



EDITAL DE CONSULTA PÚBLICA CMB Nº 01/2020

A Casa da Moeda do Brasil – CMB torna público que realizará Consulta Pública, visando o aprimoramento das especificidades para Contratação de serviços de preparo e distribuição de refeições em balcões térmicos, no sistema de autosserviço, nas instalações da CMB.

Data: 25 de agosto de 2020

Horário: 14:00 horas.

Local: Sala Virtual do Microsoft Teams. <https://teams.microsoft.com//meetup-join/19%3ameeting_ODA5YjczZjltODZjOC00MmU5LWJlZmMtZjYzNzhmNjJiMTg5%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%2207a7839a-a8fc-48fc-83f7-26afb01753f9%22%2c%22Oid%22%3a%22e71bcbf0-27ea-4f05-9a6b-c563ab190c26%22%7d>

Condução: Departamento de Contratações – DEGEC e Departamento de Logística – DELOG.

2. Do Objeto:

Prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições em balcões térmicos, no sistema de autosserviço, nas instalações da CMB.

3. Do Objetivo:

3.1. Apresentar o termo de referência, a planilha de composição de preços e a minuta de contrato relativos ao objeto, franqueando a quaisquer interessados o acesso às informações pertinentes, a fazer contribuições e sugestões acerca do objeto, de modo que o futuro edital de pregão eletrônico permita a participação do maior número possível de interessados, com publicidade e transparência.

3.2. Importante ressaltar que os pregões eletrônicos na CMB são operacionalizados através do Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br. A participação das licitações estará condicionada ao prévio credenciamento no sistema.

4. Da Agenda da Consulta:

4.1. Programação

- a) A partir das 14:00 horas – acesso dos participantes na sala virtual do MS Teams;
- b) 14:00 - 14:30 horas Registro de Presença, com a ordenação dos inscritos para manifestação oral;
- c) 14:30 - 15:00 Apresentação (leitura), das contribuições e sugestões recebidas na forma do subitem 5.2;
- d) 15:00 - 15:30 Manifestação oral dos inscritos;
- e) A partir das 15:30 - Elaboração e Leitura da Ata, com assinatura eletrônica dos todos os presentes;
- f) Até 16:00 horas, a coordenação do evento aceitará eventuais contribuições e sugestões escritas pelos interessados.

4.2. Ressalvada a identificação de que trata a alínea “a”, os demais horários poderão ser modificados a exclusivo critério da coordenação do evento, objetivando-se dotar de racionalidade e eficiência os trabalhos, sem prejuízo dos objetivos da Consulta.

5. Forma de participação:

5.1. A Consulta Pública será aberta a todos os interessados, pessoas físicas nacionais ou estrangeiras que:

- a) Representem pessoas jurídicas que tenham interesse no fornecimento do objeto do edital anexo, limitado a um representante por pessoa jurídica.
- b) Acompanhem os representantes mencionados na alínea “a”.



5.1.1 Apenas a pessoa física eleita para representar a pessoa jurídica, limitado a um representante, poderá se inscrever para manifestações orais e será responsável perante a coordenação do evento para receber ulteriores correspondências e/ou comunicados.

5.2. As contribuições e sugestões poderão ser encaminhados previamente, com a devida identificação do proponente, em formulário próprio, anexado a este edital (Anexo IV), até às **12 horas** do dia 24/08/2020 (segunda-feira), pelo endereço eletrônico licitacoes@cmb.gov.br, sem qualquer prejuízo à formulação de nova manifestação oral ou escrita durante a Consulta.

5.3. As inscrições dos representantes para manifestação oral ou escrita serão recebidas apenas durante a realização da Consulta Pública e encerram-se às 14:30 h, na forma do item 4.1, alínea “b”.

5.4. Cada inscrito, obedecendo a ordem de inscrição, disporá de 05 (cinco) minutos para se manifestar, podendo reformular ou complementar sua manifestação no tempo adicional de 03 (três) minutos. Não serão permitidos apartes. A coordenação do evento e os Representantes da CMB poderão fazer perguntas aos inscritos para obtenção de esclarecimentos adicionais eventualmente necessários.

5.5. A coordenação do evento poderá interromper a palavra quando o inscrito extrapolar o tempo estabelecido no item 5.4, bem como nos casos em que o tema abordado não influir para o objetivo da Consulta Pública.

5.6. As contribuições e sugestões recebidas por escrito encaminhadas até às **12 horas** do dia 24/08/2020 serão apresentadas durante a sessão pública, na medida da disponibilidade de tempo.

6. Da formulação das contribuições e sugestões:

6.1. As contribuições e sugestões, deverão ser encaminhadas de forma concisa e objetiva, com o preenchimento do Anexo IV do presente edital.

6.2. No preenchimento do Anexo IV, a proponente deverá identificar-se com o preenchimento completo das informações (Razão Social, CNPJ, tel., e-mail de contato), informar para qual documento se destina a contribuição e descrever de forma concisa e objetiva, sempre que possível, identificando o tópico e/ou item do documento ao qual pretende contribuir (Especificação, Modelo de proposta ou minuta de contrato).

7. Da Consulta Pública:

7.1. A coordenação do evento poderá convocar quaisquer empregados que lhe convier, com a finalidade de melhor prestar os esclarecimentos técnicos, operacionais ou jurídicos pertinentes.

7.2. À coordenação do evento competirá dirimir as questões de ordem e decidir conclusivamente sobre os procedimentos adotados na Consulta. Para assegurar o bom andamento dos trabalhos, poderá conceder e cassar a palavra, além de determinar a retirada de pessoas que vierem a perturbar a Consulta.

8. Disposições Gerais:

8.1. Serão coibidas as condutas desrespeitosas ou com o fim de protelar ou desvirtuar o objetivo da Consulta.

Rio de Janeiro, 10 de agosto de 2020.

Coordenador do Evento

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES

1. RESUMO

Esta especificação tem por finalidade descrever os serviços de preparo e distribuição de refeições em balcões térmicos, no sistema de autosserviço, nas instalações da CMB.

1.1 A licitante que for **CONTRATADA** deverá servir em balcões de distribuição aquecidos e refrigerados com apoio de gastronorms as refeições do almoço e jantar no sistema de autosserviço, sendo que o prato principal (proteico), opção e sobremesa (doce ou fruta) terão quantidades porcionadas, conforme Tabela de Gramaturas, itens 4 e 5 deste Anexo, elaborando no mínimo 8 (oito) cardápios diferentes para o almoço e jantar, de modo a permitir opções de preparações variadas por 8 (oito) dias consecutivos.

2. VIGÊNCIA CONTRATUAL

O prazo de vigência do Contrato será de 36 (trinta e seis) meses, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses.

3. CAPACITAÇÃO TÉCNICA (Fase Licitatória)**3.1 Certificados e Atestados de Capacitação Técnica**

3.1.1 Para efeitos de comprovação de capacidade técnica para execução dos serviços deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Atestados de capacidade técnica, expedido por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado que, na condição de cliente (s) final (s), comprove (m) o fornecimento satisfatório, pela licitante, de, no mínimo, 50% da quantidade por Refeição contida na tabela 1 desse TR. Serão aceitos somatórios de atestados para o atingimento da capacidade mínima exigida.

4. QUANTIDADES DE REFEIÇÕES

Tabela 1: Quantidades médias aproximadas dos serviços, podendo variar para mais ou para menos

SERVIÇOS	QUANTIDADES APROXIMADAS				Total mensal
	DIÁRIA		MENSAL		
	Dias úteis	Dias não úteis	Dias úteis- 22 dias	Dias não úteis-08 dias	
Almoço	1.400	100	30.800	800	31.600
Jantar	250	60	5.500	480	5.980
Lanche A	60	35	1.320	280	1.600
Lanche B	130	0	2.860	0	2.860
Ceia	80	40	1.760	320	2.080
Desjejum	1.100	100	24.200	800	25.000
Café (litro)	15	0	330	0	330

4.1 O quadro básico (mínimo diário) de funcionários para prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições em balcões térmicos, no sistema de autosserviço, nas instalações da CMB:

Tabela 2: Quadro de funcionários

NOMENCLATURA DO CARGO	QUANTIDADE
GERENTE DE UNIDADE	01
ASSISTENTE DE RH	01
ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	01
NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO	04
NUTRICIONISTA DE PLANEJAMENTO	01
CHEFE DE COZINHA	01
COZINHEIRO LÍDER	01
COZINHEIRO PLENO	06
COZINHEIRO SÊNIOR	03
AUXILIAR DE COZINHA	49
AÇOUGUEIRO PLENO	03
½ OFICIAL DE COZINHA	06
ENCARREGADO DE SETOR	05
ESTOQUISTA	01
AUXILIAR DE ESTOQUE	03
CONFEITEIRO	01
AUXILIAR DE CONFEITARIA	03
TOTAL	90

4.2 Nos casos de ausência de funcionários por férias ou licenças superiores a 05 (cinco) dias, a licitante que for **CONTRATADA** deverá providenciar reposição imediata dos mesmos, para não prejudicar o andamento dos serviços.

4.3 A ausência de qualquer funcionário principalmente, nos casos de férias ou licenças deverá ser comunicado, previamente, por escrito à **CMB**.

4.4 A licitante que for **CONTRATADA** deverá apresentar à fiscalização da CMB a relação diária de faltas de seus empregados (nome, cargo e horário de trabalho).

5. DOS HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES

5.1 Na distribuição das refeições, deverão ser cumpridos, rigorosamente, os horários abaixo:

DESJEJUM	05:30h às 08:00h
ALMOÇO	10:45h às 14:20h
LANCHE A (EXTRA)	16:35h às 20:00h
LANCHE B (NOTURNO)	00:30h às 01:20h

JANTAR	17:45h às 21:20h
CEIA	02:00h às 04:30h

Tabela 3: quadro de horários das refeições.

6. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO:

- 6.1** O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser procedido por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas de gastronomia e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança dos alimentos. Todos os empregados deverão possuir a carteira de habilitação de manipulador de alimentos em cumprimento da Lei Municipal do RJ, nº1662 de 23/01/91.
- 6.2** Os cardápios deverão ser planejados mensalmente pela licitante que for CONTRATADA, e submetidos à fiscalização da CMB para análise, revisão, alteração e aprovação dos mesmos.
- 6.3** Os cardápios apresentados à CMB para análise e alterações não poderão apresentar repetição das preparações, num intervalo de 08(oito) dias úteis.
- 6.4** Os cardápios analisados e alterados deverão ser devolvidos pela fiscalização da CMB no prazo de 20 dias úteis.
- 6.5** A licitante que for CONTRATADA terá a obrigação de promover 03 (três) almoços, jantares e ceias especiais e 03 (três) campanhas educacionais de promoção à Alimentação Saudável e Nutrição, e sem qualquer ônus adicional para a CMB.
- 6.6** Nas refeições especiais e festivas, o cardápio diferenciado, as decorações de toda área do salão (paredes, pilastras, teto, janelas, balcões de distribuição e hall) e das mesas (arranjos florais, enfeites típicos, toalhas de tecido medindo 4x2 m) serão acordados entre as partes, caso a caso.
- 6.7** O cardápio especial e diferenciado do evento e das campanhas de promoção de alimentação saudável deverá ser planejado de forma a atender, item a item, com padrão melhorado e especial, distinto daquele servido habitualmente, de forma a chamar atenção, quanto à data comemorativa e o conteúdo a ser abordado nas campanhas.
- 6.8** As datas comemorativas serão:
- Aniversário da CMB (mês março)
 - Dia do Moedeiro (mês de julho)
 - Natal (mês dezembro)
- 6.9** Nas campanhas educacionais, os assuntos serão abordados com prévia anuência e aprovação da fiscalização da CMB.
- 6.9.1** Qualquer alteração será comunicada previamente à licitante que for CONTRATADA.
- 6.10** Os cardápios aprovados só poderão ser alterados com a prévia anuência da Fiscalização da CMB, e o pedido deverá ser formalizado por escrito, com as devidas justificativas.



- 6.11 Os cardápios deverão ser elaborados de forma a não possibilitar a utilização dos pratos servidos no dia anterior.
- 6.12 Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição, não poderão ser guardados em qualquer local da área do restaurante para posterior utilização.
- 6.13 Quanto à sobra de alimentos pré-preparados (crus), os mesmos só poderão ser utilizados com autorização da Fiscalização da CMB.
- 6.14 Nenhum alimento poderá ser armazenado em embalagem não apropriada, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.
- 6.15 Todos os gêneros alimentícios poderão ser inspecionados pela fiscalização da CMB junto ao fornecedor de origem, durante o transporte e armazenagem.
- 6.16 Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de higiene e conservação, revestidos internamente de modo apropriado, com juntas vedadas e ainda, proporcionar a temperatura adequada para cada tipo de gênero (perecíveis e não perecíveis).
- 6.17 No recebimento de gêneros, não serão permitidos alimentos congelados estando em processo de degelo, em virtude do mal acondicionamento do transporte ou por qualquer outro motivo.
- 6.18 Os gêneros deverão ser adquiridos em embalagens originais apropriadas e em perfeito estado de conservação, evitando deste modo, riscos de contaminação e alterações em suas características.
- 6.19 Não será permitido o armazenamento de gêneros com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados e gêneros armazenados em embalagens degradáveis (caixas de papelão, madeira e etc.). Os gêneros armazenados, após a retirada de sua embalagem original deverão ser mantidos com a etiqueta original de identificação; além de etiqueta com as seguintes informações: data de abertura da embalagem e data de validade após a abertura.
- 6.20 A licitante que for **CONTRATADA** deverá adquirir a quantidade necessária de recipientes plásticos (monoblocos) vazados e fechados, constantes na listagem de utensílios do **ANEXO III**, para o devido armazenamento dos gêneros.
- 6.21 Para cada refeição deverá ser observada a tabela de gramatura, descrita no item 9. As preparações que não estiverem discriminadas nas tabelas de gramaturas, deverão ser acordadas previamente com a fiscalização da CMB.
- 6.22 Todas as refeições deverão ser preparadas na cozinha da CMB, não podendo a licitante que for **CONTRATADA**, sem prévia autorização da Fiscalização da CMB, receber material pronto ou pré-cozido.
- 6.23 A **CONTRATADA** deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, as preparações constantes do cardápio, embora já preparadas, desde que impugnadas, fundamentalmente, pela CMB.
- 6.24 Diariamente deverão ser recolhidas amostras de todas as preparações prontas para o consumo (sólidas e líquidas), no mínimo 100g, devidamente embaladas e identificadas, que ficarão por 72h na câmara frigorífica sob refrigeração em até 4°C ou sob congelamento a -18°C, para eventuais exames microbiológicos e/ou bromatológicos, que se fizerem necessários. Neste caso, a licitante que for **CONTRATADA** enviará as amostras das preparações selecionadas ao laboratório
-



(laboratório oficial ou credenciado por órgãos oficiais) a ser indicado pela CMB, bem como realizará os respectivos pagamentos das despesas com os exames.

