar) - Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições	3,60%		R\$ 37,11
		Total	13,66%	R\$ 140,77
MÓDULO 5: Insumos Diversos				
5	Insumos Diversos	OBS		Valor
A	Uniformes	Sem uniforme		R\$ 0,00
B	Materiais	Sem materiais		R\$ 0,00
C	Equipamentos	-		R\$ 0,00
F	Outros (especificar) - Crachá	1 crachá para cada 2 anos		R\$ 0,42
		Total		R\$ 0,42
MÓDULO 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro				
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%		Valor
A	Custos Indiretos			R\$ 0,00
B	Lucro			R\$ 0,00
C	Tributos			R\$ 0,00
	PIS			R\$ 0,00
	COFINS			R\$ 0,00
	ISS			R\$ 0,00
		Total		R\$ 0,00
QUADRO-RESUMO DO CUSTO MENSAL POR EMPREGADO				
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por			

	empregado)	OBS	Valor
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração		R\$ 1.030,32
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		R\$ 696,33
C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		R\$ 56,75
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		R\$ 140,77
E	Módulo 5 - Insumos Diversos		R\$ 0,42
	Subtotal (A + B +C+ D+E)		R\$ 1.924,59
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro		R\$ 0,00
Valor Total por Empregado por mês			R\$ 1.924,59

Objeto da Licitação					
O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para prestação de serviço de apoio(restaurante e lanchonete), por meio de cessão de uso, a título oneroso, de uma área cuja medida é de 501,00m², no Ministério da Educação, em Brasília, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento de alimentos, conforme especificações descritas neste Termo de Referência.					
Processo			23000.XXXXXX/2018-XX		
Licitação			nº XXX/2018		
Discriminação dos Serviços: (dados referentes à contratação)					
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)			08/08/2018	

B	Município/UF	Brasília-DF	
C	Ano Convenção Coletiva de Trabalho (Sindiserviços-DF)	DF000330/2018	
D	Nº de meses de execução contratual	12	

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço	Unid. Medida	Quantidade total a contratar	
cozinheiro	Posto	1	

Mão De obra

Mão de obra vinculada à execução contratual

Dados complementares para composição dos custos referente à mão de obra

1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)			Nutricionista	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional			Sem indicação de valor no sindicato	
3	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)			Nutricionista	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)			01/05/2019	

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor

A	Salário Base	R\$ 2.352,24
B	Adicional periculosidade	R\$ 0,00
C	Adicional insalubridade	R\$ 0,00
D	Adicional noturno	R\$ 0,00
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	R\$ 0,00
F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado	R\$ 0,00
G	Outros (especificar)	R\$ 0,00
	Total da Remuneração	R\$ 2.352,24

--	--

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
A	13º (décimo terceiro) Salário	8,33%	R\$ 195,94
B	Férias e Adicional de Férias	3,77%	R\$ 88,68
C	Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições	4,33%	R\$ 101,89
		Total	16,43%
			R\$ 386,51

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
A	INSS	20,0%	R\$ 470,45
B	Salário Educação	2,5%	R\$ 58,81

C	SAT			2,0%	R\$ 47,04	
D	SESC ou SESI			1,5%	R\$ 35,28	
E	SENAI - SENAC			1,0%	R\$ 23,52	
F	SEBRAE			0,6%	R\$ 14,11	
G	INCRA			0,2%	R\$ 4,70	
H	FGTS			8,0%	R\$ 188,18	
				Total	35,80%	R\$ 842,09

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários

2.3	Benefícios Mensais e Diários			unidade	Valor
A	Transporte			22	R\$ 78,87
B	Auxílio-Refeição/Alimentação				
C	Assistência Médica e Familiar				
D	Outros (especificar)				
				Total	R\$ 78,87

Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários				Valor
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias				R\$ 386,51
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições				R\$ 842,09
2.3	Benefícios Mensais e Diários				R\$ 78,87
Total					R\$ 1.307,47

MÓDULO 3: Provisão para Rescisão

3	Provisão para Rescisão	%	Valor
A	Aviso-Prévio Indenizado	0,42%	R\$ 9,88
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso-Prévio Indenizado	0,03%	R\$ 0,79
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso-Prévio Indenizado	4,00%	R\$ 94,09
D	Aviso-Prévio Trabalhado	0,04%	R\$ 0,94
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso-Prévio Trabalhado	0,01%	R\$ 0,34
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso-Prévio Trabalhado	1,00%	R\$ 23,52
		Total	5,51% R\$ 129,56

