

TERMO DE REFERÊNCIA

O presente Termo de Referência tem como objetivo a ***Contratação de Pessoa Jurídica especializada na prestação de serviços para a Implantação, Implementação e Operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber, por meio do fornecimento de material de limpeza para aulas teóricas e práticas dos cursos básicos de qualificação profissional de Cozinheiro que serão realizados nos municípios do Cabo de Santo Agostinho, Goiana e Recife, visando a execução das ações e atividades previstas metas e etapas no TERMO DE FOMENTO - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO-SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov, celebrado com o Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE.***

Os serviços que serão contratados por esta **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO** terão os seus pagamentos custeados com os recursos financeiros do **TERMO DE FOMENTO- SEMP/MTE Nº 01023/2024– TRANSFERE.GOV, celebrado com o MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO E O INSTITUTO DIVERSIDADE, GÊNERO E EDUCAÇÃO – IDGE** e serão realizados conforme a execução das atividades previstas neste Termo de Referência.

1. DA NATUREZA DO PROJETO

O Termo de Fomento assinado entre o Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE, tem como objetivo a execução a Contratação de Pessoa Jurídica especializada na prestação de serviços para a Implantação, Implementação e Operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber, por meio do fornecimento de material de limpeza para aulas teóricas e práticas dos cursos básicos de qualificação profissional de Cozinheiro que serão realizados nos municípios do Cabo de Santo Agostinho, Goiana e Recife, visando a execução das ações e atividades previstas metas e etapas no TERMO DE FOMENTO - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO-SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov.br, visando a consecução de finalidade de interesse público e recíproco que envolve a transferência de recursos financeiros à Organização da Sociedade Civil (OSC), conforme especificações estabelecidas no plano de trabalho.

2. DA JUSTIFICATIVA:

Desde 1990, o problema do emprego no Brasil tem sido associado ao modelo de regulação das relações de trabalho em um contexto de internacionalização e reorganização da economia nacional. Essa perspectiva propõe a flexibilidade do modelo de proteção social estabelecido na Constituição Nacional. É produto do processo de formação e regulação do mercado de trabalho estabelecido nos anos 40 do século passado e da maneira como esse processo se articulou com uma trajetória particular de desenvolvimento da economia brasileira no período 1930- 1980. Nos últimos 20 anos, a estagnação da economia brasileira em um contexto de reorganização da estrutura produtiva agravou o problema do emprego.

A tendência recorrente de crescimento do desemprego no capitalismo avançado e em desenvolvimento, observada nesses quase últimos trinta anos, tem sido acompanhada por uma crescente complexidade do debate sobre o problema de geração de emprego (Sorrentino, 1993). De uma visão focada na situação do desemprego aberto, o debate progrediu para um enfoque bastante mais abrangente, que foi acompanhado de uma forte polarização das interpretações existentes sobre o problema. De um lado, aparece toda uma linha de análise que busca desqualificar boa parte das situações de falta de trabalho, no sentido de provocar uma convergência de sua dimensão àquela circunscrita ao desemprego aberto. De outro, uma linha de análise procura apontar que a recorrência da falta de trabalho associa-se à emergência de formas diversas de manifestação do problema, que se afastam daquela caracterizada pelo desemprego aberto. Assim, teria se consolidado, durante o período, um crescente distanciamento entre o desemprego total e o desemprego aberto.

Se, em um primeiro momento, o debate sobre o tema privilegiou a mensuração do problema, nota-se, em seguida, que o resultado desse esforço tem justificado interpretações sobre o papel atual da política social e dos sistemas nacionais de relações de trabalho, bem como de possíveis mudanças dos mesmos.

Para que se possa analisar a questão no contexto brasileiro, é preciso analisar o problema de geração de emprego a partir da década de 80, procurando apontar suas relações com as novas condições de funcionamento da economia brasileira, mas também seu condicionamento pelas características estruturais de formação do mercado e das relações de trabalho no país.

Nos anos 90 o mercado de trabalho não teve como raiz a regulação social existente. Foi justamente seu desenvolvimento limitado que explicou a recorrência da informalidade na estrutura ocupacional brasileira. A história do trabalho no Brasil é suficientemente perversa para produzir, ainda hoje, um quadro desfavorável de estruturação do mercado nacional de trabalho. O processo de industrialização 1930-90 não resolveu os problemas estruturais desse mercado. A política atual de reestruturação econômica tem agravado rapidamente tais problemas. Pode-se afirmar que esses problemas não decorrem de uma possível efetividade da regulação social. Ao contrário, eles são determinados pela recorrência de uma posição política conservadora no Brasil que manteve sob acicade a regulação social.