- 6.24.1** As amostras deverão ser colhidas na distribuição, 1/3 (um terço) do tempo antes do término da mesma.
- 6.25** A licitante que for **CONTRATADA** deverá preparar e servir em balcões de distribuição, refeições de dieta, de acordo com o que prescrever o Serviço Médico da CMB/Nutricionista, procurando, sempre que possível, acompanhar o cardápio normal, tendo em vista as restrições das diversas enfermidades;
- 6.25.1** O cardápio da dieta também deverá ser variado composto de diversos legumes, verduras e frutas, como por exemplo: ervilha, vagem, brócolis americano, espinafre, palmito, broto de feijão, manga, morango, pêssego, ameixa, pera etc.
- 6.26** As refeições, conforme sua modalidade deverá obedecer às quantidades mínimas de alimentos prontos, apresentados de acordo com a composição dos cardápios com o seu tipo.
- 6.27** As entregas dos gêneros alimentícios deverão ser realizadas no horário de 08:00h às 16:00h, somente nos dias de expediente normal na CMB, com exceção dos pães e leite.
- 6.27.1** As entregas de hortifrutigranjeiros deverá ocorrer diariamente nas instalações da CMB.
- 6.27.2** A entrega das carnes deverá ocorrer semanalmente atendendo, obrigatoriamente, apenas o quantitativo necessário a ser utilizado na semana subsequente.
- 6.28** O café litro será distribuído no refeitório, nos horários de 6h às 9h, 14h às 15h e 18h às 21h. O café será abastecido em garrafas térmicas fornecidas pelos setores de trabalho da CMB. Nos casos de extravio ou qualquer dano às garrafas térmicas, a empresa **CONTRATADA** deverá repô-las.
- 6.29** Para os empregados do 1º turno o horário destinado ao desjejum, será prorrogado até às 9h, para os empregados em exame periódico, o horário do desjejum, será até às 10h, qualquer alteração de horário será comunicada, previamente, por escrito, à licitante que for **CONTRATADA**.
- 6.30** Durante o pré-preparo, preparo e distribuição de todas as refeições, deverá ter a presença do profissional Nutricionista acompanhando e monitorando os serviços.
- 6.31** Somente será permitida a utilização de aparas de carnes cruas refrigeradas, provindas do pré-preparo, se utilizadas dentro de 24 (vinte e quatro) horas. Essas aparas deverão estar armazenadas devidamente protegidas e identificadas, sob refrigeração (0º C a 4º C), em monoblocos com altura de 10 (dez) cm, identificadas com etiquetas constando nome do produto, data de manipulação / validade. A Identificação original dos fornecedores deverá ser mantida junto aos produtos.
- 6.31.1** As aparas de carnes somente poderão ser aproveitadas em sopas e molhos e deverão estar devidamente limpas e acondicionadas em recipientes próprios às suas características.
- 6.31.2** Não será permitido o recongelamento dos produtos carnes.
- 6.31.3** Só será permitido o armazenamento de carnes para utilização na CMB, devendo a licitante que for **CONTRATADA** respeitar a capacidade técnica das câmaras frigoríficas.
- 6.31.4** As peças de carne adquiridas deverão ser processadas na CMB e cortadas nas gramaturas, conforme a preparação que estarão destinadas.
-

- 6.31.5** As peças das carnes deverão ser descongeladas na câmara frigorífica própria devidamente identificada, inclusive com a data do degelo, antes de serem encaminhadas para o açougue para o corte, não podendo retornar para a câmara de congelamento após o degelo.
- 6.32A** licitante que for **CONTRATADA** deverá apresentar e cumprir um cronograma anual de treinamento específico, para seus funcionários, de acordo com a necessidade da unidade. Este cronograma deverá ser apresentado à fiscalização da CMB até 60 dias da assinatura do contrato e posteriormente, durante o mês de fevereiro de cada ano.
- 6.32.1** A licitante que for **CONTRATADA** deverá apresentar previamente à fiscalização da CMB, o conteúdo que será abordado em cada treinamento, as estratégias bem como, a listagem de presença dos funcionários que efetivamente participaram do curso ministrado.
- 6.33** Os talheres usados nas refeições deverão estar, obrigatoriamente, higienizados e sanitizados e acondicionados em embalagem de saco de papel apropriado do tipo 100% celulose, monolúcido, cor branca, medindo em torno de 06x26cm com fornecedor certificado no selo FSC. A embalagem deverá ser de material resistente, devendo ser aprovada previamente pela fiscalização da CMB.
- 6.34A** licitante que for **CONTRATADA** deverá realizar bimestralmente exames de análises microbiológicas, com pesquisa e contagem de bactérias heterotróficas, bolores, leveduras e coliformes totais e fecais, conforme descrito nos subitens 1.24.1 à 1.24.9, bem como encaminhar à CMB, os resultados e adotar imediatamente as providências necessárias.
- 6.34.1** Na água mineral (garrafão);
- 6.34.2** Na água filtrada através dos purificadores;
- 6.34.3** Na polpa de fruta;
- 6.34.4** No suco preparado, antes e após o acondicionamento nas refresqueiras;
- 6.34.5** No mate e/ou guaraná preparado, antes e após o acondicionamento nas refresqueiras;
- 6.34.6** Nos equipamentos e utensílios, no mínimo em 06 (seis) tipos;
- 6.34.7** Pessoal, no mínimo de 15% do efetivo de empregados;
- 6.34.8** No ambiente, no mínimo 03 (três) áreas;
- 6.34.9** Deverão ser colhidas amostras de todas as preparações da alimentação normal e da dieta.
- 6.35A** água disponibilizada pela licitante que for **CONTRATADA** no refeitório durante as refeições deverá ser filtrada, através de um purificador de água. A manutenção do equipamento será de responsabilidade da licitante que for **CONTRATADA**, devendo a mesma apresentar a fiscalização da CMB periodicamente à ficha contendo a data da manutenção preventiva e corretiva do purificador.
- 6.35.1** A **CONTRATADA** deverá fornecer água mineral de garrafão (padrão polipropileno) de 20 litros, para confecção das bebidas servidas nas refeições.
- 6.35.2** Os galões de água mineral fornecidos semanalmente, deverão constar da data de validade, marca do fabricante, procedência e conter água com potabilidade garantida de acordo com a Portaria 2914/2011 e RDC 275/2005 da ANVISA.
- 6.35.3** O transporte desses galões de água mineral deve estar limpo, seco, sem odores indesejáveis, livres de vetores e pragas urbanas, dotado de cobertura e proteção laterais limpas, impermeáveis e integras. Este veículo não poderá transportar os galões com água envasada junto com outras cargas que comprometem a sua qualidade higiênico sanitária, nem permitir a incidência direta da luz solar.
-



- 6.35.4** A **CONTRATADA** deverá apresentar ao gestor do contrato, análise físico química, bacteriológica e ph em cada entrega, acompanhando a NFe referente à entrega, contendo características microbiológicas do lote fornecido à CMB. O laudo deverá ser emitido por laboratório de órgão público no âmbito estadual ou federal ou laboratório credenciado aos mesmos. Deverá ser apresentado ainda, a licença ambiental de operação (INEA) da empresa fornecedora da água mineral, conforme CONAMA 237/97, a licença da ANVISA, além da análise da água do lote fornecido, conforme Portaria RDC MS 518/2004.
- 6.35.5** A **CONTRATADA** deverá manter diariamente na cozinha, em abridor específico para garrafão de 20 l, sendo proibido, portanto, o uso de facas ou outro material cortante para abrir as tampas dos garrafões.
- 6.36** No refeitório deverão ter 02 serviços de distribuição de bebidas, sendo acondicionadas em refresqueiras em aço inoxidável em bom estado de conservação, com capacidade para atender o quantitativo de refeições servidas, contendo através de um display o sabor do suco e as propriedades da fruta (s) utilizadas na preparação do suco.
- 6.36.1** A licitante que for **CONTRATADA** deverá fazer a aquisição, manutenção e conservação das refresqueiras, devendo disponibilizar ainda refresqueiras de reserva.
- 6.37A** licitante que for **CONTRATADA** deverá comunicar a fiscalização da CMB a cada troca de óleo das fritadeiras.
- 6.37.1** Para o preparo dos alimentos somente será permitida utilização de óleos vegetais com composição predominante de ácidos graxos mono e polinsaturados, sendo vetada a utilização de gorduras vegetais com composição predominante de ácidos graxos saturados. Em preparações culinárias que demandem a utilização de margarina, somente poderá ser utilizado produto sem gordura trans.
- 6.38** Somente será permitida a utilização de leite tipo UHT para a confecção das preparações culinárias. Poderá ser utilizado leite em pó nas preparações culinárias que demandem sua utilização.
- 6.39A** **CONTRATADA** deverá disponibilizar na confeitaria saco de confeitaria descartável.

7 COMPOSIÇÃO DOS CARDAPIOS

7.1 REFEIÇÕES - ALMOÇO E JANTAR

- 7.1.1** As refeições servidas, diariamente, com serviço de bandeja lisa, de acordo com o sistema de autosserviço, deverão constar de:
- 7.2** Entrada – salada com 03 (três) composições e sopa, à vontade;
- 7.2.1** Uma das composições da salada deverá ser diariamente de um vegetal folhoso, como por exemplo: alface crespa, alface americana, alface lisa, agrião, chicória, rúcula, acelga, couve, brócolis, etc.
- 7.2.2** Duas composições poderão ser à base de legumes (ex.: salpicão, seleta de legumes, maionese de legumes, cenoura c/ presunto e petit pois, abóbora c/ palmito, vagem com tomate e ovo e
-

etc.) e/ou de leguminosas (ex: grão de bico c/ atum, feijão fradinho c/ seleta de legumes com tomate, tomilho e milho, lentilha à campanha, soja c/ petit pois e azeitona preta picada e etc.)

7.2.3 Os legumes e as leguminosas poderão ser acrescidos de conservas e/ou ovo e/ou frutas secas (ex: palmito, petit pois, azeitona, milho, cebolinha, atum, passas etc.), na proporção de 10% para o ovo e 15% para as conservas/ frutas secas, do peso total dos legumes crus e na proporção de 20% de ovo e 25% para as conservas/frutas secas, do peso total das leguminosas cozidas.

7.2.4 Se houver na mesma preparação da salada, a mistura de ovos e de conservas, estes deverão ser acrescidos na proporção de 10% de cada um, do peso total do legume cru e 25% de cada um, do peso total da leguminosa crua (exemplo: salpicão, chuchu c/ presunto e milho, soja c/ atum e palmito etc.).

7.2.5 O tomate poderá ser servido junto com os folhosos ou legumes ou às leguminosas.

7.2.6 Os frios poderão ser acrescidos nos almoços, jantares e ceia festivos, sendo 10% do peso dos legumes crus e na proporção de 20 % do peso do total das leguminosas cozidas.

7.3 Prato principal e opção (prato proteico), em quantidades porcionadas;

7.3.1 Quando o prato principal for composto de carne bovina a opção deverá ser de preparações a base de ovos (exemplos: omelete, panqueca, caneloni, lasanha, pizza, ovo frito ou cozido, etc.) ou carne de frango, peixe e camarão;

7.3.2 Para os demais tipos de carne (frango, peixe e suína) a opção deverá ser de carne bovina (exemplos: bife grelhado, carne ensopada, língua, rosbife, churrasquinho, quibe, bolinho de aipim, carne assada, rocambolé, strogonoff, etc.)

7.4 Guarnição – tipo de preparação que deverá acompanhar o prato principal e/ou a opção, à vontade.

7.4.1 A guarnição poderá ser acrescida de 10% para frios e/ou 10% para conservas

7.5 Acompanhamento – O cardápio deverá ser composto diariamente de arroz parabolizado, arroz integral e feijão preto e outros tipos de feijão (manteiga, mulatinho, roxinho, etc.) uma vez por semana. Nos almoços e jantares festivos poderão ser servidos arroz colorido (com brócolis, com lentilha, à grega, arroz de forno e etc.).

7.5.1 O feijão deverá ser servido com caldo grosso, não sendo permitido o uso de qualquer tipo de farináceo com esta finalidade. Deverá conter 15% (quinze por cento) de carne salgada (carne seca) da quantidade total bruta.

7.5.2 Será servido diariamente, no almoço e jantar, à vontade, pão tipo mini francês (20g) com gergelim e/ou torradas feitas com pão de forma e ervas finas, chá e café com e sem açúcar e ainda, adoçante líquido somente com stévia, sucralose ou frutose. Deverá ter disponível palheta plástica e copo descartável de plástico resistente (item 6.18), devendo ser aprovado previamente pela fiscalização da CMB.

7.6 A licitante que for CONTRATADA deverá disponibilizar no hall do restaurante, recipientes térmicos em aço inoxidável devidamente identificados, para o acondicionamento adequado do café e chá, mantendo-os na temperatura ideal até o final das refeições.