MÓDULO 4: Custo de Reposição do Profissional Ausente

Submódulo 4.1 - Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	%	Valor
A	Férias - complementar em 2.1 B	8,33%	R\$ 195,94
B	Ausências Legais	1,66%	R\$ 39,05
C	Licença-Paternidade	0,02%	R\$ 0,47
D	Ausência por acidente de trabalho	0,03%	R\$ 0,71
E	Afastamento Maternidade	0,02%	R\$ 0,47
F	Outros (especificar) - Encargos de 2.2 - GPS, FGTS e outras contribuições	3,60%	R\$ 84,72
		Total	13,66% R\$ 321,36

MÓDULO 5: Insumos Diversos							
5	Insumos Diversos				OBS		Valor
A	Uniformes				Sem uniforme		R\$ 0,00
B	Materiais				Sem materiais		R\$ 0,00
C	Equipamentos				-		R\$ 0,00
F	Outros (especificar) - Crachá				1 crachá para cada 2 anos		R\$ 0,42
					Total		R\$ 0,42
MÓDULO 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro							
6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro				%		Valor
A	Custos Indiretos						R\$ 0,00
B	Lucro						R\$ 0,00
C	Tributos						R\$ 0,00
	PIS						R\$ 0,00
	COFINS						R\$ 0,00
	ISS						R\$ 0,00
					Total		R\$ 0,00
QUADRO-RESUMO DO CUSTO MENSAL POR EMPREGADO							
	Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)				OBS		Valor
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração						R\$ 2.352,24
B	Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários						R\$ 1.307,47

C	Módulo 3 - Provisão para Rescisão		R\$ 129,56
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente		R\$ 321,36
E	Módulo 5 - Insumos Diversos		R\$ 0,42
	Subtotal (A + B +C+ D+E)		R\$ 4.111,04
F	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro		R\$ 0,00
Valor Total por Empregado por mês			R\$ 4.111,04

Resumo do preço				
Objeto da Licitação				
O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para prestação de serviço de apoio(restaurante e lanchonete), por meio de cessão de uso, a título oneroso, de uma área cuja medida é de 501,00m², no Ministério da Educação, em Brasília, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento de alimentos, conforme especificações descritas neste Termo de Referência.				
Processo	23000.xxxxxx/2018-xx			
Licitação	nº XXX/2018			
1 – MÃO-DE-OBRA	Quantitativo	unitário	Total	
Cosinheiro	2	R\$ 2.391,88	R\$ 4.783,76	

Saladeiro	1	R\$ 1.924,59	R\$ 1.924,59	
Ajudante de Cozinha	4	R\$ 1.924,59	R\$ 7.698,36	
Salgadeira	1	R\$ 2.391,88	R\$ 2.391,88	
Serviços Gerais	4	R\$ 1.924,59	R\$ 7.698,36	
Garçon	4	R\$ 2.391,88	R\$ 9.567,52	
Caixa	2	R\$ 1.924,59	R\$ 3.849,18	
Nutricionista	1	R\$ 4.111,04	R\$ 4.111,04	
Cálculo pelo Encarte "I"	19	Total Encarte "I"	Total Encarte "I"	
			R\$ 42.024,69	
2 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
2.1 alimentos para 9680Kg comida pronta		R\$/Kg	9680xR\$/Kg	
	9680,00 Kg	R\$ 14,90	R\$ 144.232,00	
2.2 Despesas com Materiais e Equipamentos			R\$ 10.000,00	
		Total item 2 >	R\$ 154.232,00	

3 – DESPESAS OPERACIONAIS				
item 14.1 apenas restaurante	85,83%	R\$ 3.772,50	R\$ 3.237,87	
item 14.2 apenas restaurante	85,83%	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
item 14.3 apenas restaurante	85,83%	R\$ 711,61	R\$ 610,76	
item 14.4 apenas restaurante	85,83%	R\$ 4.003,48	R\$ 3.436,12	
item 14.5 apenas restaurante	85,83%	R\$ 2.661,90	R\$ 2.284,66	
Despesas operacionais indiretas	4%	R\$ 207.406,18	R\$ 8.296,25	
			R\$ 17.865,67	
4 – LUCRO				
Conforme intenção da empresa	10%		R\$ 21.412,24	
Tota (1 + 2+ 3 + 4)			R\$ 235.534,60	
5 – TRIBUTOS SOBRE OS SERVIÇOS				
B1. Tributos Federais (especificar)				
Supersimples	8,50%		R\$ 21.880,26	
		Total	R\$ 257.414,86	
		Preço Kg	R\$ 26,59 /Kg	

OBS: R\$26,59 é o total de gastos por total de Quilos vendidos (R\$257.414,86 / 9680,00 Kg)

ENCARTE J

DECLARAÇÃO DE PARENTESCO

(Decreto nº. 7.203/2010; Súmula Vinculante nº 13/STF)

Eu, _____,
CPF _____, candidato a contratação pela empresa
_____, CNPJ nº _____, no posto de
trabalho de _____, para prestação de serviços no MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO, objeto do Pregão nº _____/201X e Contrato nº _____/201X,

DECLARO, para os fins do disposto no Decreto nº. 7.203, de 04/06/2010, e na Súmula Vinculante nº 13/2008, publicada pelo Supremo Tribunal Federal

() NÃO POSSUIR cônjuge, companheiro ou parentes* que sejam agentes políticos ou exerçam cargo comissionado ou função de confiança no Ministério da Educação (Administração Pública Direta), bem como em suas unidades vinculadas (CAPES, INEP, FNDE, e Instituições Federais de Ensino vinculadas ao MEC).

() POSSUIR cônjuge, companheiro ou parentes* que sejam agentes políticos ou exerçam cargo comissionado ou função de confiança no Ministério da Educação (Administração Pública Direta), bem como em suas unidades vinculadas (CAPES, INEP, FNDE, e Instituições Federais de Ensino vinculadas ao MEC).

(neste caso, preencher as informações complementares abaixo).

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Preencher o nome do cônjuge, companheiro ou parente, o grau de parentesco, o cargo e o local onde trabalha – lotação.

Nome: _____ Grau de
parentesco: _____
Cargo: _____ Lotação: _____

Por ser verdade, assumo inteira responsabilidade pelas informações prestadas, estando ciente de que a declaração falsa está sujeita às penalidades previstas em lei.

Brasília, _____ de _____ de 20_____.

Embasamento legal

- Súmula Vinculante nº 13, publicada pelo STF:

“A nomeação de cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, da autoridade nomeante ou de servidor da mesma pessoa jurídica, investido em cargo de direção, chefia ou assessoramento, para o exercício de cargo em comissão ou de confiança, ou, ainda, de função gratificada na Administração Pública direta e indireta, em qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos municípios, compreendido o ajuste mediante designações recíprocas, viola a Constituição Federal”.

- Código Penal – Falsidade Ideológica

“Art.299 omitir, em documento público ou particular, declaração que dele devia constar, ou nele inserir ou fazer inserir declaração falsa ou diversa da que devia ser escrita, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade sobre fato juridicamente relevante.

Pena: reclusão de 01(um) a 05 (cinco) anos e multa, se o documento é público, e reclusão de 01 (um) a 03 (três) anos e multa se o documento é particular.

Parágrafo Único: se o agente é funcionário público, e comete o crime prevalecendo-se do cargo, ou se a falsificação ou alteração é de assentamento de registro civil, aumenta-se a pena de sexta parte”.

- DECRETO nº 7.203, DE 4 DE JUNHO DE 2010

Dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal.

(*) Para os fins desta declaração, consideram-se parentes:

a) parente em linha reta até o terceiro grau (pai e mãe, filho e filha, avô e avó, bisavô e bisavó).

b) parente colateral até o terceiro grau (irmão, irmã, tio, tia, sobrinho, sobrinha).

c) parente por afinidade até o terceiro grau (cunhado(a), sogro(a), enteado, genro e nora, padrasto e madrastra do cônjuge, pais dos sogros, filhos do enteado, bisneto e bisneta do cônjuge).



Documento assinado eletronicamente por **Itamar Rodrigues Silva Filho, Servidor(a)**, em 08/01/2019, às 10:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



Documento assinado eletronicamente por **Waleska Resende Gonçalves, Coordenador(a) Geral, Substituto(a)**, em 08/01/2019, às 14:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
http://sei.mec.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0,
informando o código verificador **1381243** e o código CRC **586C375E**.