

NOTA JUSTIFICATIVA DO PREÇO

Fundamentação

CUSTOS DA MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR – Valor resultante dos produtos alimentares utilizados na confecção da refeição, de acordo com as especificações, condições e capitações do caderno de encargos e das ementas do caderno de encargos das vegetarianas apresentadas.

ENCARGOS COM PESSOAL – Valor resultante da soma dos salários base da contratação que nos rege, salários inteiros e parciais, de acordo com o quadro de pessoal, aos quais acrescem os encargos sociais vigentes, **medicina no trabalho, seguros profissionais, subsídios de Natal e Férias e outros custos.**

ENCARGOS GERAIS – Valor resultante dos produtos não alimentares utilizados no serviço de alimentação (toalhetes, guardanapos, palitos, saquetas, etc), detergentes para higienização dos espaços de confecção, higienização de loiças e trem de cozinha e fardamentos; manutenção de material e equipamento, encargos com gás.

LUCRO – Remuneração da adjudicatária, que provém do valor resultante da diferença entre o custo das diferentes componentes do preço da refeição e o preço efetivo da refeição proposta.