Nesse sentido, o problema de emprego no Brasil se diferencia enormemente daquele encontrado nos países da Europa Central. Nesses mercados, a regulação social produziu uma progressiva homogeneização da proteção ao emprego, de modo a condicionar, em um primeiro momento, o problema de emprego à situação de desemprego aberto. Somente com as políticas de flexibilização é que o problema de emprego ganhou uma nova dimensão (Cerc- Association, 2001). A falta de um colchão amortecedor, cumprido pelo setor informal, e a importância histórica do trabalho protegido criaram movimentos de exclusão social de modo complementar à situação de desemprego. A exclusão social é um sinal de ausência de brechas no mercado de trabalho, que pudessem acomodar precariamente aqueles que não conseguem um emprego protegido. Essa ausência deve-se ao papel da regulação social cumprida no desenvolvimento desses países.

É grande a distância do Brasil em relação às experiências dos países da Europa Central. A ocorrência de um desenvolvimento econômico descasado de um desenvolvimento social garantiu a consolidação de um mercado de trabalho heterogêneo em termos de proteção social. Sistemáticamente, o problema de emprego foi sendo acomodado na informalidade. A reestruturação dos anos 90 imprimiu uma nova dinâmica à economia e ao mercado de trabalho. O movimento tradicional de informalidade foi complementado pelo desemprego. A recorrência desse em longo prazo não se converte em exclusão social, nos termos pensados nos países da Europa central, mas em trabalho precário informal.

É por isso que afirmamos que a posição conservadora erra totalmente seu diagnóstico sobre o problema de emprego no Brasil. Entretanto, sua legitimidade política lhe garantiu a implementação de políticas convergentes com esse diagnóstico que, como procuramos apontar nesse ensaio, tem produzido um agravamento substancial do problema de emprego no país.

Mercado de trabalho é um conceito que reúne aqueles que oferecem vagas de emprego e aqueles que buscam por tais oportunidades de carreira. Isso inclui tanto postos abertos em empresas públicas quanto privadas, de todos os portes e segmentos de atuação.

Tal mercado, então, abrange a interação existente entre empregadores e mão de obra. Fazem parte dele os profissionais com as mais variadas formações e habilidades, em uma competição acirrada por vagas que atendam aos seus objetivos. Uma particularidade que contribui para a maior competitividade está na maior qualificação da mão de obra disponível.

Embora só 19,2% dos brasileiros tenham ensino superior completo, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE-2022), esse percentual era de 4,4% em 2000 e 7,9% em 2010.

Por outro lado, o aumento no número de candidatos habilitados não encontrou, nos últimos anos, uma oferta compatível com a demanda.

Investir na qualificação profissional, como proposto pelo Projeto Novos Horizontes do Saber, é uma estratégia eficaz para enfrentar o desemprego na zona rural e na zona urbana por várias razões: Ao adquirir novas habilidades e conhecimentos por meio de cursos básicos profissionalizantes, os indivíduos tornam-se mais atrativos para potenciais empregadores, ampliando suas oportunidades de emprego na zona rural ou em áreas urbanas próximas.

O Projeto Novos Horizontes do Saber está em consonância com o Programa Manuel Querino de Qualificação Social e Profissional - PMQ voltado ao desenvolvimento de ações de qualificação social e profissional a jovens e trabalhadores, de forma a contribuir com a formação geral, acesso e permanência no mundo do trabalho. Portaria MTE nº 3.222, de 21 de agosto de 2023.

Seção I

Do Programa Manuel Querino de Qualificação Social e Profissional – PMQ

“Art. 1º Instituir o Programa Manuel Querino de Qualificação Social e Profissional - PMQ, voltado ao desenvolvimento de ações de qualificação social e profissional na perspectiva do trabalho decente, a jovens e trabalhadores, de forma a contribuir com a formação geral, o acesso e a permanência no mundo do trabalho, considerando-os como sujeitos coletivos, em processo de construção e qualificação no trabalho e a partir dele.

Parágrafo único. As ações e as iniciativas de qualificação social e profissional desenvolvidas no âmbito das políticas de trabalho, emprego e renda atenderão as diretrizes e os objetivos do PMQ, em observância ao disposto nesta Portaria.

Art. 2º O PMQ tem como eixo a formação geral do trabalhador, de forma a contribuir com o acesso e a permanência no mundo do trabalho, por meio das seguintes estratégias:

I - capilarização da oferta de qualificação social e profissional na rede de atendimento ao trabalhador do Sistema Nacional de Emprego - Sine;

II - articulação da política de qualificação social e profissional com instituições públicas federais;

III - fomento às iniciativas da sociedade civil voltadas à solução de problemas e ao desenvolvimento de tecnologias sociais;

IV - oferta de ações formativas em habilidades digitais transversais ao trabalho e ao acesso à cidadania;
e

V - indução estratégica da política de aprendizagem profissional.”

A qualificação profissional permite que os trabalhadores diversifiquem suas áreas de atuação, explorando diferentes setores da economia, reduzindo a dependência de um único setor. Além de facilitar o acesso ao emprego assalariado, a qualificação profissional pode capacitar os indivíduos a iniciar seus próprios negócios ou empreendimentos, criando oportunidades de autossuficiência econômica e geração de empregos para outros membros da comunidade.

Trabalhadores qualificados tendem a ser mais produtivos e eficientes em suas atividades, o que pode melhorar a competitividade das empresas e negócios, aumentando sua capacidade de gerar empregos e contribuir para o crescimento econômico local. Ao oferecer oportunidades de qualificação profissional na própria comunidade, o Projeto Novos Horizontes do Saber pode ajudar a reter talentos locais e evitar o êxodo de jovens em busca de oportunidades de educação e emprego em outras cidades e/ou estados.

Investir na qualificação profissional da população em idade produtiva não só aumenta suas chances de emprego, mas também contribui para o desenvolvimento de um capital humano qualificado e capacitado, essencial para o progresso socioeconômico sustentável da região. A falta de oportunidades de emprego pode levar à exclusão social e à pobreza nas zonas urbanas e rurais. Ao investir na qualificação profissional, o Projeto Novos Horizontes do Saber pode ajudar a reduzir a vulnerabilidade social, proporcionando meios de subsistência dignos e promovendo a inclusão econômica e social dos residentes locais.

Em resumo, investir na qualificação social e profissional é uma estratégia poderosa para combater o desemprego na zona rural e zona urbana, proporcionando aos indivíduos as habilidades e os recursos necessários para construir carreiras sustentáveis e contribuir para o desenvolvimento econômico e social de suas comunidades.

Para a execução do Projeto serão oferecidos 3 (três) cursos básicos profissionalizantes na cadeia produtiva de: Alimentação. Essas cadeias possuem uma alta demandas de profissionais qualificados e possuem uma alta empregabilidade.

Cada curso terá uma carga horária total de 360 (dezenas e sessenta) hora-aulas, sendo 40 (quarenta) horas-aulas destinadas ao conhecimento de qualificação social e 320 (trezentos e vinte) horas-aulas destinado ao conteúdo específicos de cada curso básico de qualificação profissional, sendo 30% desta carga-horária destinadas para a realização de aulas práticas, correspondendo 96 (noventa e seis) horas, conforme a grade curricular de cada curso que será ministrado.

5

Para os municípios do Recife e Goiana serão ofertados duas turmas do curso básico de cozinheiro composto de 30 (trinta) cursistas por turma.

Já para o município do Cabo de Santo Agostinho será ofertado uma turma do curso básico de cozinheiro composta de 27 (vinte e sete) cursistas, beneficiando 87 (oitenta e sete) pessoas diretamente, distribuídas em 3 (três) turmas dos cursos básicos de qualificação social e profissional.

Para o bom desenvolvimento do Projeto está previsto a contratação de profissionais especializados para a gestão do Projeto e da parte pedagógica e a disponibilidade de infraestrutura de mobilidade para a realização das atividades de campo.

Podemos afirmar que o Projeto Novos Horizontes do Saber é uma verdadeira oportunidade para alcançarmos o público que muitas das vezes não tem acesso aos serviços públicos, que atendam de fato as suas necessidades básica para melhorar o seu nível de qualificação.

Para que haja um bom desenvolvimento do Curso Básico de Cozinheiro o Ministério do Trabalho e Emprego disponibilizou recursos financeiros para que sejam contratos pessoal técnico especializado em coordenação educacional e coordenação administrativa/financeira.

A Empresa/Instituição desta Cotação Prévia de preço deverá fornecimento os pessoal técnico especializados seguindo rigorosamente as descrições das competências técnicas, conforme descritos em cada item, respeitando as quantidades de horas/técnicas descritas e os valores de referência constante na planilha disponibilizada no item **4 da Planilha Financeira de Referência**.

Esta Cotação Prévia de preço está com os seus itens de serviços descritos no Lote Único, contendo a quantidade de profisisonais, carga horária e prazo de execução.

3. DOS SERVIÇOS:

Implantar, Implementar e Operacionalizar o Projeto Novos Horizontes do Saber fornecimento de Kit de Material Pedagógico para os 87 alunos participantes dos cursos básicos de qualificação profissional de Cozinheiro e para os 3 Instrutores de Qualificação Social e os 3 Instrutores de Qualificação Profissional para os alunos participantes dos cursos básicos de qualificação profissional de Cozinheiro, visando a execução das ações e atividades previstas metas e etapas no TERMO DE FOMENTO - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO TERMO DE FOMENTO- SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov.br, celebrado com o Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE.

Os serviços que serão desenvolvidos, exige um trabalho de excelência, desenvolvimento metodológico capaz de proporcionar a aprendizagem, atendendo as exigências do Mercado de Trabalho do Projeto Novos Horizontes do Saber.

O serviço que será fornecido pelas empresa e/ou empresas vencedoras deverão atender a descrição do serviço a seguir:

Fornecimento de materiais de limpeza indispensáveis ao desenvolvimento das atividades teóricas e práticas do Curso de Cozinheiro, assegurando condições adequadas de higiene, organização e funcionamento dos ambientes formativos, previstos nas Meta 1 Etapa 1.24, Meta 2 Etapa 2.24 e na Meta 3 Etapa 3.24. Os itens contemplados visam garantir segurança, conforto e eficiência na execução das ações pedagógicas, contribuindo para o pleno aproveitamento das etapas previstas no processo de aprendizagem.

A contratação da empresa para o fornecimento de materiais de limpeza é indispensáveis ao desenvolvimento das atividades teóricas e práticas do Curso de Cozinheiro, assegurando condições adequadas de higiene, organização e funcionamento dos ambientes formativos, previstos nas Meta 1 Etapa 1.24, Meta 2 Etapa 2.24 e na Meta 3 Etapa 3.24. Os itens contemplados visam garantir segurança, conforto e eficiência na execução das ações pedagógicas, contribuindo do Curso Básico de Qualificação Profissional de Cozinheiro, configura-se como uma medida de responsabilidade social, segurança e proteção

integral ao público atendido. Considerando que o curso envolve atividades práticas em ambiente de cozinha profissional, com manuseio de equipamentos, utensílios cortantes, calor elevado e produtos químicos de limpeza, é imprescindível assegurar condições de tranquilidade tanto para os alunos quanto para suas famílias.

6

Os materiais de limpeza para a realização do curso de qualificação profissional garante uma higienização dos bens dos alimentos e utensílios que serão utilizados pelos cursistas e os instrutores durante o período das aulas práticas na preparação das pratos de refeições que serão produzidos no curso.

Além disso, a adoção dessa medida está em consonância com as boas práticas de gestão de cursos de formação profissional, reforçando a credibilidade do projeto e alinhando-se às normas de segurança e prevenção exigidas em ambientes formativos que envolvem riscos operacionais. Assim, os materiais de limpeza apoiam os participantes dos cursos básicos de qualificação profissional de Cozinheiro, deve ser visto apenas como uma exigência formal, mas como parte essencial da política de cuidado, valorização e respeito aos estudantes durante todo o período de formação.

4. DA PLANILHA FINANCEIRA DE REFERÊNCIA

Os Serviços contratados devem respeitar rigorosamente todos itens descritos no Lote Único que a pessoa jurídica vencedora do certame, se propuser a executar, conforme o detalhamento dos serviços abaixo:

LOTE ÚNICO – REFERE-SE AO FORNECIMENTO DE MATERIAIS DE LIMPEZA INDISPENSÁVEIS AO DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES TEÓRICAS E PRÁTICAS DO CURSO DE COZINHEIRO, ASSEGURANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS AMBIENTES FORMATIVOS, PREVISTOS NAS META 1 ETAPA 1.24, META 2 ETAPA 2.24 E NA META 3 ETAPA 3.24. OS ITENS CONTEMPLADOS VISAM GARANTIR SEGURANÇA, CONFORTO E EFICIÊNCIA NA EXECUÇÃO DAS AÇÕES PEDAGÓGICAS, CONTRIBUINDO PARA O PLENO APROVEITAMENTO DAS ETAPAS PREVISTAS NO PROCESSO DE APRENDIZAGEM.

ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL PREVISTO (R\$)
1	Detergente Neutro Garrafa de 500 ml de: limpeza geral de superfícies, utensílios e equipamentos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.1, META 2 ETAPA 2.24.1, META 3 ETAPA 3.24.1.	52	Garrafa	R\$ 3,80	R\$ 197,60
2	Detergente Desengordurante Garrafa de 500 ml de: remoção de gordura em fogões, coifas e utensílios. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.2, META 2 ETAPA 2.24.2, META 3 ETAPA 3.24.2.	14	Garrafa	R\$ 26,80	R\$ 375,20
3	Sabão em Pó-Lavagem pacote de 2kg . Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.3, META 2 ETAPA 2.24.3, META 3 ETAPA 3.24.3.	12	Pacote	R\$ 24,10	R\$ 289,20
4	Sabão em Barra de 200 gramas: Lavagem de mãos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na	58	Unidade	R\$ 2,00	R\$ 116,00

	produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.4, META 2 ETAPA 2.24.4, META 3 ETAPA 3.24.4.				
5	Desinfetante Multiuso embalagem de 500ml: desinfecção de superfícies e pisos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.5, META 2 ETAPA 2.24.5, META 3 ETAPA 3.24.5.	17	Garrafa	R\$ 8,00	R\$ 136,00
6	Álcool 70% embalagem de 1 litro: desinfecção de superfícies e equipamentos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.6, META 2 ETAPA 2.24.6, META 3 ETAPA 3.24.6.	11	Litro	R\$ 12,00	R\$ 132,00
7	Limpador Multiuso embalagem de 500ml: limpeza de vidros, espelhos e superfícies. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.7, META 2 ETAPA 2.24.7, META 3 ETAPA 3.24.7.	14	Garrafa	R\$ 7,00	R\$ 98,00
8	Limpa Piso embalagem de 1 litro: limpeza e desinfecção de pisos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.8, META 2 ETAPA 2.24.8, META 3 ETAPA 3.24.8.	14	Litro	R\$ 22,10	R\$ 309,40
9	Limpa Forno embalagem de 500ml: remoção de gordura e resíduos em fornos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.9, META 2 ETAPA 2.24.9, META 3 ETAPA 3.24.9.	14	Garrafa	R\$ 12,00	R\$ 168,00
10	Água Sanitária embalagem de 1 litro: desinfecção de ralos, pias e vasos sanitários. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.10, META 2 ETAPA 2.24.10, META 3 ETAPA 3.24.10.	59	Litro	R\$ 3,20	R\$ 188,80
11	Esponjas para limpeza de pratos - pacote c/4 unidades: lavagem de louças e utensílios. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas	38	Pacote	R\$ 7,80	R\$ 296,40



	práticas. META 1 ETAPA 1.24.11, META 2 ETAPA 2.24.11, META 3 ETAPA 3.24.11.				
12	Pano de Chão Extra Grande Grosso 50x80cm (Branco): limpeza de pisos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.12, META 2 ETAPA 2.24.12, META 3 ETAPA 3.24.12.	34	Unidade	R\$ 4,50	R\$ 153,00
13	Pano de Prato Atoalhado Estampado 45x70: secagem de louças e utensílios. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.13, META 2 ETAPA 2.24.13, META 3 ETAPA 3.24.13.	34	Unidade	R\$ 5,50	R\$ 187,00
14	Luvas de Borracha por tamanho M: proteção das mãos durante a limpeza. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.14, META 2 ETAPA 2.24.14, META 3 ETAPA 3.24.14.	6	Pacote	R\$ 6,50	R\$ 39,00
15	Lixeira de 100 litros: armazenamento de lixo. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.15, META 2 ETAPA 2.24.15, META 3 ETAPA 3.24.15.	6	Unidade	R\$ 50,00	R\$ 300,00
16	Vassoura - dimensões 34x21x7cm, cabo 112cm: varrição de pisos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.16, META 2 ETAPA 2.24.16, META 3 ETAPA 3.24.16.	6	Unidade	R\$ 15,00	R\$ 90,00
17	Rodo Vai e Vem com Cabo 40cm Verde: remoção de água do piso. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.17, META 2 ETAPA 2.24.17, META 3 ETAPA 3.24.17.	6	Unidade	R\$ 14,20	R\$ 85,20
18	Pá de recolhimento de lixo: recolhimento de resíduos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.18, META 2 ETAPA 2.24.18, META 3 ETAPA 3.24.18.	6	Unidade	R\$ 12,20	R\$ 73,20
19	Saco de Lixo Super Resistente 100L pacote 100 un.: descarte de resíduos. Este insumo será utilizado nos	9	Quilo	R\$ 65,80	R\$ 592,20

	serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.19, META 2 ETAPA 2.24.19, META 3 ETAPA 3.24.19.				
20	Balde com Centrífuga + Mop 12L: remoção de água do piso. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.20, META 2 ETAPA 2.24.20, META 3 ETAPA 3.24.20.	3	Unidade	R\$ 135,00	R\$ 405,00
21	Mop Sek+ Zig Zag Nova: absorção e limpeza. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.21, META 2 ETAPA 2.24.21, META 3 ETAPA 3.24.21.	3	Unidade	R\$ 65,80	R\$ 197,40
22	Balde Plástico 10L Útil: uso geral em limpeza. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.22, META 2 ETAPA 2.24.22, META 3 ETAPA 3.24.22.	10	Unidade	R\$ 15,10	R\$ 151,00
VALOR TOTAL DO LOTE 1					R\$ 4.579,60

Valor Total máximo admitido para o lote único - R\$ 4.579,60 (Quatro mil, quinhentos e setenta e nove reais e sessenta centavos).

5. DA CONTRATAÇÃO

A Empresa/Instituição vencedora será aquela que apresentar a menor proposta de preço por lote participante da Cotação Prévia de Preços - Registro Nº 010/2025, respeitando sempre o princípio legal da economicidade no uso dos recursos públicos. Após a divulgação da vencedora dar-se-á a contratação e o início das atividades previstas em contrato. O início das atividades será sempre após a Ordem de Serviço emitida pelo setor responsável do Instituto Diversidade, Gênero e Educação.

6. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em conformidade com a prestação do serviço realizado e o atesto da Diretoria Geral do IDGE.

O referido pagamento das prestações dos serviços pelos fornecedores contratados, estará condicionado a disponibilidade de recursos financeiros, conforme o cronograma de repasse realizado pelo Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE, de acordo com o **TERMO DE FOMENTO- SEMP/MTE Nº 01023/2024– TRANSFERE.GOV, celebrado com o MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO E O INSTITUTO DIVERSIDADE, GÊNERO E EDUCAÇÃO – IDGE.**

Os pagamentos serão realizados mediante a apresentação de relatório, da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo setor técnico competente, comprovando a prestação do objeto deste Termo.

À contratante reserva-se o direito de suspender o pagamento se o objeto estiver em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência.

A contratante providenciará o lançamento no transfere.gov.br das Notas Fiscal/Fatura para cobrir as despesas com o objeto

deste Termo.

O pagamento será efetuado de acordo com a quantidade de serviço prestado e efetivamente entregue, conforme o valor fixado na proposta pela CONTRATADA, após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestado o recebimento por setor técnico competente, comprovando o recebimento do objeto deste Termo.

10

7. DO PRAZO DE EXECUÇÃO E ENTREGA

O prazo de realização dos serviços contratados inicialmente é de 5 (cinco) meses, podendo ser prorrogado pela CONTRANTE conforme a identificação de necessidade da gestão.

8. A OBRIGAÇÕES DA CONTRANTE

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

Exercer o acompanhamento e a monitoramento dos serviços, por representantes do IDGE especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome das empresas e/ou profissionais eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

Analisar a Nota Fiscal para verificar se é destinada à instituição e se as especificações são as mesmas descritas neste Termo de Referência, observando-se a com relação das metas/etapas dos serviços devidamente executados;

Notificar a Contratada por escrito acerca da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência; Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da contratada.

O acompanhamento e o monitoramento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma as cláusulas contratuais.

Os responsáveis pela execução contratual deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

9. DA OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada será responsável pelo cumprimento de todas as leis federais, estaduais e municipais (inclusive todos os regulamentos, normas, instruções e diretrizes) que lhe forem aplicáveis e necessárias ao seu funcionamento Entregar o objeto conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos recursos necessários na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

A Contratada deve responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução da contratação.

Manter, durante toda a execução da contratação, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita entrega do objeto.

A Contratada deve atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência.

Deve-se comunicar à Administração, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

A Contratada é responsável por todos os custos da entrega, incluindo seguro, até o endereço do destino. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da entrega do objeto. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados não previsto no contrato estabelecido entre as partes.

10. DA IRREGULARIDADES E PENALIDADE

O cometimento de irregularidades na execução do contrato administrativo sujeitará o prestador de serviços contratado a aplicação de sanções administrativas.

O responsável do contrato representará a administração sempre que verificar indícios de cometimento de irregularidades na execução do contrato administrativo.

As irregularidades praticadas na execução do contrato administrativo sujeitarão a empresa contratada pagamento de multas especificadas no instrumento de contrato.

11. DO VALOR ESTIMADO

O valor global estimado da contratação para os Lote Único é de **R\$ 4.579,60 (Quatro mil, quinhentos e setenta e nove reais e sessenta centavos)**.

12. DO REQUISITOS GERAIS

O **INSTITUTO DIVERSIDADE, GÊNERO E EDUCAÇÃO – IDGE** poderá, a qualquer tempo, solicitar documentos ou informações relativas aos serviços contratados.

A contratação do(s) fornecedor(es) deve(m) apresentar e/ou garantir:

Pronto atendimento às demandas da contratante, a qualquer momento;

Os serviços/materiais a serem adquiridos devem respeitar as quantidades, qualidades e as especificações técnicas previstas no detalhamento do lote Único no item **3 – Dos Serviços**

Execução dos serviços prestados com qualidade técnica e nas datas e prazos determinados.

Após a homologação do resultado e posterior solicitação pelo Instituto IDGE, a empresa/instituição vencedora deverá apresentar documentação que comprove a situação de regularidade, por meio da apresentação das seguintes certidões: Certidão Negativa de Tributos Estaduais, Certidão Negativa de Tributos Federais e Previdenciários, da Certidão de Regularidade do FGTS – CRF e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, CNPJ, cópia do Contrato Social e suas alterações e cópia da Carteira de Registro de Identidade/CNH, para assinatura do contrato, bem como, encaminhar as mesmas certidões conjuntamente as notas fiscais das prestações dos serviços realizados pelo fornecedor.

O resultado da empresa/instituição vencedora será disponibilizado no site do Instituto IDGE conforme o endereço www.idge.com.br, ou fornecido aos interessados que desejarem, por meio do e-mail da empresa/instituição solicitante, durante o período de aquisição dos serviços previstos na Proposta de Cotação Prévia de Preços - **Registro Nº 010/2025**.

Recife-PE, 30 de junho de 2025



Sandra Dayse de Albuquerque Ugietto

CPF: 377.617.814-00

Cargo: Diretora Geral

MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS-
REGISTRO Nº 010/2025 PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA/INSTITUIÇÃO

12

PROPOSTA PARA A COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS-REGISTRO Nº 010/2025
EM ATENDIMENTO AO TERMO DE FOMENTO – SEMP/MTE Nº 01023/2024– TRANSFERE.GOV.BR**AO**
INSTITUTO DIVERSIDADE, GÊNERO E EDUCAÇÃO – IDGE

Rua Silveira Lobo, nº 32

Casa Forte, Recife-PE

CEP. 52.061-030

A Empresa/Instituição Tal XXXXXXXXX, CNPJ Tal XXXXXXXXXXXXX, apresenta a proposta de preço para a prestação de serviço para o fornecimento de material de limpeza para aulas teóricas e práticas dos cursos básicos de qualificação profissional de Cozinheiro que serão realizados nos municípios do Cabo de Santo Agostinho, Goiana e Recife, visando a execução das ações e atividades previstas metas e etapas no TERMO DE FOMENTO - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO-SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov, celebrado com o Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE.

A proposta de preço é no valor total de **R\$ XXXXX (valor por extenso)**, conforme o detalhamento da planilha descrita abaixo:

LOTE ÚNICO – REFERE-SE AO FORNECIMENTO DE MATERIAIS DE LIMPEZA INDISPENSÁVEIS AO DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES TEÓRICAS E PRÁTICAS DO CURSO DE COZINHEIRO, ASSEGURANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS AMBIENTES FORMATIVOS, PREVISTOS NAS META 1 ETAPA 1.24, META 2 ETAPA 2.24 E NA META 3 ETAPA 3.24. OS ITENS CONTEMPLADOS VISAM GARANTIR SEGURANÇA, CONFORTO E EFICIÊNCIA NA EXECUÇÃO DAS AÇÕES PEDAGÓGICAS, CONTRIBUINDO PARA O PLENO APROVEITAMENTO DAS ETAPAS PREVISTAS NO PROCESSO DE APRENDIZAGEM.

ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL PREVISTO (R\$)
1	Detergente Neutro Garrafa de 500 ml de: limpeza geral de superfícies, utensílios e equipamentos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.1, META 2 ETAPA 2.24.1, META 3 ETAPA 3.24.1.	52	Garrafa		
2	Detergente Desengordurante Garrafa de 500 ml de: remoção de gordura em fogões, coifas e utensílios. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.2, META 2 ETAPA 2.24.2, META 3 ETAPA 3.24.2.	14	Garrafa		
3	Sabão em Pó-Lavagem pacote de 2kg . Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.3, META 2 ETAPA 2.24.3, META 3 ETAPA 3.24.3.	12	Pacote		

4	Sabão em Barra de 200 gramas: Lavagem de mãos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.4, META 2 ETAPA 2.24.4, META 3 ETAPA 3.24.4.	58	Unidade		
5	Desinfetante Multiuso embalagem de 500ml: desinfecção de superfícies e pisos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.5, META 2 ETAPA 2.24.5, META 3 ETAPA 3.24.5.	17	Garrafa		
6	Álcool 70% embalagem de 1 litro: desinfecção de superfícies e equipamentos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.6, META 2 ETAPA 2.24.6, META 3 ETAPA 3.24.6.	11	Litro		
7	Limpador Multiuso embalagem de 500ml: limpeza de vidros, espelhos e superfícies. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.7, META 2 ETAPA 2.24.7, META 3 ETAPA 3.24.7.	14	Garrafa		
8	Limpa Piso embalagem de 1 litro: limpeza e desinfecção de pisos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.8, META 2 ETAPA 2.24.8, META 3 ETAPA 3.24.8.	14	Litro		
9	Limpa Forno embalagem de 500ml: remoção de gordura e resíduos em fornos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.9, META 2 ETAPA 2.24.9, META 3 ETAPA 3.24.9.	14	Garrafa		
10	Água Sanitária embalagem de 1 litro: desinfecção de ralos, pias e vasos sanitários. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.10, META 2 ETAPA 2.24.10, META 3 ETAPA 3.24.10.	59	Litro		
11	Esponjas para limpeza de pratos - pacote c/4 unidades: lavagem de louças e utensílios. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.11, META 2 ETAPA 2.24.11, META 3 ETAPA 3.24.11.	38	Pacote		
12	Pano de Chão Extra Grande Grosso 50x80cm (Branco): limpeza de pisos. Este insumo será utilizado nos serviços de	34	Unidade		

	limpeza do espaço, panelas e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.12, META 2 ETAPA 2.24.12, META 3 ETAPA 3.24.12.				
13	Pano de Prato Atoalhado Estampado 45x70: secagem de louças e utensílios. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, panelas e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.13, META 2 ETAPA 2.24.13, META 3 ETAPA 3.24.13.	34	Unidade		
14	Luvas de Borracha par tamanho M: proteção das mãos durante a limpeza. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, panelas e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.14, META 2 ETAPA 2.24.14, META 3 ETAPA 3.24.14.	6	Pacote		
15	Lixeira de 100 litros: armazenamento de lixo. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, panelas e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.15, META 2 ETAPA 2.24.15, META 3 ETAPA 3.24.15.	6	Unidade		
16	Vassoura - dimensões 34x21x7cm, cabo 112cm: varrição de pisos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, panelas e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.16, META 2 ETAPA 2.24.16, META 3 ETAPA 3.24.16.	6	Unidade		
17	Rodo Vai e Vem com Cabo 40cm Verde: remoção de água do piso. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, panelas e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.17, META 2 ETAPA 2.24.17, META 3 ETAPA 3.24.17.	6	Unidade		
18	Pá de recolhimento de lixo: recolhimento de resíduos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, panelas e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.18, META 2 ETAPA 2.24.18, META 3 ETAPA 3.24.18.	6	Unidade		
19	Saco de Lixo Super Resistente 100L pacote 100 un.: descarte de resíduos. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, panelas e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.19, META 2 ETAPA 2.24.19, META 3 ETAPA 3.24.19.	9	Quilo		
20	Balde com Centrífuga + Mop 12L: remoção de água do piso. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, panelas e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de	3	Unidade		

	qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.20, META 2 ETAPA 2.24.20, META 3 ETAPA 3.24.20.				
21	Mop Sek+ Zig Zag Nova: absorção e limpeza. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.21, META 2 ETAPA 2.24.21, META 3 ETAPA 3.24.21.	3	Unidade		
22	Balde Plástico 10L Útil: uso geral em limpeza. Este insumo será utilizado nos serviços de limpeza do espaço, painéis e todos os materiais que serão utilizados na produção das refeições que serão produzidas no curso de qualificação profissional, durante o período de realização das aulas práticas. META 1 ETAPA 1.24.22, META 2 ETAPA 2.24.22, META 3 ETAPA 3.24.22.	10	Unidade		
VALOR TOTAL DO LOTE ÚNICO (R\$)					

Valor total do lote único- R\$ xxxxxxxx(xxxxxxxxxx).

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: Valor total do lote Único que o participante irá apresentar na sua proposta de preço **R\$ XXXXXX (valor por extenso)**, conforme a planilha detalhada disponibilizada nesta cotação prévia de preço apresentada pelo participante para lote único.

No preço total ofertado pela empresa/instituição devem estar incluídos todos os custos, resultados das operações/lucro e encargos fiscais para realização do lote que será contratado.

FORMA DE PAGAMENTO: os pagamentos serão realizados conforme a execução dos serviços que forem sendo executados, de acordo com a solicitação do Instituto IDGE.

VALIDADE DE PROPOSTA: A proposta deverá ter validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data do recebimento pelo Instituto IDGE.

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE: Declarar em sua proposta que é de sua responsabilidade todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais e trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados, ficando ainda, a contratante, isenta de qualquer vínculo empregatício, responsabilidade solidária ou subsidiária.

Dados Bancários:

Banco:

Agência:

Conta Corrente:

Cidade e data

Assinatura do responsável pela empresa/instituição Razão Social:

CNPJ: Endereço completo: Telefone: E-mail: