Projeto: PESQUISA DE MERCADO E DE ELABORAÇÃO DE MANUAIS TÉCNICOS DE SERVIÇOS DE APOIO HOSPITALAR PARA REDE EBSERH



Subproduto

SP 64 – Tutorial para uso da Planilha de Custo e Formação de Preços pelos fornecedores

Nutrição e Alimentação Hospitalar

Versão 7_0

Sumário

1. Introdução 7
2. Apresentação da Planilha de Custo e Formação de Preços 8
2.1. Estrutura da Planilha de Custo e Formação de Preços 9
2.2. Convenção de cores das abas 10
2.3. Convenção de cores das células 11
2 4.Roteiro de trabalho proposto para uso da Planilha de Custo e Formação de Preços 113.
Aba Orientações 12
4. Aba INFO_DO_TR 12
5. Aba DADOS_GERAIS 14
6. MEM_CALC_ENCARGOS 16
7. Aba 01_ENCARGOS 16
8. Aba 02_PESSOAL 17
8.1. Bloco 3 – Dados gerais para composição do custo 20
8.2. Bloco 4 – Dados específicos por função / cargo 22
8.3. Bloco 2 – Resumo dos custos de Pessoal 32
9. Aba 03_UNIFORMES E EPI 32
9.1. Bloco 3 – Dados gerais para composição do custo 35
9.2. Bloco 4 – Utilização do Uniforme e EPI: 35
9.3. Bloco 5 – Custo de Uniforme e EPI 36
9.4. Bloco 2 – Resumo dos custos de Uniformes e EPI 36
10. Aba 04_GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 37
10.1. Bloco 3 – Dados de custo por Grupo 39
10.2. Bloco 2 – Resumo dos custos de Gêneros Alimentícios 39
11. Aba 05_ DESCARTÁVEIS 39
11.1. Bloco 3 – Dados de custos 40
11.2. Bloco 2 – Resumo dos custos de Descartáveis 43
12. Aba 06_ UTENSÍLIOS 43

12.1. Bloco 3 – Dados de custos 44
12.2. Bloco 2 – Resumo dos custos de Utensílios 46
13. Aba 07_ HIGI E LIMPEZA 46
13.1. Bloco 3 – Dados de custos 47
13.2. Bloco 2 – Resumo dos custos de Higienização e Limpeza 49
14. Aba 08_EQUIPAMENTOS 49
14.1. Bloco 3 – Parâmetros gerais para equipamentos 51
14.2. Bloco 4 – Equipamentos da CONTRATADA 52
14.3. Bloco 5 – Equipamentos do HOSPITAL 54
14.4. Bloco 2 – Resumo de custos de equipamentos 55
15. Aba 09_OUTROS_CUSTOS_E_DESP_DIRETAS 55
15.1. Bloco 3 – Custo geral com a área de produção da Contratada 57
15.2. Bloco 4 – Dados de outros custos e despesas diretas 57
15.3. Bloco 2 – Resumo de outros custos e despesas diretas 61
16. Aba 00_RESUMO 61
16.1. Créditos de PIS e COFINS 63
16.2. Despesas indiretas e Lucro 63
16.3. Tributos 64
16.4. Valor total da proposta CALCULADO 64
17. Aba MODELO_PROPOSTA 64
18. Aba PREÇO_DETALHADO 65

Índice de Figuras

Figura 1 – Principais conceitos utilizados para identificação dos custos 7
Figura 2 – Roteiro de trabalho proposto 12
Figura 3 – Aba INFO_DO_TR 13
Figura 4 – Aba DADOS_GERAIS – Se permitido consórcio 15
Figura 5 – Indicação das jornadas de trabalho na aba 01_ENCARGOS 16
Figura 6 – Bloco Encargos Sociais por jornada de trabalho na aba 01_ENCARGOS 17
Figura 7 – Aba 02_PESSOAL 19
Figura 8 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 3 - Benefícios 21
Figura 9 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 4 – Dados específicos por FUNÇÃO / CARGO – Parte 1 23
Figura 10 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 4 – Dados específicos por FUNÇÃO / CARGO – Parte 2 26
Figura 11 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 4 – Dados específicos por FUNÇÃO / CARGO – Parte 3 28
Figura 12 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 4 – Dados específicos por FUNÇÃO / CARGO – Parte 4 30
Figura 13 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 4 – Dados específicos por FUNÇÃO / CARGO – Parte 5 31
Figura 14 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 2 – Custo com pessoal 32
Figura 15 – Aba 03_UNIFORMES E EPI 34
Figura 16 – Aba 03_UNIFORMES E EPI – Bloco 3 35
Figura 17 – Aba 03_UNIFORMES E EPI – Bloco 4 35
Figura 18 – Aba 03_UNIFORMES E EPI – Bloco 5 36
Figura 19 – Aba 03_UNIFORMES E EPI – Bloco 2 37
Figura 20 – Aba 04_GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 38
Figura 21 – Aba 04_GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – Bloco 2 39
Figura 22 – Aba 05_DESCARTÁVEIS 40
Figura 23 – Aba 05_DESCARTÁVEIS – Bloco 3 42
Figura 24 – Aba 05_DESCARTÁVEIS – Bloco 2 43
Figura 25 – Aba 06_UTENSÍLIOS 43
Figura 26 – Aba 06_UTENSÍLIOS – Bloco 2 46
Figura 27 – Aba 07_HIGI E LIMPEZA 46

Figura 28 – Aba 07_HIGI E LIMPEZA – Bloco 3.....48
Figura 29 – Aba 07_HIGI E LIMPEZA – Bloco 2.....49
Figura 30 – Aba 08_EQUIPAMENTOS.....50
Figura 31 – Aba 08_EQUIPAMENTOS – Bloco 3.....51
Figura 32 – Aba 08_EQUIPAMENTOS – Bloco 4 – Parte 1.....52
Figura 33 – Aba 08_EQUIPAMENTOS – Bloco 4 – Parte 2.....53
Figura 34 – Aba 08_EQUIPAMENTOS – Bloco 5 – Parte 1.....54
Figura 35 – Aba 08_EQUIPAMENTOS – Bloco 5 – Parte 2.....55
Figura 36 – Aba 08_EQUIPAMENTOS – Bloco 2.....55
Figura 37 – Aba 09_OUTROS_CUSTOS_E_DESP_DIRETAS.....56
Figura 38 – Aba 09_OUTROS_CUSTOS_E_DESP_DIRETAS – Bloco 3.....57
Figura 39 – Aba 09_OUTROS_CUSTOS_E_DESP_DIRETAS – Bloco 4.....60
Figura 40 – Aba 09_OUTROS_CUSTOS_E_DESP_DIRETAS – Bloco 2.....61
Figura 41 – Aba 00_RESUMO.....62
Figura 42 – Aba 00_RESUMO – Crédito PIS e COFINS.....63
Figura 43 – Aba 00_RESUMO – Despesas Indiretas e Lucro.....63
Figura 44 – Aba 00_RESUMO – Impostos / Despesas fiscais.....64
Figura 45 – Aba 00_RESUMO – Valor total da proposta Calculado.....64
Figura 46 – Aba MODELO_PROPOSTA.....65
Figura 47 – Aba PREÇO_DETALHADO.....66

Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

1. Introdução

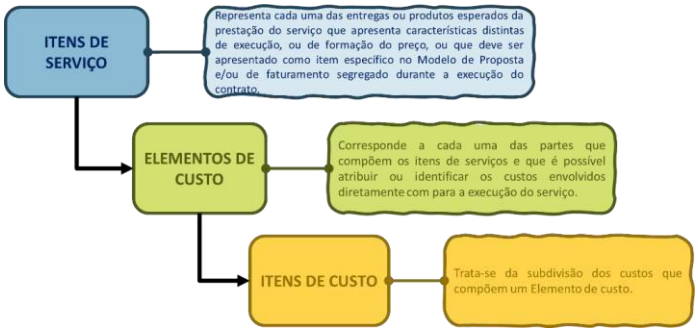
Desde a sua criação, em 2011, a Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (Ebserh) vem empreendendo iniciativas junto aos Hospitais Universitários Federais (HUF) para a padronização de procedimentos administrativos e para subsidiar a tomada de decisões de forma a atender aos princípios de economicidade das contratações, da vantajosidade para a administração pública e da transparência dos procedimentos. Dentre as iniciativas realizadas, foram definidos padrões para a contratação de um conjunto de serviços usualmente licitados pelos hospitais. Os padrões incluem modelos de prestação dos serviços, de Termos de Referência e de Planilhas de Custo e Formação de Preços para serem utilizados como base para as necessárias adaptações à realidade de cada hospital.

Conforme disposto na Instrução Normativa nº 05/2017, a Planilha de Custo e Formação de Preços é o "documento a ser utilizado para detalhar os componentes de custo que incidem na formação do preço dos serviços." É um documento fundamental para apoiar o processo de seleção das propostas e, posteriormente, para eventuais repactuações, reajustamento de preços e análise de reequilíbrio econômico-financeiro dos contratos.

Para cumprir tais funções a Planilha de Custo e Formação de Preços requer um conjunto de informações detalhadas que devem ser fornecidas por cada participante de processos licitatórios. Ela deve ser usada inicialmente para calcular, de forma detalhada, os custos previstos e a composição do preço que será ofertado ao hospital como lance inicial do pregão. Ao final da fase de lances o proponente melhor classificado será chamado a adequar a sua Planilha de Custo e Formação de Preços ao valor do seu último lance e a enviar ao hospital.

Os principais conceitos utilizados para a identificação dos custos que levam ao preço dos serviços e que serão utilizados ao longo do texto estão apresentados na figura a seguir:

Figura 1 – Principais conceitos utilizados para identificação dos custos



O presente material tem por objetivo fornecer informações às empresas interessadas em participar de processos licitatórios quanto ao uso da Planilha de Custo e Formação de Preços que integrará o conjunto de documentos do certame. Ele tomou por base os modelos aprovados para toda a rede em agosto de 2021 e apresenta figuras ilustrativas da planilha com valores que em alguns pontos são parâmetros fixos e em outros são exemplificativos. As cores das células indicarão o significado em cada caso.

2. Apresentação da Planilha de Custo e Formação de Preços

A Planilha de Custo e Formação de Preços que foi disponibilizada pelo hospital apresenta as seguintes características gerais:

- está estruturada em Abas, que tratam de temas distintos entre si, conforme será abordado na sequência;
- as abas estão estruturadas em Blocos (uma área de linhas e colunas claramente identificadas) que tratam de informações semelhantes dentro do mesmo Bloco, mas distintas em relação aos demais blocos da mesma aba;
- na parte superior esquerda de cada aba aparece um bloco de Identificação da Licitação, com informações gerais para identificar a licitação, o proponente e informação que orientam a elaboração da proposta:
- cada aba está protegida de forma que cada usuário só possa fornecer as informações solicitadas no formato definido pela Ebserh. No entanto as abas podem ser congeladas para facilitar seu preenchimento.

É recomendado que se faça uma cópia do arquivo original, usando um nome que ajude a identificar o proponente e a licitação.

A descrição de cada aba e dos blocos que compõem cada uma delas seguirá uma ordem que busca facilitar o preenchimento da Planilha de Custo e Formação de Preços.

2.1. Estrutura da Planilha de Custo e Formação de Preços

A Planilha de Custos e Formação de Preços está estruturada em abas, cujas finalidades são identificadas na sequência:

NOME DA ABA	CONTEÚDO E FINALIDADE
ORIENTAÇÕES	Apresenta as orientações e explicações sobre o modo de operar da Planilha de Custos e Formação de Preços
INFO_DO_TR	Contém informações para o dimensionamento dos serviços a serem prestados.
MEM_CALC_ENCARGOS	Apresenta informações sobre a composição dos fatores integrantes da Aba 01_ENCARGOS.
MODELO_PROPOSTA	Quadro síntese com o valor mensal e total da proposta. Não deve ser alterada pois todos os valores são trazidos de outras abas. Contém os dados que devem ser apresentados no pregão.
PREÇO DETALHADO	Quadro com os valores por item da proposta. Não deve ser alterada pois todos os valores são trazidos de outras abas. Contém os dados que devem ser apresentados no pregão após a fase de lances.
DADOS_GERAIS	Informações gerais que serão utilizadas nas demais abas. É a primeira aba a ser preenchida.
00_RESUMO	Apresenta, de forma resumida, os valores dos principais componentes de custo da proposta.
01_ENCARGOS	Aba para preenchimento de alíquotas de encargos que incidem sobre a folha de pagamento.
02_PESSOAL	Aba para preenchimento dos dados relativos ao pessoal a ser alocado no contrato: funções, salários, jornadas etc.
03_UNIFORMES E EPI	Aba para preenchimento dos dados relativos ao custo de uniformes e EPI: composição, vida útil, quantidade, preço etc.
04_GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	Aba para preenchimento dos dados relativos aos gêneros alimentícios para dietas orais - valores por grupo.
05_DESCARTÁVEIS	Aba para preenchimento dos dados relativos aos descartáveis para a distribuição e o fornecimento das refeições: itens, quantidades, preços etc.
06_UTENSÍLIOS	Aba para preenchimento dos dados relativos aos utensílios para o preparo e distribuição das refeições: itens, quantidades, preços etc.
07_HIGI E LIMPEZA	Aba para preenchimento dos dados relativos aos materiais de consumo necessários para higienização e limpeza das áreas destinada a produção/porcionamento/distribuição das refeições: itens, quantidades, preços etc.

NOME DA ABA	CONTEÚDO E FINALIDADE
08_EQUIPAMENTOS	Aba para preenchimento dos dados relativos ao custo de equipamentos a serem usados: tipo, quantidade, valor, custo de manutenção etc.
09_OUTROS_CUSTOS_E_DESP_DIRETAS	Aba para preenchimento dos dados relativos a outros custos e despesas diretas.

2.2. Convenção de cores das abas

A cor de cada aba indica a quem se destina prioritariamente:

COR DA ABA	PRINCIPAL USUÁRIO DA ABA
Abas laranja	Para uso da Ebserh.
Abas verdes	Para uso do Proponente. Contém as informações que devem ser apresentadas na proposta.
Abas Azuis	A aba **DADOS GERAIS** deve ser usada pela Ebserh para fornecer dados da licitação e pelo Proponente para informar dos dados que permitem sua identificação. As demais abas azuis devem ser preenchidas pelo Proponente com o detalhamento indicado no Termo de Referência.

2.3. Convenção de cores das células

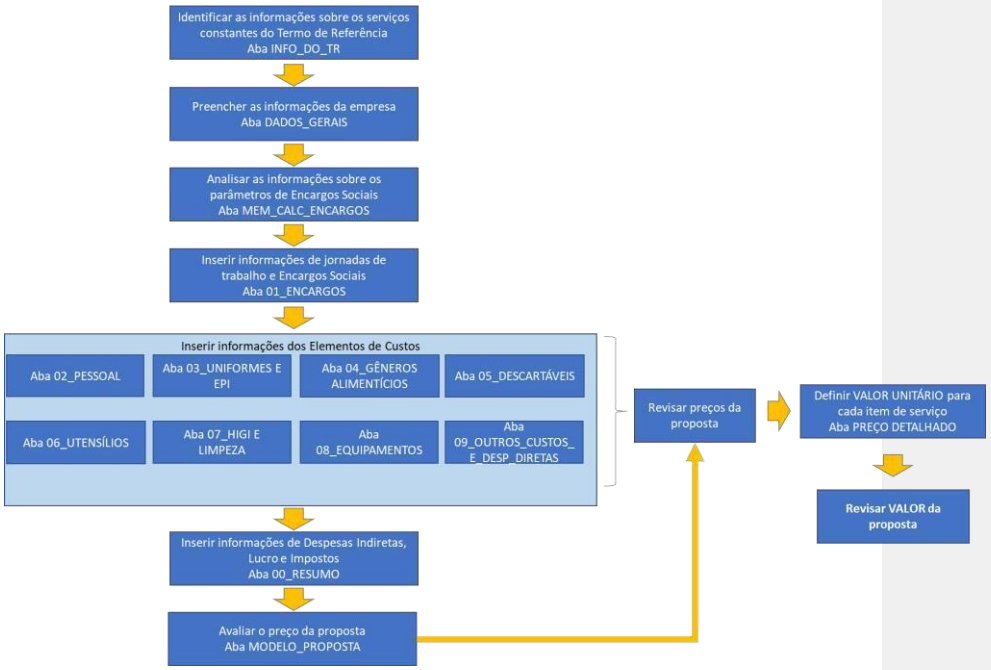
As abas da planilha foram formatadas com uso de cores nas células, de forma a indicar seu conteúdo e quem deve editá-lo. O quadro apresenta a convenção adotada:

COR DA CÉLULA	DESCRIÇÃO DO SEU USO
Células com fundo branco	Células que não devem ser utilizadas.
Células com fundo cinza	Células para digitação de dados pelo Proponente.
Células com fundo azul	Células para preenchimento pela Ebserh de parâmetros para orientar a elaboração das propostas.
Células com fundo amarelo	Células com fórmulas, valores fixos de texto ou parâmetros informados em outras abas - não devem ser alteradas.
Células com fundo verde claro	Títulos de colunas ou linhas
Células com fundo verde intermediário	Títulos de colunas ou linhas
Células com fundo verde escuro	Áreas de totalização

2.4. Roteiro de trabalho proposto para uso da Planilha de Custo e Formação de Preços

Com o objetivo de orientar o uso da Planilha de Custo e Formação de Preços por parte dos proponentes, recomenda-se a adoção do roteiro de trabalho indicado na figura a seguir.

Figura 2 – Roteiro de trabalho proposto



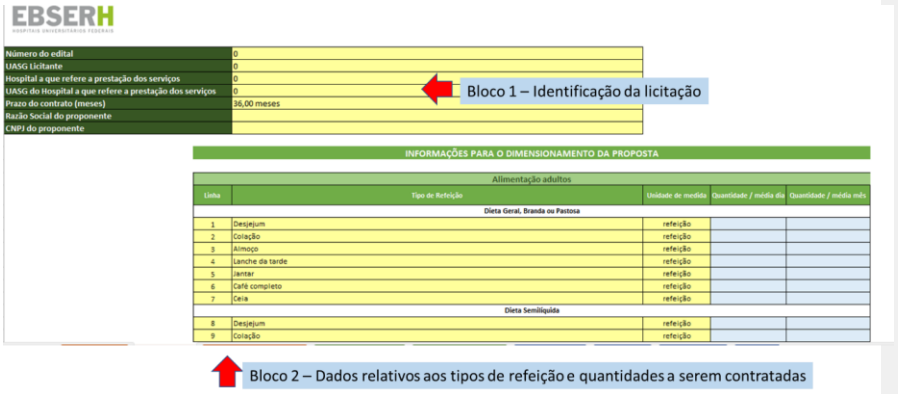
3. Aba Orientações

Contém informações sobre a estrutura da planilha e da convenção de cores utilizada. Não deve ser alterada.

4. Aba INFO_DO_TR

É a primeira aba a ser analisada por quem irá participar de uma licitação. Está estruturada nos blocos apresentados a seguir:

Figura 3 – Aba INFO_DO_TR



O bloco 1 estará presente em todas as abas e contém as seguintes informações:

- **Número do Edital**;
- **UASG – Contratante**: código da Unidade de Administração de Serviços Gerais do hospital que está promovendo o certame nos sistemas de gestão do Governo Federal; em licitações para contratação de serviços para mais de um hospital, constará o código de UASG daquele que promove a licitação;
- **Hospital a que refere a prestação dos serviços**: nome do hospital a que se refere a proposta; em licitações para contratação de serviços para mais de um hospital, será necessária a preparação de uma Planilha de Custo e Formação de Preços para cada um dos hospitais envolvidos;
- **UASG do Hospital a que refere a prestação dos serviços**: código UASG do hospital à que se refere a Planilha de Custo e Formação de Preços;
- **Prazo do contrato (meses)**.
- **Razão Social do proponente ou líder do consórcio (quando permitido)**;
- **CNPJ do proponente ou líder do consórcio (quando permitido)**;

O bloco 2 apresenta a quantidade de refeições a serem fornecidas diária e mensalmente, por tipo de refeição.

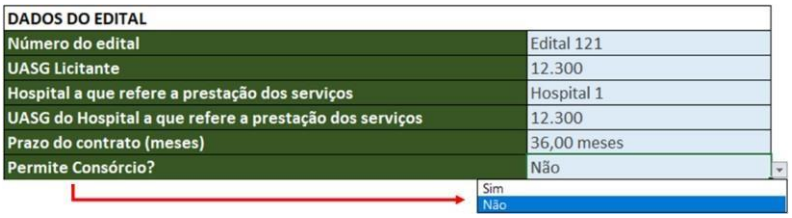
São informações que constam no Termo de Referência e que permitem que cada proponente possa dimensionar seus custos. São informações inseridas pelo hospital e não devem ser alteradas, porém é muito importante o conhecimento da demanda.

5. Aba DADOS_GERAIS

Essa é a primeira aba que deve ser preenchida na preparação da proposta. Possui três blocos de informações que devem ser preenchidas.

O bloco 1 apresenta dados gerais sobre a licitação e foram preenchidos pela Ebserh. Tem a função de orientar o usuário da Planilha de Custo e Formação de Preços ao longo de todo seu uso. O Licitante deverá observar, no Bloco 1, se é permitido ou não o Consórcio.

Figura 4 – Aba DADOS_GERAIS – Bloco 1

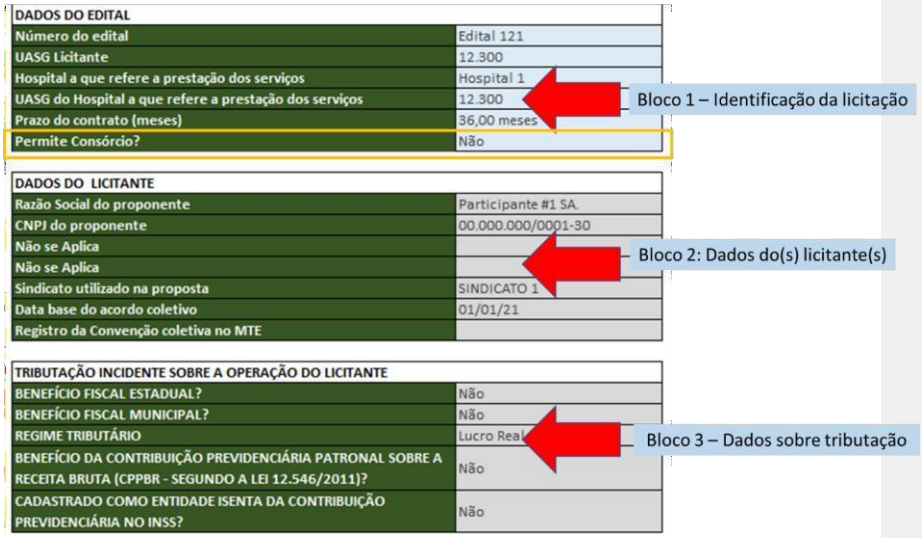


No bloco 2 devem ser preenchidas as informações de identificação do proponente que apresenta a proposta. Conforme a resposta “Sim” ou “Não” para a permissão de consórcio no Bloco 1, a planilha automaticamente ajusta quais dados do Bloco 2 devem ser preenchidos pelo proponente. Se consórcio, devem ser informados os dados do líder do consórcio e os dados do participante 2.

No bloco 3, devem ser preenchidas informações sobre o regime tributário do proponente.

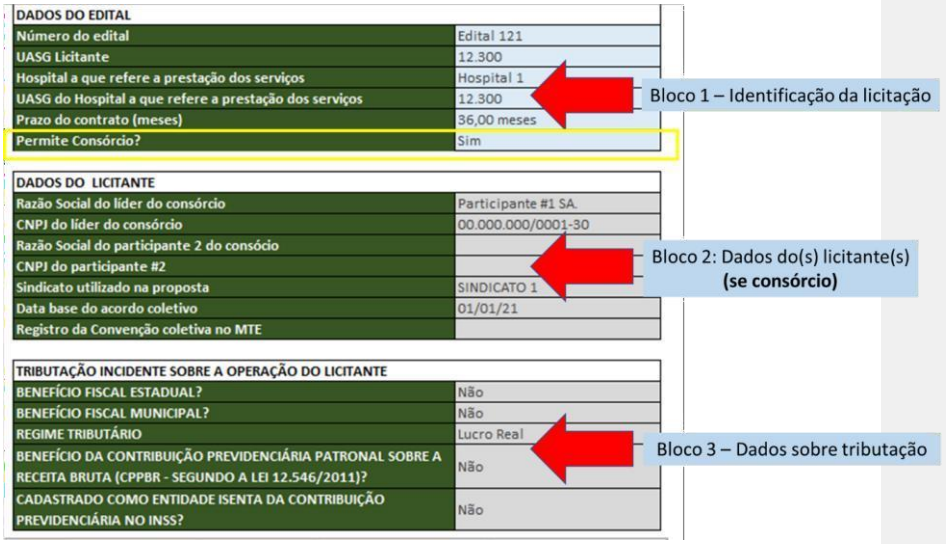
A Figura a seguir mostra todos os blocos com preenchimento no caso de NÃO ser permitido o consórcio.

Figura 3 – Aba DADOS_GERAIS – Sem permissão de consórcio



Já a figura a seguir mostra o preenchimento caso seja permitido o consórcio.

Figura 4 – Aba DADOS_GERAIS – Se permitido consórcio



6. MEM_CALC_ENCARGOS

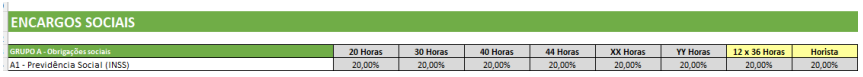
Contém informações que auxiliam a inserção de dados sobre os encargos sociais incidentes sobre a mão de obra para as equipes submetidas ao regime de Dedicação Exclusiva de Mão de Obra, conforme definido na Instrução Normativa nº 5, de 25 de maio de 2017. Tem o objetivo de informar a base legal e a memória de cálculo que serviu de base para o modelo de Planilha de Custo e Formação de Preços. Não deve ser alterada.

7. Aba 01_ENCARGOS

A forma de organização das equipes de trabalho a serem alocadas para a execução dos serviços será de responsabilidade do proponente. Cabe à empresa optar pela jornada de trabalho dentre as diferentes alternativas possíveis na legislação trabalhista. Como cada jornada pode ter custos associados diferentes, a Planilha de Custo e Formação de Preços prevê a utilização máxima de oito tipos de jornadas de trabalho para os serviços permanentes, além de prever a possibilidade de uso de profissionais horistas para atividades pontuais.

O primeiro passo para o preenchimento da aba é a indicação das jornadas que serão utilizadas para a mão de obra que será alocada para trabalhar nas dependências do hospital. Para tanto, a linha indicada a seguir permite a definição de quais jornadas serão utilizadas.

Figura 5 – Indicação das jornadas de trabalho na aba 01_ENCARGOS

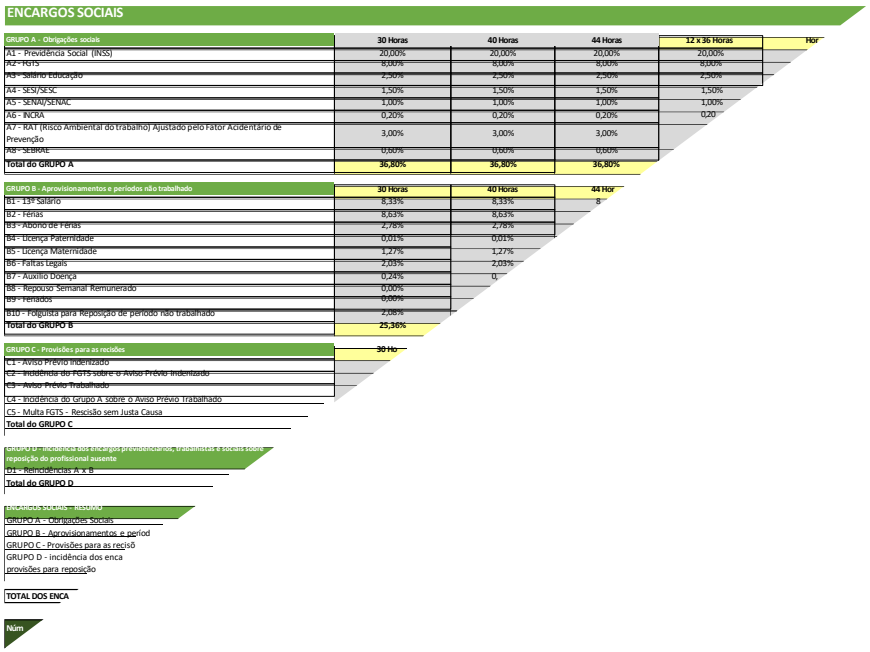


ENCARGOS SOCIAIS								
GRUPO A - Obrigações sociais	20 Horas	30 Horas	40 Horas	44 Horas	XX Horas	YY Horas	12 x 36 Horas	Horista
A1 - Previdência Social (INSS)	20,00%	20,00%	20,00%	20,00%	20,00%	20,00%	20,00%	20,00%

As jornadas **30 horas**, **40 horas** e **44 horas** semanais são indicativas e podem ser alteradas. Já as **12 x 36 Horas** e **Horistas** são fixas na medida em que são condições previstas em cálculos em outras abas. Isso não significa que sua proposta deva prever o uso delas. Caso queira alterar uma das jornadas previstas, atente para **preencher com o mesmo padrão: número de horas, um espaço e "Horas".**

Após a definição das jornadas que serão adotadas, devem ser informadas as porcentagens de obrigações trabalhistas incidentes sobre cada uma delas, conforme a figura a seguir. Os valores que constam na figura são ilustrativos.

Figura 6 – Bloco Encargos Sociais por jornada de trabalho na aba 01_ENCARGOS



ENCARGOS SOCIAIS					
GRUPO A - Obrigações sociais	30 Horas	40 Horas	44 Horas	12 x 36 Horas	Hor
A1 - Previdência Social (INSS)	20,00%	20,00%	20,00%	20,00%	
A2 - FGTS	8,00%	8,00%	8,00%	8,00%	
A3 - Salário Educação	2,50%	2,50%	2,50%	2,50%	
A4 - SESI/SESC	1,50%	1,50%	1,50%	1,50%	
A5 - SENAI/SENAC	1,00%	1,00%	1,00%	1,00%	
A6 - INCRA	0,20%	0,20%	0,20%	0,20	
A7 - RAT (Risco Ambiental do trabalho) Ajustado pelo Fator Acidentário de Prevenção	3,00%	3,00%	3,00%		
A8 - SEBRAE	0,60%	0,60%	0,60%		
Total do GRUPO A	**36,80%**	**36,80%**	**36,80%**		
GRUPO B - Aprovisionamentos e períodos não trabalhado	30 Horas	40 Horas	44 Hor		
B1 - 13º Salário	8,33%	8,33%	8		
B2 - Férias	8,63%	8,63%			
B3 - Abono de Férias	2,78%	2,78%			
B4 - Licença Paternidade	0,01%	0,01%			
B5 - Licença Maternidade	1,27%	1,27%			
B6 - Faltas Legais	2,03%	2,03%			
B7 - Auxílio Doença	0,24%	0,			
B8 - Repouso Semanal Remunerado	0,00%				
B9 - Feriados	0,00%				
B10 - Folguista para Reposição de período não trabalhado	2,08%				
Total do GRUPO B	**25,36%**				
GRUPO C - Provisões para as recisões	30 Ho				
C1 - Aviso Prévio Indenizado					
C2 - Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado					
C3 - Aviso Prévio Trabalhado					
C4 - Incidência do Grupo A sobre o Aviso Prévio Trabalhado					
C5 - Multa FGTS - Rescisão sem Justa Causa					
Total do GRUPO C					
GRUPO D - Incidências dos encargos previdenciários, trabalhistas e sociais sobre reposição do profissional ausente					
D1 - Reincidências A x B					
Total do GRUPO D					
RESUMO DOS ENCARGOS SOCIAIS					
GRUPO A - Obrigações Sociais					
GRUPO B - Aprovisionamentos e períod					
GRUPO C - Provisões para as recisõ					
GRUPO D - incidência dos enca provisões para reposição					
TOTAL DOS ENCA					
Núm					

Alguns dos fatores previstos, tais como o fator A7 - RAT (Risco Ambiental do trabalho) Ajustado pelo Fator Acidentário de Prevenção ou o fator C5 - Multa FGTS - Rescisão sem Justa Causa, dependem das políticas e práticas de cada empresa e devem ser ajustadas na formação do preço. Outros fatores são probabilísticos, tais como o fator B4 - Licença Paternidade e o B5 - Licença Maternidade, variam conforme a composição da força de trabalho de cada empresa e também devem ser ajustados.

8. Aba 02_PESSOAL

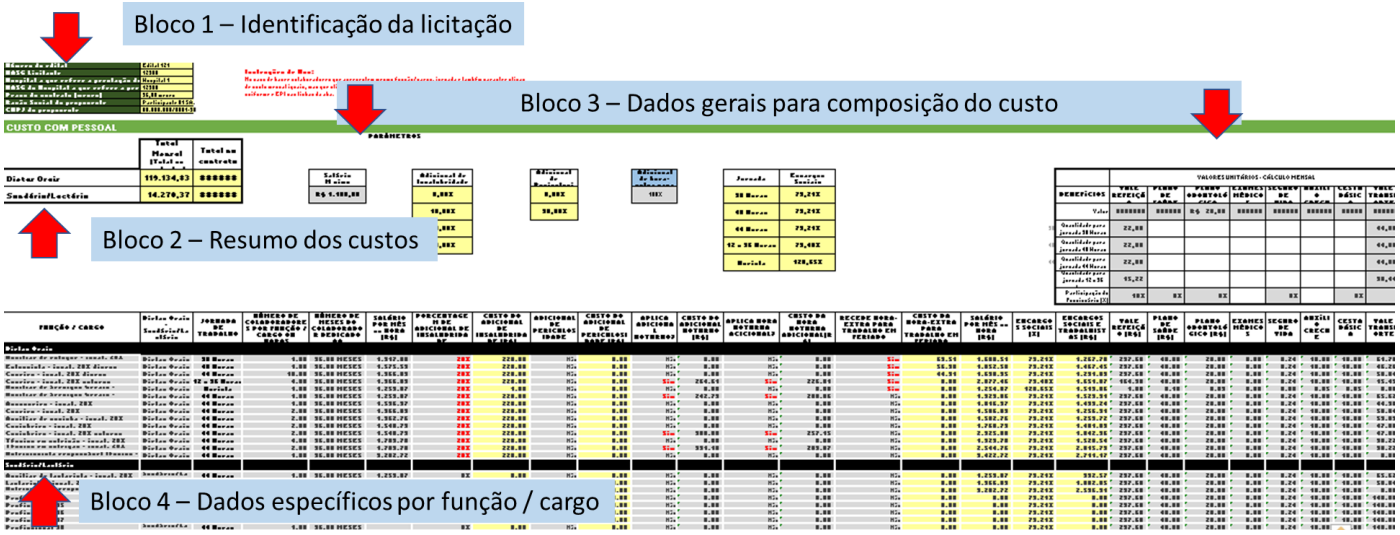
A aba 02_PESSOAL é estruturada em 4 grandes blocos de informações:

- Bloco 1 – Identificação da licitação: não pode ser editado;
- Bloco 2 – Resumo dos custos: é uma área em que é feita a totalização automática dos custos previstos, na medida em que os dados são inseridos e não pode ser editado;
- Bloco 3 – Dados gerais para composição do custo: devem ser informados os parâmetros que serão aplicados ou não aos custos da mão de obra tais como: valor do salário mínimo, valor e quantidade de benefícios;

- Bloco 4 – Dados específicos por função / cargo: devem ser informadas todas as funções / cargos que serão alocadas para trabalhar nas dependências do hospital, as características da função / cargo, quantidades e salários.

A figura a seguir mostra a localização dos blocos. Os blocos 3 e 4 serão descritos com detalhes na sequência.

Figura 7 – Aba 02_PESSOAL



8.1. Bloco 3 – Dados gerais para composição do custo

Os dados gerais relevantes para o cálculo do custo de pessoal são:

- Valor do salário mínimo;
- Porcentagem de adicionais de hora-extra para feriado, insalubridade e periculosidade;
- Benefícios previstos na legislação e na Convenção Coletiva.

Inicialmente devem ser preenchidos os seguintes campos:

Salário Mínimo
R$ 1.100,00

Adicional de hora-extra para feriado
100%

Os parâmetros de Adicional de Insalubridade e de Adicional de Periculosidade são fixos e não devem ser alterados. A lista de jornadas de trabalho apresentadas foi trazida da aba 01_ENCARGOS, bem como as porcentagens de encargos indicadas, portanto não poderão ser editadas na aba 02_PESSOAL. Se for necessário alterá-las, as mudanças devem ser feitas na aba 01_ENCARGOS.

Em seguida deve-se trabalhar na definição dos benefícios previstos na legislação ou na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT). Caso a CCT estabeleça algum outro benefício além dos usuais, ele deverá ser informado no título da coluna, bem como a forma de incidência, segundo a jornada de trabalho. A figura a seguir reproduz o bloco para a inserção de parâmetros de benefícios, com valores exemplificativos.

Figura 8 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 3 - Benefícios

	VALORES UNITÁRIOS - CÁLCULO MENSAL								OUTROS ENCARGOS E BENEFÍCIOS			
BENEFÍCIOS	VALE REFEIÇÃO	PLANO DE SAÚDE	PLANO ODONTOLÓGICO	EXAMES MÉDICOS	SEGURO DE VIDA	AUXILIO CRECHE	CESTA BÁSICA	VALE TRANSPORTE	OUTRO 1	OUTRO 2	OUTRO 3	OUTRO 4
Valor	R$ 12,00	R$ 40,00	R$ 20,00	R$ 7,20	R$ 0,24	R$ 10,00	R$ 10,00	R$ 3,20				
Quantidade para jornada 30 Horas	22,00							44,00				
Quantidade para jornada 40 Horas	22,00							44,00				
Quantidade para jornada 44 Horas	22,00							44,00				
Quantidade para jornada 12 x 36 horas	15,22							30,44				
Participação do Funcionário (%)	10%	0%	0%		0%		0%					

A Planilha de Custo e Formação de Preços prevê até 11 benefícios diferentes, sendo sete os mais usuais e já identificados e os demais quatro podem ser preenchidos no próprio quadro. Para cada benefício previsto na coluna (por exemplo, Vale Refeição) devem ser informados o valor unitário, as quantidades previstas para cada uma das cinco jornadas possíveis e se existe a Participação do Funcionário no custeio do benefício, apresentada como porcentagem do valor unitário.

8.2. Bloco 4 – Dados específicos por função / cargo

Para uso do bloco 4 da aba 02_PESSOAL é recomendado usar o recurso Congelar Painéis deixando congeladas a coluna A e as linhas que indicam o item de custo sobre o qual as informações se referem.

Cabe destacar que as informações a serem inseridas nesse bloco devem ser UNICAMENTE SOBRE O PESSOAL QUE EXECUTARÁ AS ATIVIDADES NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL (sujeitas ao regime de Dedicação Exclusiva de Mão de Obra).

Em virtude de serem necessárias muitas informações a respeito dos custos com pessoal, serão apresentadas várias figuras para a orientação do preenchimento.

A figura a seguir apresenta somente as informações iniciais sobre os custos de pessoal, com valores exemplificativos, que devem ser adequados quando da elaboração da proposta.

Figura 9 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 4 – Dados específicos por FUNÇÃO / CARGO – Parte 1

FUNÇÃO / CARGO	Dietas Orais - Sondário/Lactário	JORNADA DE TRABALHO	NÚMERO DE COLABORADORES POR FUNÇÃO / CARGO OU HORAS TRABALHADAS (QUANDO HORISTA)	NÚMERO DE MESES DO COLABORADOR DEDICADO AO CONTRATO	SALÁRIO POR MÊS ou HORA (R$)	PORCENTAGEM DE ADICIONAL DE INSALUBRIDADE
Dietas Orais						
Auxiliar de estoque - insal. 20% diurno	Dietas Orais	30 Horas	1,00	36,00 MESES	1.317,00	20%
Estoquista - insal. 20% diurno	Dietas Orais	40 Horas	1,00	36,00 MESES	1.575,59	20%
Copeiro - insal. 20% diurno	Dietas Orais	44 Horas	10,00	36,00 MESES	1.366,03	20%
Copeiro - insal. 20% noturno	Dietas Orais	12 x 36 Horas	4,00	36,00 MESES	1.366,03	20%
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20%	Dietas Orais	Horista	1,00	36,00 MESES	1.253,07	20%
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20% noturno	Dietas Orais	44 Horas	1,00	36,00 MESES	1.253,07	20%
Açougueiro - insal. 20%	Dietas Orais	44 Horas	1,00	36,00 MESES	1.596,97	20%
Copeiro - insal. 20%	Dietas Orais	44 Horas	2,00	36,00 MESES	1.366,03	20%
Auxiliar de cozinha - insal. 20%	Dietas Orais	44 Horas	2,00	36,00 MESES	1.362,76	20%
Cozinheiro - insal. 20%	Dietas Orais	44 Horas	2,00	36,00 MESES	1.548,73	20%
Cozinheiro - insal. 20% noturno	Dietas Orais	44 Horas	2,00	36,00 MESES	1.548,73	20%
Técnico em nutrição - insal. 20%	Dietas Orais	44 Horas	4,00	36,00 MESES	1.709,70	20%
Técnico em nutrição - insal. 20% noturno	Dietas Orais	44 Horas	2,00	36,00 MESES	1.709,70	20%
Nutricionista responsável técnico - insal. 20%	Dietas Orais	44 Horas	1,00	36,00 MESES	3.202,72	20%
Sondário/Lactário						
Auxiliar de lactarista - insal. 20%	Sondário/Lactário	44 Horas	1,00	36,00 MESES	1.253,07	0%
Lactarista - insal. 20%	Sondário/Lactário	44 Horas	1,00	36,00 MESES	1.366,03	0%
Nutricionista responsável técnico - insal. 20%	Sondário/Lactário	44 Horas	1,00	36,00 MESES	3.202,72	0%

Coluna FUNÇÃO / CARGO:

Deve ser informada a denominação de cada função ou cargo que tenha diferenças na composição do seu custo na execução dos serviços. Por exemplo, um profissional que, em função de suas atividades, tenha direito a adicional de insalubridade de 20% terá um custo diferente de outro que tem direito ao mesmo adicional, mas de 40%; da mesma forma, profissionais com jornada de trabalho de 44 horas semanais no turno noturno tem custo diferente do profissional com jornada 12 x 36 horas. Recomenda-se que a descrição da FUNÇÃO / CARGO indique explicitamente tais características. Da forma semelhante, se uma parcela dos profissionais da FUNÇÃO / CARGO requeira um item específico de uniforme que os demais profissionais da FUNÇÃO não requeiram, devem ser indicados em linhas separadas. Como exemplo: Auxiliar de cozinha, insalubridade de 20%, COM luva de malha de aço e Auxiliar de cozinha, insalubridade de 20%, SEM luva de malha de aço.

Note que as FUNÇÕES / CARGOS estão organizados por setor de atuação: na parte superior há o título **Dietas Orais** em uma linha com fundo preto e cerca de 30 linhas abaixo o título **Sondário e Lactário** em outra linha com fundo preto. Recomenda-se o dimensionamento de pessoal de forma separada, para facilitar a análise da proposta. O setor de atuação também deve estar corretamente indicado na coluna B. Caso não seja necessária a utilização de todas as linhas, pode-se deixar em branco a descrição da FUNÇÃO / CARGO ou deixar de forma genérica as linhas não utilizadas (Profissional 4, Profissional 5 etc). AS LINHAS NÃO UTILIZADAS NÃO DEVEM SER EXCLUÍDAS.

Caso ocorra a previsão de alocação de profissionais com a mesma FUNÇÃO / CARGO para os dois setores, a indicação da quantidade de profissionais a serem alocados devem ser separados.

Coluna INDICAÇÃO DOS SETORES DE ATUAÇÃO:

Deve ser selecionado um dos Setores de atuação previamente definidos: **Dietas Orais** ou **Sondário e Lactário**.

Coluna JORNADA DE TRABALHO:

Deve ser selecionada uma das jornadas informadas na aba 01_ENCARGOS. Foi prevista a possibilidade de alocação de profissionais horistas para a realização de atividades que demandam pouca alocação para a execução dos serviços, tais como técnicos de manutenção de equipamentos.

Coluna NÚMERO DE COLABORADORES POR FUNÇÃO / CARGO OU HORAS TRABALHADAS POR MÊS (QUANDO HORISTA):

Na situação mais comum, deve ser informada a quantidade de profissionais da FUNÇÃO que serão alocados integralmente na execução dos serviços. No caso de profissionais horistas, deve ser informada a quantidade média de horas por mês em que ele será alocado ao contrato.

Coluna NÚMERO DE MESES DO COLABORADOR DEDICADO AO CONTRATO:

Por padrão, o número de meses que o colaborador estará dedicado ao contrato deve ser o mesmo que o de duração do contrato. No entanto pode ocorrer que algum profissional tenha previsão de atuação diferente. É possível que seu trabalho esteja previsto para ocorrer somente nos seis primeiros meses da vigência; nesse caso o valor padrão deve ser alterado.

Coluna SALÁRIO POR MÊS ou HORA (R$):

Deve ser informado o salário base do profissional daquela FUNÇÃO. No caso de profissionais horistas, deve ser informado o valor hora, obtido pela divisão do seu salário mensal pelo número de horas de trabalho no mês.

Coluna PORCENTAGEM DE ADICIONAL DE INSALUBRIDADE:

Deve ser selecionada uma das alternativas de porcentagem de adicional de insalubridade: 0%, 10%, 20% ou 40%, de acordo com as atividades que ele exercerá na execução do contrato.

Figura 10 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 4 – Dados específicos por FUNÇÃO / CARGO – Parte 2

FUNÇÃO / CARGO	CUSTO DO ADICIONAL DE INSALUBRIDADE (R$)	ADICIONAL DE PERICULOSIDADE	CUSTO DO ADICIONAL DE PERICULOSIDADE (R$)	APLICA ADICIONAL NOTURNO?	CUSTO DO ADICIONAL NOTURNO (R$)	APLICA HORA NOTURNA ACICIONAL?	CUSTO DA HORA NOTURNA ADICIONAL(R$)
Dietas Orais							
Auxiliar de estoque - insal. 20% diurno	220,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00
Estoquista - insal. 20% diurno	220,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00
Copeiro - insal. 20% diurno	220,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00
Copeiro - insal. 20% noturno	220,00	Não	0,00	Sim	264,61	Sim	226,81
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20%	1,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20% noturno	220,00	Não	0,00	Sim	242,73	Sim	208,06
Açougueiro - insal. 20%	220,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00
Copeiro - insal. 20%	220,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00
Auxiliar de cozinha - insal. 20%	220,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00
Cozinheiro - insal. 20%	220,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00
Cozinheiro - insal. 20% noturno	220,00	Não	0,00	Sim	300,00	Sim	257,15
Técnico em nutrição - insal. 20%	220,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00
Técnico em nutrição - insal. 20% noturno	220,00	Não	0,00	Sim	331,18	Sim	283,87
Nutricionista responsável técnico - insal. 20%	220,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00
Sondário/Lactário							
Auxiliar de lactarista - insal. 20%	0,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00
Lactarista - insal. 20%	0,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00
Nutricionista responsável técnico - insal. 20%	0,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00
Profissional 24	0,00	Não	0,00	Não	0,00	Não	0,00

Coluna CUSTO DO ADICIONAL DE INSALUBRIDADE (R$):

O cálculo do custo é feito automaticamente a partir das informações inseridas em colunas anteriores. Não deve ser alterado o valor calculado.

Coluna ADICIONAL DE PERICULOSIDADE:

Deve ser selecionado SIM ou NÃO para indicar a incidência do fator no custo do profissional.

Coluna CUSTO DO ADICIONAL DE PERICULOSIDADE:

O cálculo do custo é feito automaticamente a partir das informações inseridas em colunas anteriores. Não deve ser alterado o valor calculado. No caso de uma FUNÇÃO ter direito a adicional de insalubridade e periculosidade, a planilha considerará somente o mais alto.

Coluna APLICA ADICIONAL NOTURNO?

Deve ser selecionado SIM ou NÃO para indicar a incidência do fator no custo do profissional.

Coluna CUSTO DO ADICIONAL NOTURNO (R$):

O cálculo do custo é feito automaticamente a partir das informações inseridas em colunas anteriores. Porém, as células estão desbloqueadas para que o fornecedor possa inserir o valor calculado, de acordo com a sua necessidade.

Coluna APLICA HORA NOTURNA ADICIONAL?

Deve ser selecionado SIM ou NÃO para indicar a incidência do fator no custo do profissional.

Coluna CUSTO DA HORA NOTURNA ADICIONAL (R$):

O cálculo do custo é feito automaticamente a partir das informações inseridas em colunas anteriores. Porém, as células estão desbloqueadas para que o fornecedor possa inserir o valor calculado, de acordo com a sua necessidade.

Figura 11 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 4 – Dados específicos por FUNÇÃO / CARGO – Parte 3

FUNÇÃO / CARGO	RECEBE HORA-EXTRA PARA TRABALHO EM FERIADO	CUSTO DA HORA-EXTRA PARA TRABALHO EM FERIADO	SALÁRIO POR MÊS ou HORA (R$)	ENCARGOS SOCIAIS (%)	ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS (R$)
Dietas Orais					
Auxiliar de estoque - insal. 20% diurno	Sim	63,51	1.600,51	79,21%	1.267,78
Estoquista - insal. 20% diurno	Sim	56,98	1.852,58	79,21%	1.467,45
Copeiro - insal. 20% diurno	Sim	44,91	1.630,95	79,21%	1.291,89
Copeiro - insal. 20% noturno	Sim	0,00	2.077,46	79,48%	1.651,07
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20%	Sim	0,00	1.254,07	120,65%	1.513,06
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20% noturno	Não	0,00	1.923,86	79,21%	1.523,91
Açougueiro - insal. 20%	Não	0,00	1.816,97	79,21%	1.439,24
Copeiro - insal. 20%	Não	0,00	1.586,03	79,21%	1.256,31
Auxiliar de cozinha - insal. 20%	Não	0,00	1.582,76	79,21%	1.253,72
Cozinheiro - insal. 20%	Não	0,00	1.768,73	79,21%	1.401,03
Cozinheiro - insal. 20% noturno	Não	0,00	2.325,88	79,21%	1.842,36
Técnico em nutrição - insal. 20%	Não	0,00	1.929,70	79,21%	1.528,54
Técnico em nutrição - insal. 20% noturno	Não	0,00	2.544,76	79,21%	2.015,73
Nutricionista responsável técnico - insal. 20%	Não	0,00	3.422,72	79,21%	2.711,17
Sondário/Lactário					
Auxiliar de lactarista - insal. 20%	Não	0,00	1.253,07	79,21%	992,57
Lactarista - insal. 20%	Não	0,00	1.366,03	79,21%	1.082,05
Nutricionista responsável técnico - insal. 20%	Não	0,00	3.202,72	79,21%	2.536,91

Coluna RECEBE HORA-EXTRA PARA TRABALHO EM FERIADO?

Deve ser selecionado SIM ou NÃO para indicar a incidência do fator no custo do profissional.

Coluna CUSTO DA HORA-EXTRA PARA TRABALHO EM FERIADO:

O cálculo do custo é feito automaticamente a partir das informações inseridas em colunas anteriores. Porém, as células estão desbloqueadas para que o fornecedor possa inserir o valor calculado, de acordo com a sua necessidade.

Coluna SALÁRIO POR MÊS ou HORA (R$):

É calculado o valor do salário a ser pago ao profissional considerando o salário, Adicional Noturno, Hora Noturna Adicional, Hora-extra para trabalho em feriado e o adicional de insalubridade OU o adicional de periculosidade, aquele que for o mais alto.

Coluna ENCARGOS SOCIAIS (%):

Apresenta a alíquota dos encargos sociais incidentes sobre o salário mensal, de acordo com a jornada de trabalho informada.

Coluna ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS (R$):

Apresenta o cálculo da incidência dos encargos sociais sobre o salário mensal, de acordo com a jornada de trabalho informada.

Figura 12 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 4 – Dados específicos por FUNÇÃO / CARGO – Parte 4

FUNÇÃO / CARGO	VALE REFEIÇÃO (R$)	PLANO DE SAÚDE (R$)	PLANO ODONTOLÓGICO (R$)	EXAMES MÉDICOS	SEGURO DE VIDA	AUXÍLIO CRECHE	CESTA BÁSICA	VALE TRANSPORTE	OUTRO 1	OUTRO 2	OUTRO 3	OUTRO 4
Dietas Orais												
Auxiliar de estoque - insal. 20% diurno	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	61,78				
Estoquista - insal. 20% diurno	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	46,26				
Copeiro - insal. 20% diurno	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	58,84				
Copeiro - insal. 20% noturno	164,38	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	15,45				
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20%	1,08	0,18	0,09	0,00	0,00	0,05	0,05	0,00				
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20% noturno	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	65,62				
Açougueiro - insal. 20%	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	44,98				
Copeiro - insal. 20%	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	58,84				
Auxiliar de cozinha - insal. 20%	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	59,03				
Cozinheiro - insal. 20%	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	47,88				
Cozinheiro - insal. 20% noturno	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	47,88				
Técnico em nutrição - insal. 20%	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	38,22				
Técnico em nutrição - insal. 20% noturno	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	38,22				
Nutricionista responsável técnico - insal. 20%	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	0,00				
Sondário/Lactário												
Auxiliar de lactarista - insal. 20%	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	65,62				
Lactarista - insal. 20%	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	58,84				
Nutricionista responsável técnico - insal. 20%	237,60	40,00	20,00	0,80	0,24	10,00	10,00	0,00				

Colunas VALE REFEIÇÃO (R$), PLANO DE SAÚDE (R$) PLANO ODONTOLÓGICO (R$), EXAMES MÉDICOS (R$), SEGURO DE VIDA (R$), AUXÍLIO CRECHE (R$), CESTA BÁSICA (R$) e VALE TRANSPORTE (R$):

O cálculo do custo é feito automaticamente a partir das informações inseridas no bloco 3 – Dados gerais para composição do custo, no quadro relativo aos Benefícios. Porém, as células estão desbloqueadas para que o fornecedor possa inserir os valores calculados, de acordo com a sua necessidade.

Colunas OUTROS 1, OUTROS 2, OUTROS 3 e OUTROS 4:

Os valores de custo mensal relativos a Outros Benefícios devem ser preenchidos linha por linha, pois as formas de incidência são diferenciadas e não previsíveis.

Figura 13 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 4 – Dados específicos por FUNÇÃO / CARGO – Parte 5

FUNÇÃO / CARGO	TOTAL DE ENCARGOS COMPLEMENTARES (R$)	Total Mensal por Função / Cargo	Total Mensal	Total no contrato
Dietas Orais				
Auxiliar de estoque - insal. 20% diurno	380,42	2.965,20	2.965,20	106.747,27
Estoquista - insal. 20% diurno	364,91	3.407,95	3.407,95	122.686,18
Copeiro - insal. 20% diurno	377,48	3.035,40	30.354,04	1.092.745,34
Copeiro - insal. 20% noturno	260,87	3.277,97	13.111,89	472.028,03
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20%	1,45	2.767,58	2.767,58	99.632,97
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20% noturno	384,26	3.161,24	3.161,24	113.804,68
Açougueiro - insal. 20%	363,63	3.399,84	3.399,84	122.394,32
Copeiro - insal. 20%	377,48	2.999,82	5.999,64	215.987,19
Auxiliar de cozinha - insal. 20%	377,68	2.994,16	5.988,32	215.579,66
Cozinheiro - insal. 20%	366,52	3.316,28	6.632,56	238.772,22
Cozinheiro - insal. 20% noturno	366,52	3.757,61	7.515,21	270.547,60
Técnico em nutrição - insal. 20%	356,86	3.595,10	14.380,39	517.693,96
Técnico em nutrição - insal. 20% noturno	356,86	4.082,29	8.164,59	293.925,08
Nutricionista responsável técnico - insal. 20%	318,64	6.232,53	6.232,53	224.371,25
Sondário/Lactário				
Auxiliar de lactarista - insal. 20%	384,26	2.629,90	2.629,90	94.676,43
Lactarista - insal. 20%	377,48	2.825,56	2.825,56	101.720,07
Nutricionista responsável técnico - insal. 20%	318,64	6.058,27	6.058,27	218.097,73

Coluna TOTAL DE ENCARGOS COMPLEMENTARES (R$):

Apresenta a soma dos benefícios calculados em colunas anteriores.

Coluna Valor unitário por Função / Cargo (R$):

Apresenta a soma do salário mensal, encargos e benefícios de um profissional da FUNÇÃO / CARGO.

Coluna Total Mensal por Função / Cargo (R$):

Apresenta a multiplicação da coluna anterior pelo número de colaboradores da FUNÇÃO / CARGO.

Coluna Total no contrato (R$):

Apresenta a multiplicação da coluna anterior pelo número de meses previstos para o contrato.

8.3. Bloco 2 – Resumo dos custos de Pessoal

Após a inserção dos dados nos blocos 3 e 4 os custos calculados aparecem consolidados no bloco 2 da aba 02_PESSOAL e serão transportados para a aba 00_RESUMO. A figura a seguir mostra o bloco 2.

Figura 14 – Aba 02_PESSOAL – Bloco 2 – Custo com pessoal

CUSTO COM PESSOAL

	Total Mensal (Total no contrato / prazo do contrato)	Total no contrato
Dietas Orais	119.134,83	4.288.853,99
Sondário/Lactário	14.270,37	513.733,27

O Total Mensal é calculado pela divisão do Total no contrato pelo Prazo do contrato (meses) e não pela soma da coluna **Total Mensal por Função / Cargo (R$)** do bloco 4. Tal forma de calcular o Total Mensal atende ao caso de profissionais que não estarão alocados durante toda a vigência do contrato, ou seja, que tenha sido informado na coluna NÚMERO DE MESES DO COLABORADOR DEDICADO AO CONTRATO um número diferente do que o número de meses do contrato.

9. Aba 03_UNIFORMES E EPI

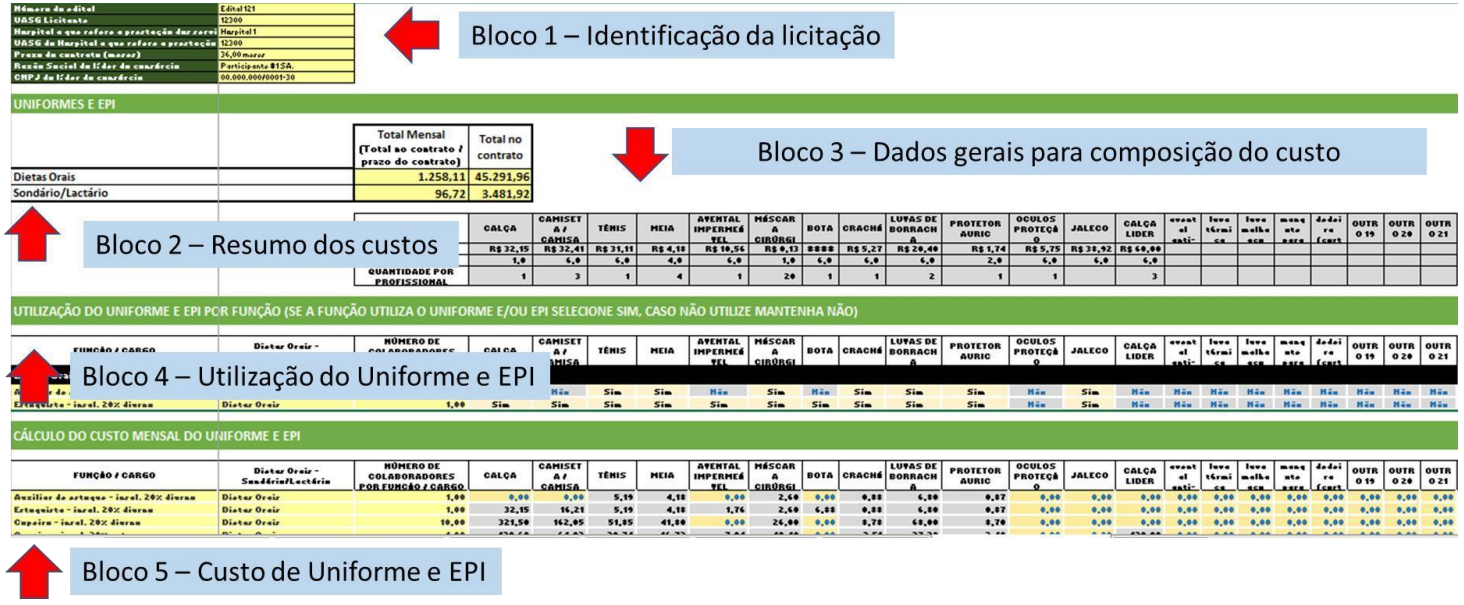
A aba 03_UNIFORMES E EPI é estruturada em 5 blocos de informações:

- Bloco 1 – Identificação da licitação: não pode ser editado;
- Bloco 2 – Resumo dos custos: é uma área em que é feita a totalização automática dos custos previstos, na medida em que os dados são inseridos e não pode ser editado;
- Bloco 3 – Dados gerais para composição do custo: devem ser informados os parâmetros que serão aplicados ou não aos custos do serviço tais como: identificação de cada item de uniforme e EPI que serão utilizados, valor unitário dos itens de uniformes, quantidade e vida útil de cada item;

- Bloco 4 – Utilização do Uniforme e EPI: devem ser informados quais os itens de uniforme e EPI cada uma das funções deve utilizar;
- Bloco 5 – Custo de Uniforme e EPI: área em que é feito o cálculo do custo de uniformes e EPI por FUNÇÃO / CARGO.

A figura a seguir mostra a localização dos blocos.

Figura 15 – Aba 03_UNIFORMES E EPI



9.1. Bloco 3 – Dados gerais para composição do custo:

No bloco 3 da aba 03_UNIFORMES E EPI estão previstos até 21 itens que podem vir a compor a indumentária de uso dos profissionais alocados para trabalhar nas dependências do hospital. A figura a seguir mostra as informações necessárias para o cálculo do custo dos serviços:

Figura 16 – Aba 03_UNIFORMES E EPI – Bloco 3

DESCRIÇÃO	CALÇA	CAMISETA / CAMISA	TÊNIS	MEIA	AVENTAL IMPERMEÁVEL	MÁSCARA CIRÚRGICA
VALOR UNITÁRIO	R$ 32,15	R$ 32,41	R$ 31,11	R$ 4,18	R$ 10,56	R$ 0,13
VIDA ÚTIL (MESES)	6,0	6,0	6,0	4,0	6,0	1,0
QUANTIDADE POR PROFISSIONAL	2	3	1	4	1	20

Na linha referente à descrição devem ser indicados todos os itens de uniforme e EPI que integrarão os custos do serviço. Para cada item de uniforme devem ser informados: seu valor unitário, o tempo de vida útil do item em meses e a quantidade do item por profissional. No exemplo utilizado acima para a Calça, a tabela informa que a cada seis meses as duas peças de Calça precisam ser substituídas e que cada uma custa R$ 32,15.

9.2. Bloco 4 – Utilização do Uniforme e EPI:

Para uso do bloco 4 da aba 03_UNIFORMES E EPI é recomendado usar o recurso Congelar Painéis, deixando congeladas a coluna A e as linhas que indicam o item de custo sobre o qual as informações se referem. A figura a seguir apresenta exemplo de como deve ser usada o bloco de informações.

Figura 17 – Aba 03_UNIFORMES E EPI – Bloco 4

UTILIZAÇÃO DO UNIFORME E EPI POR FUNÇÃO (SE A FUNÇÃO UTILIZA O UNIFORME E/OU EPI SELECIONE SIM, CASO NÃO UTILIZE MA								
FUNÇÃO / CARGO	Dietas Orais - Sondário/Lactário	NÚMERO DE COLABORADORES POR FUNÇÃO / CARGO	CALÇA	CAMISETA / CAMISA	TÊNIS	MEIA	AVENTAL IMPERMEÁVEL	MÁSCARA CIRÚRGICA
Dietas Orais								
Auxiliar de estoque - insal. 20% diurno	Dietas Orais	1,00	Não	Não	Sim	Sim	Não	Sim
Estoquista - insal. 20% diurno	Dietas Orais	1,00	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Copeiro - insal. 20% diurno	Dietas Orais	10,00	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Copeiro - insal. 20% noturno	Dietas Orais	4,00	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20%	Dietas Orais	0,00	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Sim
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20% noturno	Dietas Orais	1,00	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Sim
Sondário/Lactário								
Auxiliar de lactarista - insal. 20%	Sondário/Lactário	1,00	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Sim
Lactarista - insal. 20%	Sondário/Lactário	1,00	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Sim
Nutricionista responsável técnico - insal. 20%	Sondário/Lactário	1,00	Não	Não	Não	Não	Não	Sim

A indicação da UTILIZAÇÃO DO UNIFORME E EPI para todos os profissionais de uma mesma FUNÇÃO / CARGO é feita selecionando Sim em cada célula da linha do profissional e da coluna do item de uniforme, como apresentado na primeira linha, na coluna CALÇA.

Os dados das colunas FUNÇÃO / CARGO, INDICAÇÃO DO SETOR DE ATUAÇÃO e NÚMERO DE COLABORADORES POR FUNÇÃO / CARGO COM CUSTO DE UNIFORMES E EPI são aqueles

inseridos na aba 02_PESSOAL. No exemplo acima, o uniforme do Estoquista, insalubridade de 20% diurno, é composto por Calça, Camiseta, Tênis, Meia, Avental impermeável e máscara cirúrgica. Já o uniforme da Nutricionista responsável técnico – insalubridade 20% é composto por Máscara Cirúrgica.

No caso de profissional horistas NÃO DEVE SER INFORMADO NENHUM ITEM DE UTILIZAÇÃO DE UNIFORME, pois com isso seria considerada a quantidade de colaboradores na FUNÇÃO / CARGO, que, no caso de horista, é o número de horas previstas. Para tanto, no caso de FUNÇÕES / CARGOS informados como tendo jornada "Horista" a informação na coluna NÚMERO DE COLABORADORES POR FUNÇÃO / CARGO COM CUSTO DE UNIFORMES E EPI é 0 (zero).

9.3. Bloco 5 – Custo de Uniforme e EPI:

Figura 18 – Aba 03_UNIFORMES E EPI – Bloco 5

CÁLCULO DO CUSTO MENSAL DO UNIFORME E EPI

FUNÇÃO / CARGO	Dietas Orais - Sondário/Lactário	NÚMERO DE COLABORADORES POR FUNÇÃO / CARGO	CALÇA	CAMISETA / CAMISA	TÊNIS	MEIA	AVENTAL IMPERMEÁVEL	MÁSCARA CIRÚRGICA
Auxiliar de estoque - insal. 20% diurno	Dietas Orais	1,00	0,00	0,00	5,19	4,18	0,00	2,60
Estoquista - insal. 20% diurno	Dietas Orais	1,00	10,72	16,21	5,19	4,18	1,76	2,60
Copeiro - insal. 20% diurno	Dietas Orais	10,00	107,17	162,05	51,85	41,80	17,60	26,00
Copeiro - insal. 20% noturno	Dietas Orais	4,00	42,87	64,82	20,74	16,72	7,04	10,40
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20%	Dietas Orais	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Auxiliar de Serviços Gerais - insal. 20% noturno	Dietas Orais	1,00	10,72	16,21	5,19	4,18	0,00	2,60
Sondário/Lactário								
Auxiliar de lactarista - insal. 20%	Sondário/Lactário	1,00	10,72	16,21	5,19	4,18	0,00	2,60
Lactarista - insal. 20%	Sondário/Lactário	1,00	10,72	16,21	5,19	4,18	0,00	2,60
Nutricionista responsável técnico - insal. 20%	Sondário/Lactário	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,60

É calculado automaticamente o custo mensal de cada item de uniforme para um profissional obtido pela seguinte fórmula:

$$Total\ mensal = (valor\ unitário \div meses\ de\ vida\ util \times quantidade\ por\ profissional) \times número\ de\ colaboradores\ por\ função\ cargo$$

Após o cálculo do Total mensal, ele é multiplicado pelo número de meses do contrato para se obter o Total no contrato por FUNÇÃO / CARGO.

9.4. Bloco 2 – Resumo dos custos de Uniformes e EPI

Após a inserção dos dados nos blocos 3 e 4 os custos calculados aparecem consolidados no bloco 2 da aba 03_UNIFORMES E EPI e serão transportados para a aba 00_RESUMO. A figura a seguir mostra o bloco 2.

Figura 19 – Aba 03_UNIFORMES E EPI – Bloco 2

UNIFORMES E EPI			
		Total Mensal (Total no contrato / prazo do contrato)	**Total no contrato**
Dietas Orais		**932,79**	**33.580,44**
Sondário/Lactário		**83,04**	**2.989,44**

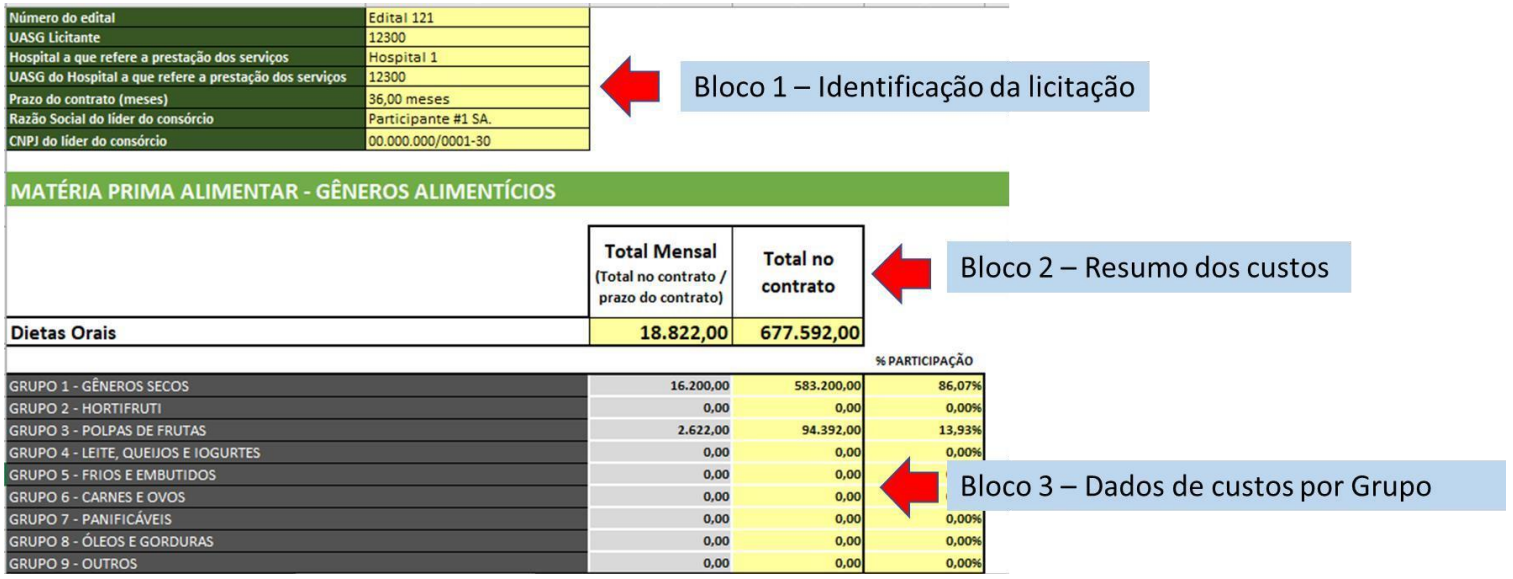
10. Aba 04_GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A aba 04_GÊNEROS ALIMENTÍCIOS é estruturada em 3 blocos de informações:

- Bloco 1 – Identificação da licitação;
- Bloco 2 – Resumo dos custos: é uma área em que é feita a totalização automática dos custos previstos, na medida em que os dados são inseridos e não pode ser editado;
- Bloco 3 – Dados de custos dos Gêneros Alimentícios para Dietas Orais: devem ser informados os valores mensais de custos por Grupo de Gêneros:
    - GRUPO 1 – GÊNEROS SECOS;
    - GRUPO 2 – HORTIFRUTI;
    - GRUPO 3 – POLPAS DE FRUTAS;
    - GRUPO 4 – LEITE, QUEIJOS E IOGURTES;
    - GRUPO 5 – FRIOS E EMBUTIDOS;
    - GRUPO 6 – CARNES E OVOS;
    - GRUPO 7 – PANIFICÁVEIS;
    - GRUPO 8 – ÓLEOS E GORDURAS;
    - GRUPO 9 – OUTROS.

A figura a seguir mostra a localização dos blocos.

Figura 20 – Aba 04_GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



Número do edital	Edital 121
UASG Licitante	12300
Hospital a que refere a prestação dos serviços	Hospital 1
UASG do Hospital a que refere a prestação dos serviços	12300
Prazo do contrato (meses)	36,00 meses
Razão Social do líder do consórcio	Participante #1 SA.
CNPJ do líder do consórcio	00.000.000/0001-30

MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

	Total Mensal (Total no contrato / prazo do contrato)	Total no contrato	
Dietas Orais	**18.822,00**	**677.592,00**	
			% PARTICIPAÇÃO
GRUPO 1 - GÊNEROS SECOS	16.200,00	583.200,00	86,07%
GRUPO 2 - HORTIFRUTI	0,00	0,00	0,00%
GRUPO 3 - POLPAS DE FRUTAS	2.622,00	94.392,00	13,93%
GRUPO 4 - LEITE, QUEIJOS E IOGURTES	0,00	0,00	0,00%
GRUPO 5 - FRIOS E EMBUTIDOS	0,00	0,00	
GRUPO 6 - CARNES E OVOS	0,00	0,00	
GRUPO 7 - PANIFICÁVEIS	0,00	0,00	0,00%
GRUPO 8 - ÓLEOS E GORDURAS	0,00	0,00	0,00%
GRUPO 9 - OUTROS	0,00	0,00	0,00%

10.1. Bloco 3 – Dados de custo por Grupo

No bloco 3 devem ser informados, na coluna C os VALORES MENSAIS estimados por Grupo, para a produção das dietas orais; a coluna D calcula automaticamente o valor total no contrato e a coluna E calcula o percentual de cada grupo no custo total dos gêneros alimentícios.

10.2. Bloco 2 – Resumo dos custos de Gêneros Alimentícios

Após a inserção dos dados no bloco 3 os custos calculados aparecem consolidados no bloco 2 da aba 04_GÊNEROS ALIMENTÍCIOS e serão transportados para a aba 00_RESUMO. A figura a seguir mostra o bloco 2.

Figura 21 – Aba 04_GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – Bloco 2

MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS		
	Total Mensal (Total no contrato / prazo do contrato)	**Total no contrato**
Dietas Orais	**18.822,00**	**677.592,00**

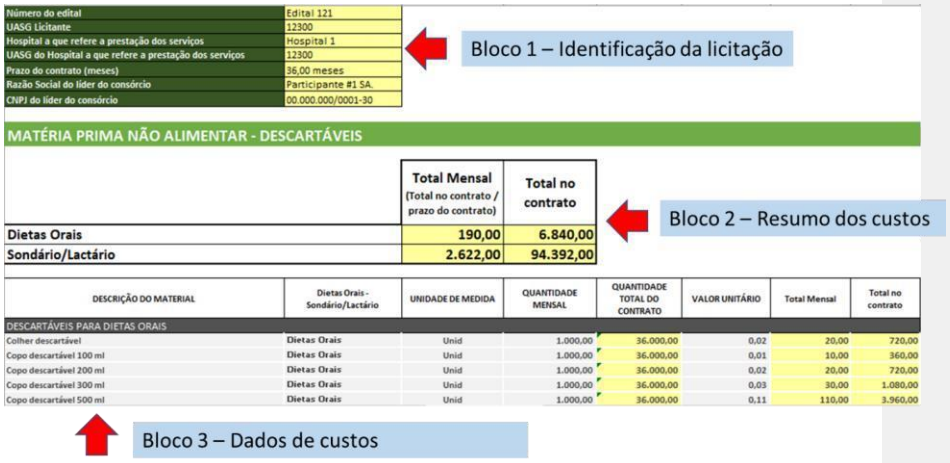
11. Aba 05~~6~~_ DESCARTÁVEIS

A aba 0~~6~~5_DESCARTÁVEIS é estruturada em 3 blocos de informações:

- Bloco 1 – Identificação da licitação;
- Bloco 2 – Resumo dos custos;
- Bloco 3 – Dados de custos;

A figura a seguir mostra a localização dos blocos.

Figura 22 – Aba 065_DESCARTÁVEIS



Número do edital	Edital 121
UASG Licitante	12300
Hospital a que refere a prestação dos serviços	Hospital 1
UASG do Hospital a que refere a prestação dos serviços	12300
Prazo do contrato (meses)	36,00 meses
Razão Social do líder do consórcio	Participante #1 SA.
CNPJ do líder do consórcio	00.000.000/0001-30

MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR - DESCARTÁVEIS

	Total Mensal (Total no contrato / prazo do contrato)	Total no contrato
Dietas Orais	190,00	6.840,00
Sondário/Lactário	2.622,00	94.392,00

DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Dietas Orais - Sondário/Lactário	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE TOTAL DO CONTRATO	VALOR UNITÁRIO	Total Mensal	Total no contrato
DESCARTÁVEIS PARA DIETAS ORAIS							
Colher descartável	Dietas Orais	Unid	1.000,00	36.000,00	0,02	20,00	720,00
Copo descartável 100 ml	Dietas Orais	Unid	1.000,00	36.000,00	0,01	10,00	360,00
Copo descartável 200 ml	Dietas Orais	Unid	1.000,00	36.000,00	0,02	20,00	720,00
Copo descartável 300 ml	Dietas Orais	Unid	1.000,00	36.000,00	0,03	30,00	1.080,00
Copo descartável 500 ml	Dietas Orais	Unid	1.000,00	36.000,00	0,11	110,00	3.960,00

11.1. Bloco 3 – Dados de custos

No Bloco 3 devem ser apresentados os dados para os descartáveis a serem fornecidos, compatíveis com a quantidade de refeições por tipo a serem fornecidas e com as especificações contidas no Termo de Referência. Este bloco se subdivide em duas partes: **Descartáveis para Dietas Orais** e **Descartáveis para Sondário/Lactário**.

No bloco 3 as informações necessárias para o preenchimento da planilha são as seguintes:

Coluna DESCRIÇÃO DO MATERIAL:

Deve ser informado qual o descartável sobre o qual as demais informações serão inseridas. É importante o detalhamento no maior grau possível, para posteriores negociações na gestão do contrato.

Coluna DIETAS ORAIS – SONDÁRIO / LACTÁRIO:

Deve ser selecionado o Setor de atuação ao qual o descartável será aplicado. Caso o mesmo tipo de descartável esteja previsto para uso nos dois setores, deve ser informado em duas linhas diferentes, com a quantidade de descartáveis para cada um deles.

Coluna UNIDADE DE MEDIDA:

Deve ser informada a unidade de medida para cada item.

Coluna QUANTIDADE MENSAL:

Deve ser informada a quantidade de itens previstos para uso, conforme a unidade de medida informada.

Coluna VALOR UNITÁRIO:

Valor de aquisição do descartável, conforme a unidade de medida informada.

A partir das informações preenchidas, a planilha calcula automaticamente a QUANTIDADE TOTAL DO CONTRATO, o TOTAL MENSAL e o TOTAL NO CONTRATO.

A figura a seguir mostra em detalhe o Bloco 3.

Figura 23 – Aba 0~~6~~5_ DESCARTÁVEIS – Bloco 3

DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Dietas Orais - Sondário/Lactário	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE TOTAL DO CONTRATO	VALOR UNITÁRIO	Total Mensal	Total no contrato
DESCARTÁVEIS PARA DIETAS ORAIS							
Colher descartável	Dietas Orais	Unid	1000	36.000,00	0,02	20,00	720,00
Copo descartável 100 ml	Dietas Orais	Unid	1000	36.000,00	0,01	10,00	360,00
Copo descartável 200 ml	Dietas Orais	Unid	1000	36.000,00	0,02	20,00	720,00
Copo descartável 300 ml	Dietas Orais	Unid	1000	36.000,00	0,03	30,00	1.080,00
Copo descartável 500 ml	Dietas Orais	Unid	1000	36.000,00	0,11	110,00	3.960,00
DESCARTÁVEIS PARA SONDÁRIO/LACTÁRIO							
Item 61	Sondário/Lactário	Unid	60	2.160,00	12,00	720,00	25.920,00
Item 62	Sondário/Lactário	Unid	50	1.800,00	8,90	445,00	16.020,00
Item 63	Sondário/Lactário	Unid	200	7.200,00	3,50	700,00	25.200,00
Item 64	Sondário/Lactário	Unid	65	2.340,00	6,80	442,00	15.912,00
Item 65	Sondário/Lactário	Unid	70	2.520,00	4,50	315,00	11.340,00

11.2. Bloco 2 – Resumo dos custos de Descartáveis

Após a inserção dos dados no bloco 3 os custos calculados aparecem consolidados no bloco 2 da aba 06_DESCARTÁVEIS e serão transportados para a aba 00_RESUMO. A figura a seguir mostra o bloco 2.

Figura 24 – Aba 0~~6~~5_ DESCARTÁVEIS – Bloco 2

MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR - DESCARTÁVEIS		
	Total Mensal (Total no contrato / prazo do contrato)	**Total no contrato**
Dietas Orais	**190,00**	**6.840,00**
Sondário/Lactário	**2.622,00**	**94.392,00**

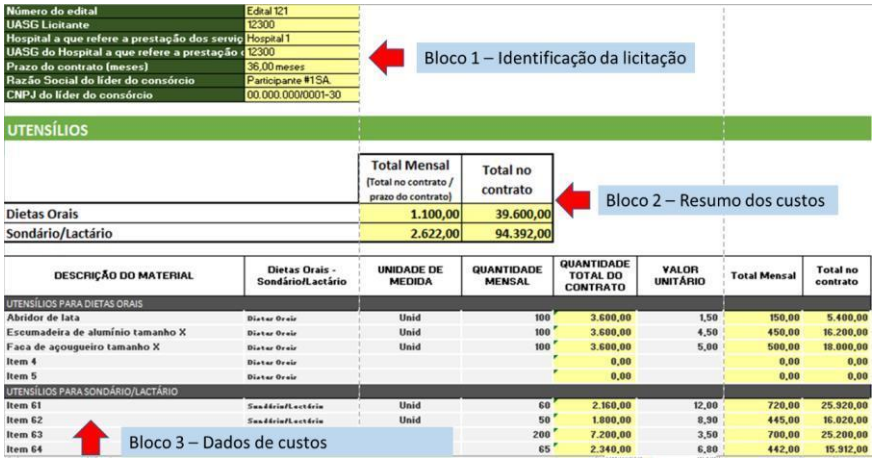
12. Aba 0~~7~~6_ UTENSÍLIOS

A aba 0~~7~~6_UTENSÍLIOS é estruturada em 3 blocos de informações:

- Bloco 1 – Identificação da licitação;
- Bloco 2 – Resumo dos custos;
- Bloco 3 – Dados de custos;

A figura a seguir mostra a localização dos blocos.

Figura 25 – Aba 0~~7~~6_ UTENSÍLIOS



12.1. Bloco 3 – Dados de custos

No Bloco 3 devem ser apresentados os dados para os utensílios a serem fornecidos, compatíveis com as atividades a serem realizadas para a execução do serviço e em acordo com as especificações contidas no Termo de Referência. Este bloco se subdivide em duas partes: **Utensílios para Dietas Orais** e **Utensílios para Sondário/Lactário**.

No bloco 3 as informações necessárias para o preenchimento da planilha são as seguintes:

Coluna DESCRIÇÃO DO MATERIAL:

Deve ser informado qual o utensílio sobre o qual as demais informações serão inseridas. É importante o detalhamento no maior grau possível, para posteriores negociações na gestão do contrato.

Coluna DIETAS ORAIS – SONDÁRIO / LACTÁRIO:

Deve ser selecionado o Setor de atuação ao qual o utensílio será aplicado. Caso o mesmo tipo de descartável esteja previsto para uso nos dois setores, deve ser informado em duas linhas diferentes, com a quantidade de utensílios para cada um deles.

Coluna UNIDADE DE MEDIDA:

Deve ser informada a unidade de medida para cada item.

Coluna QUANTIDADE MENSAL:

Deve ser informada a quantidade de itens previstos para uso, conforme a unidade de medida informada.

Coluna VALOR UNITÁRIO:

Valor de aquisição do utensílio, conforme a unidade de medida informada.

A partir das informações preenchidas, a planilha calcula automaticamente a QUANTIDADE TOTAL DO CONTRATO, o TOTAL MENSAL e o TOTAL NO CONTRATO.

A figura a seguir mostra em detalhe o Bloco 3.

Figura 29 – Aba 076_UTENSÍLIOS – Bloco 3

DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Dietas Orais - Sondário/Lactário	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE TOTAL DO CONTRATO	VALOR UNITÁRIO	Total Mensal	Total no contrato
UTENSÍLIOS PARA DIETAS ORAIS							
Abridor de lata	Dietas Orais	Unid	100	3.600,00	1,50	150,00	5.400,00
Escumadeira de alumínio tamanho X	Dietas Orais	Unid	100	3.600,00	4,50	450,00	16.200,00
Faca de açougueiro tamanho X	Dietas Orais	Unid	100	3.600,00	5,00	500,00	18.000,00
Item 4	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 5	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 6	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 7	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 8	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
UTENSÍLIOS PARA SONDÁRIO/LACTÁRIO							
Item 61	Sondário/Lactário	Unid	60	2.160,00	12,00	720,00	25.920,00
Item 62	Sondário/Lactário	Unid	50	1.800,00	8,90	445,00	16.020,00
Item 63	Sondário/Lactário	Unid	200	7.200,00	3,50	700,00	25.200,00
Item 64	Sondário/Lactário	Unid	65	2.340,00	6,80	442,00	15.912,00
Item 65	Sondário/Lactário	Unid	70	2.520,00	4,50	315,00	11.340,00
Item 66	Sondário/Lactário			0,00		0,00	0,00
Item 67	Sondário/Lactário			0,00		0,00	0,00
Item 68	Sondário/Lactário			0,00		0,00	0,00

12.2. Bloco 2 – Resumo dos custos de Utensílios

Após a inserção dos dados no bloco 3 os custos calculados aparecem consolidados no bloco 2 da aba 07_UTENSÍLIOS e serão transportados para a aba 00_RESUMO. A figura a seguir mostra o bloco 2.

Figura 26 – Aba 07~~6~~_ UTENSÍLIOS – Bloco 2

UTENSÍLIOS		
	Total Mensal (Total no contrato / prazo do contrato)	**Total no contrato**
Dietas Orais	**1.100,00**	**39.600,00**
Sondário/Lactário	**2.622,00**	**94.392,00**

13. Aba 0~~8~~7_ HIGI E LIMPEZA

A aba 0~~8~~7_HIGI E LIMPEZA é estruturada em 3 blocos de informações:

- Bloco 1 – Identificação da licitação;
- Bloco 2 – Resumo dos custos;
- Bloco 3 – Dados de custos;

A figura a seguir mostra a localização dos blocos.

Figura 27 – Aba 07~~8~~_ HIGI E LIMPEZA



13.1. Bloco 3 – Dados de custos

No Bloco 3 devem ser apresentados os dados para os insumos a serem utilizados para as atividades de higienização e limpeza das áreas disponibilizadas para a operação do serviço, dos equipamentos, utensílios e outros.

No bloco 3 as informações necessárias para o preenchimento da planilha são as seguintes:

Coluna DESCRIÇÃO DO MATERIAL:

Deve ser informado qual o insumo sobre o qual as demais informações serão inseridas. É importante o detalhamento no maior grau possível, para posteriores negociações na gestão do contrato.

Coluna UNIDADE DE MEDIDA:

Deve ser informada a unidade de medida para cada item.

Coluna QUANTIDADE MENSAL:

Deve ser informada a quantidade de itens previstos para uso, conforme a unidade de medida informada.

Coluna VALOR UNITÁRIO:

Valor de aquisição do insumo, conforme a unidade de medida informada.

A partir das informações preenchidas, a planilha calcula automaticamente a QUANTIDADE TOTAL DO CONTRATO, o TOTAL MENSAL e o TOTAL NO CONTRATO.

Como padrão, nesta aba, todos os custos serão alocados no setor de **Dietas Orais**, considerando a pouca representatividade destes custos para sondário e lactário; portanto, a Coluna B já tem como padrão preenchido “Dietas Orais” e não deve ser alterada.

A figura a seguir mostra em detalhe o Bloco 3.

Figura 28 – Aba 08~~7~~_HIGI E LIMPEZA – Bloco 3

DESCRIÇÃO DO MATERIAL	Dietas Orais	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE TOTAL DO CONTRATO	VALOR UNITÁRIO	Total Mensal	Total no contrato
Balde	Dietas Orais	Unid	100,00	3.600,00	1,50	150,00	5.400,00
Item 2	Dietas Orais	Unid	100,00	3.600,00	4,50	450,00	16.200,00
Item 3	Dietas Orais	Unid	100,00	3.600,00	5,00	500,00	18.000,00
Item 4	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 5	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 6	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 7	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 8	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 9	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 10	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 11	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 12	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 13	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00
Item 14	Dietas Orais			0,00		0,00	0,00

13.2. Bloco 2 – Resumo dos custos de Higienização e Limpeza

Após a inserção dos dados no bloco 3 os custos calculados aparecem consolidados no bloco 2 da aba 08_HIGI E LIMPEZA e serão transportados para a aba 00_RESUMO. A figura a seguir mostra o bloco 2.

Figura 29 – Aba 0~~7~~8_ HIGI E LIMPEZA – Bloco 2

PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA		
	Total Mensal (Total no contrato / prazo do contrato)	Total no contrato
Dietas Orais	1.100,00	39.600,00

14. Aba 0~~9~~8_EQUIPAMENTOS

A aba 0~~9~~8_EQUIPAMENTOS é estruturada em 5 blocos de informações:

- Bloco 1 – Identificação da licitação;
- Bloco 2 – Resumo dos custos;
- Bloco 3 – Parâmetros gerais para uso inicial nos demais blocos: os parâmetros previstos são Custo de Capital e Custo de Manutenção Padrão (em % anual);
- Bloco 4 – Dados de custos de equipamentos da CONTRATADA;
- Bloco 5 – Dados de custo de equipamentos do HOSPITAL.

A figura a seguir mostra a localização dos blocos.

Figura 30 – Aba 0~~9~~8_EQUIPAMENTOS

Número do edital	Edital 121
UASG Licitante	12300
Hospital a que refere a prestação dos	Hospital 1
UASG do Hospital a que refere a prest	12300
Prazo do contrato (meses)	36,00 meses
Razão Social do líder do consórcio	Participante #1SA.
CNPJ do líder do consórcio	00.000.000/0001-30

Bloco 1 – Identificação da licitação

Bloco 3 – Parâmetros gerais

EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

	Total Mensal (Total no contrato / prazo do contrato)	Total no contrato
Dietas Orais	12.061,84	434.226,24
Sondário/Lactário	0,00	0,00

Bloco 2 – Resumo dos custos

Custo de Capital (Base: IPCA %)	Custo de Manutenção Padrão (% a.a.)
6,76%	6,00%

EQUIPAMENTOS	Dietas Orais - Sondário/Lactário	QUANTIDADE	NÚMERO DE MESES DEDICADOS AO CONTRATO	CUSTO UNITÁRIO	% PREVISTO PARA MANUTENÇÃO EM RELAÇÃO AO CUSTO DO EQUIPAMENTO - % ANUAL	PRAZO DE VIDA ÚTIL EM ANOS	TAXA ANUAL DE DEPRECIAÇÃO	VALOR DEPRECIÁVEL (VALOR INICIAL - RESIDUAL)	CUSTO DE DEPRECIAÇÃO MENSAL (R$)	CUSTO DE CAPITAL (R$)	CUSTO MENSAL DE MANUTENÇÃO	Total Mensal (R$)	Total no contrato (R$)
EQUIPAMENTOS DA CONTRATADA													
EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA DIETAS ORAIS E REFEITÓRIO													
Equipamento 1	Dietas Orais	1,00	24,00 MESES	180.000,00	6,00%	4,00	25,00%	90.000,00	3.750,00	983,88	900,00	5.633,88	135.213,12
Equipamento 2	Dietas Orais	1,00	36,00 MESES	120.000,00	6,00%	2,00	50,00%	180.000,00	5.000,00	655,92	600,00	6.255,92	225.213,12
EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA SONDÁRIO / LACTÁRIO													
Equipamento 40	Sondário/Lactário		36,00 MESES		6,00%	10,00	10,00%	0,00	-	-	0,00	0,00	0,00
E...me						10,00	10,00%	0,00	-	-	0,00	0,00	0,00

Bloco 4 – Equipamentos da CONTRATADA

EQUIPAMENTOS	Dietas Orais - Sondário/Lactário	QUANTIDADE	NÚMERO DE MESES DEDICADOS AO CONTRATO	UNITÁRIO DE MANUTENÇÃO ESTIMADO	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Total Mensal (R$)	Total no contrato (R$)
QUIPAMENTOS DO HOSPITAL													
QUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA DIETAS ORAIS E REFEITÓRIO													
quipamento do HOSPITAL 1	Dietas Orais	2,00	36,00 MESES	100,00	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	200,00	7.200,00
quipamento do HOSPITAL 2	Dietas Orais	3,00	36,00 MESES	101,00	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	303,00	10.908,00
QUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA SONDÁRIO / LACTÁRIO													
quipamento do HOSPITAL 40	Sondário/Lactário		36,00 MESES		não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	0,00	0,00
quipamento do HOSPITAL 41	Sondário/Lactário		36,00 MESES		não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	0,00	0,00

Bloco 5 – Equipamentos do HOSPITAL

Devem ser informados dados unicamente dos equipamentos que serão utilizados nas dependências do hospital.

14.1. Bloco 3 – Parâmetros gerais para equipamentos

Figura 31 – Aba 05~~8~~_EQUIPAMENTOS – Bloco 3

Custo de Capital (Base: IPCA %)	Custo de Manutenção Padrão (% a.a.)
6,76%	6,00%

No bloco 3 estão previstos dois parâmetros que devem ser analisados com cuidado na elaboração da proposta:

Custo de Capital:

Foi prevista a remuneração pelo investimento feito nos equipamentos de propriedade da contratada, no LIMITE MÁXIMO de variação do IPCA no ano anterior ao da publicação do Edital. Na elaboração da proposta podem ser alteradas: 1) o percentual para o Custo de Capital que será aplicada, de forma geral a todo o investimento realizado; E 2) a porcentagem para cada um dos equipamentos. Tal possibilidade pode ser utilizada, por exemplo, caso algum dos equipamentos já tenha sido integralmente amortizado e não haja necessidade de prever remuneração para o investimento.

Custo de Manutenção Padrão (% a.a.):

Foi previsto custo para manutenção dos equipamentos de propriedade da contratada. Na elaboração da proposta podem ser alteradas: 1) a porcentagem para todos os equipamentos (Padrão); E 2) a porcentagem para cada equipamento, para situações em que a manutenção tenha características diferentes daquelas do padrão.

No caso do custo com equipamentos deve se atentar para as condições estabelecidas no Termo de Referência. Pode ocorrer que o hospital disponha de equipamentos que serão disponibilizados para a contratada utilizar enquanto ele apresentar condições de uso. Caso ocorra a previsão dessa situação, o preenchimento dos blocos 4 e 5 serão diferentes.

14.2. Bloco 4 – Equipamentos da CONTRATADA

Figura 32 – Aba 09~~8~~_EQUIPAMENTOS – Bloco 4 – Parte 1

EQUIPAMENTOS	Dietas Orais - Sondário/Lactário	QUANTIDADE	NÚMERO DE MESES DEDICADOS AO CONTRATO	CUSTO UNITÁRIO	% PREVISTO PARA MANUTENÇÃO EM RELAÇÃO AO CUSTO DO EQUIPAMENTO - % ANUAL	PRAZO DE VIDA ÚTIL EM ANOS
EQUIPAMENTOS DA CONTRATADA						
EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA DIETAS ORAIS E REFEITÓRIO						
Equipamento 1	Dietas Orais	1,00	24,00 MESES	180.000,00	6,00%	4,00
Equipamento 2	Dietas Orais	1,00	36,00 MESES	120.000,00	6,00%	2,00
EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA SONDÁRIO / LACTÁRIO						
Equipamento 40	Sondário/Lactário		36,00 MESES		6,00%	10,00
Equipamento 41	Sondário/Lactário		36,00 MESES		6,00%	10,00

No bloco 4 as informações necessárias para o preenchimento da planilha estão estruturadas nas seguintes colunas:

Coluna EQUIPAMENTOS:

Deve ser informado qual o equipamento sobre o qual as demais informações serão inseridas. É importante o detalhamento no maior grau possível, para posteriores negociações na gestão do contrato.

Coluna INDICAÇÃO DO SETOR DE ATUAÇÃO (DIETAS ORAIS OU SONDÁRIO LACTÁRIO):

Deve ser selecionado o setor ao qual o equipamento será aplicado. Caso o mesmo tipo de equipamento esteja previsto para uso nos dois setores, deve ser informado em duas linhas diferentes, com a quantidade de equipamentos para cada um deles.

Para facilitar a organização e leitura da informação, o Bloco se divide em duas partes, marcadas com linha de fundo azul: **EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA DIETAS ORAIS E REFEITÓRIO** e **EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA SONDÁRIO/LACTÁRIO**.

Coluna QUANTIDADE:

Deve ser informada a quantidade de equipamentos previstos para uso em cada setor de atuação.

Coluna NÚMERO DE MESES DEDICADOS AO CONTRATO:

Por padrão a planilha informa que os equipamentos devem ser alocados ao mesmo tempo de vigência do contrato. No entanto foi prevista a possibilidade de que o uso seja somente parcial ou que ocorra a necessidade de substituição de equipamentos de propriedade do hospital por outro de propriedade da contratada. Como um exemplo de tal situação: pode ser informado que o equipamento do hospital será usado por 12 meses no bloco 5 e deverá ser informado que será substituído por um de propriedade da contratada, no bloco 4, pela diferença de tempo entre a vigência do contrato e o tempo de uso do equipamento anterior, que é 24 meses no exemplo.

Coluna CUSTO UNITÁRIO:

Valor de aquisição do equipamento, podendo ser o valor de um equipamento novo ou o valor de compra de equipamentos que está sendo reaproveitado de outro contrato.

Coluna % PREVISTO PARA MANUTENÇÃO EM RELAÇÃO AO CUSTO DO EQUIPAMENTO - % ANUAL:

A planilha já apresenta o % de CUSTO DE MANUTENÇÃO PADRÃO que foi informada no bloco 3. Para cada equipamento o **% PREVISTO PARA MANUTENÇÃO** pode ser alterado.

Coluna PRAZO DE VIDA ÚTIL EM ANOS:

Deve ser informada a Vida Útil prevista para cada equipamento com base na experiência da proponente. Por padrão, a planilha apresenta a vida útil adotada para fins de depreciação contábil, mas sabe-se que alguns equipamentos têm vida útil superior.

Figura 33 – Aba 0~~9~~8_ EQUIPAMENTOS – Bloco 4 – Parte 2

EQUIPAMENTOS	TAXA ANUAL DE DEPRECIAÇÃO	VALOR DEPRECIÁVEL (VALOR INICIAL - RESIDUAL)	CUSTO DE DEPRECIAÇÃO MENSAL (R$)	CUSTO DE CAPITAL (R$)	CUSTO MENSAL DE MANUTENÇÃO	Total Mensal (R$)	Total no contrato (R$)
EQUIPAMENTOS DA CONTRATADA							
EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA DIETAS ORAIS E REFEITÓRIO							
Equipamento 1	25,00%	90.000,00	3.750,00	983,88	900,00	5.633,88	135.213,12
Equipamento 2	50,00%	180.000,00	5.000,00	655,92	600,00	6.255,92	225.213,12
EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA SONDÁRIO / LACTÁRIO							
Equipamento 40	10,00%	0,00	-	-	0,00	0,00	0,00
Equipamento 41	10,00%	0,00	-	-	0,00	0,00	0,00

Coluna TAXA ANUAL DE DEPRECIAÇÃO:

É calculada automaticamente a TAXA ANUAL DE DEPRECIAÇÃO obtida pela divisão de 100% pelo número de anos informados na coluna anterior.

Coluna VALOR DEPRECIÁVEL:

Apresenta o cálculo do valor que vai ser considerado como depreciação do equipamento durante a vigência do contrato.

Coluna CUSTO DA DEPRECIAÇÃO MENSAL:

É calculado pela divisão do VALOR RESIDUAL pelo NÚMERO DE MESES DEDICADOS AO CONTRATO.

Coluna CUSTO DE CAPITAL (R$) MENSAL:

É obtido pela multiplicação da porcentagem mensal do CUSTO DE CAPITAL pelo VALOR UNITÁRIO do equipamento.

Coluna CUSTO MENSAL DE MANUTENÇÃO:

Apresenta o resultado da divisão do valor informado na coluna % PREVISTO PARA MANUTENÇÃO EM RELAÇÃO AO CUSTO DO EQUIPAMENTO - % ANUAL por 12 (para se obter o % mensal) e multiplicado pelo valor informado na coluna CUSTO UNITÁRIO.

Coluna Total Mensal (R$):

Apresenta a soma do CUSTO DA DEPRECIAÇÃO MENSAL, do CUSTO DE CAPITAL (R$) MENSAL e do CUSTO MENSAL DE MANUTENÇÃO multiplicada pela QUANTIDADE de equipamentos.

Coluna Total no contrato (R$):

Apresenta a multiplicação do Total Mensal referente à quantidade de equipamentos informada pelo NÚMERO DE MESES DEDICADOS AO CONTRATO.

14.3. Bloco 5 – Equipamentos do HOSPITAL

Figura 34 – Aba 098_EQUIPAMENTOS – Bloco 5 – Parte 1

EQUIPAMENTOS	Dietas Orais - Sondário/Lactário	QUANTIDADE	NÚMERO DE MESES DEDICADOS AO CONTRATO	CUSTO UNITÁRIO DE MANUTENÇÃO ESTIMADO (MENSAL)
EQUIPAMENTOS DO HOSPITAL				
EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA DIETAS ORAIS E REFEITÓRIO				
Equipamento do HOSPITAL 1	Dietas Orais	2,00	36,00 MESES	100,00
Equipamento do HOSPITAL 2	Dietas Orais	3,00	36,00 MESES	101,00
EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA SONDÁRIO / LACTÁRIO				
Equipamento do HOSPITAL 40	Sondário/Lactário		36,00 MESES	
Equipamento do HOSPITAL 41	Sondário/Lactário		36,00 MESES	

No bloco 5 devem ser fornecidas informações sobre as seguintes colunas:

- **EQUIPAMENTOS;**
- **INDICAÇÃO DO SETOR DE ATUAÇÃO (DIETAS ORAIS OU SONDÁRIO/LACTÁRIO);**
- **QUANTIDADE;**
- **NÚMERO DE MESES DEDICADOS AO CONTRATO;**
- **CUSTO DE MANUTENÇÃO ESTIMANDO (MENSAL).**

As demais colunas não se aplicam para equipamentos de propriedade do hospital:

Figura 35 – Aba 0~~9~~8_ EQUIPAMENTOS – Bloco 5 – Parte 2



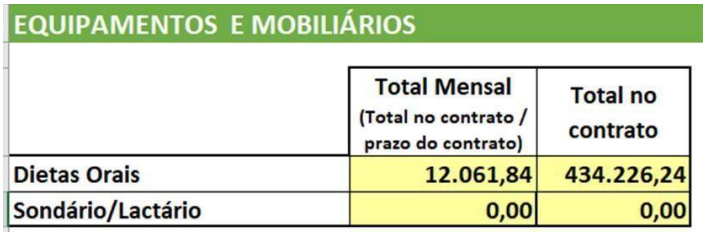
EQUIPAMENTOS	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica	Total Mensal (R$)	Total no contrato (R$)
EQUIPAMENTOS DO HOSPITAL									
EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA DIETAS ORAIS E REFEITÓRIO									
Equipamento do HOSPITAL 1	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	200,00	7.200,00
Equipamento do HOSPITAL 2	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	303,00	10.908,00
EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO PARA SONDÁRIO / LACTÁRIO									
Equipamento do HOSPITAL 40	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	0,00	0,00
Equipamento do HOSPITAL 41	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	não se aplica	0,00	0,00

As colunas **Total Mensal (R$)** e **Total no contrato (R$)** serão calculadas automaticamente.

14.4. Bloco 2 – Resumo de custos de equipamentos

Após a inserção dos dados nos blocos 3 a 5 os custos calculados aparecem consolidados no bloco 2 da aba 05_EQUIPAMENTOS e serão transportados para a aba 00_RESUMO. A figura a seguir mostra o bloco 2.

Figura 36 – Aba 0~~9~~8_ EQUIPAMENTOS – Bloco 2



EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS	Total Mensal (Total no contrato / prazo do contrato)	Total no contrato
Dietas Orais	12.061,84	434.226,24
Sondário/Lactário	0,00	0,00

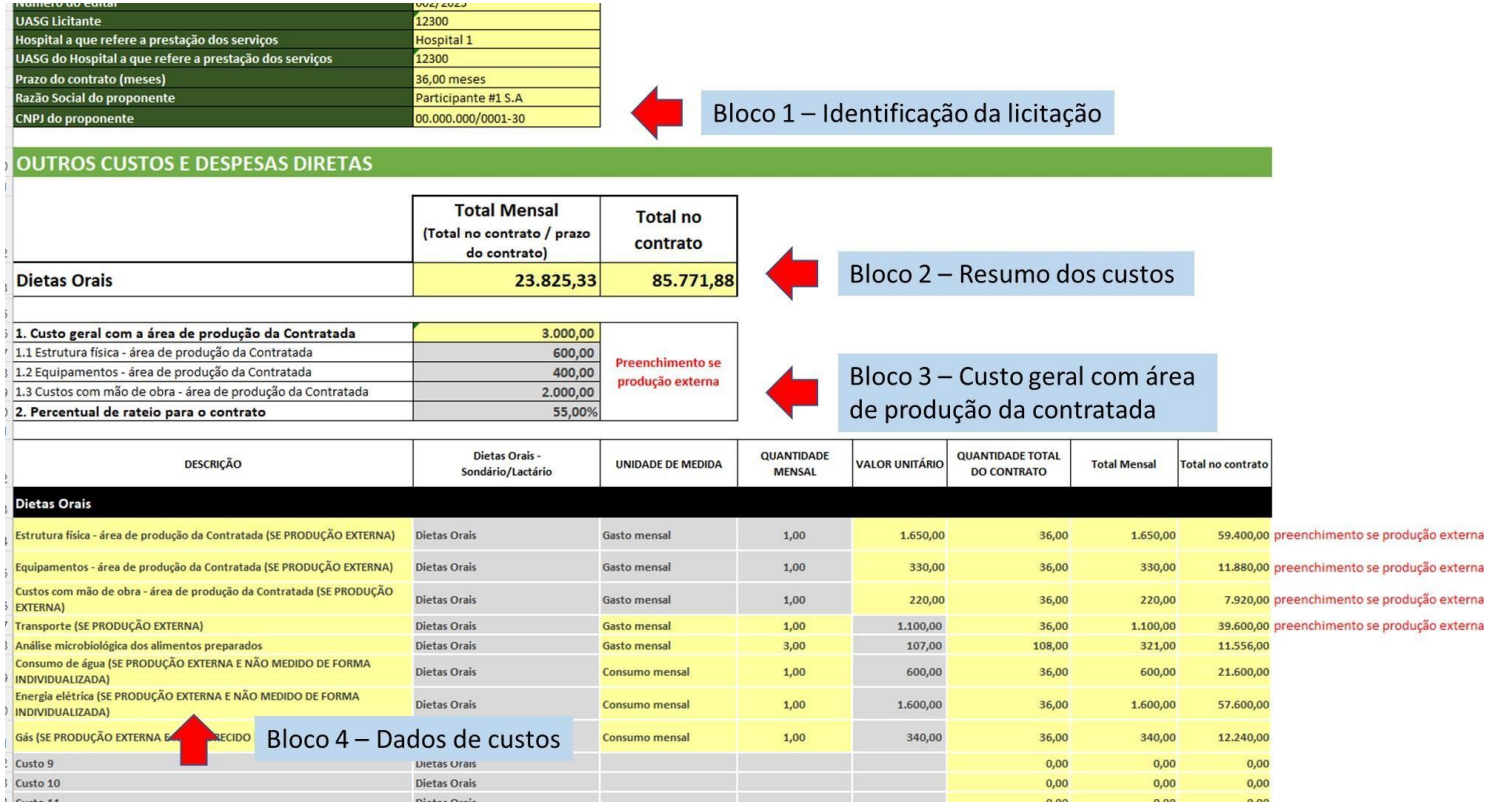
15. Aba ~~1~~09_OUTROS_CUSTOS_E_DESP_DIRETAS

A aba 0~~9~~7_ OUTROS_CUSTOS_E_DESP_DIRETAS é estruturada em 4 blocos de informações:

- Bloco 1 – Identificação da licitação;
- Bloco 2 – Resumo dos custos;
- Bloco 3 – Custo geral com a área de produção da Contratada (a ser preenchida APENAS SE PRODUÇÃO EXTERNA)
- Bloco 4 – Dados de outros custos diretos para a execução do serviço de nutrição e alimentação hospitalar.

A figura a seguir mostra a localização dos blocos.

Figura 37 – Aba 09_OUTROS_CUSTOS_E_DESP_DIRETAS



UASG Licitante	12300
Hospital a que refere a prestação dos serviços	Hospital 1
UASG do Hospital a que refere a prestação dos serviços	12300
Prazo do contrato (meses)	36,00 meses
Razão Social do proponente	Participante #1 S.A
CNPJ do proponente	00.000.000/0001-30

Bloco 1 – Identificação da licitação

OUTROS CUSTOS E DESPESAS DIRETAS

	Total Mensal (Total no contrato / prazo do contrato)	Total no contrato
Dietas Orais	**23.825,33**	**85.771,88**

Bloco 2 – Resumo dos custos

1. Custo geral com a área de produção da Contratada	3.000,00	Preenchimento se produção externa
1.1 Estrutura física - área de produção da Contratada	600,00	
1.2 Equipamentos - área de produção da Contratada	400,00	
1.3 Custos com mão de obra - área de produção da Contratada	2.000,00	
2. Percentual de rateio para o contrato	55,00%	

Bloco 3 – Custo geral com área de produção da contratada

DESCRIÇÃO	Dietas Orais - Sondário/Lactário	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE TOTAL DO CONTRATO	Total Mensal	Total no contrato	
Dietas Orais								
Estrutura física - área de produção da Contratada (SE PRODUÇÃO EXTERNA)	Dietas Orais	Gasto mensal	1,00	1.650,00	36,00	1.650,00	59.400,00	preenchimento se produção externa
Equipamentos - área de produção da Contratada (SE PRODUÇÃO EXTERNA)	Dietas Orais	Gasto mensal	1,00	330,00	36,00	330,00	11.880,00	preenchimento se produção externa
Custos com mão de obra - área de produção da Contratada (SE PRODUÇÃO EXTERNA)	Dietas Orais	Gasto mensal	1,00	220,00	36,00	220,00	7.920,00	preenchimento se produção externa
Transporte (SE PRODUÇÃO EXTERNA)	Dietas Orais	Gasto mensal	1,00	1.100,00	36,00	1.100,00	39.600,00	preenchimento se produção externa
Análise microbiológica dos alimentos preparados	Dietas Orais	Gasto mensal	3,00	107,00	108,00	321,00	11.556,00	
Consumo de água (SE PRODUÇÃO EXTERNA E NÃO MEDIDO DE FORMA INDIVIDUALIZADA)	Dietas Orais	Consumo mensal	1,00	600,00	36,00	600,00	21.600,00	
Energia elétrica (SE PRODUÇÃO EXTERNA E NÃO MEDIDO DE FORMA INDIVIDUALIZADA)	Dietas Orais	Consumo mensal	1,00	1.600,00	36,00	1.600,00	57.600,00	
Gás (SE PRODUÇÃO EXTERNA E[illegible]RECIDO		Consumo mensal	1,00	340,00	36,00	340,00	12.240,00	
Custo 9	Dietas Orais				0,00	0,00	0,00	
Custo 10	Dietas Orais				0,00	0,00	0,00	

Bloco 4 – Dados de custos

15.1. Bloco 3 – Custo geral com a área de produção da Contratada

O Bloco 3 será preenchido APENAS no modelo de PRODUÇÃO EXTERNA. As informações necessárias para o preenchimento do bloco estão estruturadas nas seguintes linhas:

1.1 Estrutura física - área de produção da Contratada: o licitante deve preencher os **custos diretos mensais** com a sua estrutura física para a produção de refeições, incluindo os custos com aluguel, energia, água etc.

1.2 Equipamentos - área de produção da Contratada: o licitante deve preencher os **custos diretos mensais** com os equipamentos para a produção de refeições.

1.3 Custos com mão de obra - área de produção da Contratada: o licitante deve preencher os **custos diretos mensais** com a mão de obra para a produção de refeições.

2. Percentual de rateio para o contrato: o licitante deve preencher o percentual de seus custos diretos com a sua área de produção que será dedicado à produção para atendimento ao contrato.

Na coluna B da linha **Custo Geral com a área de produção da contratada,** é realizada a soma dos valores informados.

Como exemplo, na figura abaixo o custo geral com a estrutura externa é de R$3.000,00 e o percentual dedicado à execução do contrato é de 55%.

Figura 38 – Aba 09_OUTROS_CUSTOS_E_DESP_DIRETAS – Bloco 3

1. Custo geral com a área de produção da Contratada	3.000,00	Preenchimento se produção externa
1.1 Estrutura física - área de produção da Contratada	600,00	
1.2 Equipamentos - área de produção da Contratada	400,00	
1.3 Custos com mão de obra - área de produção da Contratada	2.000,00	
2. Percentual de rateio para o contrato	55,00%	

15.2. Bloco 4 – Dados de outros custos e despesas diretas

As informações necessárias para o preenchimento do bloco estão estruturadas nas seguintes colunas:

Coluna DESCRIÇÃO:

Deve ser preenchida com a indicação de cada um dos itens que será considerado no custo da proposta.

Coluna UNIDADE DE MEDIDA:

Deve ser informada a unidade de medida do item de custo – por exemplo, litro, unidade ou milheiro.

Coluna QUANTIDADE MENSAL:

Deve ser informada a quantidade mensal do Item de Custo.

Coluna VALOR UNITÁRIO:

Deve ser informado o valor unitário do item que está sendo informado, conforme sua unidade de medida.

Coluna QUANTIDADE TOTAL DO CONTRATO:

Apresenta o resultado da multiplicação da coluna **QUANTIDADE MENSAL** e **PRAZO DO CONTRATO (MESES) – que consta no Bloco 1**.

Coluna TOTAL MENSAL:

Apresenta o resultado da divisão das colunas **TOTAL NO CONTRATO** e **PRAZO DO CONTRATO (MESES) – que consta no Bloco 1**.

Coluna TOTAL NO CONTRATO:

Apresenta o resultado da multiplicação das colunas **QUANTIDADE TOTAL DO CONTRATO** e **VALOR UNITÁRIO**.

Como padrão, nesta aba, todos os custos serão alocados no setor de **Dietas Orais**, considerando a pouca representatividade destes custos para sondário e lactário; portanto, a Coluna B já tem como padrão preenchido "Dietas Orais" e não deve ser alterada.

SE MODELO DE PRODUÇÃO INTERNA: Como o Termo de Referência define que a CONTRATADA será responsável pelas despesas relacionadas aos gastos com água, energia e gás na Unidade de Produção de Refeições, foram prevista linhas específicas para tais despesa. Elas são de uso OBRIGATÓRIO e são as seguintes:

- Consumo de água (SE PRODUÇÃO EXTERNA E NÃO MEDIDO DE FORMA INDIVIDUALIZADA)
- Energia elétrica (SE PRODUÇÃO EXTERNA E NÃO MEDIDO DE FORMA INDIVIDUALIZADA)
- Gás (SE PRODUÇÃO EXTERNA E NÃO FORNECIDO DE FORMA INDIVIDUALIZADA)

Formatado: Parágrafo da Lista, Com marcadores + Nível: 1 + Alinhado em: 0,63 cm + Recuar em: 1,27 cm

Devem ser informados os gastos estimados por mês com cada um desses itens. Durante a execução do contrato os valores observados serão deduzidos do valor total dos serviços prestados.

SE MODELO DE PRODUÇÃO EXTERNA: As 4 (quatro) primeiras linhas do Bloco 4 (em amarelo) são preenchidas APENAS no modelo de PRODUÇÃO EXTERNA. São elas:

- Estrutura física - área de produção da Contratada (SE PRODUÇÃO EXTERNA): o VALOR UNITÁRIO é calculado automaticamente, com os dados informados no Bloco 3: multiplicação do **1.1 Estrutura física - área de produção da Contratada** pelo **2. Percentual de rateio para o contrato.**
- Equipamentos - área de produção da Contratada (SE PRODUÇÃO EXTERNA): o VALOR UNITÁRIO é calculado automaticamente, com os dados informados no Bloco 3: multiplicação do **1.2 Equipamentos - área de produção da Contratada** pelo **2. Percentual de rateio para o contrato.**
- Custos com mão de obra - área de produção da Contratada (SE PRODUÇÃO EXTERNA): o VALOR UNITÁRIO é calculado automaticamente, com os dados informados no Bloco 3: multiplicação do **1.3 Custos com mão de obra - área de produção da Contratada** pelo **2. Percentual de rateio para o contrato.**
- Transporte (SE PRODUÇÃO EXTERNA): o licitante deve preencher diretamente nesse bloco o valor unitário (mensal).

No caso de contratação de **PRODUÇÃO INTERNA**, o Bloco 3 e as 4 primeiras linhas do Bloco 4 devem ser deixados vazios. NÃO EXCLUIR LINHAS.

A figura a seguir apresenta o bloco 4.

Figura 39 – Aba 09_OUTROS_CUSTOS_E_DESP_DIRETAS – Bloco 4

DESCRIÇÃO	Dietas Orais - Sondário/Lactário	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE TOTAL DO CONTRATO	Total Mensal	Total no contrato	
Dietas Orais								
Estrutura física - área de produção da Contratada (SE PRODUÇÃO EXTERNA)	Dietas Orais	Gasto mensal	1,00	1.650,00	36,00	1.650,00	59.400,00	preenchimento se produção externa
Equipamentos - área de produção da Contratada (SE PRODUÇÃO EXTERNA)	Dietas Orais	Gasto mensal	1,00	330,00	36,00	330,00	11.880,00	preenchimento se produção externa
Custos com mão de obra - área de produção da Contratada (SE PRODUÇÃO EXTERNA)	Dietas Orais	Gasto mensal	1,00	220,00	36,00	220,00	7.920,00	preenchimento se produção externa
Transporte (SE PRODUÇÃO EXTERNA)	Dietas Orais	Gasto mensal	1,00	1.100,00	36,00	1.100,00	39.600,00	preenchimento se produção externa
Análise microbiológica dos alimentos preparados	Dietas Orais	Gasto mensal	3,00	107,00	108,00	321,00	11.556,00	
Consumo de água (SE PRODUÇÃO EXTERNA E NÃO MEDIDO DE FORMA INDIVIDUALIZADA)	Dietas Orais	Consumo mensal	1,00	600,00	36,00	600,00	21.600,00	
Energia elétrica (SE PRODUÇÃO EXTERNA E NÃO MEDIDO DE FORMA INDIVIDUALIZADA)	Dietas Orais	Consumo mensal	1,00	1.600,00	36,00	1.600,00	57.600,00	
Gás (SE PRODUÇÃO EXTERNA E NÃO FORECIDO DE FORMA INDIVIDUALIZADA)	Dietas Orais	Consumo mensal	1,00	340,00	36,00	340,00	12.240,00	
Manutenção dos equipamentos	Dietas Orais	Gasto mensal	1,00	500,00	36,00	500,00	18.000,00	
Análise da potabilidade da água	Dietas Orais	Gasto mensal	1,00	1.000,00	36,00	1.000,00	36.000,00	
Sistema informatizado de gestão	Dietas Orais	Gasto mensal	1,00	2.000,00	36,00	2.000,00	72.000,00	
Controle de pragas	Dietas Orais	Gasto mensal	1,00	166,67	36,00	166,67	6.000,12	
Destinação adequada dos resíduias gerados	Dietas Orais	Gasto mensal	1,00	2.000,00	36,00	2.000,00	72.000,00	
Custo 14	Dietas Orais				0,00	0,00	0,00	
Custo 15	Dietas Orais				0,00	0,00	0,00	

15.3. Bloco 2 – Resumo de outros custos e despesas diretas

Após a inserção dos dados nos blocos 3 (no caso de Produção Externa) e 4, os custos calculados aparecem consolidados no bloco 2 da aba 0~~7~~9_OUTROS_CUSTOS_E_DESP_DIRETAS e serão transportados para a aba 00_RESUMO. A figura a seguir mostra o bloco 2.

Figura 40 – Aba ~~1~~09_OUTROS_CUSTOS_E_DESP_DIRETAS – Bloco 2

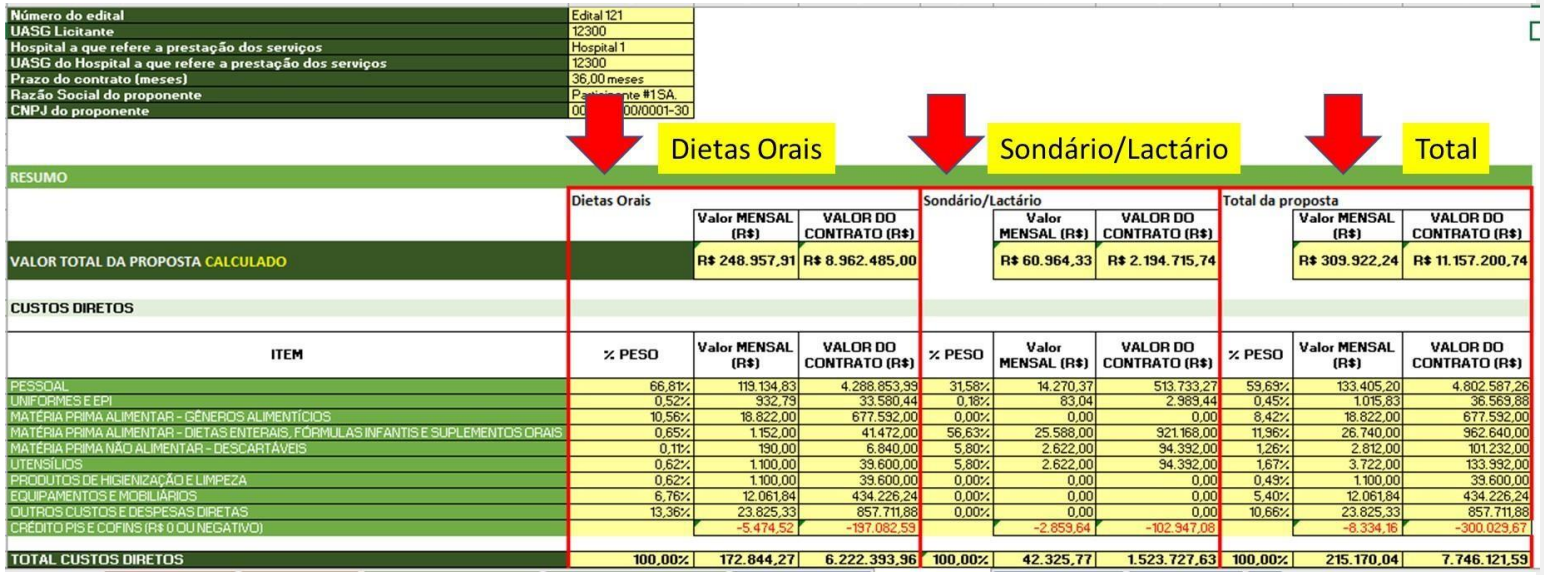
OUTROS CUSTOS E DESPESAS DIRETAS		
	Total Mensal (Total no contrato / prazo do contrato)	**Total no contrato**
Dietas Orais	**23.825,33**	**857.711,88**

16. Aba 00_RESUMO

A aba 00_RESUMO consolida as informações de custos inseridas nas abas de 01 a 10 e deve ser usada para inserção dos dados a respeito das Despesas Indiretas, Lucro e Impostos, de forma a ser obtido o preço final da proposta. Está organizada segundo os setores de atuação – **Dietas Orais** e **Sondário/Lactário**.

A figura a seguir ilustra a organização da aba RESUMO.

Figura 41 – Aba 00_RESUMO



Número do edital	Edital 121
UASG Licitante	12300
Hospital a que refere a prestação dos serviços	Hospital 1
UASG do Hospital a que refere a prestação dos serviços	12300
Prazo do contrato (meses)	36,00 meses
Razão Social do proponente	Participante #1 SA.
CNPJ do proponente	00 00/0001-30

Dietas Orais

Sondário/Lactário

Total

RESUMO

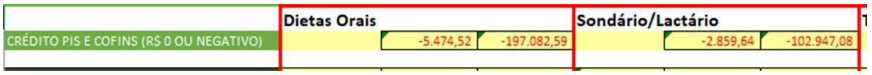
	Dietas Orais			Sondário/Lactário			Total da proposta		
		Valor MENSAL (R$)	VALOR DO CONTRATO (R$)		Valor MENSAL (R$)	VALOR DO CONTRATO (R$)		Valor MENSAL (R$)	VALOR DO CONTRATO (R$)
VALOR TOTAL DA PROPOSTA CALCULADO		R$ 248.957,91	R$ 8.962.485,00		R$ 60.964,33	R$ 2.194.715,74		R$ 309.922,24	R$ 11.157.200,74
CUSTOS DIRETOS									
ITEM	% PESO	Valor MENSAL (R$)	VALOR DO CONTRATO (R$)	% PESO	Valor MENSAL (R$)	VALOR DO CONTRATO (R$)	% PESO	Valor MENSAL (R$)	VALOR DO CONTRATO (R$)
PESSOAL	66,81%	119.134,83	4.288.853,99	31,58%	14.270,37	513.733,27	59,69%	133.405,20	4.802.587,26
UNIFORMES E EPI	0,52%	932,79	33.580,44	0,18%	83,04	2.989,44	0,45%	1.015,83	36.569,88
MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	10,56%	18.822,00	677.592,00	0,00%	0,00	0,00	8,42%	18.822,00	677.592,00
MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR - DIETAS ENTERAIS, FÓRMULAS INFANTIS E SUPLEMENTOS ORAIS	0,65%	1.152,00	41.472,00	56,63%	25.588,00	921.168,00	11,96%	26.740,00	962.640,00
MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR - DESCARTÁVEIS	0,11%	190,00	6.840,00	5,80%	2.622,00	94.392,00	1,26%	2.812,00	101.232,00
UTENSÍLIOS	0,62%	1.100,00	39.600,00	5,80%	2.622,00	94.392,00	1,67%	3.722,00	133.992,00
PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA	0,62%	1.100,00	39.600,00	0,00%	0,00	0,00	0,49%	1.100,00	39.600,00
EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS	6,76%	12.061,84	434.226,24	0,00%	0,00	0,00	5,40%	12.061,84	434.226,24
OUTROS CUSTOS E DESPESAS DIRETAS	13,36%	23.825,33	857.711,88	0,00%	0,00	0,00	10,66%	23.825,33	857.711,88
CRÉDITO PIS E COFINS (R$ 0 OU NEGATIVO)		-5.474,52	-197.082,59		-2.859,64	-102.947,08		-8.334,16	-300.029,67
TOTAL CUSTOS DIRETOS	100,00%	172.844,27	6.222.393,96	100,00%	42.325,77	1.523.727,63	100,00%	215.170,04	7.746.121,59

Os valores calculados nas linhas de CUSTOS DIRETOS são calculados a partir dos dados inseridos nas suas respectivas abas.

Devem ser inseridas as condições específicas de cada proponente nos seguintes campos:

16.1. Créditos de PIS e COFINS

Figura 42 – Aba 00_RESUMO – Crédito PIS e COFINS



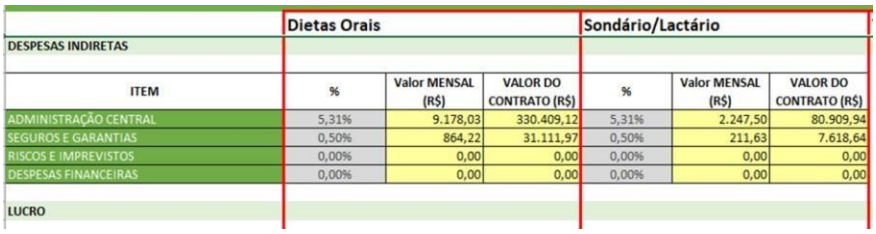
	Dietas Orais		Sondário/Lactário		
CRÉDITO PIS E COFINS (R$ 0 OU NEGATIVO)		-5.474,52	-197.082,59	-2.859,64	-102.947,08

Por padrão a planilha calcula o valor dos créditos de PIS e COFINS sobre os valores de materiais utilizados na prestação dos serviços (linhas UNIFORMES E EPI, MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR - DIETAS ENTERAIS, FÓRMULAS INFANTIS E SUPLEMENTOS ORAIS, MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR – DESCARTÁVEIS, UTENSÍLIOS, PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS, OUTROS CUSTOS E DESPESAS DIRETAS) com base nas alíquotas informadas em linhas que se encontram mais abaixo. No entanto a decisão de utilizar os créditos desses tributos é de cada empresa e o valor calculado pode ser alterado, devendo ficar limitado ao máximo calculado na planilha.

Deve-se atentar que o valor informado deve ser negativo. O valor total dos créditos ao longo do contrato é calculado pela multiplicação do valor mensal e do número de meses do contrato.

16.2. Despesas indiretas e Lucro

Figura 43 – Aba 00_RESUMO – Despesas Indiretas e Lucro



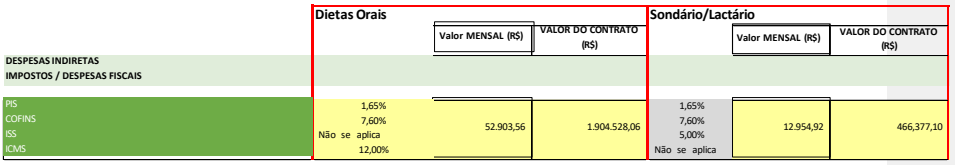
	Dietas Orais			Sondário/Lactário		
DESPESAS INDIRETAS						
ITEM	%	Valor MENSAL (R$)	VALOR DO CONTRATO (R$)	%	Valor MENSAL (R$)	VALOR DO CONTRATO (R$)
ADMINISTRAÇÃO CENTRAL	5,31%	9.178,03	330.409,12	5,31%	2.247,50	80.909,94
SEGUROS E GARANTIAS	0,50%	864,22	31.111,97	0,50%	211,63	7.618,64
RISCOS E IMPREVISTOS	0,00%	0,00	0,00	0,00%	0,00	0,00
DESPESAS FINANCEIRAS	0,00%	0,00	0,00	0,00%	0,00	0,00
LUCRO						

Após a inserção dos dados de custo diretos para a prestação do serviço, a Planilha de Custo e Formação de Preços possibilita a inserção das despesas indiretas (organizadas em quatro Itens de custo) e a margem de Lucro, todas em porcentagem sobre o total do custo direto. As porcentagens podem ser diferentes para cada Item de Serviço. A Planilha de Custo e Formação de Preços disponibilizada pelo hospital pode ter uma indicação de valores (como no exemplo acima) mas cada empresa tem possibilidade de indicar suas margens, desde que respeitando o que está previsto no Termo de Referência: por exemplo, se o Termo de Referência prevê

garantia contratual é de esperar que o custo financeiro esteja previsto como SEGUROS E GARANTIAS ou como DESPESAS FINANCEIRAS.

16.3. Tributos

Figura 44 – Aba 00_RESUMO – Impostos / Despesas fiscais



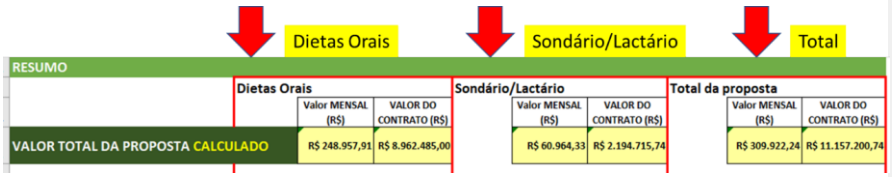
	Dietas Orais			Sondário/Lactário		
		Valor MENSAL (R$)	VALOR DO CONTRATO (R$)		Valor MENSAL (R$)	VALOR DO CONTRATO (R$)
DESPESAS INDIRETAS						
IMPOSTOS / DESPESAS FISCAIS						
PIS	1,65%			1,65%		
COFINS	7,60%			7,60%		
ISS	Não se aplica	52.903,56	1.904.528,06	5,00%	12.954,92	466,377,10
ICMS	12,00%			Não se aplica		

As alíquotas de impostos e demais despesas fiscais devem ser inseridas, atendendo às características específicas do objeto que está sendo contratado e das características da empresa. Note que o fornecimento de Dietas Orais está sujeito ao ICMS enquanto as atividades do Sondário/Lactário ao ISS.

16.4. Valor total da proposta CALCULADO

Uma vez inseridos todos os dados de Custos Indiretos, Tributos e Lucro, na parte superior da aba aparecem os valores calculados para a prestação do serviço.

Figura 45 – Aba 00_RESUMO – Valor total da proposta Calculado



17. Aba MODELO_PROPOSTA

Apresenta a relação de Itens que constarão no Comprasnet para a inserção do preço proposto para a prestação dos serviços e os preços calculados pela planilha com base nos dados fornecidos nas abas de cor azul.

A figura a seguir ilustra, como exemplo, a forma final da aba MODELO_PROPOSTA.

Figura 46 – Aba MODELO_PROPOSTA

Número do edital	Edital 121
UASG Licitante	12300
Hospital a que refere a prestação dos serviços	Hospital 1
UASG do Hospital a que refere a prestação dos serviços	12300
Prazo do contrato (meses)	36,00 meses
Razão Social do líder do consórcio	Participante #1 SA.
CNPJ do líder do consórcio	00.000.000/0001-30

MODELO DE PROPOSTA

Linha	Item de serviço	Valor mensal	Valor do contrato
1	Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar	R$ 309.922,2404	R$ 11.157.200,7425

Todas as células estão protegidas e trazem o resultado dos cálculos feitos nas demais abas. Para a formação do preço final, o proponente deve alterar os dados nas demais abas para que estejam refletidos nesta aba.

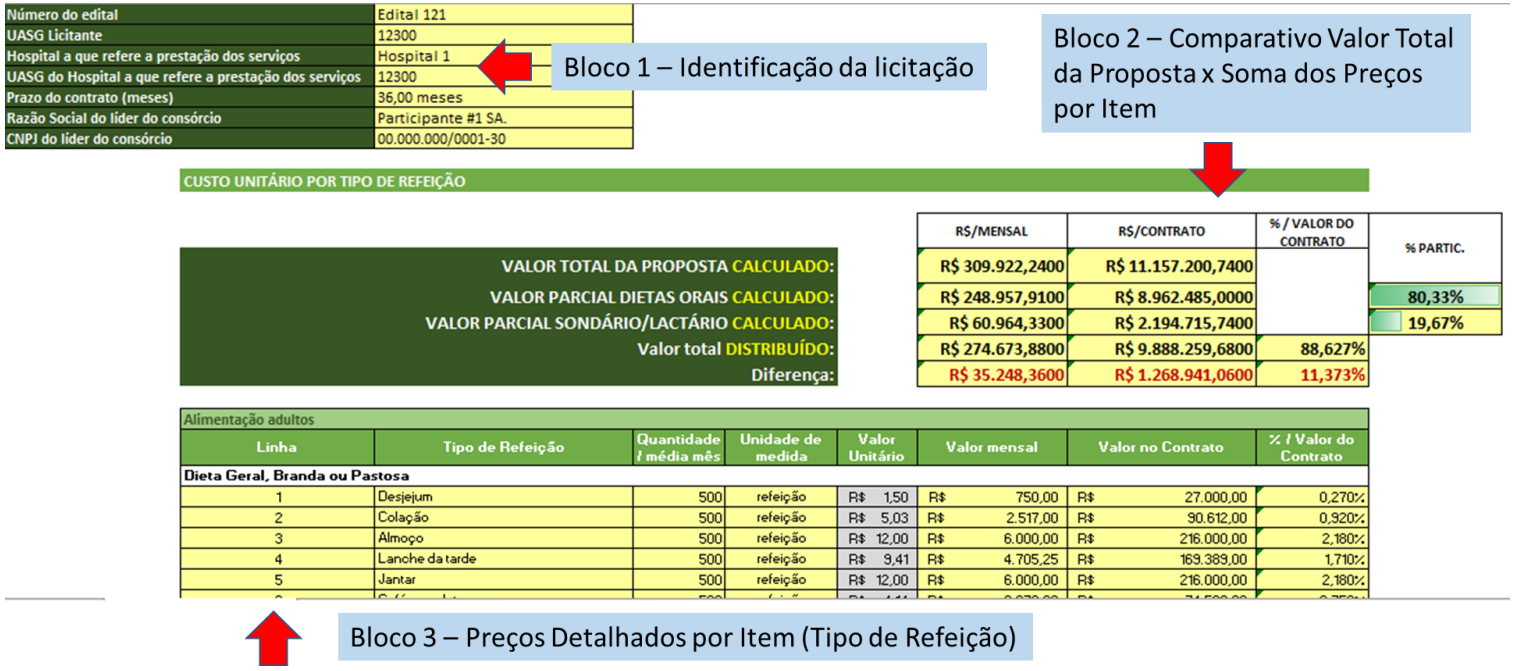
18. Aba PREÇO_DETALHADO

A aba PREÇO_DETALHADO é estruturada em 3 blocos de informações:

- Bloco 1 – Identificação da licitação;
- Bloco 2 – Comparativo Valor Total da Proposta X Soma dos preços por item;
- Bloco 3 – Preços detalhados por item (Tipo de Refeição).

A figura a seguir mostra a localização dos blocos.

Figura 47 – Aba PREÇO_DETALHADO



Número do edital	Edital 121
UASG Licitante	12300
Hospital a que refere a prestação dos serviços	Hospital 1
UASG do Hospital a que refere a prestação dos serviços	12300
Prazo do contrato (meses)	36,00 meses
Razão Social do líder do consórcio	Participante #1 SA.
CNPJ do líder do consórcio	00.000.000/0001-30

Depois de preenchidas as abas de 01 a 10 e obtido o valor total da proposta para a execução dos serviços, o licitante deve informar a distribuição do valor total da proposta, que consta na primeira linha do Bloco 2, segundo os diferentes tipos de refeição definidos no Termo de Referência.

Para tal, ele deverá informar no Bloco 3, na coluna F, o valor unitário para cada tipo de refeição. No exemplo da figura anterior, foram definidos os valores de R$ 1,50 para o Desjejum, R$ 5,03 para Colação, R$ 12,00 para Almoço, R$ 9,41 para Lanche da tarde e R$ 12,00 para Jantar (Alimentação Adultos – Dieta Geral, Branda ou Pastosa).

As colunas G e H calculam automaticamente o valor mensal e valor no contrato e a coluna I calcula o percentual de participação de cada item (tipo de refeição) no valor total da proposta.

A quarta linha do Bloco 2 calcula a soma do valor mensal e do valor do contrato de todos os itens, conforme soma nas colunas G e H do bloco 3. A quinta linha do Bloco 2 calcula a diferença entre o Valor Total da Proposta, tal qual calculado na aba 00_RESUMO, e o valor total distribuído por componente no Bloco 3. A diferença deve ser igual a 0; caso haja diferença, o licitante deve revisar os cálculos nas abas 01 a 10 ou revisar os valores unitários informados para cada componente (tipo de refeição – 1 a 107).

Ainda, a segunda linha do Bloco 2 traz o valor parcial das Dietas Orais e a terceira linha traz o valor parcial de Sondário/Lactário, tal como calculado na aba 00_RESUMO, considerando as informações preenchidas nas abas 01 a 10. A distribuição, no Bloco 3, dos custos entre os tipos de refeição que compõem as **Dietas Orais** (Alimentação adultos; Alimentação Infantil 0 a 1 ano; Alimentação Infantil 1 a 7 anos; Lanche; Porções Extras; Refeitório - Alimentação residentes e estudantes de graduação e acompanhantes e 80 % de Suplementos e Módulos) e os tipos de refeição que compõem o **Sondário/Lactário** (Nutrição Enteral e Fórmulas Infantis; Manipulação de Leite Humano Pasteurizado; e 20% de Suplementos e Módulos) também devem ser condizentes com os seus valores parciais calculados que constam no Bloco 2.