- 7.7 Sobremesa** – O comensal terá disponível para consumo, 01 porção de doce apenas 04 dias alternados da semana (sendo 01 dia final de semana) e diariamente 01 porção de fruta, para consumo de ambos, quando servidos, em quantidades porcionadas.
- 7.8 Bebidas** – Sucos preparados somente com polpas de frutas naturais (diluição 1/4 a 1/8), ou polpas extraídas das frutas no próprio restaurante, mate, guaraná, leite B gelado semidesnatado e desnatado e água mineral através do purificador de água, servidos à vontade;
- 7.8.1** As bebidas deverão obedecer às seguintes frequências:
- 7.8.2** Suco de polpa de frutas com açúcar e sem açúcar e leite gelado semidesnatado e desnatado à vontade, sete (07) vezes na semana.
- 7.8.3** Guaraná e mate com e sem açúcar (à vontade): alternadamente, duas vezes na semana, além do suco diário.
- 7.9 SERVIÇOS** – As mesas deverão ser guarnecidas com farinha de mesa, guardanapos, e o sal e palito em sachês de papel, próximos aos balcões de distribuição de refeições.
- 7.9.1** Deverá ter disponível, diariamente, no salão, à vontade, molho à campanha, além de molho de pimenta, azeite extra virgem e vinagre em galheteiros ou nos recipientes originais com a descrição do gênero, data de fabricação e validade.
- 7.9.2** O tipo de galheteiro deverá ser de fácil higienização e ainda ter aprovação prévia da fiscalização da CMB
- 7.9.3** O molho à campanha deverá estar disponibilizado nos balcões de distribuição de saladas, em recipientes próprios com tampa e utensílios disponíveis e adequados para os comensais se servirem. Os recipientes e utensílios deverão ter aprovação prévia da fiscalização da CMB.
- 7.9.4** Deverá ter disponível, diariamente no salão próximo à refresqueira de suco, adoçante líquido somente com sucralose, stévia ou frutose e copo descartável de plástico resistente (item 10.5), devendo ser aprovado previamente pela fiscalização da CMB.
- 7.10 LANCHE A (EXTRA)** deverá ser composto de:
- 7.10.1** 1(um) sanduíche com pães variados podendo conter multigrãos ou sementes de 50g com 40g de frios (duas vezes por semana), ou com 80g de carne (exemplos: hambúrguer, filé de frango, Chester, etc.), 04 vezes na semana ou 02 (dois) salgados (exemplos: quibe, esfiha, folheado etc.) com 70g cada, uma vez na semana. Poderão ser acrescentados ainda nos sanduíches, verduras, legumes e conservas.
- 7.10.1.1** Todos os sanduíches com frios deverão ter 10g de manteiga, exceto quando servido com queijo cremoso. Como exemplos de frios citamos: presunto cozido, presunto defumado, presunto de peru, presunto de peru defumado, Chester, Salaminho, blanquet de peru, queijo prato, queijo minas frescal, queijo minas padrão, etc.
- 7.10.2 BEBIDA** - (05 (cinco) vezes na semana - à vontade) - suco de polpa de fruta natural congelada (diluição ¼) ou suco natural de polpa de fruta extraída no próprio restaurante (ex.: laranja, laranja com mamão, morango com maçã, etc.) e iogurte líquido (01 (uma) vezes na semana) - 1 unidade.
-

- 7.10.2.1** Os sucos deverão ser preparados sem açúcar e deverão ser disponibilizados, à vontade, açúcar e adoçante líquido somente com stévia, sucralose ou frutose.
- 7.10.2.2** Não será permitido no lanche uso de polpa de fruta congelada na preparação do suco de laranja.
- 7.10.3** 01(uma) porção de fruta (exemplos: maçã, pêra, manga, ameixa, uva, caqui, pêssego, goiaba, figo, morango, banana, melancia, etc.) com gramaturas conforme tabela 8.
- 7.10.4** Será servido ainda, quando solicitado previamente pela CMB, lanche extra diferenciado para os empregados em dieta, sendo composto de:
- 7.10.4.1** Um sanduíche com pão integral sem açúcar e sem gordura com queijo minas frescal, blanquet de peru, ricota ou cottage (40g) ou carnes grelhadas e assadas (exemplos: Chester, peito de peru, filé de frango ou bife grelhado) com 100g. Poderão ser acrescidos de verduras, legumes e conservas.
- 7.10.4.2** BEBIDAS: leite desnatado sem açúcar (à vontade) ou iogurte desnatado natural sem açúcar ou iogurte desnatado sem açúcar com polpa de frutas (01 unidade) ou suco de polpa de fruta natural congelada ou extraída no próprio Restaurante (ex.: laranja, laranja com maçã, morango com abacaxi e hortelã, etc) – (à vontade).
- 7.10.4.3** 01 (uma) fruta com gramatura conforme tabela 8.
- 7.10.4.4** Deverá ser disponibilizado, à vontade, adoçante somente c/ stévia, sucralose ou frutose, em sachê.
- 7.11 LANCHE B (2º TURNO)** deverá ser composto de:
- 7.11.1** 01 (um) sanduíche com pães variados, podendo conter multigrãos ou sementes, de 50g, com 40g de frios. Como exemplo de frios citamos: presunto cozido, presunto defumado, presunto de peru, presunto de peru defumado, Chester, salaminho, blanquet de peru, queijo prato, queijo minas frescal, queijo minas padrão, etc.
- 7.11.2** BEBIDA: suco de polpa de fruta congelada com e sem açúcar na diluição de ¼ ou suco de polpa de fruta natural extraída no próprio restaurante (ex.: laranja, laranja com maçã, morango com abacaxi e hortelã, etc.) - à vontade (05 vezes na semana), iogurte líquido – 01 unidade (01 vez na semana). O iogurte poderá ser substituído por chocolate quente nos dias frios (porção de 300 ml).
- 7.11.2.1** Não será permitido no lanche uso de polpa de fruta congelada na preparação do suco de laranja.
- 7.11.2.2** Deverá ser disponibilizado, à vontade, leite semidesnatado B (quente e frio) e leite desnatado (quente e frio), café com e sem açúcar, bem como, adoçante líquido somente com sucralose, stévia ou frutose e água filtrada através de purificador de água.
- 7.11.3** Deverá ser servido 01 porção de fruta, conforme tabela 8 de gramaturas.
- 7.11.4** Deverá ser servido uma porção de 350 ml de canjica, 01 (uma) vez por semana nos meses de junho e julho, além dos serviços diários, previstos no lanche.
-

- 7.11.5** Será servido ainda, quando solicitado previamente pela CMB, lanche noturno diferenciado para os empregados em dieta, sendo composto de:
- 7.11.6** Um sanduíche com pão integral sem açúcar e sem gordura com queijo minas frescal, blanquet de peru, ricota ou cottage (40g).
- 7.11.7** 01(uma) fruta, conforme tabela 8 de gramaturas.
- 7.11.8** Bebida: leite desnatado sem açúcar (à vontade) quente e frio ou iogurte desnatado natural sem açúcar ou iogurte desnatado sem açúcar c/ frutas (01 unidade) ou suco de polpa de frutas sem açúcar na diluição de ¼ ou suco de polpa de fruta natural congelada ou extraída no próprio restaurante (à vontade).
- 7.11.9** Deverá ser disponibilizado à vontade, adoçante somente com sucralose, stévia ou frutose, em sachê, guardanapos e copo descartável de plástico resistente (item 6.18), devendo ser aprovado previamente pela fiscalização da CMB.
- 7.12** CEIA – Deverá ser composta de:
- 7.12.1** Uma porção de pão de 50g, podendo conter em sua composição 5% de multigrãos ou sementes.
- 7.12.2** Uma porção de carne e opção, obedecendo a tabela de gramaturas do item 9. Poderão ser acrescentadas de frios (20g) e ou molhos especiais, quando especificado no cardápio.
- 7.12.3** Deverá ser servida 3 (três) composições de salada.
- 7.12.4** 01 (uma) porção de preparação salgada e assada (exemplos: pizza, empadão, caneloni, esfiha, pastel de forno etc.). No caso de salgadinhos, 02 (duas) unidades de 70g e a mesma gramatura da tabela do item 4, no caso de pratos compostos e preparações salgadas (ex.: torta de aipim com camarão, lasanha, caneloni, etc).
- 7.12.5** 01 (uma) fruta, conforme tabela 8 de gramaturas.
- 7.12.6** 01 (um) doce, conforme tabela 4 de gramaturas.
- 7.12.7** BEBIDA- suco de polpa de fruta congelada na diluição de ¼ ou suco de polpa de fruta natural extraída no próprio Restaurante com e sem açúcar- à vontade (07 vezes na semana) e mate com e sem açúcar à vontade (02 vezes na semana) e guaraná à vontade (02 vezes na semana), ALTERNADAMENTE, além do serviço de suco diário.
- 7.12.7.1** Não será permitido na ceia, o uso de polpa de fruta congelada, na preparação do suco de laranja.
- 7.12.8** Deverá ser servida uma porção de 350 ml de canjica, 01 (uma) vez por semana nos meses de junho e julho, além dos serviços diários previstos na ceia.
- 7.12.9** Sopa à vontade.
- 7.12.10** Deverá ser disponibilizado, à vontade, molho à campanha, azeite, vinagre, leite semidesnatado tipo B e desnatado quente e frio, chá, café com e sem açúcar, bem como, adoçante líquido somente com sucralose, stévia ou frutose e água filtrada através de purificador de água.
-



7.12.11 A ceia quando destinada ao consumo externo do Restaurante, com estimativa média de 80 ceias, a licitante contratada deverá atender conforme item 7.12

7.13 DESJEJUM – Deverá ser composto de:

7.13.1 01 (um) sanduíche com pães variados de 50g, com 10g de manteiga, embalados em saco de papel apropriado, 100% celulose, monolúcido, cor branca (embalagem aprovada previamente pela fiscalização da CMB) e guardanapo;

7.13.2 Durante 05 vezes na semana os pães servidos deverão conter em sua composição 5% multigrãos e sementes (ex.: aveia, gergelim, linhaça, centeio, granola, soja, quinoa, etc.).

7.13.3 Suco de polpa de frutas com açúcar e sem açúcar (diluição de 1/4 ou suco natural de polpa extraída no restaurante) - à vontade. De 15 em 15 dias deverá ser servido além do suco, chocolate quente ou gelado – 300 ml.

7.13.4 Café e leite semidesnatado (à vontade) com açúcar e sem açúcar, leite desnatado sem açúcar (à vontade) e água filtrada através de purificador de água (à vontade).

7.13.5 Deverá ser disponibilizado próximo ao suco, café e leite semidesnatado e desnatado sem açúcar, adoçante líquido composto somente com sucralose, stévia ou frutose, bem como, açúcar em açucareiros e copo descartável de plástico resistente (item 10.5), devendo ser aprovado previamente pela fiscalização da CMB.

7.13.6 Durante o desjejum, deverá ser disponibilizado, guardanapos nos porta-guardanapos em todas as mesas.

7.13.7 Deverá ser servido, a todos os funcionários, uma porção de 350 ml de canjica, 01 (uma) vez por semana nos meses de junho e julho, além dos serviços diários do desjejum.

7.13.8 Deverá ser servido 01 (uma) fruta, conforme tabela 8 de gramaturas. Deverá ser disponibilizado, diariamente, para escolha do empregado que tem alguma restrição às frutas ácidas, as frutas banana ou maçã.

7.13.9 No caso das frutas serem servidas cortadas à francesa, as mesmas serão acondicionadas nas travessas tipo goianas ou em um recipiente de papel biodegradável, cor branca, descartável, apropriado para sobremesa (item 9 – tabela 4) ou copo plástico descartável resistente para sobremesa (item 10.5 –tabela 10), acompanhado de 01(uma) colher de sobremesa descartável rígida.

7.13.10 A licitante que for CONTRATADA deverá apresentar previamente à fiscalização da CMB os utensílios e recipientes descartáveis para aprovação.

7.13.11 Será servido ainda, desjejum especial para os empregados em dieta, condicionado a aquisição, mediante a apresentação de identificação própria, sendo contabilizado, através de listagem de assinaturas, ou por meio das roletas localizadas no restaurante, com a composição citada nos subitens 7.13.11.1, 7.13.11.2 e 7.13.11.3.

7.13.11.1 Pão 50g torrado (pão de forma sem açúcar e sem gordura), pão 50g (pão de forma integral ou com multigrãos sem açúcar e sem gordura (ex.: centeio, preto etc.) com 10g de manteiga - Bebida: suco de polpa de fruta natural congelada ou polpa de fruta natural extraída no próprio restaurante (laranja, laranja c/ mamão, mamão c/ morango, caju, maracujá, manga, morango, etc.) sem

açúcar - à vontade. Não será permitido no desjejum da dieta, o uso de polpa de fruta congelada, na preparação do suco de laranja.

7.13.11.2 01 (uma) fruta, conforme tabela de gramaturas da alínea 5. No caso das frutas serem servidas cortadas à francesa, as mesmas serão acondicionadas nos recipientes do tipo goiana ou em um recipiente de papel atóxico, descartável, biodegradável, cor branca, apropriado para sobremesa (item 6.18) ou copo plástico descartável resistente para sobremesa (item 6.18) apresentado previamente à fiscalização da CMB para aprovação, acompanhado de 01(uma) colher de sobremesa descartável rígida.

7.13.11.3 Deverá estar disponível ainda, para escolha do funcionário em dieta, leite desnatado, iogurte desnatado, com polpa de fruta e sem polpa de fruta s/ açúcar, bem como, ter o serviço de adoçante líquido ou sachê (à vontade), composto somente com sucralose, stévia ou frutose.

7.14 DIETAS – (almoço e jantar)

7.14.1 Estas refeições especiais serão elaboradas com base na composição e alimentos utilizados no planejamento do cardápio normal, conforme indicação Médica/Nutricionista da CMB.

7.14.2 Deverá ser servido suco sem açúcar à vontade. O suco deverá ser confeccionado na diluição de 1/4 com polpa de fruta congelada, ou polpa de fruta extraída no próprio restaurante (exemplos: laranja, caju, mamão c/ acerola, maracujá, cajá, laranja com maçã e etc.)

7.14.2.1 O suco sem açúcar, à vontade, poderá ser consumido também pelos funcionários que não estão em dieta. Deste modo deverá estar disponível, próximo à refresqueiras, adoçante líquido, somente c/ sucralose, stévia ou frutose e copo plástico descartável resistente (item 6.18), devendo ser aprovado previamente pela fiscalização da CMB.

8 CARNES

8.1 CARNES – não deverão conter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

8.1.1 Carne bovina – As carnes bovinas deverão ser fornecidas resfriadas.

8.1.2 Para assar – lagarto redondo.

8.1.3 Para strogonoff – alcatra s/maminha.

8.1.4 Para Rosbife – alcatra s/ maminha.

8.1.5 Para preparações grelhadas - (frequência de 09 vezes no mês) - carne alcatra s/maminha.

8.1.6 Para preparações ensopadas - chã de dentro, patinho, músculo. O músculo só poderá ser utilizado, quando este estiver discriminado no cardápio e com uma frequência de no máximo 01 vez no mês.

8.1.7 Para preparações de carne moída – chã de dentro ou patinho.

8.1.8 Filé mignon sem cordão – para almoços e jantares festivos, quando solicitado.

8.1.9 Para preparações à milanesa - chã de dentro

8.2 AVES

8.2.1 Frango – peito, coxa e filé;

8.2.2 Miúdos de frango – poderá ser utilizado como opção (fígado, moela e coração).

8.2.3 Peru e Chester (sem osso ou com osso dependendo da preparação).

8.3 PEIXES

8.2.4 Para filé – congro rosa, filé de viola, pescada branca, lombinho de cherne, salmão - frequência 04 vezes no mês.

8.2.5 Bacalhau – tipo do porto, codinho, caixa com 06 a 09 peixes, somente nos almoços e jantares festivos, especialmente em comemoração ao evento de natal.

8.2.6 Camarão – tipo 07 barbas graúdo cinza, utilizado nas preparações de recheios de salgados, molhos e em preparações servidas nos almoços, jantares e ceia festivos (ex: Bobó, strognoff, empadão e etc.)

8.3 CARNE SUÍNA

8.3.1 Lombinho, pernil, carré e picanha.

9 PORÇÕES

Tabela 4: Gramaturas - porções

ALIMENTOS – PREPARAÇÕES	GRAMATURA
LOMBINHO GRELHADO /ASSADO	120g
LAGARTO	120g
BIFE GRELHADO / ROSBIFE / ESCALOPINHO	120g
STROGONOFF	CARNE 140g /CREME 40g
CARNE ENSOPADA/PICADINHO DE CARNE	CARNE 140g /MOLHO 30g
CARRÉ GRELHADO (02 UNIDADES)	160g
BIFE DE PANELA	CARNE 140g / MOLHO 30g
BIFE À ROLÉ	140g CARNE / RECHEIO 15g
BIFE À MILANESA	120g
BIFE DE FÍGADO / ISCAS	120g
FILÉ DE PEIXE AO FORNO (ASSADO OU ENSOPADO)	180g
FILÉ DE PEIXE À DORÉ	180g
FILÉ DE PEIXE À MILANESA	180g
FILÉ DE FRANGO GRELHADO	120g
MIÚDOS DE FRANGO	140g
MOELA	140g
CORAÇÃO DE FRANGO	140g
FILÉ DE FRANGO À MILANESA / DORÉ	120g
HAMBÚRGUER	120g
LINGUIÇA GOMO (TOSCANA) FRANGO OU SUÍNA	140g
LÍNGUA	120g
ALMÔNDEGA (03 UNIDADES)	160g
FRANGO -	COXA/ SOBRECOXA-200g



ASSADO, ENSOPADO, FRITO	PEITO-180g
CAMARÃO RECHEIO	160g
CAMARÃO RECHEIO SALGADOS	90g
CAMARÃO – MOLHO	30g
CAMARÃO – RISOTO	100g
BOBÓ DE CAMARÃO -	160g CAMARÃO / 160g AIPIM
BACALHAU DESFIADO	160g
BACALHAU EM POSTA	160g
BOLO BATATA (PRATO ÚNICO)	CARNE 130g / BATATA 150g
QUIBE – FRITO OU FORNO (para salgados no lanche e ceia- proporção de 1:2 de carne e na salada 1:1)	140g
OMELETE	160g
VIRADO (Carré, ovo, linguiça toscana de frango ou de porco)	Carré 100g/Linguiça 60g/ ovo (1 un.)
ALIMENTOS – PREPARAÇÕES	GRAMATURA
DOCES DE CONFEITARIA	100g
MIL FOLHAS / FOLHEADOS	100g
DOCES CASEIROS (canjica, arroz doce, doce de banana etc.)	100g
DOCES EM PASTA	70g
GELATINA / PUDIM / FLAN	90g
MOUSSES	80g
ROMEU E JULIETA- (QUEIJO MINAS – 40g/ GOIABADA – 50g)	90g
SORVETE	90g (peso líquido)
FRUTAS EM CALDA (somente a fruta)	100 g

- 9.1 São considerados doces de confeitaria: pudim de leite condensado, queijadinhas, quindim, torta gelada de fruta, mousses, brigadeiro, tortetele individual ou de tabuleiro, sonhos, bomba, tortas em geral.
- 9.2 Os doces de confeitaria- Grupo B serão servidas somente nos almoços, jantares e ceias festivos.
- 9.3 São considerados doces caseiros: banana caramelada, doce de mamão em anel ou lâminas, doce de banana c/ suspiro, pudim de pão c/ passas, maçã ou banana, arroz doce ou cuscuz.
- 9.4 As sobremesas não poderão se repetir durante o mês.
- 9.5 As sobremesas Doce de Confeitaria- Grupo A e sorvete deverão ser servidos nos dias úteis.
- 9.6 A sobremesa sorvete deverá ser servida 03 vezes no mês, podendo ser sob a forma de picolé ou em copinho, conforme descrição do cardápio.
- 9.7 A composição do pudim de leite condensado deverá ser: leite semidesnatado, leite condensado e ovos. Esta sobremesa deverá ser servida bimestralmente.
- 9.8 O creme de Patisseiro utilizado nas torteletes, torta de limão e outras, deverá conter 40% de leite condensado, 15% de creme de leite e 20% de ovos, da proporção da quantidade do leite semidesnatado utilizado.
- 9.9 Nas sobremesas de gelatina, flan ou pudim, quando acrescidas de frutas picadas, deverão conter o per capita de 30g de frutas.

- 9.10** As preparações do tipo parmegiana ou pizzaiolo (com presunto de peru (10gr) e mussarela) deverão ter um acréscimo de 20g de queijo, e as preparações à milanesa deverão ter no máximo um acréscimo, no per capita de 30g;
- 9.11** Nas preparações não constantes do item 4, as gramaturas serão definidas pela Fiscalização da CMB;
- 9.12** A preparação de lasanha servida como prato principal e guarnição (prato composto), deverá conter 150g de recheio, perfazendo um total de 300g e o presunto utilizado será o presunto de peru ou de porco.
- 9.13** A preparação de lasanha servida como prato principal ou opção, deverá conter 130g de recheio perfazendo um total de 250g e o presunto utilizado será o presunto de peru;
- 9.14** A preparação de panqueca deverá conter 130g de carne e 60g de massa (pronta).

10 SOBREMESA

Tabela 5 - Incidências mensais de sobremesa (17 dias):

TIPOS	INCIDÊNCIA
Gelatina, gelatina c/ frutas naturais ou de compotas, gelatina mosaico, spumone.	04 vezes / mês
Flan, pudim (em pó), surpresa de frutas (flan, gelatina, frutas em calda), frutas em compota (pêssego, goiaba)	04 vezes / mês
Doces caseiros	02 vezes / mês
Romeu e Julieta	01 vezes / mês
Doce em pasta	02 vezes / mês
Sorvete	03 vezes / mês
Doce de confeitaria – Grupo A Rocamboles, tortelete, pudim e bolo de tapioca, bomba, bombocado, torta de maçã, cuca de banana, pudim de limão, bolos e pudins em geral.	01 vezes / mês
Doce de confeitaria – Grupo B (somente nos almoços e jantares festivos) Pudim de leite, quindim, queijadinha, torta gelada (pão de ló, creme de Patisseiro, frutas, creme de leite), pavês, mousse de chocolate e de frutas, tortas especiais (massa de tortelete ou pão de ló, creme de Patisseiro com frutas – limão, maracujá, morango, etc.), torta de brigadeiro	02 vezes / ano

10.1 INCIDÊNCIA MENSAL (dias úteis) – CARNES

Tabela 6: incidência mensal de carnes

Prato Principal	Frequência	Opção	Frequência
Alcatra	06	Chester	01
Filé de frango	03	Chã / Patinho	08
Chã de dentro	03	Alcatra	01
Feijoada	01	Filé de frango	02
Lombinho / carré / picanha suína / medalhão de lombinho / espetinho misto	01	Linguiça de frango	02



(carne, lombo e frango) (alternar mensalmente)			
Frango (coxa / peito)	03	Frango (coxa / peito)	02
Lasanha	01	Ovo	03
Filé de peixe	04	Fígado	01
Lagarto redondo			02

10.2 - INCIDÊNCIA MENSAL DE GUARNIÇÃO

Tabela 7: guarnição

Preparações	Incidência
Legumes (batata, cenoura, ervilha vagem, abóbora, aipim etc.) – sauté, gratinado, purê, frito, à francesa, suflê, maionese (até 02 vezes) c/ aipo e/ou com frutas e/ou com frios e/ou com conservas, (etc.)	15
Torta (cebola, milho, legumes, etc.)	01
Massa (gravatinha, parafuso, talharim, espaguete, etc.)	04
Creme (milho, espinafre, etc.)	01
Folhosos (couve, espinafre, brócolis, etc.)	03
Batata frita / corada / chips / palha	03
Farofa	03

10.3– TABELA DE GRAMATURAS DE FRUTAS - 1 porção

Tabela 8: Gramatura de Frutas

FRUTAS	GRAMATURA
ABACATE AO NATURAL	120g
ABACATE CREME	100g
ABACAXI	150g
ABACAXI PICADO	130g
MAÇÃ TIPO GALA	150g
AMEIXA	180g
BANANA	01 unidade – 130g
CAQUI	150g - 01 unidade
FIGO	120g
GOIABA	130g -01 unidade
KIWI	130g - 02 unidades
LARANJA	150g - 01 unidade
LARANJA PICADA	130g
MAMÃO FATIADO	200g
MAMÃO PICADO	130g
MANGA INTEIRA/FATIADA	150g
MELANCIA FATIADA	200g
MELÃO FATIADO	200g
MELÃO PICADO	130
MORANGO	150g
PERA	150g - 01 unidade
PÊSSEGO	180g - 2 unidades
SALADA DE FRUTAS	130g
TANGERINA	130g - 01 unidade
UVA	150g

10.4 – Exemplos dos Gêneros alimentícios de Primeira Qualidade:*Tabela 9: Exemplos de gêneros*

GÊNEROS	DESCRIÇÃO DE QUALIDADE
Camarão	Tipo Natubrás ou padrão similar.
Ovo	Tipo extragrande
Carne seca	Magra manta longa, traseiro - tipo Charque 500 Gauchinha ou padrão similar.
Salgados (lombo, costela etc)	Tipo Sadia, Perdigão, Seara ou padrão similar.
Toucinho de fumeiro (bacon)	Tipo Sadia, Perdigão, Seara ou padrão similar.
Sal refinado	Tipo Cisne, Ita ou padrão similar.
Óleo de soja, girassol ou canola	Tipo Primor, Lisa ou padrão similar.
Açúcar refinado	Tipo União, Neve, Doçura ou padrão similar
Feijão preto (produzir caldo grosso)	Tipo 1, do tipo Combrasil ou padrão similar
Arroz Parabolizado	Tipo 1 de grão longo- tipo UncleBen's, Ouro, Princesa ou padrão similar
Café	Tipo Palheta, Capital ou padrão similar
Massas secas (parafuso, talharim, espaguete e etc.)	Tipo Piraquê, Adria, Petybon ou padrão similar
Massas frescas pré-cozidas em geral (lasanha, nhoque, rondeli, caneloni, ravioli)	Pastifícios, Petrópolis, Terense ou padrão similar
Cereais (ervilha seca, grão de bico, feijão fradinho, lentilha, etc.)	Tipo Chinezinho, Rialto ou padrão similar
Farinha de mesa – torrada, fina tipo 1	Tipo Tipity, Granfino ou padrão similar
Farinha de trigo - tipo especial	Tipo Boa Sorte, Dona Benta, ou padrão similar
Pão de forma comum / integral s/açúcar	Tipo Wickbold, Plus Vita ou padrão similar
Fubá	Tipo Granfino, Mimoso ou padrão similar.
Azeite extra virgem	Tipo Galo, Andorinha ou padrão similar.
Palmito de açaí	Tipo Borjal Palms, Hermes, Mundia ou padrão similar
Leite de côco	Tipo Socôco, Maguary, Serigy, Ducôco ou padrão similar.
Côco ralado- branco – úmido	Tipo Socôco, Sericôco, Maguary ou padrão similar.
Creme de leite	Tipo Nestlé, Glória, Parmalat ou padrão similar.
Leite condensado	Tipo Nestlé, Parmalat, Glória ou padrão similar.
Petit-pois	Tipo Jurema, Arisco, Bonduelle ou padrão similar.
Milho	Tipo Jurema, bonduelle, Arisco ou padrão similar.
Azeitona – tamanho médio ou grande	Tipo Beira Alta Cica ou padrão similar.
Extrato de tomate	Tipo Elefante, Peixe ou padrão similar.
Maionese	Tipo Hellmann's, Gourmet, Cica ou padrão similar.
Leite em pó	Tipo Itambé, Mimo, La Sereníssima ou padrão similar.
Leite integral ou desnatado (Longa Vida)	Tipo Parmalat, Itambé, ou padrão similar.
Atum sólido em óleo comestível ou Atum sólido light	Tipo CPC, Gomes da Costa, Coqueiro ou padrão similar.
Chocolate em pó solúvel	Tipo Nestlé, Bhering ou padrão similar.
Passas	Graúda s/ caroço
Amido de milho	Tipo Maizena
Biscoito Maria	Tipo Piraquê, São Luiz ou padrão similar.
Fermento em pó	Tipo Royal ou padrão similar.
Manteiga	Tipo Itambé, Regina ou padrão similar.

Margarina	Tipo Claybon, Piraquê, Primor ou padrão similar.
Vinagre (Agrin) de maçã	Tipo Peixe, Castelo de Alvear ou padrão similar.
Champignon inteiro	Tipo Arisco, Kinutre, Hemma ou padrão similar.
Catchup e Mostarda	Tipo Cica, Peixe, Arisco ou padrão similar.
Doce de leite cremoso	Tipo Itambé ou padrão similar.
Ameixa seca	Tipo Colombo, Beira Alta, Arisco ou padrão similar.
Pêssego em calda(cor uniforme, graúdo)	Tipo Cica, Leal Santos ou padrão similar.
Goiabada em corte	Tipo Cica, Predilecta ou padrão similar.
Pó de gelatina, de pudim, curau c/ leite	Tipo Liotécnica, Royal, Amisan ou padrão similar.
Presunto cozido ou defumado	Tipo Sadia, Perdigão, Seara ou padrão similar.
Salaminho	Tipo Sadia, Perdigão, Seara ou padrão similar.
Mortadela	Tipo Sadia, Perdigão, Seara ou padrão similar.
Queijo prato	Tipo Planalto, Regina, Leitbom, Polengui, Boa Nata ou padrão similar.
Queijo minas frescal	Tipo Ecila, Caetés, Brasil, Rei do Vale, Savi ou padrão similar.
Queijo minas padrão	Tipo Caetés, Regina, Marília, Ecila ou padrão similar.
Queijo Cottage	Tipo Boa Nata, Ecilia ou padrão similar.
Queijo Ricota	Tipo Boa Nata, Ecilia ou padrão similar.
Mussarela	Tipo Planalto, Polengui, Ecila, Só leite, Boa Nata, Crioulo ou padrão similar.
Salsicha	Tipo Sadia, Perdigão ou padrão similar.
Linguiças	Tipo Sadia, Perdigão, Seara, Aurora (linguiça de frango) ou padrão similar.
Paio	Tipo Sadia, Perdigão ou padrão similar.
Iogurte Natural	Tipo Nestlé, Itambé ou padrão similar.
Iogurte Desnatado com polpa	Tipo Nestlé, Itambé ou padrão similar.
Requeijão	Tipo Regina, Itambé ou padrão similar.
Queijo parmesão	Tipo Mimo, Parmedouro, Montesanina ou padrão similar.
Pêra	Tipo d'anjur ou padrão similar.
Batata inglesa	Tipo HBT ou Asterix (rosa)
Sorvete	Tipo Kibon, Itália, Itagel ou padrão similar.
Pão de forma integral, multigrãos, com linhaça e etc sem açúcar e gordura	Tipo Wickbold, Plusvita ou padrão similar.
Pão de forma de leite sem açúcar e gordura	Tipo Wickbold, Plusvita ou padrão similar.

10.5 Especificações de Descartáveis

Tabela 10: Especificação de descartáveis

ITENS	DESCRIÇÃO DE QUALIDADE
Guardanapo branco- papel crepado (sem ser encerado)	Tipo Jobar, Scott - Grand Hotel ou padrão similar.
Palito de churrasco roliço de madeira hélios	Tipo Áurea ou padrão similar
Copo descartável de plástico (branco, bem resistente- 50-110ml, 300-330 ml	Tipo Copobrás, Copozan ou padrão similar atendendo a Normatização-NBR 14865
Copo 50-110ml - descartável; cor branca; gramatura mínima 250g/m ² ; para comportar	Tipo BO Packaging, Dixie ou padrão similar

líquidos frios e quentes, com temperatura de até 90°C	
Copo 300-330ml - descartável; cor branca; gramatura mínima de 200g/m ² ; para comportar líquidos frios.	Tipo BO Packaging, Dixie ou padrão similar
Copo 300-330ml (desjejum) - descartável; cor branca; gramatura mínima 250g/m ² ; para comportar líquidos frios e quentes, com temperatura de até 90°C.	Tipo BO Packaging, Dixie ou padrão similar
Copo 300-330ml (lanches) - descartável com tampa; papel atóxico; impermeabilizado internamente com polietileno biodegradável ou semelhante; feito com madeira de reflorestamento (Certificação FSC, Ceflor ou similar); os copos deverão estar em conformidade com as normas vigentes sobre o produto; isento de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas e rebarbas; cor branca; gramatura mínima 250g/m ² ; para comportar líquidos frios e quentes, com temperatura de até 90°C.	Tipo BO Packaging, Dixie ou padrão similar
Copo térmico descartável reciclável de isopor com tampa-300-330 ml (lanches)	Copobrás ou padrão similar
Esponja fribraço - fibra sintética com mineral abrasivo; contém 05 fibras de 125mmx87mmx24mm.	Scotch brite 3M ou padrão similar
Recipiente para sobremesa (pudim e flan) ou frutas picadas - descartável; de plástico; cor branca; gramatura mínima de 200g/m ² .	Tipo BO Packaging, Dixie ou padrão similar, atendendo a Normatização-NBR 14865
Recipiente para sobremesa (pudim e flan) ou frutas picadas - descartável, branco e bem resistente.	Tipo Copobrás, Copozan ou padrão similar

11 – CONSIDERAÇÕES GERAIS

11.1 Os lanches quando destinados ao consumo externo ao Restaurante, com estimativa média de 100 lanches diários, deverão ser acondicionados em caixas/bandejas descartáveis biodegradáveis com tampa, contendo talheres (faca e/ou garfo e/ou colher) descartáveis resistentes, guardanapos, adoçante e açúcar em sachê, bem como, copo térmico descartável de papel biodegradável com tampa, para acondicionar a bebida, com resistência a temperatura de até 90°C (item 10.5), cor branca – 300-330 ml ou copo térmico descartável de isopor (item 10.5), com tampa. No caso de frutas fatiadas ou picadas, as mesmas deverão ser acondicionadas num recipiente com tampa, do mesmo material do copo.

11.2 Em todos os demais casos, os lanches serão oferecidos no Restaurante em travessinhas (tipo goianas), nas bandejas (ABS) por meio do balcão de distribuição e deverão ser disponibilizados guardanapos, talheres e copo descartável, cor branca – 300 à 330 ml, resistente (item 10.5).

11.3 Todos os recipientes, embalagens e utensílios mencionados no item 10.5, deverão ter aprovação prévia da fiscalização da **CMB**.

11.4 As saladas com acréscimo de conservas/ovo/ frutas secas deverão ter a seguinte incidência mensal:

11.4.1 Legumes ou leguminosas acrescidos de conservas e/ou ovo e/ou frutas secas – 22 vezes no mês.

11.4.2 No caso de pickles na salada, se o mesmo for de preparação caseira, deverá ser acrescido 1/4 da conserva industrializada.

11.5 Na preparação do molho tártaro, a preparação deverá ter 1/2 de pickles de preparação caseira e 1/2 de conserva industrializada, além de iogurte natural e maionese.

11.6 Quando houver preparações de espeto misto, deverão ter seu peso cozido perfazendo um total de 120g de carne;

11.7 Os componentes para feijoada deverão obedecer às gramaturas mínimas (quantidades prontas/porção) abaixo descritas:

Tabela 11: Componentes da Feijoada

FEIJOADA	
Bucho	30g
Peito bovino	60g
Costela salgada	50g
Lombo salgado (sem gordura)	40g
Linguiça (calabresa)	05g
Linguiça fina	05g
Paio	05g
Carne seca (sem gordura)	60g
Feijão	150g

11.8 Nos pratos principais e opções, quando a preparação caracterizar o acréscimo de conservas e/ou frios, deverá ser obedecido um per capita de 15g dos mesmos (exemplos: o champignon no Strogonoff, o petit-pois e o presunto na preparação de carne à francesa e etc.).

11.9 A preparação de empadão (frango ou camarão) deverá conter de recheio 150g de frango ou 160g de camarão e 60g de massa.

11.10 Nas preparações de massas, (exceto lasanha), deverão estar disponibilizados no restaurante, queijo parmesão ralado e rodela de limão, nos casos em que forem servidos pratos à base de peixe e porco.

11.11 Nos casos que houver a necessidade de servir o queijo parmesão, o mesmo será servido em porções de 30g.

11.12 As preparações com massas (exceto lasanha) deverão ter um acréscimo de 15g per capita de carne, salsicha de frango, linguiça de frango, presunto de peru ou frango no molho.

11.13 As farofas deverão ter 20g (per capita) de ingredientes, além da farinha de mesa e da margarina.

11.14 Na preparação do creme de milho deverá ser obedecido um per capita de 30g de milho em conserva e no creme só poderá conter, além do milho e dos temperos, o leite e a maizena (15% da proporção do leite integral).

11.15 Na preparação do creme de espinafre deverá ser obedecido um per capita de 150 g de espinafre e no creme deverá ser usado para o “bechamel”, a mesma proporção de farinha de trigo e maizena, ou o creme ser engrossado apenas com a maizena.

11.16 Todos os gêneros alimentícios adquiridos e utilizados na elaboração e preparação das refeições (almoço, jantar, ceia, desjejum e lanches) deverão estar em perfeitas condições de higiene e apresentação e serem obrigatoriamente de primeira qualidade, sempre de marcas renomadas e tradicionais conforme descrição do item 10.4 – tabela 9.

11.17 Poderão ser apresentadas previamente, à fiscalização da CMB, amostras de novos produtos, para testes / avaliações de qualidade e aprovação, visando a utilização na **CMB**.

11.18 A licitante que for **CONTRATADA** terá a obrigação de manter diariamente a ornamentação do salão do restaurante, com plantas naturais (mínimo de 22 (vinte e dois) arranjos em vasos grandes), que deverão ser trocadas bimestralmente, além de 20 (vinte) jardineiras dispostas de forma suspensa c/ plantas artificiais com medida em torno de 90 x 30 cm e fornecer displays para apresentação do cardápio, bem como expor as amostras das preparações com as devidas calorias. Cada caso será acordado com a Fiscalização da **CMB**.

11.19 O guardanapo utilizado nas refeições será do tipo padrão 22 x 21 cm, na cor branca, macio e de 1ª qualidade.

11.20 A licitante que for **CONTRATADA** deverá disponibilizar em displays cada preparação servida nas refeições, com as medidas caseiras servidas, gramatura e o valor calórico de cada porção.

12 GESTÃO DOS RESÍDUOS DO RESTAURANTE

12.1 ACONDICIONAMENTO:

A etapa de acondicionamento dos resíduos do restaurante compreende a separação destes na fonte, ou seja, no momento de geração dos mesmos, conforme segue:

12.1.1 Resíduos Recicláveis (sobras de embalagens e demais resíduos recicláveis): deverão ser segregados, conforme modelo de coleta seletiva adotado pela CMB.

12.1.2 Resíduos Orgânicos: Composto de sobras das refeições, cascas e talos de legumes, frutas e verduras, sobra dos cortes das carnes, borra de café, etc. Deverão ser coletados nos pontos de geração e transferidos para embalagens específicas para o processo de compostagem, as quais serão fornecidas pela empresa contratada para prestação de serviços de gerenciamento total de resíduos da CMB.

12.1.3 Resíduos Não Recicláveis: Deverão ser coletados em sacos plásticos e acondicionados em coletores na câmara frigorífica, até o momento de seu transporte, os quais serão fornecidos pela empresa contratada para prestação de serviços de gerenciamento total de resíduos da CMB.

12.1.4 Resíduo de Óleo Vegetal Usado: Deverão ser coletados, na fonte de geração, e transferidos para embalagens específicas para esses resíduos.

12.2 TRANSPORTE:

12.2.1 O transporte dos resíduos: recicláveis, orgânicos e não recicláveis será realizado pela empresa contratada para prestação de serviços de gerenciamento total de resíduos da CMB.

12.2.2 O transporte dos resíduos de óleo vegetal usado deverá ser realizado pela licitante que for **CONTRATADA**, conforme descrito no item 12.3.

12.3 - DESTINAÇÃO FINAL:

12.3.1 A destinação final dos resíduos: recicláveis, orgânicos e não recicláveis será realizado pela empresa contratada para prestação de serviços de gerenciamento total de resíduos da CMB.

12.3.2 A licitante que for **CONTRATADA** deverá providenciar a correta destinação final dos resíduos de óleo vegetal usado, com tecnologia que garanta a reciclagem dos mesmos.

12.3.3 Os serviços de destinação final dos resíduos de óleo vegetal usado deverão contemplar: fornecimento de embalagens, coleta, transporte, tratamento e emissão de certificado de destinação final.

12.3.4 Os documentos referentes ao licenciamento da empresa para coleta, transporte e tratamento dos resíduos de óleo vegetal usado deverão ser previamente submetidos à análise da CMB.

12.4 CERTIFICADOS DE DESTINAÇÃO FINAL:

12.4.1 A licitante que for **CONTRATADA** para destinação final dos resíduos de óleo vegetal usado deverá expedir, até o quinto dia útil do mês subsequente, Certificado de Destinação Final referente ao mês anterior, contendo, no mínimo, as seguintes informações: declaração de que os resíduos foram devidamente destinados, citando a tecnologia empregada, contendo a relação dos Manifestos de Resíduos – MTR e Notas Fiscais, referentes ao período do certificado, com os respectivos pesos de cada MTR.

12.4.2 Caso a licitante que for **CONTRATADA** não possua licenciamento para a execução das etapas descritas em 12.3.4, a mesma poderá subcontratar, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, bem como, deverá a subcontratada apresentar todas as licenças e credenciamentos exigidos, devendo, ainda, apresentar à CMB uma declaração emitida pela empresa subcontratada de que está ciente das condições do Edital.

13 BENS E INSTALAÇÕES

13.1 A licitante que for contratada arcará com a despesa de uso de energia elétrica, água e gás necessário aos equipamentos das áreas de preparo da cozinha e lanchonete, ficando o abastecimento e o controle do estoque necessário sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

13.2 A licitante que for contratada, deverá providenciar o Alvará, licenças e demais documentos necessários ao funcionamento do restaurante.

13.3 A manutenção das instalações será executada por empresa contratada pela CMB para prestação de serviços de manutenção predial e o valor das despesas deverá ser ressarcido pela **CONTRATADA**.

13.4 A manutenção dos equipamentos terá seu resultado avaliado pela área de manutenção, devendo ser realizada por empresa especializada, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, prorrogável mediante justificativa aceita pela **FISCALIZAÇÃO**, sem qualquer ônus para a CMB.

13.4.1 Decorrido o prazo acima mencionado ou o prazo prorrogado pela **FISCALIZAÇÃO**, sem a realização dos reparos cabíveis e sem comunicação das razões à CMB, esta ficará autorizada a contratar os serviços necessários e a cobrar da **CONTRATADA** os respectivos custos, sem prejuízo de eventual sanção pertinente.

14 INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

14.1 A prestação dos serviços tem data prevista para início em 25 de março de 2021, condicionada à apresentação dos documentos mencionados no item acima.

15 OUTRAS INFORMAÇÕES

15.1 A **CONTRATADA** deverá cumprir fielmente o Contrato, de modo que os serviços avençados, se realizem com esmero e perfeição, executando-os sob sua inteira e exclusiva responsabilidade; fazendo com que o pessoal sob seu comando cumpra o que preceitua as exigências sobre Segurança Industrial, Leis, Portarias, Normas Regulamentadoras, Instruções Normativas e Resoluções no Âmbito Federal, Estadual e Municipal.

15.2 A **CONTRATADA** deverá recrutar em seu nome e sob sua responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos e arcar com todos os encargos previstos nas leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais, etc, em decorrência da sua condição de empregadora.

15.3 A **CONTRATADA** deverá diligenciar, no sentido de que seus empregados cumpram rigorosamente os horários estabelecidos na tabela 2 da Especificação dos Serviços, e se mantenham nas dependências da CMB, devidamente uniformizados e identificados por crachás, devendo ainda, substituí-los nos casos de faltas, ausência legal ou férias, de maneira a não prejudicar o bom andamento e a boa execução dos serviços, sem que caiba qualquer ônus para a CMB.

15.4 A **CONTRATADA** deverá permitir visitas às instalações do Restaurante, segundo a Lei Municipal do Rio de Janeiro nº 2825 de 23 de Junho de 1999. Essas visitas deverão ser agendadas com 24 horas de antecedência, autorizadas e acompanhadas pela fiscalização da CMB.

15.5 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar aos visitantes, touca e jaleco descartáveis e demais equipamentos de segurança e higiene em atendimento a legislação vigente.

15.6 A **CONTRATADA** deverá fornecer pessoal habilitado para a execução dos serviços contratados, observando os números mínimos, fixados na tabela 2 da Especificação dos Serviços.

15.7 A **CONTRATADA** deverá substituir no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da solicitação, os empregados que, a critério da CMB, não preencham as condições exigíveis para o desempenho dos serviços pertinentes ao contrato.

15.8 A **CONTRATADA** deverá prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela fiscalização da CMB.

15.9 A **CONTRATADA** deverá zelar pela conservação dos equipamentos, móveis, área e utensílios, localizados em todas as dependências do Restaurante, apresentando imediatamente à CMB, por escrito, informações dos equipamentos que apresentarem defeito, visando sua recuperação pela CMB. No caso de um equipamento ser danificado, em consequência de manipulações inadequadas, quebras ou outra forma que inviabilize, ou torne inadequado seu uso, o mesmo deverá ser substituído por outro de idêntico padrão, no prazo máximo de 60 dias, sem ônus para a CMB.

15.9.1 Apresentar à Fiscalização da CMB, a NFe, comprovando a procedência do equipamento e/ou peças originais, no padrão estabelecido.

15.10 Todo e qualquer dano aos bens, causados pelos eventos de Incêndio e/ou Danos Elétricos, deverá ser repostado pela **CONTRATADA**, no padrão original do bem sinistrado, após recebimento comprovado da indenização do sinistro, pela Seguradora responsável pela cobertura securitária, observando o prazo máximo de até 60 (sessenta) dias.

15.11 A **CONTRATADA** deverá repor bimestralmente, os utensílios danificados, por outros de idêntico padrão de qualidade.

15.12 A **CONTRATADA** deverá manter os equipamentos, utensílios, móveis e instalações, dentro das mais perfeitas condições de higiene e limpeza, em perfeito estado de conservação, sem rugosidades, fendas, frestas ou outros danos que comprometam, principalmente, o processo de higienização dos mesmos, fornecendo inclusive, os materiais e equipamentos necessários para tal.

15.13 A **CONTRATADA** deverá adquirir e manter para execução dos serviços, os utensílios e equipamentos constante dos anexos II e III.

15.14 A **CONTRATADA** deverá apresentar à fiscalização da CMB, os equipamentos adquiridos, para prévia análise e aprovação das características elétricas, junto ao Departamento de Manutenção da CMB.

15.15 A **CONTRATADA** deverá providenciar, bimestralmente, a limpeza dos fogões industriais, através de firmas especializadas, com descarbonização dos queimadores e espalhadores de chama e limpeza das trepes e base dos mesmos, com produtos desengordurantes apropriados, promovendo a manutenção da chama adequada e conseqüentemente, o bom funcionamento dos fogões, bem como, aquisição de peças de reposição, se houver necessidade (queimadores, registros e grelhas, etc).

15.16 Cabe à **CONTRATADA**, fornecer armários individuais em aço, para todos os empregados, mantendo os mesmos em bom estado de conservação.

15.17 A **CONTRATADA** deverá comunicar à Fiscalização da CMB, por escrito, qualquer anormalidade, tão logo seja verificada, durante a execução dos serviços.

15.18 A **CONTRATADA** deverá providenciar a pronta correção das deficiências apontadas pela CMB, com respeito à execução do Contrato, conforme disposto na **CLÁUSULA SÉTIMA**.

15.19 É obrigatório o uso do crachá, para identificação e uniforme, com a identidade visual da **CONTRATADA**.

15.20 A **CONTRATADA** deverá zelar pela área que lhe foi entregue para uso, especialmente a área de estoque, de forma a evitar a presença de insetos e roedores, mantendo as janelas devidamente teladas e etc, bem como pelos móveis e utensílios ali existentes, reparando-os ou substituindo-os por sua conta, quando danificados ou extraviados, mediante prévia comunicação à CMB, restituindo nas mesmas condições ao término do Contrato.

15.21 O armazenamento de gêneros não-perecíveis, no estoque e material de limpeza, na área respectiva de depósito, somente será permitido em estantes apropriadas e estrados/pallet de PVC rígidos, no interior desses setores.

15.22 A **CONTRATADA** deverá adquirir, com prévia aprovação da fiscalização da CMB, os estrados/pallet de PVC rígido (média de 20 – vinte), de altura apropriada, em quantidade necessária para armazenamento dos gêneros e o material de limpeza, com 25cm de altura.

15.23 A **CONTRATADA** deverá ainda adquirir pallets do mesmo padrão do item 13.22, para apoio nas áreas da cozinha, câmaras frigoríficas e corredor de circulação.

15.24 A **CONTRATADA** deverá adquirir estantes apropriadas e reforçadas, em quantidade suficiente para acondicionar os gêneros não perecíveis no estoque e o material de limpeza no local determinado.

15.25 A **CONTRATADA** deverá cumprir a legislação vigente sobre Segurança do Trabalho, acatando especificamente todas as recomendações, feitas pela CMB, inclusive com implantação da CIPA e o acompanhamento de um Técnico de Segurança do Trabalho, detentor de Certificado de Formação Técnica e Registro no Ministério do Trabalho, com visitas regulares.

15.26 A **CONTRATADA** deverá cumprir as normas e determinações estabelecidas pelo Conselho Regional de Nutrição – CRN/RJ e pela Legislação em geral, no que se refere ao exercício das atividades estabelecidas neste Contrato.

15.27 A **CONTRATADA** deverá executar o objeto deste contrato, segundo Legislação vigente do Ministério da Saúde, bem como normas e recomendações da Secretaria do Estado de Saúde, das entidades reguladoras de serviços similares no âmbito desta Federação, vigentes durante todo o prazo de contratação, bem como o Manual de Boas Práticas – **MBP** e Procedimentos Operacionais Padronizados – **POP** elaborados e entregues no início da vigência do contrato.

15.28 A **CONTRATADA** deverá participar de reuniões periódicas de avaliação dos serviços prestados, que terão como participantes sua equipe técnica e os representantes da CMB.

15.29 A **CONTRATADA** deverá apresentar **PCMSO** (Programa de Controle Médico Ocupacional), **PPRA** (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais), **PPP** (Perfil Profissiográfico Previdenciário), bem como **ASO** (Atestado de Saúde Ocupacional) dos empregados lotados na unidade da CMB.

15.30 A **CONTRATADA** deverá apresentar **LICENCIAMENTO REGULAR** junto à **VISA** (Vigilância Sanitária), para operação no Estado do Rio de Janeiro.

16. A **CONTRATADA** deverá apresentar, junto com a Nota Fiscal/Fatura do mês, cópia da seguinte documentação, referente ao mês anterior ao faturado sem prejuízo de outras documentações:

- a) Folha de pagamento analítica;
- b) Relação GFIP/SEFIP;
- c) Guia de recolhimento do FGTS (GRF), com autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de pagamento;
- d) Guia da Previdência Social (GPS), com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de pagamento;
- e) Comprovante de concessão de férias e pagamento do respectivo adicional;
- f) Comprovante de entrega de benefícios suplementares (concessão de auxílio-transporte, auxílio-alimentação, auxílio-saúde, entre outros), quando estiver previsto em lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho;
- g) Comprovante de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato;
- h) Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria, no caso de desligamento do empregado;
- i) Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes as rescisões contratuais, no caso de desligamento de empregado;
- j) Exame médico demissional, no caso de desligamento de empregado.

16.1 Por ocasião da obrigatoriedade de utilização do e Social, os pontos “b”, “c” e “d” do item 15 deverão ser substituídos mediante apresentação de documentação equivalente emitida pela plataforma.

16.2 A não apresentação da documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS de que trata o item 15 acarretará na em comunicação a contratada e aplicação de penalidade conforme previsto no acordo de nível de serviços.

16.3 O pagamento da NFs-e pela CMB, será feito no 15º (décimo quinto) dia consecutivo, a contar da data de sua apresentação, devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

16.3.1 Os pagamentos serão efetuados, por depósito em conta bancária indicada pela **CONTRATADA**.

17- EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO

17.1.1 A CMB colocará à disposição da Contratada os equipamentos e mobiliários de sua propriedade, conforme relacionado no Anexo II, necessários as atividades do restaurante.

17.1.2 A Contratada, na condição de fiel depositário, deverá zelar pela manutenção e conservação dos equipamentos e mobiliários, devendo ao final do contrato, restituí-los a CMB em condições de uso normal.

17.1.3 Como garantia, a Contratada deverá providenciar seguro com cobertura de incêndio, raios, explosões, danos elétricos, responsabilidade civil/operações, roubo e danos gerais, no valor total dos bens, em favor da CMB.

18 ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO – ANS

19.1 Definições do ANS

19.1.1 A CMB realizará mensalmente uma avaliação de acordo com o Acordo de Nível de Serviço (ANS) de forma a aferir o desempenho dos serviços prestados pela **CONTRATADA**. A avaliação da qualidade técnica e de eventuais irregularidades será realizada pelo gestor do contrato.

19.1.2 O período de aferição dos serviços será encerrado na data de emissão da fatura referente aos serviços prestados. Em caso da ocorrência de irregularidades, o valor descontado será glosado da fatura referente ao período correspondente.

19.2 Classificação de Irregularidades

19.2.1 A **CONTRATADA** receberá, por e-mail, um relatório contendo o resultado geral do ANS e terá prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir do recebimento, para apresentar justificativa sobre as irregularidades apontadas. As justificativas serão avaliadas pelo gestor contratual e poderão ou não ser aceitas.

19.2.2. Para fins de quantificação e pontuação, as irregularidades serão classificadas em **LEVE, MÉDIA, GRAVE** e **GRAVÍSSIMA**, conforme tabela 12.

Tabela 12 - Classificação de irregularidades

Classificação	Descrição
Irregularidades Leves	
L1	Alimento em qualidade distinta da prevista para a refeição no contrato, por ocorrência.
L2	Falta de apresentação de lista atualizada com nomes dos funcionários com as respectivas funções e horários, quando alterada, por ocorrência.
L3	Descumprimento dos horários de início das refeições, por ocorrência.
L4	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições, por dia.
L5	Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.
L6	Deixar de manter preposto qualificado para responder perante a CMB, por dia.
L7	Falta de informação dos empregados em férias, licenciados, demitidos ou ausentes, por empregado, por dia.
L8	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações, por dia.
Irregularidades Médias	
M1	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações, por dia.
M2	A presença de empregado com ASO e caderneta de vacinação desatualizados ou trajando uniformes sujos e/ou danificados, por empregado por dia.
M3	Desorganização e/ou higienização inadequada da cozinha, dos utensílios, móveis, dos equipamentos, dos banheiros e do salão, por dia.
M4	Desorganização e/ou higienização inadequada da cozinha, dos utensílios, móveis, dos equipamentos, dos banheiros e do salão, por dia.
M5	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia.
M6	Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos e/ou falta de controle das concentrações (fita dosadora), por dia.
M7	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia anterior, nem mesmo no próprio dia de uma refeição para outra, por dia.
M8	Não cumprir o quantitativo mínimo de louça, talheres, bandeja e outros utensílios, por dia.
M9	Não cumprir o cardápio aprovado.
M10	Utilização de gêneros ou produtos de limpeza não aprovados.
M11	Falta de reposição do equipamento danificado, por mês.
Irregularidades Graves	
G1	Servir porções em quantidade/peso inferiores aos contratados, por ocorrência.
G2	Interromper os serviços de restaurante por insuficiência de pessoal e/ou falta de preparações, por período de refeição.
G3	Higiene pessoal de funcionários inadequada ou funcionário sem uniforme e/ou uso de EPIs (equipamento de proteção individual), por empregado,

por dia.

G4	Utilizar as dependências da CMB para fins diversos do contratado, por vez.
G5	Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante acompanhando os processos, por período de refeição e por dia.
G6	Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas, por dia.
G7	Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada, por dia.
G8	Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área, por dia.
G9	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas, por dia.
G10	O armazenamento e o acondicionamento dos alimentos e preparações em recipientes impróprios e/ou sem a devida identificação, por vez, por dia.
G11	Utilizar utensílios amassados, danificados, impróprios para uso, por vez.

Irregularidades Gravíssima

G1	Presença de insetos mortos ou vivos ou qualquer material inapropriado nas áreas de produção e armazenamento de alimentos, por dia.
G2	Presença de insetos mortos ou vivos, larvas ou qualquer material inapropriado nos alimentos, por ocorrência.
G3	Presença de alimentos com prazo de validade vencido, por dia.
G4	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares, por pessoa.

20 GLOSAS / DESCONTOS

20.1 A aplicação de glosas incidirá sobre o valor total da fatura mensal de serviço. Para cada irregularidade verificada incidirá a glosa respectiva, conforme descrito na Tabela 13.

Tabela 13 - Aplicação de glosas de acordo com classificação da irregularidade

Classe de Irregularidade	Glosa
Para cada irregularidade Leve	0,2% do valor da fatura mensal de serviço.
Para cada irregularidade Média	0,5% do valor da fatura mensal de serviço.
Para cada irregularidade Grave	2% do valor da fatura mensal de serviço.
Para cada irregularidade Grave	2,5% do valor da fatura mensal de serviço.

20.2 O gestor contratual comunicará formalmente a **CONTRATADA** por e-mail, informando sobre as glosas realizadas e as respectivas justificativas.



ANEXO II

CLÁUSULAS E CONDIÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA

1. Fazer referência à presente licitação, com indicação do seu número de referência.
2. Não conter emendas, rasuras, entrelinhas e borrões, exceto se os mesmos forem devidamente ressalvados pelo PROPONENTE.
3. Apresentar validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados a partir da data da abertura da sessão pública do pregão, caso a licitante não coloque a validade em sua proposta, será considerada como aceita a validade de 60 (sessenta) dias consecutivos.
4. Apresentar detalhadamente a descrição, o preço unitário e global do(s) item(ns) ofertado(s), conforme planilha de custos abaixo:

5. PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

ANEXO I-A

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO RESTAURANTE

RESUMO GERAL		TOTAL / R\$
GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS		
TRIBUTOS	%	
Tributos Federais (PIS + COFINS + CSLL)		
Tributos Estaduais (especificar)		
Tributos Municipais (ISS)		
Outros Tributos (especificar)		
Lucro		
SUB-TOTAL - II		
TOTAL		

OBS: Informar se a empresa é OPTANTE ou NÃO OPTANTE pelo Simples Nacional



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

ANEXO I-A

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

REMUNERAÇÃO			
PROFISSIONAIS	QUANTIDADE	SALÁRIO BASE	TOTAL DA REMUNERAÇÃO
Gerente de Unidade	1		
Assistente de RH	1		
Assistente Administrativo	1		
Nutricionista de Produção	4		
Nutricionista de Planejamento	1		
Chefe de Cozinha	1		
Cozinheiro Líder	1		
Cozinheiro Pleno	6		
Cozinheiro Sênior	3		
Auxiliar de Cozinha	49		
Açougueiro Pleno	3		
½ Oficial de Cozinha	6		
Encarregado de Cozinha	5		
Estoquista	1		
Auxiliar de Estoque	3		
Confeiteiro	1		
Auxiliar de Confeitaria	3		
TOTAL GERAL DA REMUNERAÇÃO			



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Gerente de Unidade
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	1
CARGA HORÁRIA	
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Assistente de RH
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	1
CARGA HORÁRIA	
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Assistente Administrativo
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	1
CARGA HORÁRIA	
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Nutricionista de Produção
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	4
CARGA HORÁRIA	Escala 12 x 36
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	15	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	15	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Nutricionista de Planejamento
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	1
CARGA HORÁRIA	40h - Horário Administrativo da CMB
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Chefe de Cozinha
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	1
CARGA HORÁRIA	40h - Horário Administrativo da CMB
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Cozinheiro Líder
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	1
CARGA HORÁRIA	40h - Horário Administrativo da CMB
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Cozinheiro Pleno
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	6
CARGA HORÁRIA	
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Cozinheiro Sênior
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	3
CARGA HORÁRIA	
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Auxiliar de Cozinha
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	49
CARGA HORÁRIA	
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
TOTAL DO GRUPO "A"		36,80%	

GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS		%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
TOTAL DO GRUPO "B"		15,20%	

GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL		%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
TOTAL DO GRUPO "C"		20,52%	

GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO		%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
TOTAL DO GRUPO "D"		4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Açougueiro Pleno
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	3
CARGA HORÁRIA	
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	½ Oficial de Cozinha
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	6
CARGA HORÁRIA	
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Encarregado de Setor
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	5
CARGA HORÁRIA	
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Estoquista
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	1
CARGA HORÁRIA	40h - Horário Administrativo da CMB
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
TOTAL DO GRUPO "A"		36,80%	

GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS		%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
TOTAL DO GRUPO "B"		15,20%	

GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL		%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
TOTAL DO GRUPO "C"		20,52%	

GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO		%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
TOTAL DO GRUPO "D"		4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Auxiliar de Estoque
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	3
CARGA HORÁRIA	Escala 12 x 36
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	15	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	15	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Confeiteiro
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	1
CARGA HORÁRIA	40h - Horário Administrativo da CMB
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
	TOTAL DO GRUPO "A"	36,80%	

	GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS	%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
	TOTAL DO GRUPO "B"	15,20%	

	GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL	%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
	TOTAL DO GRUPO "C"	20,52%	

	GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO	%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
	TOTAL DO GRUPO "D"	4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS - GESTÃO DOS RECURSOS HUMANOS

FUNÇÃO	Auxiliar de Confeitaria
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO	3
CARGA HORÁRIA	40h - Horário Administrativo da CMB
LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (MUNICÍPIO/UF)	Rio de Janeiro/RJ
SINDICATO FILIADO	
CCT	
DATA BASE	

I	REMUNERAÇÃO	%	R\$
A	SALÁRIO	0%	
B	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	0%	
C	ADICIONAL DE INSALUBRIDADE	0%	
D	ADICIONAL NOTURNO	0%	
G	OUTROS (especificar)	0%	
TOTAL DA REMUNERAÇÃO		100%	

II	BENEFÍCIOS	dias	R\$
A	TRANSPORTE (valor diário = R\$ 00,00)	22	
A.1	DEDUÇÃO LEGAL (6% do salário)		
A.2	CUSTO MENSAL COM VALE TRANSPORTE		
B	AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (vl. Diário = R\$ 00,00)	22	
C	ASSIST. MÉDICA / ODONTOLÓGICA (conf. CCT)		
D	AUXÍLIO CRECHE		
E	SEGURO DE VIDA, INVALIDEZ E FUNERAL (conf. CCT)		
F	SALÁRIO FAMÍLIA		
TOTAL DOS BENEFÍCIOS			

III	INSUMOS DIVERSOS		R\$
A	UNIFORMES		
B	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL		
C	EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		
TOTAL INSUMOS DIVERSOS			



ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS		%	R\$
	GRUPO "A" – ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	OK	
A	INSS	20,00%	
B	SESI OU SESC	1,50%	
C	SENAI OU SENAC	1,00%	
D	INCRA	0,20%	
E	SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	
F	FGTS	8,00%	
G	SEGURO ACIDENTE DE TRAB/SAT/INSS	3,00%	
H	SEBRAE	0,60%	
TOTAL DO GRUPO "A"		36,80%	

GRUPO "B" – 13º SALÁRIO E FÉRIAS		%	R\$
A	13º SALÁRIO	8,33%	
B	ADICIONAL DE FÉRIAS	2,78%	
	SUBTOTAL	11,11%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	4,09%	
TOTAL DO GRUPO "B"		15,20%	

GRUPO "C" – REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL		%	R\$
A	FÉRIAS	12,10%	
A	LICENÇA MATERNIDADE	0,07%	
C	LICENÇA PATERNIDADE	0,02%	
B	AUXÍLIO DOENÇA	0,83%	
D	FALTAS LEGAIS	1,94%	
E	ACIDENTE DE TRABALHO	0,04%	
	SUBTOTAL	15,00%	
C	ENCARGOS INCIDENTES	5,52%	
TOTAL DO GRUPO "C"		20,52%	

GRUPO "D" – PROVISÃO P/ RESCISÃO		%	R\$
A	AVISO PRÉVIO INDENIZADO	1,50%	
	FGTS S/ AVISO PRÉVIO INDENIZADO	0,12%	
B	AVISO PRÉVIO TRABALHADO	1,94%	
	ENCARGOS S/AVISO PRÉVIO TRABALHADO	0,71%	
TOTAL DO GRUPO "D"		4,27%	

VALOR TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS	76,79%	
---	---------------	--

TOTAL DA MÃO DE OBRA UNITÁRIA		
TOTAL DA MÃO DE OBRA GERAL		



6. Informar o prazo de entrega do(s) serviço(s), conforme Especificação – ANEXO I, parte integrante deste Edital.
 7. Nos preços ofertados já deverão estar incluídas todas as despesas com embalagem, tributos (federais, estaduais e municipais), transporte, encargos trabalhistas, previdenciários e comerciais e outras despesas de qualquer natureza que se fizerem necessárias ou indispensáveis à perfeita execução do objeto da licitação.
 8. Condições de Pagamento: 30 (trinta) dias consecutivos.
 9. Informações complementares tais como: razão social da licitante; CNPJ; endereço completo (inclusive CEP); telefone/e-mail; número da conta bancária; Banco/Praça; agência (código e nome).
-



ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE #####, Nº
...../....., QUE FAZEM ENTRE SI A **CASA DA MOEDA DO
BRASIL - CMB** E A

CASA DA MOEDA DO BRASIL - CMB, Empresa Pública Federal, criada pela Lei nº 5.895, de 19.06.73, com sede em Brasília (DF), estabelecimento fabril na Rua René Bittencourt nº 371, Distrito Industrial de Santa Cruz e escritório na Praia do Flamengo nº 66, Bloco B, 19º andar, Flamengo, Município do Rio de Janeiro, inscrita no Cadastro Nacional Pessoa Jurídica do Ministério da Economia sob o nº 34.164.319/0005-06, neste ato representada conforme seu Estatuto Social, doravante denominada **CMB** e #####, estabelecida na (ENDEREÇO), inscrita no CNPJ sob o nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo seu (CARGO), Sr. (NOME), (qualificação do(s) representante(s) da CONTRATADA), tendo em vista o que consta no Processo nº 18750.00####/20##-##, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma ELETRÔNICA nº/....., em observância às disposições da Lei Federal nº13.303, de 30 de junho de 2016, Lei Federal nº10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº8.945, de 27 de dezembro de 2016, Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, da Lei nº8.078, de 1990 - Código de Defesa e Proteção do Consumidor e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a prestação de serviço de #####, que serão prestados nas condições estabelecidas nas Especificações Básicas – ANEXO I deste Contrato.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se às Especificações Básicas – ANEXO I e a Proposta da CONTRATADA, independentemente de transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de **## (#####) meses**, meses contados da data de sua assinatura e poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos ou frações, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO E VALOR GLOBAL

3.1. O valor global estimado do presente contrato é de R\$.....(.....).

3.2. Nos valores acima estão incluídas todas as despesas com embalagem, tributos (federais, estaduais e municipais), transporte, encargos trabalhistas, previdenciários e comerciais e outras despesas de qualquer natureza que se fizerem necessárias ou indispensáveis à perfeita execução do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. O recurso orçamentário destinado à cobertura da presente contratação será extraído da rubrica denominada "#####", constante do orçamento aprovado para o exercício de 20##.

4.2. Nos orçamentos seguintes a CMB consignará as dotações necessárias aos pagamentos previstos.

5. CLÁUSULA QUINTA – REACTUAÇÃO

5.1. O(s) preço(s) deste contrato, poderá(ão) ser repactuado(s), com periodicidade anual, a contar da data de assinatura deste contrato e terá(ão), como parâmetros básicos, a qualidade e os preços vigentes no mercado para a prestação desses serviços e, quando couber, as resoluções e determinações governamentais.

5.2. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

5.2.1. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

5.2.2. Para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa;

5.2.3. Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado: a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.

5.3. Compete à CONTRATADA apresentar o demonstrativo de cálculo (matriz orçamentária detalhada de custos/preços), conforme condições estabelecidas neste contrato e no ANEXO I – Especificação dos Serviços/Termo de Referência, no ato de assinatura deste instrumento contratual.

5.4. Compete à CONTRATADA apresentar o demonstrativo de cálculo (matriz orçamentária detalhada de custos/preços), referente ao pleito de repactuação anual de preços, destinados à CMB, conforme condições estabelecidas no *caput* desta cláusula.

5.5. Os demonstrativos de cálculos referenciados nos subitens 5.2 e 5.3 serão encaminhados formalmente pela CONTRATADA ao Gestor do contrato, mediante correspondência com confirmação de recebimento, que providenciará a verificação prévia e emitirá manifestação quanto à conformidade ou não da CONTRATADA no atendimento aos requisitos básicos de qualidade e prazos estabelecidos no ANEXO I - Especificação dos Serviços deste Contrato, que deverá ocorrer em até 05 (cinco) dias úteis a contar da data de apresentação e protocolo de recebimento da correspondência da CONTRATADA na CMB.

5.6. Após manifestação prévia do Gestor do CONTRATO, este encaminhará imediatamente o pleito da CONTRATADA ao órgão financeiro da CMB responsável pela análise de cláusulas contratuais de repactuação de preços, que efetuará análise e emissão de pronunciamento técnico em 5 (cinco) dias úteis a contar da data de recebimento, pelo órgão financeiro, da correspondência da Contratada contendo anexa a manifestação do Gestor do Contrato.

5.7. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.

5.8. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.

5.9. O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da

$V_i \text{ }^{(n+11)}$ = Valor do nº Índice do _____ do 11º (décimo primeiro) mês seguinte ao mês base de assinatura do contrato;

5.17.1. A CMB poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela CONTRATADA.

5.18. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

5.19. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CMB para a comprovação da variação dos custos.

5.20. A CONTRATADA deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco por cento) em relação ao valor contratado, como condição para a repactuação.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado pela CMB no prazo de 30 (trinta) dias consecutivos, após o término de cada etapa, contados do atesto da Nota Fiscal/Fatura apresentada, contendo o detalhamento dos serviços prestados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

6.2. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo empregado competente na nota fiscal apresentada.

6.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CMB.

6.3.1. No caso de obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, será realizada a glosa do valor correspondente, observado o contraditório e ampla defesa.

6.4. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6.5. Antes do pagamento o gestor ou requisitante verificará a manutenção das condições de habilitação. Acaso existente irregularidade será concedido o prazo máximo de 05 (cinco) dias para a regularização ou apresentação da justificativa da impossibilidade de fazê-lo. Não havendo regularização ou sendo a justificativa considerada improcedente, a CMB deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONTRATADA, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

6.6. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente.

6.7. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no art. 31 da Lei 8.812, de 1993.

6.7.1. A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, com as alterações da Lei complementar nº 147 de 2014, exclusivamente para as atividades de prestação de serviços previstas no §5º-C, do artigo 18, da LC 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

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

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

6.9. Para fins do pagamento, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

6.9.1. Não produziu os resultados acordados;

6.9.2. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

6.9.3. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

6.10. Obrigatoriedade de destacar na Nota Fiscal ou Recibo, o valor a título de retenção para a Seguridade Social/INSS dos empregados residentes na CMB, em cumprimento ao Art. 31 da Lei 8.212 de 24/07/1991 e IN RFB 971 de 13/11/2009.

6.11. Com vistas à garantia do cumprimento das obrigações trabalhistas nas contratações dos serviços, os valores destinados ao pagamento das férias, décimo terceiro salário e verbas rescisórias dos empregados da contratada que participarem da execução dos serviços contratados serão depositados pela contratante em conta vinculada específica, aberta em nome da contratada, e com movimentação autorizada pela contratante.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor de R\$......, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do total Contrato, limitada ao equivalente a dois meses do custo da folha de pagamento dos empregados da contratada que venham a participar da execução dos serviços contratados, com prazo de validade de até noventa dias, contado da data de encerramento do contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 70 da Lei nº 13.303, de 2016, desde que cumpridas as obrigações contratuais. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da CMB;

7.1.1. Caso o prazo de entrega seja inferior à 45 (quarenta e cinco) dias a garantia não será exigida;

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

7.1.3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a CMB a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

7.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual;

7.3. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

7.3.1. Prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

7.3.2. Prejuízos causados à CMB ou a terceiro, independentemente de comprovação de culpa ou dolo, durante a execução do contrato;

7.3.3. As multas moratórias e punitivas aplicadas pela CMB à CONTRATADA;

7.3.4. Obrigações de natureza trabalhista, previdenciária e para com o FGTS, não honradas pela CONTRATADA.

7.4. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior;

7.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CMB, em conta específica obtida junto à Seção de Administração Financeira - SEAFI e será restituída com atualização monetária de acordo com a legislação aplicável, sendo os títulos caucionados, tomados por seu valor nominal;

7.6. 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 parâmetros utilizados quando da contratação;

7.7. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada;

7.8. A CMB não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:

7.8.1. Caso fortuito ou força maior;

7.8.2. Descumprimento das obrigações pelo contratado decorrentes de atos ou fatos praticados pela CMB;

7.8.3. Atos ilícitos dolosos praticados por empregados da CMB.

7.9. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as previstas neste item.

7.10. A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria.

7.11. Será considerada extinta a garantia:

7.11.1. 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 CMB, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato;

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. Os serviços serão prestados sob o regime de empreitada por preço #####.

8.2. A responsabilidade pela gestão do contrato é do Superintendente do Departamento de ##### - ##### da CMB, que poderá delegar poderes de fiscalização a determinado empregado da CMB, dando ciência à CONTRATADA mediante correspondência epistolar.

8.3. A gestão e a fiscalização da execução dos contratos compreendem o conjunto de ações que objetivam:

8.3.1. Aferir o cumprimento dos resultados estabelecidos pela contratada;

8.3.2. Verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas; e

8.3.3. Prestar apoio à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente para a formalização dos procedimentos relativos a repactuação, reajuste, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, aplicação de sanções, extinção dos contratos, entre outras, com vistas a assegurar o cumprimento das cláusulas do contrato a solução de problemas relacionados ao objeto.

8.4. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade da CONTRATADA e nem confere à CMB responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.

8.5. A CMB se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços ora contratados, prestados em desacordo com o presente Edital e seus Anexos e com o contrato.

8.6. As determinações e as solicitações formuladas pelo representante da CMB encarregado da fiscalização do contrato deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, ou, nesta impossibilidade, justificadas por escrito.

8.7. O fiscal ou o Gestor do Contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores previstos no § 2º do art. 81 da Lei 13.303/16.

8.8. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CMB comunicará a CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação esteja regularizada;

8.9. Na hipótese prevista no subitem acima, e em não havendo quitação das obrigações por parte da contratada no prazo de quinze dias, a CMB poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

8.10. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela contratante para acompanhar o pagamento das verbas a que se referem os subitens 8.8 e 8.9.

8.11. Os pagamentos previstos no subitem 8.9, caso ocorram, não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a contratante e os empregados da contratada.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CMB

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

9.2. comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

9.3. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de comissão/empregado especialmente designado;

9.4. efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

9.5. A CMB não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.6. Autorizar o acesso da CONTRATADA às suas instalações, quando necessário em função do Contrato, desde que cumpridas as normas de segurança da CMB.



9.7. Fornecer todas as informações ou esclarecimentos e condições necessárias à plena execução do instrumento contratual.

9.8. A CMB assegurará que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Cumprir as obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato.

10.1.1. A CMB não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade;

10.1.2. No caso de ausência de acordo coletivo de trabalho ou lei federal que preveja valor maior que o piso estadual a CONTRATADA deverá realizar o pagamento de, no mínimo, o valor do piso salarial estadual para a categoria;

10.2. Além do fornecimento da mão de obra, dos materiais e dos equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços de ##### e demais atividades correlatas, a **CONTRATADA** obriga-se a:

10.2.1. Apresentar as memórias de cálculo, após o primeiro ano de contrato, adequadas nos termos do Acórdão nº 1186/2017 TCU-Plenário para o aviso prévio trabalhado, cujo percentual máximo dessa parcela será de 0,194% a cada ano subsequente.

10.2.2. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando funcionários portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo as funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho.

10.2.3. Encaminhar ao fiscal do contrato a listagem de funcionários que acessarão as dependências da CMB, antes da admissão, para que seja realizada pesquisa biográfica;

10.2.4. Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração;

10.2.5. Manter os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;

10.2.6. Implantar, de forma adequada, a programação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as dependências objeto dos serviços;

10.2.7. Nomear encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços da CMB e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas as falhas detectadas;

10.2.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela CMB;

10.2.9. Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como:

- 10.2.9.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- 10.2.9.2. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- 10.2.9.3. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- 10.2.9.4. Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição;
- 10.2.9.5. Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação.

10.3. Apresentar a comprovação mensal, à contratante, o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, em relação aos empregados que efetivamente participam da execução dos serviços contratados, em especial, quanto:

- 10.3.1. ao pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;
- 10.3.2. à concessão de férias remuneradas e pagamento do respectivo adicional;
- 10.3.3. à concessão do auxílio-transporte, auxílio-alimentação e auxílio-saúde, quando for devido;
- 10.3.4. aos depósitos do FGTS; e
- 10.3.5. ao pagamento de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato.

10.4. Em caso de serviço continuado, apresentar a relação de benefícios a serem concedidos pela CONTRATADA a seus empregados, que conterà, no mínimo o auxílio-transporte e o auxílio-alimentação, quando esses forem concedidos pela CMB;

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

10.6. Responsabilidade exclusiva sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

10.7. Indicar o preposto para representá-la na execução do contrato.

10.8. Apresentando a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços:

- 10.8.1. Quantitativo de empregados vinculados à execução do objeto do contrato de prestação de serviços, relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) e respectivos salários, com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
- 10.8.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;
- 10.8.3. Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços.
- 10.8.4. Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação de serviço contratado. De igual modo, o desligamento de empregado no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato.

10.9. Substituir, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas em caso de eventual ausência, tais como, faltas, férias e licenças, o empregado posto a serviço da CMB, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato.

10.10. A CONTRATADA arcará com a despesa de uso de energia elétrica, água e gás necessário aos equipamentos das áreas de preparo da cozinha e lanchonete, ficando o abastecimento e o controle do estoque necessário sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

10.11. A CONTRATADA, deverá providenciar o Alvará, licenças e demais documentos necessários ao funcionamento do restaurante.

10.12. A manutenção das instalações será executada por empresa contratada pela CMB para prestação de serviços de manutenção predial e o valor das despesas deverá ser ressarcido pela CONTRATADA.

10.13. A manutenção dos equipamentos terá seu resultado avaliado pela área de manutenção, devendo ser realizada por empresa especializada, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, prorrogável mediante justificativa aceita pela FISCALIZAÇÃO, sem qualquer ônus para a CMB.

10.14. Decorrido o prazo acima mencionado ou o prazo prorrogado pela FISCALIZAÇÃO, sem a realização dos reparos cabíveis e sem comunicação das razões à CMB, esta ficará autorizada a contratar os serviços necessários e a cobrar da CONTRATADA os respectivos custos, sem prejuízo de eventual sanção pertinente.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 É vedado à CONTRATADA, transferir, ceder, subcontratar, negociar, utilizar em qualquer hipótese como garantia ou instrumento de fiança ou caução, seja comercial ou bancária, bem como transacionar com terceiros de qualquer personalidade jurídica, as obrigações, responsabilidades e demais cláusulas estabelecidas no instrumento Contratual, sem a competente, expressa e formal anuência da CMB.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

12.1 Comete infração administrativa, a CONTRATADA que:

- 12.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 12.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 12.1.3 fraudar na execução do Contrato;
- 12.1.4 comportar-se de modo inidôneo;
- 12.1.5 cometer fraude fiscal;
- 12.1.6 não manter a proposta.

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

- 12.2.1 advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CMB;
- 12.2.2 multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite do valor total do contrato;

- 12.2.3 multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 12.2.3.1 em caso de inexecução parcial, a multa, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 12.2.4 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Casa da Moeda do Brasil por até 2 (dois) anos;
- 12.3 As penalidades de advertência e de suspensão temporária poderão ser aplicadas juntamente com a penalidade de multa.
- 12.4 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 83, III da Lei nº 13.303, de 2016, a CONTRATADA que:
- 12.4.1 tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 12.4.2 tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 12.4.3 demonstre não possuir idoneidade para contratar com a CMB em virtude de atos ilícitos praticados.
- 12.4.4 em caso de não pagamento dos salários e demais verbas trabalhistas, bem como pelo não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).
- 12.5 As partes e seus prepostos ficam obrigados, durante a vigência contratual, a seguirem e respeitarem as disposições contidas no Código de Ética, Conduta e Integridade da Casa da Moeda do Brasil, disponível no endereço eletrônico da CMB, implicando em penalidades contratuais e nas previstas em lei nos casos de descumprimento de suas disposições.
- 12.6 As sanções de caráter patrimonial observarão o valor limite do contrato.
- 12.7 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA.
- 12.8 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à CMB, observado o princípio da proporcionalidade.
- 12.9 Sem prejuízo da aplicação de penalidades, a CONTRATADA é responsável pelos danos causados à Administração ou a terceiros na forma disposta no artigo 76 da Lei 13.303/2016, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.
- 12.10 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;
- 12.11 As multas previstas, quando aplicadas, deverão ser recolhidas na Seção de Administração Financeira - SEAFI da CMB no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da notificação por correio ou outro meio qualquer, que ateste o recebimento, ou deduzidas dos pagamentos devidos à CONTRATADA, ou da garantia, ou ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente;
- 12.11.1 Se o valor da multa for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela CMB ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.
-

12.12 Quando interposto, o recurso deverá ser entregue, em até 10 (dez) dias úteis, contra recibo, ao Departamento de Contratações (DEGEC), na CMB, na Rua René Bittencourt nº 371 – Distrito Industrial de Santa Cruz – Rio de Janeiro (RJ), das 8:00h às 16:00h, em dias úteis. Também poderá ser entregue mediante carta registrada (AR) nos Correios valendo a data de recebimento na CMB ou pelo e-mail seser@cmb.gov.br, com entrega dos originais, necessariamente, em 5 (cinco) dias da data da recepção do material.

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RESCISÃO

13.1 O presente Contrato poderá ser rescindido por acordo entre as partes.

13.2 Sem prejuízo da aplicação das sanções previstas, a CMB poderá rescindir o contrato na hipótese prevista no artigo 82 da Lei 13.303 de 2016, e na hipótese de inexecução total ou parcial do objeto.

13.2.1 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito ao contraditório e ampla defesa.

13.2.2 O presente Contrato poderá ser rescindido por ato unilateral e escrito do contratante e a aplicação das penalidades cabíveis, em caso de não pagamento dos salários e demais verbas trabalhistas, bem como pelo não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VEDAÇÕES

14.1 É vedado à CONTRATADA:

14.1.1 transferir, ceder, negociar, utilizar em qualquer hipótese como garantia ou instrumento de fiança ou caução, seja comercial ou bancária, bem como transacionar com terceiros de qualquer personalidade jurídica, as obrigações, responsabilidades e demais CLÁUSULAS estabelecidas no presente Contrato, sem a competente, expressa e formal anuência da CMB;

14.1.2 interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CMB, salvo nos casos previstos em lei.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 81 da Lei nº 13.303, de 2016.

15.2 A CONTRATADA poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1 Os casos omissos serão decididos pela CMB, segundo as disposições contidas na Lei nº 13.303 de 2016, e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1 Incumbirá à CMB providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União.

18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA ANTICORRUPÇÃO

18.1 Na execução do presente Contrato é vedado à CMB e à CONTRATADA e a seus empregados, prepostos e gestores: a) prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada; b) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente Contrato; c) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente Contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; d) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente Contrato; ou e) de qualquer maneira fraudar o presente Contrato; assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013 e suas alterações, do Decreto nº 8420/2015, ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis (“Leis Anticorrupção”), ainda que não relacionadas com a presente Contrato.

18.1.1 As partes se comprometem com a integridade nas relações público-privadas e com as orientações e políticas da CMB, inclusive com previsão de aplicação do Programa de Integridade, se for o caso, principalmente com relação à vedação de práticas de fraude e corrupção – materializada por declaração de terceiro;

18.1.2 Caso a CONTRATADA pratique atos lesivos à administração pública, nacional ou estrangeira, estará sujeita a rescisão contratual sem prejuízo de outras sanções legais ou contratuais;

18.1.3 Em caso de ato de corrupção a empresa envolvida será responsabilizada;

18.1.4 Casos de quebra de sigilo contratual ou qualquer outra hipótese de quebra de contrato, serão passíveis de indenização;

18.1.5 As partes se comprometem ao estrito cumprimento ao Programa de Integridade da CMB

19 CLÁUSULA DÉCIMA NONA - MEIO AMBIENTE

19.1 A CONTRATADA deverá apresentar sua respectiva licença ambiental de operação compatível com a(s) atividade(s) solicitada(s) no edital, conforme o disposto no inciso III, artigo 8º da Resolução do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA) Nº 237, de 19 de dezembro de 1997;

19.2 A construção, instalação, ampliação e funcionamento de estabelecimentos utilizadores e atividades utilizadoras de recursos ambientais, efetiva ou potencialmente poluidores ou capazes, sob qualquer forma, de causar degradação ambiental dependerão de prévio licenciamento ambiental, conforme artigo 10 da Lei Federal nº 6.938, de 31 de agosto de 1981;

19.3 Considera-se licenciamento ambiental o procedimento administrativo destinado a licenciar atividades ou empreendimentos que se utilizem de recursos ambientais, efetiva ou potencialmente poluidores ou capazes, sob qualquer forma, de causar degradação ambiental;

19.4 Cabe aos órgãos ambientais competentes (Órgãos Federal, Estadual ou Municipal) a definição das atividades descritas ou dos empreendimentos descritos no subitem acima, conforme incisos XIV dos artigos 7º, 8º e 9º da Lei Complementar nº 140, de 08/ de dezembro de 2011;

19.5 Será obrigatória a apresentação das demais Certidões, Autorizações e Licenças previstas na legislação ambiental, que tenham a função de substituir a Licença de Operação, as quais deverão ter sido emitidas pelos órgãos ambientais competentes, conforme artigos 9º e 12 da Resolução CONAMA nº 237/1997;

19.6 A CONTRATADA que, conforme Legislações Ambientais Federal, Estadual e Municipal do local onde se encontra instalada, for enquadrada como isenta de licenciamento ambiental para as atividades realizadas pela empresa, deverá apresentar o(s) documento(s) emitido(s) pelo(s) órgão(s) ambiental(is) competentes(s) para comprovação de tal isenção.



19.7 Caberá à CMB realizar diligências para dirimir eventuais dúvidas.

20 CLÁUSULA VIGÉSIMA – FORO

20.1 Fica eleito o foro da Justiça Federal da Seção Judiciária do Estado do Rio de Janeiro (RJ) para a solução de questões oriundas deste Contrato.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Rio de Janeiro, de de .

CASA DA MOEDA DO BRASIL - CMB

CONTRATADA

Testemunhas:

1ª.

2ª.

Assinatura: _____

Assinatura: _____

Nome completo em letra de forma

CPF nº: _____

Nome completo em letra de forma

CPF nº: _____



ANEXO IV

CONSULTA PÚBLICA CMB Nº 01/2020

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

Razão Social: _____
Telefone: _____
E-mail de contato: _____

DOCUMENTO

Identificar para qual documento pretende contribuir:
(Especificações, Modelo de proposta de preços, minuta de contrato).

CONTRIBUIÇÕES E SUGESTÕES:
