



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO (SEDU)
Av. César Hilal, n.º 1.111, Santa Lúcia, Vitória – ES
CEP: 29.056-085
CNPJ : 27.080.563/0001-93

ANEXO XII F - PROPOSTA COMERCIAL - LOTE 02 C

PROCESSO:					
RAZÃO SOCIAL:					
ENDEREÇO:					
BAIRRO:					
TEL/FAX:			E-MAIL:		
CNPJ:			INSCR. ESTADUAL:		
BANCO:			AGÊNCIA:		
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR					
Nº DE DIAS LETIVOS		202			
ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE					
FAIXA 01 - DE 3.901 A 5.207					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	437			R\$ -	R\$ -
Misto	2.328			R\$ -	R\$ -
Refeição	189			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	666			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.587			R\$ -	R\$ -
Total	5.207			R\$ -	R\$ -
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 01 - DE 14.701 A 19.488					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	1.000			R\$ -	R\$ -
Misto	7.409			R\$ -	R\$ -
Refeição	1.107			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.467			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	8.505			R\$ -	R\$ -
Total	19.488			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 01				R\$ -	R\$ -
ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE					
FAIXA 02 - DE 2.601 A 3.900					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	329			R\$ -	R\$ -
Misto	1.754			R\$ -	R\$ -
Refeição	142			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	507			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.193			R\$ -	R\$ -
Total	3.925			R\$ -	R\$ -
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 02 - DE 9.801 A 14.700					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	750			R\$ -	R\$ -
Misto	5.587			R\$ -	R\$ -
Refeição	838			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.118			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	6.393			R\$ -	R\$ -
Total	14.686			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 02				R\$ -	R\$ -

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE					
FAIXA 03 - DE 1.301 A 2.600					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	219			R\$ -	R\$ -
Misto	1.170			R\$ -	R\$ -
Refeição	95			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	337			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	794			R\$ -	R\$ -
Total	2.615			R\$ -	R\$ -
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 03 - DE 4.901 A 9.800					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	500			R\$ -	R\$ -
Misto	3.720			R\$ -	R\$ -
Refeição	560			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	747			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	4.263			R\$ -	R\$ -
Total	9.790			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 03				R\$ -	R\$ -
ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 1.300					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	155			R\$ -	R\$ -
Misto	1.065			R\$ -	R\$ -
Refeição	138			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	284			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	708			R\$ -	R\$ -
Total	2.350			R\$ -	R\$ -
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 4.900					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	250			R\$ -	R\$ -
Misto	1.877			R\$ -	R\$ -
Refeição	286			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	385			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	2.140			R\$ -	R\$ -
Total	4.938			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 04				R\$ -	R\$ -
VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				R\$ -	R\$ -
As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas. O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior. Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01. O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.					
OS ITENS DEVERÃO ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA					
Estando de acordo com os termos do ato convocatório e com a legislação nele indicada, propomos os valores acima com validade da proposta de 60 dias.					
DATA					
Carimbo e assinatura do representante da empresa					

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
ANEXO D

PLANILHA BÁSICA DE CUSTOS

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência.

TIPO DE MÃO DE OBRA:

MERENDEIRA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Merendeira, homologado por Acordo Coletivo de Trabalho em ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

NOME DO SINDICATO

CNPJ

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 44 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora N° 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios que compõem os insumos devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 25 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	25 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora Nº 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-B MERENDEIRA 44 HORAS

MERENDEIRA 44H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A - Encargos Sociais e Trabalhistas		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-B - MERENDEIRA 25 HORAS**

MERENDEIRA - 25H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-C

CUSTO COM MERENDEIRA POR FAIXA DE ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ²	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
61	R\$ -	81	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	15.945	0,00

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ²	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
44	R\$ -	71	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	12.006	0,00

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ²	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
39	R\$ -	61	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	8.008	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ²	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
31	R\$ -	43	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	4.041	0,00

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-D**

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência

TIPO DE MÃO DE OBRA:

NUTRICIONISTA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Nutricionista, convenção coletiva de trabalho de ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

SINDICATO

CNPJ

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-E**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	NUTRICIONISTA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora Nº 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

D-F

NUTRICIONISTA			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-G

CUSTO COM NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945						
QUANTIDADE DE NUTRICIONIST A	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
5	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	15.945	0,00

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000						
QUANTIDADE DE NUTRICIONIST A	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
5	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	12.006	0,00

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000						
QUANTIDADE DE NUTRICIONIST A	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
5	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	8.008	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000						
QUANTIDADE DE NUTRICIONIST A	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
5	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	4.041	0,00

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-H

CUSTO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DESPESAS ADMINISTRATIVAS

* As licitantes que recolhem tributos conforme as regras do Lucro Real devem apresentar os valores de gêneros já deduzidos do valor do crédito tributário relativo ao PIS e à COFINS.

O valor informado para generos será fixo independente da faixa de atendimento.

CUSTO COM GÊNEROS

Cardápio	Lote 3
Lanche	
Misto	
Refeição	
Integral 9h30	
Integral 7h	

CUSTO COM DESPESAS ADMINISTRATIVAS

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	15.945	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	15.945	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	15.945	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	15.945	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	15.945	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	15.945	0,0000
GÁS		202	R\$ -	15.945	0,0000

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	12.006	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	12.006	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	12.006	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	12.006	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	12.006	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE		202	R\$ -	12.006	0,0000
GÁS		202	R\$ -	12.006	0,0000

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	8.008	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	8.008	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	8.008	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	8.008	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	8.008	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	8.008	0,0000
GÁS		202	R\$ -	8.008	0,0000

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	4.041	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	4.041	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	4.041	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	4.041	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	4.041	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	4.041	0,0000
GÁS		202	R\$ -	4.041	0,0000

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-I

COMPOSIÇÃO DO PREÇO

CUSTOS DIRETOS POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

PERCENTUAIS APLICADOS PARA CÁLCULO DE LUCRO E TRIBUTOS

LUCRO	DESPESAS INDIRETAS	TRIBUTOS (percentuais)		
		PIS	COFINS	ICMS
(F)	(G)	(H)	(I)	(J)

Não serão admitidos percentuais diferentes para lucro em virtude da variação de faixas.

CÁLCULO DO LUCRO POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

CÁLCULO DOS TRIBUTOS E PREÇO FINAL POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- ((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- ((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- ((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- ((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-J

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezesete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	1.043	R\$ -	R\$ -
Misto	6.045	R\$ -	R\$ -
Refeição	815	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.497	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	6.545	R\$ -	R\$ -
Total	15.945	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	783	R\$ -	R\$ -
Misto	4.549	R\$ -	R\$ -
Refeição	618	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.137	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	4.919	R\$ -	R\$ -
Total	12.006	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	522	R\$ -	R\$ -
Misto	3.036	R\$ -	R\$ -
Refeição	412	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	758	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	3.280	R\$ -	R\$ -
Total	8.008	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	261	R\$ -	R\$ -
Misto	1.530	R\$ -	R\$ -
Refeição	212	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	390	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.648	R\$ -	R\$ -
Total	4.041	R\$ -	R\$ -

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

ANEXO XII-G - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-K

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezesete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 3.401 A 4.573					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	2.434	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	252	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	302	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.585	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	4.573				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 2.301 A 3.400					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	1.831	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	192	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	231	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.192	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	3.446				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 1.201 A 2.300					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	1.222	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	128	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	154	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	796	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	2.300				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 1.200					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	616	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	67	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	81	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	400	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	1.164				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				R\$ -	R\$ -
---	--	--	--	--------------	--------------

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
ANEXO D

PLANILHA BÁSICA DE CUSTOS

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência.

TIPO DE MÃO DE OBRA:

MERENDEIRA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Merendeira, homologado por Acordo Coletivo de Trabalho em ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

NOME DO SINDICATO

CNPJ

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 44 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Adicional		
Insalubridade	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora Nº 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios que compõem os insumos devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 25 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	25 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Adicional		
Insalubridade	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora N° 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-B MERENDEIRA 44 HORAS

MERENDEIRA 44H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A - Encargos Sociais e Trabalhistas		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-B - MERENDEIRA 25 HORAS**

MERENDEIRA - 25H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-C

CUSTO COM MERENDEIRA POR FAIXA DE ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
61	R\$ -	81	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	15.945	0,00

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
44	R\$ -	71	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	12.006	0,00

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
39	R\$ -	61	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	8.008	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
31	R\$ -	43	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	4.041	0,00

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-D**

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência

TIPO DE MÃO DE OBRA:

NUTRICIONISTA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Nutricionista, convenção coletiva de trabalho de ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

SINDICATO

CNPJ

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-E**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	NUTRICIONISTA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora Nº 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-F

NUTRICIONISTA			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-G

CUSTO COM NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945						
QUANTIDADE DE NUTRICIONIST A	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
5	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	15.945	0,00

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000						
QUANTIDADE DE NUTRICIONIST A	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
5	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	12.006	0,00

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000						
QUANTIDADE DE NUTRICIONIST A	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
5	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	8.008	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000						
QUANTIDADE DE NUTRICIONIST A	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
5	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	4.041	0,00

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-H

CUSTO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DESPESAS ADMINISTRATIVAS

* As licitantes que recolhem tributos conforme as regras do Lucro Real devem apresentar os valores de gêneros já deduzidos do valor do crédito tributário relativo ao PIS e à COFINS.

O valor informado para generos será fixo independente da faixa de atendimento.

CUSTO COM GÊNEROS

Cardápio	Lote 3
Lanche	
Misto	
Refeição	
Integral 9h30	
Integral 7h	

CUSTO COM DESPESAS ADMINISTRATIVAS

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	15.945	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	15.945	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	15.945	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	15.945	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	15.945	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	15.945	0,0000
GÁS		202	R\$ -	15.945	0,0000

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	12.006	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	12.006	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	12.006	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	12.006	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	12.006	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE		202	R\$ -	12.006	0,0000
GÁS		202	R\$ -	12.006	0,0000

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	8.008	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	8.008	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	8.008	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	8.008	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	8.008	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	8.008	0,0000
GÁS		202	R\$ -	8.008	0,0000

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	4.041	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	4.041	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	4.041	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	4.041	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	4.041	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	4.041	0,0000
GÁS		202	R\$ -	4.041	0,0000

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-I

COMPOSIÇÃO DO PREÇO

CUSTOS DIRETOS POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

PERCENTUAIS APLICADOS PARA CÁLCULO DE LUCRO E TRIBUTOS

LUCRO	DESPESAS INDIRETAS	TRIBUTOS (percentuais)		
		PIS	COFINS	ICMS
(F)	(G)	(H)	(I)	(J)

Não serão admitidos percentuais diferentes para lucro em virtude da variação de faixas.

CÁLCULO DO LUCRO POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

CÁLCULO DOS TRIBUTOS E PREÇO FINAL POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-J

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezessete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 12.001 A 15.945			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	1.043	R\$ -	R\$ -
Misto	6.045	R\$ -	R\$ -
Refeição	815	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.497	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	6.545	R\$ -	R\$ -
Total	15.945	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 8.001 A 12.000			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	783	R\$ -	R\$ -
Misto	4.549	R\$ -	R\$ -
Refeição	618	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.137	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	4.919	R\$ -	R\$ -
Total	12.006	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 4.001 A 8.000			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	522	R\$ -	R\$ -
Misto	3.036	R\$ -	R\$ -
Refeição	412	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	758	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	3.280	R\$ -	R\$ -
Total	8.008	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 4.000			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	261	R\$ -	R\$ -
Misto	1.530	R\$ -	R\$ -
Refeição	212	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	390	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.648	R\$ -	R\$ -
Total	4.041	R\$ -	R\$ -

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

ANEXO XII-H - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 03 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-K

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezesete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 8.601 A 11.372					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	1.043	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	3.611	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	563	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.195	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	4.960	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	11.372				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 5.701 A 8.600					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	783	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	2.718	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	426	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	906	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	3.727	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	8.560				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 2.901 A 5.700					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	522	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	1.814	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	284	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	604	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	2.484	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	5.708				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 2.900					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	261	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	914	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	145	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	309	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.248	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	2.877				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				R\$ -	R\$ -
---	--	--	--	--------------	--------------

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO (SEDU)
Av. César Hilal, n.º 1.111, Santa Lúcia, Vitória – ES
CEP: 29.056-085
CNPJ : 27.080.563/0001-93

ANEXO XII - PROPOSTA COMERCIAL - LOTE 03 C

PROCESSO:

RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

TEL/FAX:

E-MAIL:

CNPJ:

INSCR. ESTADUAL:

BANCO:

AGÊNCIA:

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº DE DIAS LETIVOS

202

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

FAIXA 01 - DE 3.401 A 4.573

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0			R\$ -	R\$ -
Misto	2.434			R\$ -	R\$ -
Refeição	252			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	302			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.585			R\$ -	R\$ -
Total	4.573			R\$ -	R\$ -

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

FAIXA 01 - DE 8.601 A 11.372

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	1.043			R\$ -	R\$ -
Misto	3.611			R\$ -	R\$ -
Refeição	563			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.195			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	4.960			R\$ -	R\$ -
Total	11.372			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 01				R\$ -	R\$ -

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

FAIXA 02 - DE 2.301 A 3.400

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0			R\$ -	R\$ -
Misto	1.831			R\$ -	R\$ -
Refeição	192			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	231			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.192			R\$ -	R\$ -
Total	3.446			R\$ -	R\$ -

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

FAIXA 02 - DE 5.701 A 8.600

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	783			R\$ -	R\$ -
Misto	2.718			R\$ -	R\$ -
Refeição	426			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	906			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	3.727			R\$ -	R\$ -
Total	8.560			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 02				R\$ -	R\$ -

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE					
FAIXA 03 - DE 1.201 A 2.300					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0			R\$ -	R\$ -
Misto	1.222			R\$ -	R\$ -
Refeição	128			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	154			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	796			R\$ -	R\$ -
Total	2.300			R\$ -	R\$ -
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 03 - DE 2.901 A 5.700					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	522			R\$ -	R\$ -
Misto	1.814			R\$ -	R\$ -
Refeição	284			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	604			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	2.484			R\$ -	R\$ -
Total	5.708			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 03				R\$ -	R\$ -
ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 1.200					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0			R\$ -	R\$ -
Misto	616			R\$ -	R\$ -
Refeição	67			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	81			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	400			R\$ -	R\$ -
Total	1.164			R\$ -	R\$ -
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 2.900					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	261			R\$ -	R\$ -
Misto	914			R\$ -	R\$ -
Refeição	145			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	309			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.248			R\$ -	R\$ -
Total	2.877			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 04				R\$ -	R\$ -
VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				R\$ -	R\$ -
As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas. O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior. Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01. O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.					
OS ITENS DEVERÃO ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA					
Estando de acordo com os termos do ato convocatório e com a legislação nele indicada, propomos os valores acima com validade da proposta de 60 dias.					
DATA					
Carimbo e assinatura do representante da empresa					

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
ANEXO D

PLANILHA BÁSICA DE CUSTOS

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência.

TIPO DE MÃO DE OBRA:

MERENDEIRA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Merendeira, homologado por Acordo Coletivo de Trabalho em ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

NOME DO SINDICATO

CNPJ

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 44 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora N° 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios que compõem os insumos devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 25 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	25 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora Nº 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-B MERENDEIRA 44 HORAS

MERENDEIRA 44H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A - Encargos Sociais e Trabalhistas		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-B - MERENDEIRA 25 HORAS**

MERENDEIRA - 25H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-C

CUSTO COM MERENDEIRA POR FAIXA DE ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
87	R\$ -	159	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	31.025	0,00

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
72	R\$ -	136	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	23.361	0,00

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
63	R\$ -	113	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	15.573	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
53	R\$ -	79	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	7.853	0,00

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-D**

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência

TIPO DE MÃO DE OBRA:

NUTRICIONISTA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Nutricionista, convenção coletiva de trabalho de ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

SINDICATO

CNPJ

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-E**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	NUTRICIONISTA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora Nº 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

D-F

NUTRICIONISTA			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-G

CUSTO COM NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ²	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
8	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	31.025	0,00

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ²	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
8	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	23.361	0,00

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ²	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
8	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	15.573	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ²	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
8	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	7.853	0,00

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-H

CUSTO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DESPESAS ADMINISTRATIVAS

* As licitantes que recolhem tributos conforme as regras do Lucro Real devem apresentar os valores de gêneros já deduzidos do valor do crédito tributário relativo ao PIS e à COFINS.

O valor informado para generos será fixo independente da faixa de atendimento.

CUSTO COM GÊNEROS

Cardápio	Lote 4
Lanche	
Misto	
Refeição	
Integral 9h30	
Integral 7h	

CUSTO COM DESPESAS ADMINISTRATIVAS

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	31.025	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	31.025	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	31.025	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	31.025	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	31.025	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	31.025	0,0000
GÁS		202	R\$ -	31.025	0,0000

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	23.361	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	23.361	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	23.361	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	23.361	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	23.361	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE		202	R\$ -	23.361	0,0000
GÁS		202	R\$ -	23.361	0,0000

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	15.573	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	15.573	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	15.573	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	15.573	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	15.573	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	15.573	0,0000
GÁS		202	R\$ -	15.573	0,0000

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	7.853	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	7.853	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	7.853	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	7.853	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	7.853	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	7.853	0,0000
GÁS		202	R\$ -	7.853	0,0000

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-I

COMPOSIÇÃO DO PREÇO

CUSTOS DIRETOS POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

PERCENTUAIS APLICADOS PARA CÁLCULO DE LUCRO E TRIBUTOS

LUCRO	DESPESAS INDIRETAS	TRIBUTOS (percentuais)		
		PIS	COFINS	ICMS
(F)	(G)	(H)	(I)	(J)

Não serão admitidos percentuais diferentes para lucro em virtude da variação de faixas.

CÁLCULO DO LUCRO POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

CÁLCULO DOS TRIBUTOS E PREÇO FINAL POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

D-J

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezesete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	1.327	R\$ -	R\$ -
Misto	16.647	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.535	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.961	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	9.555	R\$ -	R\$ -
Total	31.025	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	996	R\$ -	R\$ -
Misto	12.522	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.166	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.493	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	7.184	R\$ -	R\$ -
Total	23.361	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	664	R\$ -	R\$ -
Misto	8.348	R\$ -	R\$ -
Refeição	777	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	995	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	4.789	R\$ -	R\$ -
Total	15.573	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	333	R\$ -	R\$ -
Misto	4.199	R\$ -	R\$ -
Refeição	402	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	515	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	2.404	R\$ -	R\$ -
Total	7.853	R\$ -	R\$ -

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

ANEXO XII-J - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 04 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-K

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezessete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 5.801 A 7.650					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	327	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	4.712	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	426	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	379	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.806	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	7.650				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 3.801 A 5.800					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	246	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	3.546	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	323	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	289	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.359	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	5.763				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 1.901 A 3.800					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	164	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	2.365	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	215	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	194	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	906	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	3.844				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 1.900					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	83	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	1.190	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	111	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	102	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	455	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	1.941				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -
VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				R\$ -	R\$ -

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
ANEXO D

PLANILHA BÁSICA DE CUSTOS

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência.

TIPO DE MÃO DE OBRA:

MERENDEIRA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Merendeira, homologado por Acordo Coletivo de Trabalho em ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

NOME DO SINDICATO

CNPJ

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 44 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Adicional		
Insalubridade	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora N° 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos beneficios que compõem os insumos devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 25 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	25 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Adicional		
Insalubridade	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora N° 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-B MERENDEIRA 44 HORAS

MERENDEIRA 44H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A - Encargos Sociais e Trabalhistas		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-B - MERENDEIRA 25 HORAS**

MERENDEIRA - 25H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-C

CUSTO COM MERENDEIRA POR FAIXA DE ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
87	R\$ -	159	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	31.025	0,00

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
72	R\$ -	136	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	23.361	0,00

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
63	R\$ -	113	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	15.573	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
53	R\$ -	79	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	7.853	0,00

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-D**

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência

TIPO DE MÃO DE OBRA:

NUTRICIONISTA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Nutricionista, convenção coletiva de trabalho de ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

SINDICATO

CNPJ

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-E**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	NUTRICIONISTA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora N° 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-F

NUTRICIONISTA			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-G

CUSTO COM NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
8	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	31.025	0,00

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
8	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	23.361	0,00

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
8	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	15.573	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
8	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	7.853	0,00

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-H

CUSTO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DESPESAS ADMINISTRATIVAS

* As licitantes que recolhem tributos conforme as regras do Lucro Real devem apresentar os valores de gêneros já deduzidos do valor do crédito tributário relativo ao PIS e à COFINS.

O valor informado para gêneros será fixo independente da faixa de atendimento.

CUSTO COM GÊNEROS

Cardápio	Lote 4
Lanche	
Misto	
Refeição	
Integral 9h30	
Integral 7h	

CUSTO COM DESPESAS ADMINISTRATIVAS

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	31.025	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	31.025	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	31.025	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	31.025	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	31.025	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	31.025	0,0000
GÁS		202	R\$ -	31.025	0,0000

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	23.361	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	23.361	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	23.361	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	23.361	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	23.361	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE		202	R\$ -	23.361	0,0000
GÁS		202	R\$ -	23.361	0,0000

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	15.573	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	15.573	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	15.573	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	15.573	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	15.573	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	15.573	0,0000
GÁS		202	R\$ -	15.573	0,0000

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	7.853	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	7.853	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	7.853	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	7.853	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	7.853	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	7.853	0,0000
GÁS		202	R\$ -	7.853	0,0000

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-I

COMPOSIÇÃO DO PREÇO

CUSTOS DIRETOS POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

PERCENTUAIS APLICADOS PARA CÁLCULO DE LUCRO E TRIBUTOS

LUCRO	DESPESAS INDIRETAS	TRIBUTOS (percentuais)		
		PIS	COFINS	ICMS
(F)	(G)	(H)	(I)	(J)

Não serão admitidos percentuais diferentes para lucro em virtude da variação de faixas.

CÁLCULO DO LUCRO POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)			
		(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)			
		(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)			
		(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)			
		(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

CÁLCULO DOS TRIBUTOS E PREÇO FINAL POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)					
		$(N) = (M) \times (I)$	$(O) = (M) \times (H)$	$(P) = (M) \times (J)$	$(Q) = (M) / (1 - ((I) + (H) + (J)))$	$(R) = (M) / (1 - ((I) + (H)))$
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)					
		$(N) = (M) \times (I)$	$(O) = (M) \times (H)$	$(P) = (M) \times (J)$	$(Q) = (M) / (1 - ((I) + (H) + (J)))$	$(R) = (M) / (1 - ((I) + (H)))$
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)					
		$(N) = (M) \times (I)$	$(O) = (M) \times (H)$	$(P) = (M) \times (J)$	$(Q) = (M) / (1 - ((I) + (H) + (J)))$	$(R) = (M) / (1 - ((I) + (H)))$
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)					
		$(N) = (M) \times (I)$	$(O) = (M) \times (H)$	$(P) = (M) \times (J)$	$(Q) = (M) / (1 - ((I) + (H) + (J)))$	$(R) = (M) / (1 - ((I) + (H)))$
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

D-J

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezesete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 23.401 A 31.025			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	1.327	R\$ -	R\$ -
Misto	16.647	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.535	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.961	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	9.555	R\$ -	R\$ -
Total	31.025	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 15.601 A 23.400			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	996	R\$ -	R\$ -
Misto	12.522	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.166	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.493	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	7.184	R\$ -	R\$ -
Total	23.361	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 7.901 A 15.600			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	664	R\$ -	R\$ -
Misto	8.348	R\$ -	R\$ -
Refeição	777	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	995	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	4.789	R\$ -	R\$ -
Total	15.573	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 7.900			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	333	R\$ -	R\$ -
Misto	4.199	R\$ -	R\$ -
Refeição	402	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	515	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	2.404	R\$ -	R\$ -
Total	7.853	R\$ -	R\$ -

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

ANEXO XII-K - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 04 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-K

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezessete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 17.601 A 23.375					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	1.000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	11.935	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.109	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.582	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	7.749	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	23.375				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 11.701 A 17.600					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	750	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	8.976	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	843	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.204	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	5.825	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	17.598				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 5.901 A 11.700					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	500	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	5.983	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	562	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	801	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	3.883	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	11.729				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 5.900					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	250	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	3.009	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	291	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	413	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.949	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	5.912				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -
VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				R\$ -	R\$ -

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO (SEDU)
Av. César Hilal, n.º 1.111, Santa Lúcia, Vitória – ES
CEP: 29.056-085
CNPJ : 27.080.563/0001-93

ANEXO XII L - PROPOSTA COMERCIAL - LOTE 04 C

PROCESSO:

RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

TEL/FAX:

E-MAIL:

CNPJ:

INSCR. ESTADUAL:

BANCO:

AGÊNCIA:

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº DE DIAS LETIVOS

202

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

FAIXA 01 - DE 5.801 A 7.650

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	327			R\$ -	R\$ -
Misto	4.712			R\$ -	R\$ -
Refeição	426			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	379			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.806			R\$ -	R\$ -
Total	7.650			R\$ -	R\$ -

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

FAIXA 01 - DE 17.601 A 23.375

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	1.000			R\$ -	R\$ -
Misto	11.935			R\$ -	R\$ -
Refeição	1.109			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.582			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	7.749			R\$ -	R\$ -
Total	23.375			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 01				R\$ -	R\$ -

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

FAIXA 02 - DE 3.801 A 5.800

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	246			R\$ -	R\$ -
Misto	3.546			R\$ -	R\$ -
Refeição	323			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	289			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.359			R\$ -	R\$ -
Total	5.763			R\$ -	R\$ -

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

FAIXA 02 - DE 11.701 A 17.600

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	750			R\$ -	R\$ -
Misto	8.976			R\$ -	R\$ -
Refeição	843			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.204			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	5.825			R\$ -	R\$ -
Total	17.598			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 02				R\$ -	R\$ -

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE					
FAIXA 03 - DE 1.901 A 3.800					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	164			R\$ -	R\$ -
Misto	2.365			R\$ -	R\$ -
Refeição	215			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	194			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	906			R\$ -	R\$ -
Total	3.844			R\$ -	R\$ -
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 03 - DE 5.901 A 11.700					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	500			R\$ -	R\$ -
Misto	5.983			R\$ -	R\$ -
Refeição	562			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	801			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	3.883			R\$ -	R\$ -
Total	11.729			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 03				R\$ -	R\$ -
ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 2.200					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	83			R\$ -	R\$ -
Misto	1.190			R\$ -	R\$ -
Refeição	111			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	102			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	455			R\$ -	R\$ -
Total	1.941			R\$ -	R\$ -
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 5.900					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	250			R\$ -	R\$ -
Misto	3.009			R\$ -	R\$ -
Refeição	291			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	413			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.949			R\$ -	R\$ -
Total	5.912			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 04				R\$ -	R\$ -
VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				R\$ -	R\$ -
As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas. O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior. Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01. O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.					
OS ITENS DEVERÃO ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA					
Estando de acordo com os termos do ato convocatório e com a legislação nele indicada, propomos os valores acima com validade da proposta de 60 dias.					
DATA					
Carimbo e assinatura do representante da empresa					

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
ANEXO D

PLANILHA BÁSICA DE CUSTOS

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência.

TIPO DE MÃO DE OBRA:

MERENDEIRA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Merendeira, homologado por Acordo Coletivo de Trabalho em ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

NOME DO SINDICATO

CNPJ

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 44 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora N° 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios que compõem os insumos devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 25 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	25 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora Nº 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-B MERENDEIRA 44 HORAS

MERENDEIRA 44H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A - Encargos Sociais e Trabalhistas		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-B - MERENDEIRA 25 HORAS**

MERENDEIRA - 25H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-C

CUSTO COM MERENDEIRA POR FAIXA DE ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
130	R\$ -	174	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	25.417	0,00

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
113	R\$ -	157	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	19.168	0,00

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
108	R\$ -	121	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	12.772	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
91	R\$ -	101	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	6.459	0,00

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-D**

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência

TIPO DE MÃO DE OBRA:

NUTRICIONISTA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Nutricionista, convenção coletiva de trabalho de ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

SINDICATO

CNPJ

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-E**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	NUTRICIONISTA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora N° 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

D-F

NUTRICIONISTA			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-G

CUSTO COM NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
11	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	25.417	0,00

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
11	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	19.168	0,00

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
11	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	12.772	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
11	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	6.459	0,00

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-H**

CUSTO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DESPESAS ADMINISTRATIVAS

** As licitantes que recolhem tributos conforme as regras do Lucro Real devem apresentar os valores de gêneros já deduzidos do valor do crédito tributário relativo ao PIS e à COFINS.*

O valor informado para generos será fixo independente da faixa de atendimento.

CUSTO COM GÊNEROS

Cardápio	Lote 5
Lanche	
Misto	
Refeição	
Integral 9h30	
Integral 7h	

CUSTO COM DESPESAS ADMINISTRATIVAS

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTO S	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	25.417	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	25.417	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	25.417	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	25.417	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	25.417	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	25.417	0,0000
GÁS		202	R\$ -	25.417	0,0000

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTO S	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	19.168	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	19.168	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	19.168	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	19.168	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	19.168	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE		202	R\$ -	19.168	0,0000
GÁS		202	R\$ -	19.168	0,0000

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	12.772	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	12.772	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	12.772	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	12.772	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	12.772	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	12.772	0,0000
GÁS		202	R\$ -	12.772	0,0000

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	6.459	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	6.459	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	6.459	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	6.459	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	6.459	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	6.459	0,0000
GÁS		202	R\$ -	6.459	0,0000

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-I

COMPOSIÇÃO DO PREÇO

CUSTOS DIRETOS POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

PERCENTUAIS APLICADOS PARA CÁLCULO DE LUCRO E TRIBUTOS

LUCRO	DESPESAS INDIRETAS	TRIBUTOS (percentuais)		
		PIS	COFINS	ICMS
(F)	(G)	(H)	(I)	(J)

Não serão admitidos percentuais diferentes para lucro em virtude da variação de faixas.

CÁLCULO DO LUCRO POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

CÁLCULO DOS TRIBUTOS E PREÇO FINAL POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-J

VALORES PARA O CONTRATO

***** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezesete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.**

** Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.*

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	1.000	R\$ -	R\$ -
Misto	8.733	R\$ -	R\$ -
Refeição	2.356	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	2.775	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	10.553	R\$ -	R\$ -
Total	25.417	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	750	R\$ -	R\$ -
Misto	6.580	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.805	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	2.102	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	7.931	R\$ -	R\$ -
Total	19.168	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	500	R\$ -	R\$ -
Misto	4.386	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.203	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.398	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	5.285	R\$ -	R\$ -
Total	12.772	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	250	R\$ -	R\$ -
Misto	2.214	R\$ -	R\$ -
Refeição	625	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	718	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	2.652	R\$ -	R\$ -
Total	6.459	R\$ -	R\$ -

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

ANEXO XII-M - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-K

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezesete por cento) e sem a alíquota,

o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 2.601 A 3.437					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	1.027	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	385	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	180	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.845	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	3.437				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 1.801 A 2.600					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	774	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	299	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	136	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.387	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	2.596				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 901 A 1.800					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	515	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	198	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	91	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	924	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	1.728				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 900					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	261	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	105	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	47	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	464	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	877				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -
VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				R\$ -	R\$ -

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
ANEXO D

PLANILHA BÁSICA DE CUSTOS

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência.

TIPO DE MÃO DE OBRA:

MERENDEIRA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Merendeira, homologado por Acordo Coletivo de Trabalho em ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

NOME DO SINDICATO

CNPJ

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 44 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Adicional		
Insalubridade	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora N° 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios que compõem os insumos devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 25 HORAS**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	25 HORAS
	Turno:	Diurno
	MERENDEIRA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Adicional		
Insalubridade	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Folguista		
Feriado Remunerado	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora N° 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-B MERENDEIRA 44 HORAS

MERENDEIRA 44H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A - Encargos Sociais e Trabalhistas		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-B - MERENDEIRA 25 HORAS**

MERENDEIRA - 25H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-C

CUSTO COM MERENDEIRA POR FAIXA DE ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
130	R\$ -	174	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	25.417	0,00

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
113	R\$ -	157	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	19.168	0,00

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
108	R\$ -	121	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	12.772	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1) ¹	(A2)	(B1) ¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D) ³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
91	R\$ -	101	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	6.459	0,00

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-D**

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência

TIPO DE MÃO DE OBRA:

NUTRICIONISTA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R\$ _____
pertinente à categoria de Nutricionista, convenção coletiva de trabalho de ____/____/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:

NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:

DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:

NÚMERO DO PROCESSO:

DATA DO PROTOCOLO:

SINDICATO

CNPJ

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

**LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-E**

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:	
	Escala:	44 HORAS
	Turno:	Diurno
	NUTRICIONISTA	Convencional
	Valores expressos em Reais (R\$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R\$	-
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R\$	-
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R\$	-
Hora Prorrogada	R\$	-
Hora Extra Noturna	R\$	-
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R\$	-
Encargos Sociais	R\$	-
Total Grupo "A"	R\$	-
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R\$	-
Cesta Natalina	R\$	-
Auxílio Creche (*)	R\$	-
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R\$	-
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R\$	-
Norma Regulamentadora Nº 07	R\$	-
Uniformização e E.P.I.	R\$	-
Vale-Refeição (*)	R\$	-
Vale-Transporte	R\$	-
Total Grupo "B"	R\$	-
Total Grupo "A" + Grupo "B"	R\$	-
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-F

NUTRICIONISTA			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			SALÁRIO
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		%	R\$
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		0,00%	R\$ -
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		0,00%	R\$ -
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		0,00%	R\$ -
GRUPO D (incidência cumulativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		0,00%	R\$ -
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			R\$ -

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-G

CUSTO COM NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses.

202

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
11	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	25.417	0,00

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
11	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	19.168	0,00

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
11	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	12.772	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	VALOR UNITÁRIO MENSAL	CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D) ³	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
11	R\$ -	R\$ -	202	R\$ -	6.459	0,00

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-H

CUSTO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DESPESAS ADMINISTRATIVAS

* As licitantes que recolhem tributos conforme as regras do Lucro Real devem apresentar os valores de gêneros já deduzidos do valor do crédito tributário relativo ao PIS e à COFINS.

O valor informado para gêneros será fixo independente da faixa de atendimento.

CUSTO COM GÊNEROS

Cardápio	Lote 5
Lanche	
Misto	
Refeição	
Integral 9h30	
Integral 7h	

CUSTO COM DESPESAS ADMINISTRATIVAS

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417

ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	25.417	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	25.417	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	25.417	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	25.417	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	25.417	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	25.417	0,0000
GÁS		202	R\$ -	25.417	0,0000

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200

ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	19.168	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	19.168	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	19.168	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	19.168	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	19.168	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE		202	R\$ -	19.168	0,0000
GÁS		202	R\$ -	19.168	0,0000

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	12.772	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	12.772	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	12.772	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	12.772	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	12.772	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	12.772	0,0000
GÁS		202	R\$ -	12.772	0,0000

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R\$ -	6.459	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R\$ -	6.459	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R\$ -	6.459	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R\$ -	6.459	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R\$ -	6.459	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R\$ -	6.459	0,0000
GÁS		202	R\$ -	6.459	0,0000

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-I

COMPOSIÇÃO DO PREÇO

CUSTOS DIRETOS POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	0,00

PERCENTUAIS APLICADOS PARA CÁLCULO DE LUCRO E TRIBUTOS

LUCRO	DESPESAS INDIRETAS	TRIBUTOS (percentuais)		
		PIS	COFINS	ICMS
(F)	(G)	(H)	(I)	(J)

Não serão admitidos percentuais diferentes para lucro em virtude da variação de faixas.

CÁLCULO DO LUCRO POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500

ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

CÁLCULO DOS TRIBUTOS E PREÇO FINAL POR ATENDIMENTO (R\$)

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1- (I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	R\$ -	0,000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-J

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezesete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 19.201 A 25.417			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	1.000	R\$ -	R\$ -
Misto	8.733	R\$ -	R\$ -
Refeição	2.356	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	2.775	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	10.553	R\$ -	R\$ -
Total	25.417	R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 12.801 A 19.200			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	750	R\$ -	R\$ -
Misto	6.580	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.805	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	2.102	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	7.931	R\$ -	R\$ -
Total	19.168	R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 6.501 A 12.800			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	500	R\$ -	R\$ -
Misto	4.386	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.203	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.398	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	5.285	R\$ -	R\$ -
Total	12.772	R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 6.500			
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C
Lanche	250	R\$ -	R\$ -
Misto	2.214	R\$ -	R\$ -
Refeição	625	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	718	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	2.652	R\$ -	R\$ -
Total	6.459	R\$ -	R\$ -

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

ANEXO XII-N - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 05 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-K

VALORES PARA O CONTRATO

*** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezessete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

* Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.

Nº DE DIAS LETIVOS

202

FAIXA 01 - DE 16.601 A 21.980					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	1.000	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	7.706	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.971	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	2.595	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	8.708	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	21.980				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 02 - DE 11.001 A 16.600					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	750	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	5.806	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.506	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.966	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	6.544	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	16.572				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 03 - DE 5.601 A 11.000					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	500	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	3.871	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	1.005	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.307	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	4.361	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	11.044				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 5.600					
ITEM	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	250	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Misto	1.953	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Refeição	520	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	671	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Integral 7h	2.188	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total	5.582				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				R\$ -	R\$ -
VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				R\$ -	R\$ -

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO (SEDU)
Av. César Hilal, n.º 1.111, Santa Lúcia, Vitória – ES
CEP: 29.056-085
CNPJ : 27.080.563/0001-93

ANEXO XII O - PROPOSTA COMERCIAL - LOTE 05 C

PROCESSO:

RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

TEL/FAX:

E-MAIL:

CNPJ:

INSCR. ESTADUAL:

BANCO:

AGÊNCIA:

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº DE DIAS LETIVOS

202

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

FAIXA 01 - DE 2.601 A 3.437

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0			R\$ -	R\$ -
Misto	1.027			R\$ -	R\$ -
Refeição	385			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	180			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.845			R\$ -	R\$ -
Total	3.437			R\$ -	R\$ -

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

FAIXA 01 - DE 16.601 A 21.980

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	1.000			R\$ -	R\$ -
Misto	7.706			R\$ -	R\$ -
Refeição	1.971			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	2.595			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	8.708			R\$ -	R\$ -
Total	21.980			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 01				R\$ -	R\$ -

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

FAIXA 02 - DE 1.801 A 2.600

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0			R\$ -	R\$ -
Misto	774			R\$ -	R\$ -
Refeição	299			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	136			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	1.387			R\$ -	R\$ -
Total	2.596			R\$ -	R\$ -

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

FAIXA 02 - DE 11.001 A 16.600

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	750			R\$ -	R\$ -
Misto	5.806			R\$ -	R\$ -
Refeição	1.506			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.966			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	6.544			R\$ -	R\$ -
Total	16.572			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 02				R\$ -	R\$ -

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE					
FAIXA 03 - DE 901 A 1.800					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0			R\$ -	R\$ -
Misto	515			R\$ -	R\$ -
Refeição	198			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	91			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	924			R\$ -	R\$ -
Total	1.728			R\$ -	R\$ -
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 03 - DE 5.601 A 11.000					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	500			R\$ -	R\$ -
Misto	3.871			R\$ -	R\$ -
Refeição	1.005			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	1.307			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	4.361			R\$ -	R\$ -
Total	11.044			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 03				R\$ -	R\$ -
ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 900					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0			R\$ -	R\$ -
Misto	261			R\$ -	R\$ -
Refeição	105			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	47			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	464			R\$ -	R\$ -
Total	877			R\$ -	R\$ -
ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 5.600					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	250			R\$ -	R\$ -
Misto	1.953			R\$ -	R\$ -
Refeição	520			R\$ -	R\$ -
Integral 9h30	671			R\$ -	R\$ -
Integral 7h	2.188			R\$ -	R\$ -
Total	5.582			R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 04				R\$ -	R\$ -
VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				R\$ -	R\$ -
As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas. O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior. Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01. O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.					
OS ITENS DEVERÃO ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA					
Estando de acordo com os termos do ato convocatório e com a legislação nele indicada, propomos os valores acima com validade da proposta de 60 dias.					
DATA					
Carimbo e assinatura do representante da empresa					

ANEXO XIII- Exigências de Habilitação

1 - Para fins de habilitação, deverá a contratada comprovar os seguintes requisitos:

1.1 - Habilitação jurídica.

1.1.1 - Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

1.1.2 - Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

1.1.3 - Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

1.1.4 - Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

1.1.5 - Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

1.2 - Habilitação fiscal, social e trabalhista.

1.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

1.2.2 - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

1.2.2.1 - Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

1.2.3 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, expedida conjuntamente pela Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

1.2.4 - Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (onde for sediada a empresa e a do Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado);

1.2.5 - Prova de regularidade com a Fazenda Pública Municipal da sede da licitante;

1.2.6 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante certidão expedida pela Caixa Econômica Federal;

1.2.7 - Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho;

1.2.8 - Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da licitante, os documentos exigidos neste item também deverão ser apresentados pela filial executora do contrato, sem prejuízo para a exigência de apresentação dos documentos relativos à sua matriz.

1.2.9 - Nos casos de microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas, não se exige comprovação de regularidade fiscal para fins de habilitação, mas somente para formalização da contratação, observadas as seguintes regras:

1.2.9.1 - A licitante deverá apresentar, à época da habilitação, todos os documentos exigidos para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresentem alguma restrição.

1.2.9.2 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, é assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

1.2.9.3 - O prazo a que se refere o item anterior poderá, a critério da Administração Pública, ser prorrogado por igual período.

1.2.9.4 - Em caso de atraso por parte do órgão competente para emissão de certidões comprobatórias de regularidade fiscal, ou trabalhista, a licitante poderá apresentar à Administração outro documento que comprove a extinção ou suspensão do crédito tributário, respectivamente, nos termos dos arts. 156 e 151 do Código Tributário Nacional, acompanhado de prova do protocolo do pedido de certidão.

1.2.9.5 - Na hipótese descrita no inciso anterior, a licitante terá o prazo de 10 (dez) dias, contado da apresentação dos documentos a que se refere o parágrafo anterior, para apresentar a certidão comprobatória de regularidade fiscal ou trabalhista.

1.2.9.6 - O prazo a que se refere o item anterior poderá, a critério da Administração Pública, ser prorrogado por igual período, uma única vez, se demonstrado pela licitante a impossibilidade de o órgão competente emitir a certidão.

1.2.9.7 - A formalização da contratação fica condicionada à regularização da documentação comprobatória de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos dos incisos anteriores, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções legais, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes e com elas contratar, observada a ordem de classificação, ou revogar a licitação.

1.3 - Qualificação Econômico-Financeira.

1.3.1 - Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples ou de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação;

1.3.2 - Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, para as demais pessoas jurídicas;

1.3.3 - Caso a licitante se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, deverá apresentar certidão emitida pela instância judicial competente certificando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar da licitação, além de cumprir todos os demais requisitos de habilitação exigidos por este Edital.

1.3.4 - Balanço Patrimonial (BP) e Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

1.3.4.1 - Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

$$ILG = \frac{ATIVO CIRCULANTE (AC) + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO (RLP)}{PASSIVO CIRCULANTE (PC) + PASSIVO NÃO CIRCULANTE (PNC)}$$

$$ISG = \frac{ATIVO TOTAL (AT)}{PASSIVO CIRCULANTE (PC) + PASSIVO NÃO CIRCULANTE (PNC)}$$

$$ILC = \frac{ATIVO CIRCULANTE (AC)}{PASSIVO CIRCULANTE (PC)}$$

1.3.5 - Os documentos referidos acima (BP e DRE) serão os já exigíveis na forma da lei, com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital (ECD) ao SPED ou, se a empresa não estiver obrigada ao SPED, observando a data de exigibilidade do art. 1.078, I, do Código Civil.

1.3.6 - Declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante, demonstrando o atendimento dos índices e coeficientes para cada

exercício a que se referem as demonstrações contábeis.

1.3.7 - As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

1.3.8 - Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

1.3.9 - Os valores constantes do Balanço poderão ser atualizados pelos licitantes, para a Tabela de Preço Referencial da Alimentação Escolar Terceirizada vigente, para fins de cálculo do Patrimônio Líquido mínimo.

1.4 - Qualificação Técnica

1.4.1 - CAPACIDADE TÉCNICO-OPERACIONAL:

1.4.1.1 - Certidão do registro no CRN, expedida para a empresa contratada, pelo Conselho da Região de onde desenvolve suas atividades (matriz), com indicação dos respectivos responsáveis técnicos, devidamente habilitados para o desempenho do objeto desta contratação, dentro do prazo de validade.

1.4.1.2 - Apresentação de atestado de aptidão da empresa contratada para execução de serviços compatíveis com o objeto desta contratação em características, quantidades e prazo que permitam o ajuizamento da capacidade de atendimento, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado. Considerar-se-á para fins de reconhecimento da compatibilidade referida neste item:

1.4.1.2.1 Quantitativos: A declaração da capacidade técnica com execução de fornecimento de 50% do número de atendimentos/dia com alimentação de cada lote, integrante desta contratação, sendo:

LOTE	ATENDIMENTOS	50%
1	19.715	9.858
2	24.695	12.348

3	15.945	7.973
4	31.025	15.513
5	25.417	12.709

- 1.4.1.2.2 Justificamos a necessidade de garantir a capacidade técnica de 50% da média de atendimentos, dada a complexidade da execução dos serviços da alimentação escolar na Rede Estadual. Com o passar dos anos, houve melhorias substanciais no PNAE, que envolvem cardápios mais completos, além do aumento do número de escolas de Tempo Integral, aumentando a demanda que já se atendia na rede. Por isso, é fundamental a participação de empresas com capacidade técnica comprovada.
- 1.4.1.2.3 Características: em relação aos itens que constam no objeto desta contratação, comprovar a execução dos serviços de preparo e distribuição no local da contratante (cozinhas das unidades escolares), com logística, mão de obra exclusiva sendo estas as parcelas de maior relevância da contratação.
- 1.4.1.2.4 Os itens citados acima (item 1.4.1.2.3) devem estar contidos em um único atestado a fim de comprovar a execução síncrona e a capacidade técnica da empresa para prestar essas atividades de forma simultânea.
- 1.4.1.2.5 Atestados apresentados com os itens citados acima (item 1.4.1.2.3), de forma separada, assíncrona, não serão considerados.
- 1.4.1.2.6 Prazo: Execução de 12 meses de contrato, de forma ininterrupta, contínua.
- 1.4.1.2.7 Será permitido o somatório de Atestados, desde que a execução tenha sido em período concomitante.
- 1.4.1.2.8 Como critério de mensuração dos atestados a chegar no resultado pretendido ao atendimento/dia, será feito com a soma do atendimento mensal dividido pelo número máximo de dias

letivos, por exemplo, 150 mil atendimentos/mês dividido por 22 dias/letivos = 6.818 atendimentos/dia.

- 1.4.1.2.9 O atestado de 12 meses ou de um ano de execução deve considerar a totalidade dos atendimentos executados, divididos pela quantidade de dias letivos no período, quando o atestado for proveniente de instituição educacional.
- 1.4.1.2.10 Se a contratada for arrematante de mais de um lote, não poderá utilizar o mesmo atestado para fins de comprovação nos demais, salvo se a quantidade total apresentada no atestado comportar a quantidade mínima da soma dos lotes arrematados.
- 1.4.1.2.11 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos;
- 1.4.1.2.12 Declaração da empresa de que, no decorrer da execução do objeto contratual, disponibilizará, no Estado do Espírito Santo, instalações, equipamentos, veículos e pessoal técnico especializado, essenciais ao eficiente cumprimento do contrato.
- 1.4.1.2.13 Declaração expedida pela empresa contratada, comprometendo-se a utilizar, na execução do contrato, apenas veículos para utilização exclusiva no transporte de alimentos, conforme exigências da Legislação Sanitária Vigente e Portaria 069-R, de 26 de setembro de 2007 expedida pela Secretaria de Saúde – Sesa do Espírito Santo e item 4.9 da Resolução RDC nº. 216 de 15/09/2004 expedida pela Anvisa e posteriores alterações, bem como suas atualizações/ revogações.
- 1.4.1.2.14 Os veículos devem ser adequados, em quantidade suficiente para atender à logística de distribuição da alimentação entre as Unidades Escolares, declarando, ainda, estar ciente de que deverá apresentar em até 30 dias corridos, a contar da assinatura

do contrato, a Licença Sanitária de todos os veículos que serão utilizados nos serviços.

1.4.1.2.14.1 A contratada deverá apresentar imediatamente após a solicitação do registro secundário, o protocolo de requerimento emitido pela vigilância sanitária.

1.4.1.2.15 Declaração, expedida pela empresa, comprometendo-se a manter estrutura na região com vistas ao funcionamento de escritório e central de abastecimento, equipe volante para substituição imediata de funcionários que, por algum motivo, estiverem impossibilitados de comparecer ao posto de trabalho e demais serviços, bem como atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento.

1.4.1.2.16 Apresentação do Alvará de Licença Sanitária, emitido pelo órgão competente da matriz e/ou da filial constituída no Estado do Espírito Santo, até a data limite de entrega dos documentos de habilitação.

1.4.2 - CAPACIDADE TÉCNICA PROFISSIONAL:

1.4.2.1 - Declaração de possuir em seu quadro permanente, profissional devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

1.4.2.2 - Declaração emitida pelo profissional indicado como responsável técnico, que se compromete a atuar como responsável técnico, pela empresa, durante a execução do contrato que será firmado através da presente contratação.

1.4.2.3 - Declaração de possuir no seu quadro permanente profissionais de Segurança do Trabalho ou comprovação da terceirização deste profissional, em conformidade com a Normas Reguladora NR 04 do SESMT e posteriores alterações.

Os profissionais indicados pela contratada para fins de comprovação da capacitação técnica operacional deverão participar da execução dos serviços, admitindo-se a substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior.



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 12/06/2026 17:33:23 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por LORENA RAMOS DOS SANTOS LIMA (SUBGERENTE QCE-05 - SUAE - SEDU - GOVES)
Valor Legal: CÓPIA SIMPLES | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2026-P177T0>



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 01 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 1.901 A 2.555	Lanche	0		
	Misto	350		
	Refeição	171		
	Integral I	362		
	Integral II	1.672		
	Total	2.555		
FAIXA 02 DE 1.301 A 1.900	Lanche	0		
	Misto	264		
	Refeição	131		
	Integral I	275		
	Integral II	1.256		
	Total	1.926		
FAIXA 03 DE 601 A 1.300	Lanche	0		
	Misto	176		
	Refeição	87		
	Integral I	184		
	Integral II	838		
	Total	1.285		
FAIXA 04 DE 1 A 600	Lanche	0		
	Misto	88		
	Refeição	44		
	Integral I	95		
	Integral II	421		
	Total	648		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 01 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 12.901 A 17.160	Lanche	1000		
	Misto	6426		
	Refeição	918		
	Integral I	1.559		
	Integral II	7.257		
	Total	17.160		
FAIXA 02 DE 8.601 A 12.900	Lanche	750		
	Misto	4840		
	Refeição	697		
	Integral I	1.188		
	Integral II	5.457		
	Total	12.932		
FAIXA 03 DE 4.401 A 8.600	Lanche	500		
	Misto	3227		
	Refeição	466		
	Integral I	792		
	Integral II	3.637		
	Total	8.622		
FAIXA 04 DE 1 A 4.400	Lanche	250		
	Misto	1628		
	Refeição	241		
	Integral I	410		
	Integral II	1.829		
	Total	4.358		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 02 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 DE 3.901 A 5.207	Lanche	437		
	Misto	2328		
	Refeição	189		
	Integral I	666		
	Integral II	1.587		
	Total	5.207		
FAIXA 02 DE 2.601 A 3.900	Lanche	329		
	Misto	1754		
	Refeição	142		
	Integral I	507		
	Integral II	1.193		
	Total	3.925		
FAIXA 03 DE 1.301 A 2.600	Lanche	219		
	Misto	1170		
	Refeição	95		
	Integral I	337		
	Integral II	794		
	Total	2.615		
FAIXA 04 DE 1 A 1.300	Lanche	110		
	Misto	590		
	Refeição	48		
	Integral I	171		
	Integral II	399		
	Total	1.318		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 02 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 - DE 14.701 A 19.488	Lanche	1000		
	Misto	7409		
	Refeição	1.107		
	Integral I	1.467		
	Integral II	8.505		
	Total	19.488		
FAIXA 02 - DE 9.801 A 14.700	Lanche	750		
	Misto	5587		
	Refeição	838		
	Integral I	1.118		
	Integral II	6.393		
	Total	14.686		
FAIXA 03 - DE 4.901 A 9.800	Lanche	500		
	Misto	3720		
	Refeição	560		
	Integral I	747		
	Integral II	4.263		
	Total	9.790		
FAIXA 04 - DE 1 A 4.900	Lanche	250		
	Misto	1877		
	Refeição	286		
	Integral I	385		
	Integral II	2.140		
	Total	4.938		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 03 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 - DE 3.401 A 4.573	Lanche	0		
	Misto	2434		
	Refeição	252		
	Integral I	302		
	Integral II	1.585		
	Total	4.573		
FAIXA 02 - DE 2.301 A 3.400	Lanche	0		
	Misto	1831		
	Refeição	192		
	Integral I	231		
	Integral II	1.192		
	Total	3.446		
FAIXA 03 - DE 1.201 A 2.300	Lanche	0		
	Misto	1222		
	Refeição	128		
	Integral I	154		
	Integral II	796		
	Total	2.300		
FAIXA 04 - DE 1 A 1.200	Lanche	0		
	Misto	616		
	Refeição	67		
	Integral I	81		
	Integral II	400		
	Total	1.164		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 03 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 - DE 8.601 A 11.372	Lanche	1043		
	Misto	3611		
	Refeição	563		
	Integral I	1.195		
	Integral II	4.960		
	Total	11.372		
FAIXA 02 - DE 5.701 A 8.600	Lanche	783		
	Misto	2718		
	Refeição	426		
	Integral I	906		
	Integral II	3.727		
	Total	8.560		
FAIXA 03 - DE 2.901 A 5.700	Lanche	522		
	Misto	1814		
	Refeição	284		
	Integral I	604		
	Integral II	2.484		
	Total	5.708		
FAIXA 04 - DE 1 A 2.900	Lanche	261		
	Misto	914		
	Refeição	145		
	Integral I	309		
	Integral II	1.248		
	Total	2.877		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 04 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 - DE 5.801 A 7.650	Lanche	327		
	Misto	4712		
	Refeição	426		
	Integral I	379		
	Integral II	1.806		
	Total	7.650		
FAIXA 02 - DE 3.801 A 5.800	Lanche	246		
	Misto	3546		
	Refeição	323		
	Integral I	289		
	Integral II	1.359		
	Total	5.763		
FAIXA 03 - DE 1.901 A 3.800	Lanche	164		
	Misto	2365		
	Refeição	215		
	Integral I	194		
	Integral II	906		
	Total	3.844		
FAIXA 04 - DE 1 A 1.900	Lanche	83		
	Misto	1190		
	Refeição	111		
	Integral I	102		
	Integral II	455		
	Total	1.941		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 04 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 - DE 17.601 A 23.375	Lanche	1000		
	Misto	11935		
	Refeição	1.109		
	Integral I	1.582		
	Integral II	7.749		
	Total	23.375		
FAIXA 02 - DE 11.701 A 17.600	Lanche	750		
	Misto	8976		
	Refeição	843		
	Integral I	1.204		
	Integral II	5.825		
	Total	17.598		
FAIXA 03 - DE 5.901 A 11.700	Lanche	500		
	Misto	5983		
	Refeição	562		
	Integral I	801		
	Integral II	3.883		
	Total	11.729		
FAIXA 04 - DE 1 A 5.900	Lanche	250		
	Misto	3009		
	Refeição	291		
	Integral I	413		
	Integral II	1.949		
	Total	5.912		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 05 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 - DE 2.601 A 3.437	Lanche	0		
	Misto	1027		
	Refeição	385		
	Integral I	180		
	Integral II	1.845		
	Total	3.437		
FAIXA 02 - DE 1.801 A 2.600	Lanche	0		
	Misto	774		
	Refeição	299		
	Integral I	136		
	Integral II	1.387		
	Total	2.596		
FAIXA 03 - DE 901 A 1.800	Lanche	0		
	Misto	515		
	Refeição	198		
	Integral I	91		
	Integral II	924		
	Total	1.728		
FAIXA 04 - DE 1 A 900	Lanche	0		
	Misto	261		
	Refeição	105		
	Integral I	47		
	Integral II	464		
	Total	877		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 05 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	Média /DIA	Valor Unitário Bruto	Valor Unitário Líquido
FAIXA 01 - DE 16.601 A 21.980	Lanche	1000		
	Misto	7706		
	Refeição	1.971		
	Integral I	2.595		
	Integral II	8.708		
	Total	21.980		
FAIXA 02 - DE 11.001 A 16.600	Lanche	750		
	Misto	5806		
	Refeição	1.506		
	Integral I	1.966		
	Integral II	6.544		
	Total	16.572		
FAIXA 03 - DE 5.601 A 11.000	Lanche	500		
	Misto	3871		
	Refeição	1.005		
	Integral I	1.307		
	Integral II	4.361		
	Total	11.044		
FAIXA 04 - DE 1 A 5.600	Lanche	250		
	Misto	1953		
	Refeição	520		
	Integral I	671		
	Integral II	2.188		
	Total	5.582		



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

MAPA DE ANÁLISE E GERENCIAMENTO DE RISCOS

(Art. 18, inciso X, c/c Art. 72, I, ambos da Lei Federal nº 14.133/2021 e Art. 17, § 7º, do Decreto Estadual nº 5.352-R/2023)

1. INTRODUÇÃO

Toda e qualquer atividade humana está sujeita à ocorrência de eventos (riscos) que podem impactar, positiva ou negativamente, nos resultados inicialmente pretendidos. Dessa maneira, o gerenciamento de riscos deve fazer parte da governança de qualquer instituição que possui, entre os seus objetivos, a melhoria dos sistemas de gestão.

O gerenciamento de riscos ainda pressupõe a implementação de ações contínuas e coordenadas, que visam o planejamento, a organização e o controle dos recursos relacionados a eventos que possuem potencial para comprometer o sucesso das metas estabelecidas.

Nessa perspectiva, no âmbito da Secretaria de Estado da Educação (Sedu), o escopo da análise de riscos das contratações e das aquisições abrangerá três fases: a **preparatória**, a de **seleção de fornecedores** e a de **execução contratual**.

Assim, a gestão de riscos enseja a necessidade da elaboração de relatórios que explicitem não somente as boas práticas, mas também as anomalias identificadas no decorrer de todo o procedimento de contratações e de aquisições, com vistas a subsidiar as tomadas de decisões em um novo planejamento. Além disso, também pode corroborar a adoção de controles que englobam processos, políticas, dispositivos, práticas, ou, ainda, outras condições e/ou ações que mantêm e/ou modificam o evento danoso, a fim de mitigar ou minimizar os impactos negativos sobre a efetividade e o alcance dos resultados pretendidos.

Portanto, o presente Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos tem o intuito de:

- identificar e analisar os principais riscos relativos à contratação/aquisição;
- compreender sua natureza;
- determinar seu nível, por intermédio da combinação do impacto e de suas probabilidades;
- propor ações preventivas e de contingência;
- definir seus respectivos responsáveis.

Pretende-se, dessa forma, contribuir com o êxito da Sedu no atendimento das políticas educacionais por meio das contratações e aquisições que realiza.

2. DESCRIÇÃO E DEFINIÇÃO DE PARÂMETROS

Preliminarmente, é importante enfatizar que este documento não pretende exaurir, até pela impossibilidade de tal objetivo, a identificação e a análise de todos os eventos (riscos) que possam, em alguma medida, dificultar, impactar ou inviabilizar a



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

execução da política pública e/ou educacional a ser atendida por meio da contratação ou da aquisição proposta.

Logo, o intuito é propor ações que possam prevenir ou contingenciar os principais riscos identificados em experiências anteriores (formalmente registradas ou apenas relatadas), por intermédio dos seguintes parâmetros:

- 2.1. As disposições e definições Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 5.352-R/2023;
- 2.2. A identificação e descrição do(s) evento(s);
- 2.3. A atribuição quantitativa e qualitativa **da probabilidade e do impacto** de ocorrência do(s) evento(s);
 - 2.3.1. A definição qualitativa do evento dar-se-á por meio da classificação escalar da probabilidade e do impacto, enquanto a análise quantitativa dar-se-á por meio da atribuição de valor, conforme a tabela de referência a seguir:

Classificação qualitativa da probabilidade	Classificação qualitativa do impacto	Classificação quantitativa da probabilidade e do impacto
Pouco provável	Baixo	5
Provável	Médio	10
Muito provável	Alto	15

- 2.4. A identificação do(s) possível(is) dano(s)/consequência(s) potencial(is);
- 2.5. A descrição da(s) possível(is) ação(ões) preventiva(s);
- 2.6. A descrição da(s) possível(is) ação(ões) de contingência;
- 2.7. A identificação do(s) responsável(is) pela(s) ação(ões) proposta(s).
- 2.8. A fim de subsidiar a **classificação da probabilidade** de ocorrência do evento danoso, utilizam-se as seguintes definições do art. 21, inciso III, alínea “a”, do Decreto Estadual nº 5.352-R/2023:
 - 2.8.1. **Pouco provável**: quando o histórico conhecido apontar para a baixa frequência de ocorrência;
 - 2.8.2. **Provável**: quando o histórico conhecido apontar para a frequência razoável de ocorrência; e
 - 2.8.3. **Muito provável**: quando o histórico conhecido apontar para a elevada frequência de sua ocorrência.
- 2.9. A fim de subsidiar a **classificação do impacto** do evento danoso, utilizam-se as seguintes definições do art. 21, inciso III, alínea “b” Decreto Estadual nº 5.352-R/2023, adaptadas:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

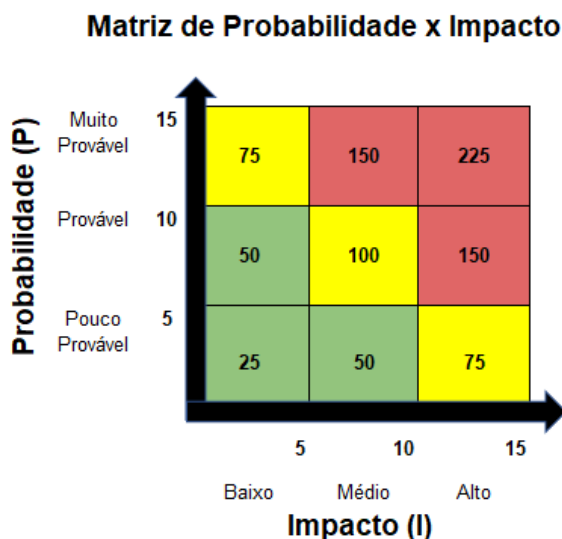
- 2.9.1. **Baixo:** danos/consequências que não comprometem o processo de contratação/aquisição em sua fase preparatória e de seleção de fornecedores ou que não comprometem de forma significativa a execução e/ou o equilíbrio econômico-financeiro do instrumento contratual;
- 2.9.2. **Médio:** danos/consequências que comprometem parcialmente processo de contratação/aquisição em sua fase preparatória e de seleção de fornecedores, atrasando-o ou interferindo em sua qualidade ou que comprometem razoavelmente a execução e/ou o equilíbrio econômico-financeiro do instrumento contratual;
- 2.9.3. **Alto:** danos/consequências que comprometem a essência do processo de contratação/aquisição em sua fase preparatória e de seleção de fornecedores, impedindo-o de seguir seu curso ou que comprometem de forma significativa a execução e/ou o equilíbrio econômico-financeiro do instrumento contratual.
- 2.10. O **Nível do Risco** é a **análise quantitativa e qualitativa dos riscos** e é obtido a partir da correlação entre a probabilidade e o impacto. Este parâmetro deverá direcionar as ações relacionadas à prevenção ou à contingência dos eventos (riscos) na fase preparatória, de seleção de fornecedores e de execução contratual.

Probabilidade		Impacto		Nível de Risco	
Quantitativo	Qualitativo	Quantitativo	Qualitativo	Quantitativo	Qualitativo
5	Baixo	5	Baixo	25	Baixo
5	Baixo	10	Médio	50	Baixo
10	Médio	5	Baixo	50	Baixo
5	Baixo	15	Alto	75	Médio
15	Alto	5	Baixo	75	Médio
10	Médio	10	Médio	100	Médio
10	Médio	15	Alto	150	Alto
15	Alto	10	Médio	150	Alto
15	Alto	15	Alto	225	Alto

- 2.11. A **Matriz de Probabilidade x Impacto**, é o instrumento responsável pela definição dos critérios quantitativos de classificação do nível de risco, e pode ser representada genericamente pelo gráfico:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos



2.12. Cada risco, de acordo com o **Nível de Risco** atribuído, deve ser enquadrado em uma região da **Matriz de Probabilidade x Impacto**. Assim, estabelece-se que, de acordo com a região (cor) ou valor, devem ser adotadas as seguintes providências:

2.12.1. **Região verde ou valor 25 e 50:** o nível de risco é entendido como **baixo**, logo, admite-se a aceitação ou, facultativamente, a indicação de medida(s) preventiva(s) e/ou de contingência;

2.12.2. **Região amarela ou valor 75 e 100:** o nível de risco é entendido como **médio** e deve(m) ser, necessariamente, indicada(s) medida(s) preventiva(s) e/ou de contingência;

2.12.3. **Região vermelha ou valor 150 e 225:** o nível de risco é entendido como **alto** e deve(m) ser, necessariamente, indicada(s) medida(s) preventiva(s) e/ou de contingência;

2.12.3.1. No caso de haver riscos classificados como **nível médio e alto na fase de execução contratual**, no âmbito da Sedu, deverá ser providenciada a **Matriz de Alocação de Riscos**, por meio da atribuição de ações preventivas ou de contingenciamento para a Sedu e para o contratado ou ser **apresentada a devida justificativa para a sua não elaboração**.

2.13. Ademais, tendo em vista que os procedimentos necessários para a realização das contratações e aquisições demandam a ação de diferentes áreas e, nesse caso específico, a(s) medida(s) preventiva(s) e/ou de contingência envolvem as seguintes áreas:

2.13.1. Subsecretaria de Suporte à Educação - Sese, Gerência de Apoio Escolar – GAE, Subgerência de Alimentação Escolar - Suae;

2.13.2. Agente de Contratação;



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

- 2.13.3. Equipe Permanente de Planejamento das Contratações – EPPC/Sedu;
- 2.13.4. Gerência de Informação de Custos – GIC;
- 2.13.5. Subgerência de Compras – SUCOM;
- 2.13.6. Subgerência de Formalização de Contratos, Convênios e Instrumentos Congêneres – SFCCI;
- 2.13.7. Assessoria Especial Jurídica – AE03;
- 2.13.8. Grupo de Planejamento e Orçamento – GPO;
- 2.13.9. Subsecretaria de Administração e Finanças – SEAF.

3. ANÁLISE E GERENCIAMENTO DOS RISCOS RELACIONADOS À FASE PREPARATÓRIA DA CONTRATAÇÃO OU AQUISIÇÃO (PRÉ-SELEÇÃO)

Neste tópico, pretende-se identificar, analisar e propor ações que possam prevenir ou contingenciar eventos (riscos) que possuem maior potencial para comprometer ou inviabilizar os procedimentos que abrangem o planejamento das contratações e aquisições, a elaboração de documentos como o Documento de Formalização de Demanda – DFD e o Termo de Referência – TR, a análise crítica dos preços de mercado, a minuta do instrumento contratual, a minuta da ata de registro de preços e de outros instrumentos hábeis de contratação.

3.1. RISCO 01: falta de clareza ou imprecisão na descrição da demanda que deve ser atendida.

- 3.1.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05
- 3.1.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15
- 3.1.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75
- 3.1.4. **Dano(s)/Consequência(s):** solução adotada não atender aos objetivos pretendidos; demora ou inviabilização na disponibilização do objeto da contratação/aquisição e no atendimento da política pública educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;
- 3.1.5. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Realizar reunião entre os gestores e os técnicos a fim de alinhar os entendimentos acerca da real necessidade demandada pela política pública educacional a ser atendida.	SESE/GAE/SUAE Subsecretário Gerente Subgerente
02	Elaborar os documentos de planejamento (DFD, análise e gerenciamento de riscos), realizar a revisão crítica e validá-los com os gestores envolvidos antes de encaminhá-los	Nutricionistas e técnicos da Suae.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
	para a realização do procedimento subsequente.	

3.1.6. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Refazer os artefatos iniciais (DFD, análise e gerenciamento de riscos, matriz de alocação de riscos) após o alinhamento acerca da real demanda que deve ser atendida.	Nutricionistas e técnicos da Suae.

3.2. RISCO 02: atraso ou demora na conclusão da elaboração e análise dos artefatos necessários para a contratação/aquisição do objeto.

3.2.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10

3.2.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15

3.2.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150

3.2.4. **Dano(s)/Consequência(s):** demora na disponibilização do objeto da contratação/aquisição para atendimento da política pública educacional; não cumprimento dos prazos acordados; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

3.2.5. Ações de prevenção:

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Definir cronograma preventivo de trabalho, prevendo prazo amplo para a elaboração dos documentos (DFD, análise e gerenciamento de riscos, matriz de alocação de riscos, TR) incluindo-se a fase de realização de aprovações e, quando couber, as devidas análises pelos órgãos de controle interno.	Gestores e técnicos das áreas requisitante e técnica Suae na elaboração dos documentos necessários para embasar a contratação/aquisição. A EPPC/Sedu, no acompanhamento preventivo da adequação dos documentos com suas respectivas listas de verificação. Agente/Comissão de Contratação, na



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
		elaboração do Aviso de Contratação Direta.
02	Acompanhar o cumprimento do prazo estabelecido pelas áreas requisitante e técnica, no DFD para o início da implantação do objeto.	Agente/Comissão de Contratação em conjunto com a EPPC/Sedu.
03	Encaminhar, quando couber, os autos para análise jurídica pela Douta PGE, com antecedência suficiente para a devida análise, a fim de não comprometer o prazo programado para a contratação/aquisição do objeto.	Áreas requisitante e técnica SUAE em conjunto com o Agente/Comissão de Contratação.

3.2.6. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Disponibilizar apoio temporário de outros servidores da Gerência ou da Subsecretaria para o planejamento e elaboração dos documentos até a conclusão dos procedimentos.	Gestores das áreas requisitante e técnica SUAE na elaboração dos documentos necessários para embasar a contratação/aquisição. A EPPC/Sedu, no acompanhamento preventivo da adequação dos documentos com suas respectivas listas de verificação. Agente/Comissão de Contratação, na elaboração do Aviso de Contratação Direta.

3.3. RISCO 03: exigência de requisitos não alinhados à real necessidade e/ou fora dos padrões requeridos para atender as especificidades da política pública educacional.

3.3.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05

3.3.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15

3.3.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75

3.3.4. **Dano(s)/Consequência(s):** atraso na implantação da solução ou até mesmo a impossibilidade de disponibilizar a solução



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

contratada/adquirida para o atendimento da política pública educacional; a solução atender apenas parcialmente aos objetivos pretendidos; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual; questionamento por parte dos fornecedores interessados;

3.3.5. Ações de prevenção:

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Assegurar que servidor(es) que possua(m) conhecimento ou experiência com o objeto a ser contratado, integre(m) ou assessor(e)m a equipe de servidores responsáveis pela elaboração dos artefatos (DFD, análise e gerenciamento de riscos, matriz de alocação de riscos, TR).	Gestores das áreas requisitante e técnica GAE e SUAIE na designação dos técnicos para a elaboração dos documentos necessários para embasar a contratação/aquisição. A EPPC/Sedu, no acompanhamento preventivo da adequação dos documentos com suas respectivas listas de verificação. Agente/Comissão de Contratação, na elaboração do Aviso de Contratação Direta.
02	Definir e justificar (princípio da motivação) todos os requisitos da contratação que sejam relevantes para o atendimento efetivo da necessidade demandada a fim de que seja possível aferir, com maior exatidão possível, os preços e os prazos inerentes à contratação/aquisição.	Técnicos das áreas requisitante e técnica GAE e Equipe de Nutricionistas Responsável Técnica da SUAIE na elaboração dos documentos necessários para embasar a contratação/aquisição.
03	Exigir somente os requisitos indispensáveis para o alcance dos objetivos pretendidos, a fim de maximizar a competitividade.	Técnicos das áreas requisitante e técnica GAE e SUAIE na elaboração do TR.
04	Ampliar as fontes de pesquisas de contratações/aquisições similares, tais como as realizadas por outros entes (Estados, Municípios, Governo Federal, Estaduais, Empresas Públicas) ou por empresas privadas, sítios eletrônicos, além de fornecedores.	Técnicos das áreas requisitante e técnica GAE e Equipe de Nutricionistas e Equipe Técnica da SUAIE na elaboração do TR.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
05	Incluir no cronograma preventivo de trabalho, prazo para realizar visitas a outros entes, audiência e/ou consulta pública.	Gestores das áreas requisitante e técnica Equipe de Nutricionistas e Equipe Técnica da SUAE antes da elaboração do TR.
06	Incluir no cronograma preventivo de trabalho, prazo para contratar empresa ou profissional para assessoramento técnico na elaboração dos documentos (DFD, análise e gerenciamento de riscos, matriz de alocação de riscos e TR).	Gestores e técnicos das áreas requisitante e técnica Equipe de Nutricionistas e Equipe Técnica da SUAE na elaboração dos documentos necessários para embasar a contratação/aquisição.
07	Promover a capacitação dos servidores a fim de que desenvolvam maior capacidade de compreensão das metodologias e ferramentas a serem utilizadas na elaboração dos documentos necessários para embasar a contratação (DFD, análise e gerenciamento de riscos, matriz de alocação de riscos, TR) e na descrição dos requisitos necessários para a contratação/aquisição do objeto pretendido.	Gestores das áreas requisitante e técnica, GAE e SUAE antes da elaboração dos documentos necessários para embasar a contratação/aquisição.
08	Realizar a descrição cuidadosa do objeto e dos requisitos exigidos no Termo de Referência.	Áreas requisitante e técnica Equipe de Nutricionistas e Equipe Técnica da SUAE na elaboração do TR.
09	Encaminhar, se houver dúvida jurídica acerca dos requisitos do objeto a ser contratado/adquirido, os autos para a devida análise prévia pela PGE, com antecedência suficiente, a fim de não comprometer o prazo programado para a contratação/aquisição do objeto.	Áreas requisitante e técnica Equipe de Nutricionistas e Equipe Técnica da SUAE em conjunto com o Agente/Comissão de Contratação.

3.3.6. Ações de contingenciamento:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Corrigir a especificação técnica por meio da revisão dos requisitos exigidos, caso seja identificado que há restrição à competitividade.	Áreas requisitante e técnica da Suae na elaboração do TR.
02	Refazer o levantamento de mercado a fim de embasar a redefinição dos requisitos da contratação.	Áreas requisitante e técnica da Suae na elaboração do TR.
03	Refazer o Termo de Referência.	Áreas requisitante e técnica da Suae.

3.4. RISCO 04: não aprovação do Termo de Referência pela autoridade competente.

3.4.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05

3.4.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15

3.4.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75

3.4.4. **Dano(s):** não ser possível realizar a contratação/aquisição do objeto; não atendimento da política pública educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

3.4.5. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Identificar a demanda e providenciar relatórios que demonstrem ou explicitem a necessidade, as vantagens e a importância do objeto a ser contratado/adquirido para o atendimento da política educacional envolvida.	Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.
02	Realizar reunião com a alta gestão a fim de apresentar os relatórios produzidos para sensibilização quanto à necessidade do objeto a ser contratado/adquirido para o atendimento da política educacional envolvida.	Gestores e técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.

3.4.6. **Ações de contingenciamento:**



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Realizar reunião com a alta gestão a fim de reforçar a necessidade do objeto a ser contratado/adquirido para o atendimento da política educacional envolvida e a consequente necessidade de aprovação do Termo de Referência.	Gestores e técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.
02	Analisar e propor possíveis necessidades de adequações qualitativas e quantitativas nos documentos.	Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.
03	Realizar adequações no Termo de Referência.	Técnicos das áreas requisitante e técnica da Suae.

3.5. RISCO 05: indisponibilidade orçamentária frente a valores orçados nos primeiros levantamentos de mercado (ausência de recursos orçamentários ou financeiros).

3.5.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05

3.5.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15

3.5.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75

3.5.4. **Dano(s)/Consequência(s):** não ser possível realizar contratação/aquisição do objeto; não atendimento da política pública educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

3.5.5. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Cuidar para que a estimativa de orçamento informada no Documento de Formalização de Demanda – DFD, esteja mais próxima possível do valor praticado no mercado, a fim de que o PCA e a LOA contemplem os recursos orçamentários e financeiros necessários.	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.
02	Providenciar a reserva de recursos orçamentários e financeiros para a contratação/aquisição do objeto pretendido.	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.

3.5.6. **Ações de contingenciamento:**



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Analisar e propor possíveis necessidades de adequações qualitativas e quantitativas, a fim de readequar os documentos (TR).	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.
02	Providenciar, quando possível, a suplementação de recursos orçamentários e financeiros.	GPO, mediante justificativa das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae e autorização da Autoridade Competente.

3.6. RISCO 06: ausências e afastamentos dos servidores envolvidos na demanda.

- 3.6.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10
- 3.6.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15
- 3.6.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150
- 3.6.4. **Dano(s)/Consequência(s):** atraso na contratação/aquisição do objeto; atraso no atendimento da política pública educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;
- 3.6.5. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Planejar as ausências legais dos servidores envolvidos.	Gestores das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.
02	Definir o cronograma de trabalho contemplando as ausências programadas e as excepcionais.	Gestores das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.
03	Compartilhar calendários de ausências legais dos servidores envolvidos.	Gestores das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.
04	Designar substitutos para as atividades.	Gestores das áreas requisitante e técnica da GAE e Subgerente Suae.
05	Estabelecer pontos de controle periódicos com os participantes e eventuais substitutos.	Gestores das áreas requisitante e técnica da GAE e Subgerente Suae.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

3.6.6. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Redistribuir as atividades programadas.	Gestores das áreas requisitante e técnica da GAE e Subgerente Suae.

3.7. RISCO 07: pesquisas de mercado insuficientes ou com problemas.

3.7.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05

3.7.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15

3.7.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75

3.7.4. **Dano(s)/Consequência(s):** contratação/aquisição do objeto com sobrepreço ou com preço inexecutável; danos ao erário; certame fracassado ou deserto; não atendimento da política pública educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

3.7.5. Ações de prevenção:

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Seguir os normativos vigentes aplicáveis à pesquisa de mercado, utilizando-se diversas fontes.	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae na fase de elaboração do TR. SUCOM, na fase de balizamento para o certame.
02	Realizar pesquisa de preços adequada às especificações do objeto a ser contratado/adquirido.	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae, na fase de elaboração de TR. SUCOM: na fase de balizamento para o certame.
03	Realizar a análise crítica de preços no balizamento para o certame.	SUCOM.
04	Validar as fontes pesquisadas e a análise crítica dos preços balizados.	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Subgerente da Suae.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
05	Verificar e manter a pesquisa de preços atualizada.	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Subgerente da Suae na fase de elaboração do TR. SUCOM: na fase de balizamento para o certame.

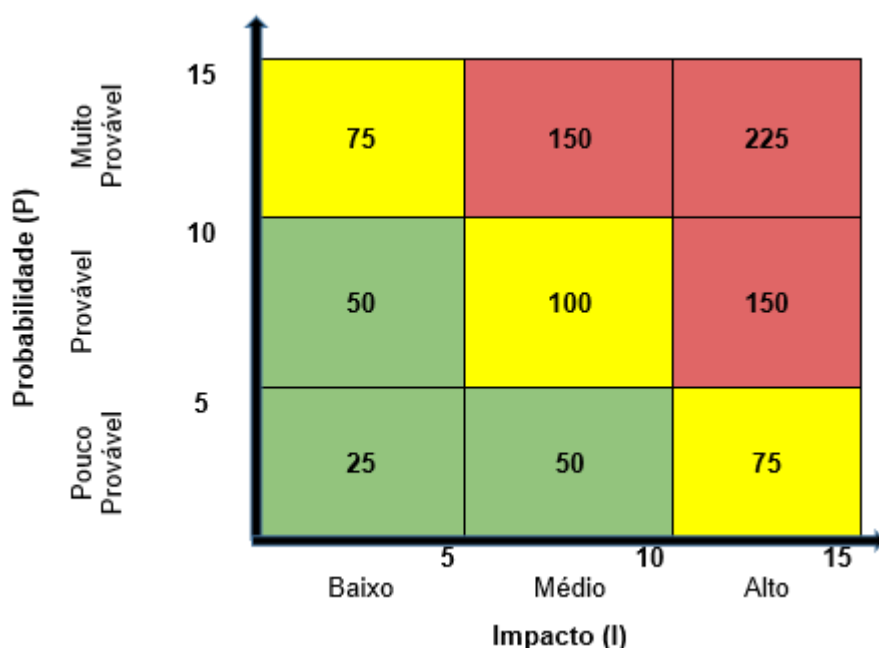
3.7.6. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Refazer a pesquisa de mercado conforme parâmetros estabelecidos nos normativos vigentes.	Técnicos das áreas requisitante e técnica GAE e Subgerente da Suae, na fase de elaboração do TR. SUCOM, na fase de balizamento para o certame.
02	Anular o certame e/ou republicar o aviso de contratação direta	Agente/Comissão de Contratação, mediante a devida justificativa das áreas requisitante e técnica GAE e Subgerente da Suae e autorização da Autoridade competente.

3.8. Matriz de Probabilidade x Impacto relativa à fase preparatória (pré-seleção)



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos



4. GERENCIAMENTO DOS RISCOS RELACIONADOS À FASE DE SELEÇÃO DE FORNECEDORES

Neste tópico, pretende-se identificar, analisar e propor ações que possam prevenir ou contingenciar eventos (riscos) que possuem maior potencial para comprometer ou inviabilizar os procedimentos que abrangem a publicação e divulgação do Aviso de Contratação Direta, o certame e a convocação para a assinatura do instrumento contratual.

4.1. RISCO 01: atraso ou impossibilidade de realização do certame em face de recursos e impugnações com potencial para causar a sua suspensão, revogação ou anulação.

- 4.1.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** muito provável – 15
- 4.1.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15
- 4.1.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 225
- 4.1.4. **Dano(s)/Consequência(s):** atraso ou impossibilidade da entrega do objeto da contratação/aquisição; retrabalho com a reavaliação dos critérios de contratação/aquisição do objeto; não atendimento da política pública educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;
- 4.1.5. **Ações de prevenção:**



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Verificar o teor de recursos e impugnações em certames realizados pela Sedu e também ao pesquisar contratações/aquisições similares no levantamento de mercado.	Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae.
02	Elaborar Termo de Referência - TR robustos que contemplem no estudo comparativo (levantamento de mercado) as adequações decorrentes dos recursos e impugnações interpostos.	Técnicos das áreas requisitante e técnica da Suae na elaboração do TR.
03	Definir os requisitos e os critérios de seleção de fornecedores com respaldo em normativos vigentes e/ou em doutrinas e jurisprudência.	Técnicos das áreas requisitante e técnica da Suae na fase de elaboração do TR.
04	Observar as recomendações da área jurídica na elaboração dos documentos necessários para embasar a contratação/aquisição.	Áreas requisitante e técnica da Suae.
05	Analisar minuciosamente os documentos exigidos para embasar a contratação/aquisição (DFD, análise e gerenciamento de riscos, matriz de alocação de riscos e TR) a fim de identificar se ainda existem pontos que possuem potencial para ocasionar a suspensão, anulação ou revogação do certame.	Áreas requisitante e técnica da Suae na elaboração dos documentos. A EPPC/Sedu no acompanhamento preventivo da adequação dos documentos com suas respectivas listas de verificação. Agente/Comissão de Contratação, na elaboração do Aviso de Contratação Direta.
06	Realizar adequada instrução processual.	Áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae e, quando couber, o Agente/Comissão de Contratação
07	Realizar boa condução do certame.	Agente/Comissão de Contratação

4.1.6. Ações de contingenciamento:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Analisar e deliberar sobre os motivos que ensejaram recursos e impugnações e resultaram na obstrução do certame por meio da sua suspensão, revogação ou anulação.	Áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae e Agente/Comissão de Contratação.
02	Solicitar, se houver necessidade, a colaboração de outros servidores na identificação dos motivos que ensejaram recursos e impugnações, bem como na elaboração das respostas.	Gestores e técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae e Agente/Comissão de Contratação.
03	Identificar possíveis implicações legais decorrentes da suspensão, anulação ou revogação do certame.	Áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae e Agente/Comissão de Contratação.
04	Encaminhar os autos para a área jurídica avaliar a legalidade das alegações que ensejaram a suspensão, a anulação ou a revogação do certame, bem como as implicações legais identificadas.	Áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae e Agente/Comissão de Contratação.
05	Avaliar os impactos financeiros e operacionais decorrentes da suspensão, anulação ou revogação do certame.	Áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae e, quando couber, a Gerência de Informação de Custos (GIC).
06	Reabrir o certame e, no caso de provimento integral ou parcial do recurso, aproveitar todos os atos não comprometidos.	Agente/Comissão de Contratação, mediante a devida justificativa das áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae e autorização da Autoridade competente.
07	Ajustar o instrumento convocatório e republicar o certame.	Agente/Comissão de Contratação, mediante a devida justificativa das áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae e autorização da Autoridade competente.

4.2. RISCO 02: proposta do certame com valor inferior ou superior ao estimado.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

- 4.2.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05
- 4.2.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15
- 4.2.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75
- 4.2.4. **Dano(s)/Consequência(s):** certame deserto ou fracassado; impossibilidade de entrega do objeto da contratação/aquisição; retrabalho com a reavaliação dos critérios de contratação/aquisição do objeto; não atendimento da política pública educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;
- 4.2.5. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Elaborar de forma precisa o valor de referência para o certame, por meio de consulta a uma ampla fonte de dados.	SUCOM, na elaboração da análise crítica do balizamento para o certame. GERFE, no caso de contratação de obras e serviços de engenharia.
02	Validar as fontes pesquisadas e a análise crítica de preços para o balizamento do certame.	Áreas requisitante e técnica da SESE, da GAE e da Suae.

4.2.6. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Analisar as planilhas das propostas ofertadas no certame.	Agente/Comissão de contratação, área requisitante e técnica da GAE e da Suae e, quando couber, a GIC.
02	Analisar a participação e a disputa de lances do certame e a viabilidade do melhor valor obtido em relação ao máximo valor aceitável.	Agente/Comissão de contratação.
03	Negociar o valor com as licitantes, quando couber.	Agente/Comissão de contratação.
04	Desclassificar as propostas acima do valor estimado ou com valor inexequível, em conformidade com os normativos vigentes.	Agente/Comissão de Contratação.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

4.3. RISCO 03: recusa da vencedora em assinar o instrumento contratual.

4.3.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05

4.3.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15

4.3.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75

4.3.4. **Dano(s)/Consequência(s):** impossibilidade de entrega do objeto da contratação/aquisição; demora ou até mesmo o não atendimento da política pública educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

4.3.5. Ações de prevenção:

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Elaborar Termo de Referência- TR, embasados em estudo comparativo que identifique as reais necessidades e a melhor forma de contratação/aquisição do objeto, a preços e prazos atrativos ao mercado.	Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae na elaboração do TR.
02	Certificar que o instrumento contratual seja assinado dentro do prazo de validade da proposta do licitante vencedor.	Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae. Agente/Comissão de Contratação na condução do certame. SFCCI no trâmite para a formalização do instrumento contratual.

4.3.6. Ações de contingenciamento:

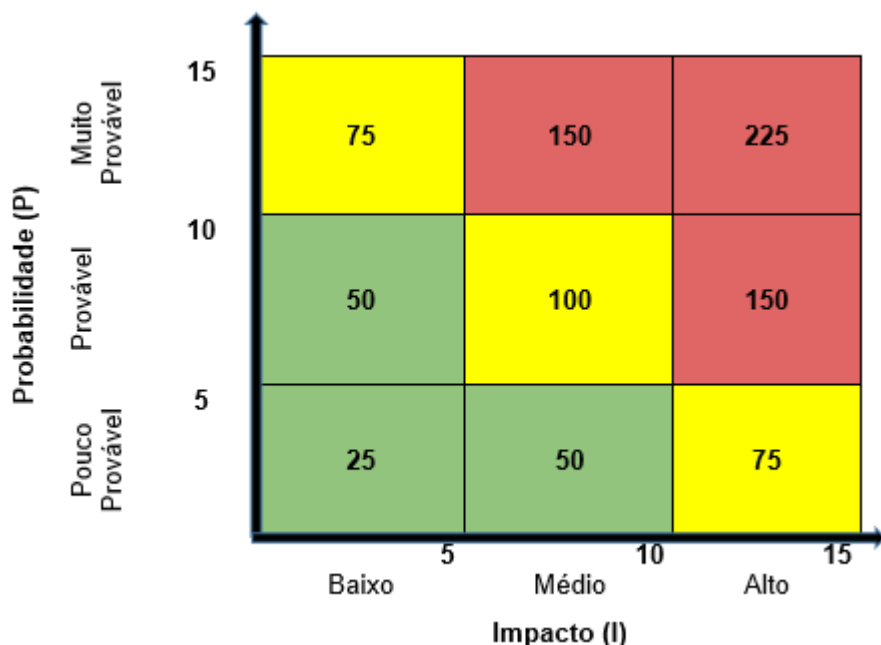
Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Abrir procedimento de sanção, em caso de inércia da licitante vencedora.	Gestores do instrumento contratual ou Agente/Comissão de contratação, mediante autorização da Autoridade competente.
02	Convocar a próxima empresa classificada para assumir a execução do instrumento contratual.	Agente/Comissão de Contratação, mediante justificativa das áreas



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
		requisitante e técnica da GAE e da Suae e autorização da Autoridade competente.

4.5 Matriz de Probabilidade x Impacto relativa à fase de seleção de fornecedores



5. GERENCIAMENTO DOS RISCOS RELACIONADOS À FASE DE EXECUÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

Neste tópico, pretende-se identificar, analisar e propor ações que possam prevenir ou contingenciar eventos (riscos) que possuem maior potencial para comprometer ou inviabilizar os procedimentos que envolvem o início da vigência do instrumento contratual, o planejamento para a implantação, entrega e execução do objeto contratado/adquirido.

5.1. RISCO 01: falta de pessoal para a fiscalização e gestão do instrumento contratual.

5.1.1. Probabilidade (qualitativa e quantitativa): pouco provável – 05

5.1.2. Impacto (qualitativo e quantitativo): alto – 15



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

5.1.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75

5.1.4. **Dano(s)/Consequência(s):** atraso ou falhas na execução do objeto contratado/adquirido; baixa qualidade técnica no acompanhamento da execução do objeto contratado/adquirido; atendimento inadequado da política pública educacional;

5.1.5. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Indicar, preferencialmente, servidores capacitados para a gestão e fiscalização do objeto a ser contratado/adquirido.	Gestores das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.
02	Manter substitutos/suplentes por meio do recrutamento e capacitação de novos servidores.	Gestores das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.

5.1.6. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Redistribuição de atividades entre servidores e priorização das demandas.	Gestores das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.

5.2. RISCO 02: qualificação insuficiente dos fiscais e gestores do instrumento contratual.

5.2.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05

5.2.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15

5.2.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75

5.2.4. **Dano(s)/Consequência(s):** atraso ou falhas na execução do objeto contratado/adquirido; baixa qualidade técnica no acompanhamento da execução do objeto contratado/adquirido; atendimento inadequado da política pública educacional;

5.2.5. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Prover orientações gerais e disponibilizar os normativos vigentes acerca da gestão e fiscalização dos instrumentos contratuais aos servidores que serão designados.	Gestores das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
02	Providenciar a contratação de treinamento aos novos servidores que devem ser designados para a gestão e fiscalização do objeto contratado.	Gestores das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.

5.2.6. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Providenciar treinamento contínuo aos servidores que foram designados para a gestão e fiscalização do objeto contratado/adquirido, a fim de que possam ter acesso a métodos mais eficientes e eficazes no cumprimento de suas atribuições.	Gestores das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.
02	Providenciar o apoio temporário de outros servidores que possuam maior experiência na gestão e fiscalização dos instrumentos contratuais.	Gestores das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.

5.3. RISCO 03: atraso no início da execução do instrumento contratual.

5.3.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10

5.3.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15

5.3.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150

5.3.4. **Dano(s)/Consequência(s):** atraso na entrega do objeto da contratação/aquisição; demora no atendimento da política pública educacional;

5.3.5. Ações de prevenção:

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente no Termo de Referência o prazo e as condições para o início da execução do objeto a ser contratado/adquirido e as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae na elaboração do TR. A EPPC/Sedu, no acompanhamento preventivo da adequação



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
		do TR com sua respectiva lista de verificação. Agente/Comissão de Contratação, na elaboração do Aviso de Contratação Direta.
02	Estabelecer claramente no Termo de Referência e no Aviso de Contratação Direta o modo como será realizado o acompanhamento da execução do objeto a ser contratado/adquirido e a aplicação das sanções pertinentes a cada tipo de desconformidade identificada.	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae na elaboração do TR. A EPPC/Sedu, no acompanhamento preventivo da adequação dos documentos com suas respectivas listas de verificação. Agente/Comissão de Contratação, na elaboração do Aviso de Contratação Direta.
02	Realizar e registrar em ata a reunião de início de execução do instrumento contratual a fim de esclarecer eventuais dúvidas acerca da execução do objeto contratado/adquirido.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora em conjunto com Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae.

5.3.6. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Notificar o contratado quanto ao descumprimento do prazo de início, estabelecer prazo para o saneamento da desconformidade e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.
02	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção, ante a inércia do contratado.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual, mediante a devida autorização da Autoridade



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
		Competente para o prosseguimento.
03	Providenciar os procedimentos para a rescisão do instrumento contratual em caso de inércia do contratado e/ou de atraso superior ao aceitável conforme definição no instrumento contratual, que impossibilite a sua continuidade.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual, mediante a devida autorização da Autoridade Competente para o prosseguimento.
04	Convocar a próxima empresa classificada para assumir a execução do instrumento contratual, se houver essa possibilidade.	Agente/Comissão de Contratação, mediante justificativa das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae e autorização da Autoridade competente.

5.4. RISCO 04: desconformidades na execução e/ou descumprimento de cláusulas contratuais por parte da contratada.

5.4.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10

5.4.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15

5.4.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150

5.4.4. **Dano(s)/Consequência(s):** falhas na execução do objeto contratado/adquirido; atendimento inadequado da política pública educacional; baixa qualidade técnica na execução do objeto contratado/adquirido; danos financeiros ao erário;

5.4.5. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente nos Termo de Referência as condições para a execução do objeto a ser contratado/adquirido e as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Gestores Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae na elaboração do TR. A EPPC/Sedu, no acompanhamento preventivo da adequação



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
		do TR com sua respectiva lista de verificação. Agente/Comissão de Contratação, na elaboração do Aviso de Contratação Direta.
02	Estabelecer claramente no Termo de Referência, o modo como será realizado o acompanhamento da execução do objeto a ser contratado/adquirido e a aplicação das sanções pertinentes a cada tipo de desconformidade identificada.	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae na elaboração do TR. A EPPC/Sedu, no acompanhamento preventivo da adequação do TR com sua respectiva lista de verificação. Agente/Comissão de Contratação, na elaboração do Aviso de Contratação Direta.
03	Estabelecer no Termo de Referência os critérios para verificação da qualidade da execução do objeto contratual, como por exemplo, a utilização do Instrumento de Medição do Resultado – IMR, quando couber.	Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae na elaboração do TR. A EPPC/Sedu, no acompanhamento preventivo da adequação do TR com sua respectiva lista de verificação. Agente/Comissão de Contratação, na elaboração do Aviso de Contratação Direta.
02	Realizar e registrar em ata as reuniões periódicas a fim de esclarecer eventuais dúvidas e ajustar os procedimentos relativos à execução do objeto contratado.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.

5.4.6. Ações de contingenciamento:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Notificar o contratado quanto a eventuais desconformidades e falhas identificadas, estabelecer prazo para a regularização das inconsistências e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.
02	Providenciar o pagamento conforme resultado obtido, aplicando-se, quando couber, os parâmetros definidos nos procedimentos para avaliação ou no IMR.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.
03	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção, ante a inércia do contratado.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual, mediante a devida autorização da Autoridade Competente para o prosseguimento.
04	Notificar, caso o contratado tenha feito a opção pelo seguro-garantia, a seguradora quanto às irregularidades identificadas, a fim de que ela acompanhe os procedimentos para o saneamento ou o possível acionamento do seguro.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.
05	Providenciar os procedimentos para a rescisão do instrumento contratual em caso de inércia do contratado e/ou de atraso superior ao aceitável conforme definição no instrumento contratual, que impossibilite a sua continuidade.	Autoridade Competente, mediante a devida justificativa dos Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.
06	Convocar a próxima empresa classificada para assumir a execução do instrumento contratual, se ainda houver possibilidade.	Agente/Comissão de Contratação, mediante justificativa da área gestora e autorização da Autoridade competente.

5.5. RISCO 05: inadimplência fiscal, tributária, previdenciária e trabalhista pela contratada.

5.5.1. Probabilidade (qualitativa e quantitativa): provável – 10



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

5.5.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15

5.5.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150

5.5.4. **Dano(s)/Consequência(s):** irregularidade do contratado; deficiência na execução do objeto contratado/adquirido; atendimento inadequado da política pública educacional; rescisão do instrumento contratual; potencial criação de passivo (trabalhista/previdenciário) para a Administração;

5.5.5. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente no Termo de Referência a obrigação de o contratado manter vigente todas as condições de habilitação exigidas para a contratação/aquisição durante a execução do objeto, em especial quanto à qualificação econômico-financeira, bem como estabelecer as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae na elaboração do TR. A EPPC/Sedu, no acompanhamento preventivo da adequação dos documentos com suas respectivas listas de verificação. Agente/Comissão de Contratação, na elaboração do Aviso de Contratação Direta.
02	Estabelecer claramente no Termo de Referência a exigência da garantia contratual a fim de que na ocorrência do sinistro seja possível utilizar esse instrumento para o adimplemento de eventual inobservância de obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, bem como para o adimplemento de eventuais multas administrativas cujos procedimentos tenham sido finalizados.	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae na elaboração do TR. A EPPC/Sedu, no acompanhamento preventivo da adequação dos documentos com suas respectivas listas de verificação. Agente/Comissão de Contratação, na elaboração do Aviso de Contratação Direta.
03	Acompanhar a regularidade do contratado, notificá-lo quanto à identificação da ausência de certidões válidas, estabelecer prazo para a devida regularização e dar ciência quanto às sanções que podem ser aplicadas.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

5.5.6. Ações de contingenciamento:

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Retenção de valores devidos ao contratado e pagamento direto aos interessados para assegurar o cumprimento de eventuais obrigações trabalhistas e previdenciárias não satisfeitas.	Área gestora, mediante expressa demanda judicial ou acordo administrativo realizado com a interveniência PGE e autorização da Autoridade competente,
02	Notificar o contratado quanto à ausência de certidões válidas, estabelecer prazo para a devida regularização e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.
03	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção ao contratado, ante a sua inércia	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual, mediante a devida autorização da Autoridade Competente para o prosseguimento.
04	Providenciar os procedimentos para a rescisão do instrumento contratual em caso de inércia do contratado e/ou de atraso superior ao aceitável conforme definição no instrumento contratual, que impossibilite a sua continuidade.	Autoridade Competente, mediante a devida justificativa dos Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.
05	Convocar a próxima empresa classificada para assumir a execução do instrumento contratual, se ainda houver possibilidade.	Agente/Comissão de Contratação, mediante justificativa das áreas requisitante e técnica da GAE e Suae e autorização da Autoridade competente.

5.6. RISCO 06: baixa qualificação técnica dos profissionais da contratada para a execução do objeto do instrumento contratual.

5.6.1. Probabilidade (qualitativa e quantitativa): pouco provável – 05

5.6.2. Impacto (qualitativo e quantitativo): alto – 15



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

5.6.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75

5.6.4. **Dano(s)/Consequência(s):** deficiência na execução do objeto contratado/adquirido; atendimento inadequado da política pública educacional; rescisão do instrumento contratual;

5.6.5. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente no Termo de Referência quais exigência(s) de experiência do contratado ou do(s) profissional(is) são relevantes, bem definir claramente quais as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae na elaboração do TR. A EPPC/Sedu, no acompanhamento preventivo da adequação dos documentos com suas respectivas listas de verificação. Agente/Comissão de Contratação, na elaboração do Aviso de Contratação Direta.
03	Acompanhar a execução do objeto e notificar o contratado ante a identificação de falhas técnicas, bem como estabelecer o prazo para o saneamento das inconsistências.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.

5.6.6. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Notificar o contratado quanto à identificação de falhas de natureza técnica, estabelecer prazo para a substituição do(s) profissional(is) e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.
02	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção, ante a inércia do contratado.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual, mediante a devida autorização da Autoridade Competente para o prosseguimento.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
03	Providenciar os procedimentos para a rescisão do instrumento contratual em caso de inércia do contratado e/ou de atraso superior ao aceitável conforme definição no instrumento contratual, que impossibilite a sua continuidade.	Autoridade Competente, mediante a devida justificativa dos Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.
04	Convocar a próxima empresa classificada para assumir o objeto do instrumento contratual, se ainda houver possibilidade.	Agente/Comissão de Contratação, mediante justificativa das áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae e autorização da Autoridade competente.

5.7. RISCO 07: pagamentos indevidos em decorrência de execução parcial ou inexecução do objeto contratado/adquirido.

5.7.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05

5.7.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15

5.7.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75

5.7.4. **Dano(s)/Consequência(s):** ineficiência no acompanhamento da execução do objeto contratado/adquirido; atendimento inadequado da política pública educacional; danos ao erário;

5.7.5. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente no Termo de Referência os parâmetros para medição e aceite do objeto contratado.	Técnicos das áreas requisitante e técnica da GAE e da Suae na elaboração do TR. A EPPC/Sedu, no acompanhamento preventivo da adequação dos documentos com suas respectivas listas de verificação. Agente/Comissão de Contratação, na



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
		elaboração do Aviso de Contratação Direta.
02	Monitorar, durante a execução do instrumento contratual, o cumprimento dos critérios de medição estabelecidos e dos quantitativos efetivamente executados (resultados esperados X executados).	Gestores e fiscais ou Comissão gestora do instrumento contratual.
03	Acompanhar a execução do objeto e notificar o contratado ante a identificação de potencial inexecução ou falhas na execução, bem como estabelecer prazo para a devida regularização.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.

5.7.6. Ações de contingenciamento:

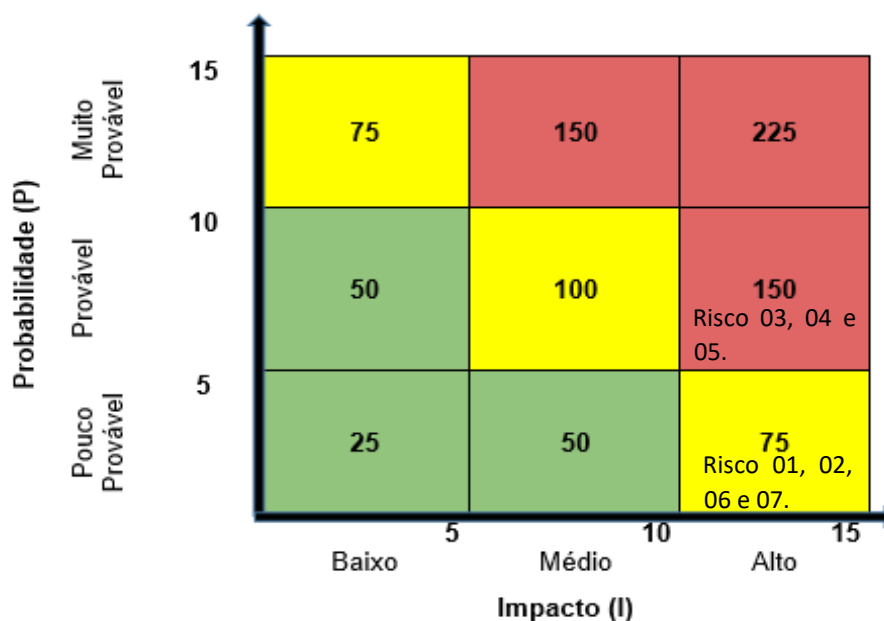
Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Notificar o contratado quanto à identificação de potencial inexecução ou falhas na execução, estabelecer prazo para a devida regularização e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.
02	Notificar o contratado, estabelecer prazo para a devolução dos valores pagos indevidamente.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual.
03	Notificar, caso o contratado tenha feito a opção pelo seguro-garantia, a seguradora quanto às irregularidades identificadas, a fim de que ela acompanhe os procedimentos para o saneamento ou o possível acionamento do seguro para o ressarcimento do Estado	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual
04	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção ao contratado e ao servidor que der causa ao prejuízo.	Gestores e fiscais ou Comissão Gestora do instrumento contratual, mediante a autorização da Autoridade Competente para o prosseguimento.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XV – Mapa de Análise e Gerenciamento de Riscos

5.8. Matriz de Probabilidade x Impacto relativa à fase de execução contratual

Riscos da Execução Contratual:



Identificação do(s) servidor(es) responsáveis pela elaboração da Identificação, Análise e Gerenciamento de Riscos

Nome: Fernanda Graziotti Paula

Número Funcional: 4739531

Contatos institucionais (e-mail e celular): (27) 3636-7694 e fgpaula@sedu.es.gov.br.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XVI- Formulário para avaliação semanal da qualidade dos serviços

FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO SEMANAL DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS										
NOME DA ESCOLA:										
MÊS DE REFERÊNCIA:										
EMPRESA DO CONTRATO:										
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA
Os alimentos estocáveis estão armazenados em prateleiras limpas, organizadas, fora das caixas de papelão e com controle de estoque em dia; os alimentos congelados e refrigerados estão devidamente armazenados nos equipamentos; os alimentos e materiais de limpeza estão armazenados separadamente.										
Observações:										
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
HIGIENE DO AMBIENTE	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA
Os equipamentos, móveis, utensílios, teto, piso e paredes estão livres de sujidades e incrustações.										
Observações:										
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
USO DE EPI PELOS FUNCIONÁRIOS	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA
Os funcionários fazem uso do uniforme completo, uso correto de luvas impermeáveis, luvas térmicas, aventais, sapatos antiderrapantes, entre outros EPIs comuns da cozinha.										
Observações:										
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
SUPORTE LOGÍSTICO	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA
A escola é abastecida com todos os gêneros e insumos (alimentos, materiais de limpeza, descartáveis) em quantidade suficiente para atendimento ao serviço de alimentação escolar.										
Observações:										
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
QUANTIDADE DE MÃO DE OBRA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA
A escola possui número de merendeiras em quantidade suficiente, conforme o contrato, assim como supervisão de nutricionista para acompanhamento das rotinas do serviço de alimentação escolar.										
Observações:										
Obs: Marcar com "A" para ADEQUADO e "I" para INADEQUADO de acordo com a qualidade do serviço prestado para o período.										



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XVII - Check List Para Avaliação dos Indicadores - IMR

CHECK LIST PARA AVALIAÇÃO DOS INDICADORES										
Mês de referência:										
INDICADOR	ITEM	PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM	CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS						PONTUAÇÃO MÁXIMA DO INDICADOR	AVALIAÇÃO
			Bom		Regular		Ruim			
			Percentual de avaliação positiva	Pontuação	Percentual de avaliação positiva	Pontuação	Percentual de avaliação positiva	Pontuação		
QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS	ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0	100	
	HIGIENE DO AMBIENTE	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0		
	USO DE EPI PELOS FUNCIONÁRIOS	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0		
	SUPORTE LOGÍSTICO	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0		
	QUANTIDADE DE MÃO DE OBRA	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0		
RESULTADO FINAL										

Aferição do redimensionamento do IMR para desconto no faturamento	
DESCONTO	PONTUAÇÃO
0%	100
0,5%	90 a 99
1%	80 a 89
1,5%	70 a 79
2%	60 a 69
2,5%	50 a 59
3%	40 a 49
3,5%	30 a 39
4%	20 a 29
4,5%	10 a 19
5%	0 a 9

FATURAMENTO MÊS REFERÊNCIA:

MEDIÇÃO DE PAGAMENTO: R\$

PORCENTAGEM DE DESCONTO:

VALOR FINAL DO DESCONTO: R\$

VALOR FINAL A SER FATURADO*: R\$

* o valor apresentado está sem o desconto de ICMS e INSS



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XVII - Check List Para Avaliação dos Indicadores - IMR



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XVIII- Tabela de Reparos da Cozinha

TABELA DE REPAROS DA COZINHA	Quem Faz
Recuperar a pintura do forro e das paredes (desde que não haja vazamento ou infiltração)	SEDU
Manter e reparar portas, janelas e batentes	SEDU
Repôr azulejos e pisos quebrados, muito manchados ou desgastados pelo uso	SEDU
Providenciar pequenos reparos na rede elétrica	SEDU
Reparar, caso estejam quebrados, tampos de pias, balcões e bancadas	SEDU
Trocar pia da cozinha	SEDU
Reparar a rede hidráulica (Ex: trocar canos)	SEDU
Fornecer/reparar/adequar armários ou prateleiras para a guarda de utensílios de cozinha	SEDU
Retirar da cozinha os armários sem condição de uso ou em desuso	SEDU
Construir abrigo para os cilindros e botijões de gás de cozinha	SEDU
Instalar encanamentos de gás que necessitem adequações estruturais	SEDU
Substituir telhas e calhas externas à cozinha, despensa	SEDU
Fornecer/reparar mobiliário de refeitório	SEDU
Revisar e reparar bebedouros/filtros de água dos alunos	SEDU
Providenciar instalação hidráulica para filtros de água na cozinha	SEDU
Realizar todos os reparos estruturais da cozinha e despensa	SEDU
Providenciar desentupimentos das pias, ralos e caixas de gordura da cozinha	Empresa
Trocar, caso estejam quebrados, torneiras e sifões da cozinha	Empresa
Reparar e/ou substituir os ralos do interior da cozinha que não atendem à especificação sanitária, trocando o dispositivo abre-fecha, fixando-o ao chão, entre outros reparos necessários para impedir a entrada de vetores.	Empresa
Providenciar a manutenção dos equipamentos e utensílios da cozinha	Empresa
Providenciar a instalação e/ou reparo do fogão	Empresa
Providenciar instalação e/ou reparos no cilindro, registro e mangueira de gás	Empresa
Providenciar instalação de papeleiro e saboneteira para a pia de higienização das mãos do ambiente da cozinha	Empresa
Reparar armários ou prateleiras para guarda de utensílios de cozinha danificados pelo uso ou em caso necessidade apurada em virtude de culpa ou dolo da CONTRATADA, substituindo-os conforme avaliação da CONTRATANTE	Empresa
Fornecer, manter, reparar estrado ou caixa plástica para a guarda separada de descartáveis, materiais de limpeza e higiene e pertences dos colaboradores	Empresa
Instalar filtro de água na cozinha (quando já houver instalação hidráulica para o mesmo)	Empresa
Fornecer elemento filtrante e realizar troca periódica do filtro interno da cozinha	Empresa
Realizar todos os reparos estruturais e na pintura da cozinha e despensa em caso necessidade apurada em virtude de culpa ou dolo da CONTRATADA	Empresa
Reparar telas milimétricas removíveis nas aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação dos alimentos, inclusive sistema de exaustão.	Empresa
Reparar protetores vedantes nos rodapés das portas	Empresa
Reparar a instalação de protetores vedantes nas lâmpadas e luminárias da cozinha	Empresa
Trocar as lâmpadas das dependências da cozinha, caso estejam quebradas, queimadas.	Empresa
Realizar manutenção de coifas e exaustores e protetores das luminárias, da cozinha e despensa	Empresa



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIX - Enxoval Mínimo

Nº de ordem	ITEM	ATENDIMENTOS				
		Entre 1 a 50	Entre 51 a 200	Entre 201 a 400	Entre 401 a 600	Acima de 600
	CAÇAROLA					
1	Caçarola tipo hotel pequena, nº 16, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio ou inox. Isenta de cabo de madeira. Espessura mínima de 3 mm. Diâmetro: 16 cm. Capacidade em litros: de 1 a 2 l aproximadamente	1	1	-	-	-
2	Caçarola tipo hotel pequena, nº 18, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio ou inox. Isenta de cabo de madeira. Espessura mínima de 3 mm. Diâmetro: 18 cm. Capacidade em litros: de 2 a 3 l aproximadamente	1	1	-	-	-
3	Caçarola tipo hotel pequena, nº 20, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio ou inox. Isenta de cabo de madeira. Espessura mínima de 3 mm. Diâmetro: 20 cm. Capacidade em litros: de 3 a 4 l aproximadamente	2	1	1	1	1
4	Caçarola tipo hotel média, nº 34, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio ou inox. Isenta de cabo de madeira. Espessura mínima de 3 mm. Diâmetro: 34 cm. Capacidade em litros: de 10 a 15 l aproximadamente	1	2	2	2	2
5	Caçarola tipo hotel grande, nº 45, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio ou inox. Isenta de cabo de madeira. Espessura mínima de 3 mm. Diâmetro: 45 cm. Capacidade em litros: de 20 a 30 l aproximadamente	-	2	2	2	2
6	Caçarola tipo hotel grande, nº 55, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio ou inox. Isenta de cabo de madeira. Espessura mínima de 3 mm. Diâmetro: 55 cm. Capacidade em litros: de 40 a 50 l aproximadamente	-	2	3	4	4
	PANELA DE PRESSÃO					
7	Panela de pressão pequena, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, pino, mínimo de 2 válvulas de segurança, sem falhas no acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: de 4 litros a 6 litros	3	1	1	1	1
8	Panela de pressão média, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, pino, mínimo de 2 válvulas de segurança, sem falhas no acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: de 7 a 14 litros.	-	2	1	1	1
9	Panela de pressão grande, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, pino, mínimo de 2 válvulas de segurança, sem falhas no acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: 15 a 20 litros	-	2	2	3	3
	FRIGIDEIRA					
10	Frigideira pequena tipo hotel, em alumínio ou inox. Espessura mínima de 3 mm. Cabo isento de madeira. Capacidade aproximada de 1 litro. Diâmetro aprox.: 20 cm.	1	2	2	2	2
11	Frigideira média tipo hotel, em alumínio ou inox. Espessura mínima de 3 mm. Cabo isento de madeira. Capacidade aproximada de 2 litros. Diâmetro aprox.: 30 cm	1	2	2	2	2
12	Frigideira grande tipo hotel, em alumínio ou inox, com alças laterais reforçadas. Espessura mínima: 3 mm. Isenta de cabo de madeira. Capacidade aproximada de 10 litros. Diâmetro aprox.: entre 45 a 50 cm.	-	2	3	3	3
13	Frigideira alumínio com revestimento interno e externo antiaderente. Cabo isento de madeira. Capacidade: até 2 litros. Diâmetro aprox.: entre 18 a 30 cm.	1	1	1	2	2



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIX - Enxoval Mínimo

CALDEIRÃO						
14	Caldeirão de alumínio (Pequeno) em alumínio com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Capacidade aproximada: 10 a 30 litros. Diâmetro aproximado: 24 cm.	1	1	2	3	4
15	Caldeirão de alumínio (Médio) em alumínio com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada. Capacidade aproximada: 30 a 45 litros. Diâmetro aproximado: 36 cm.	-	2	1	2	3
16	Caldeirão de alumínio (Grande) em alumínio com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada. Capacidade aproximada: a partir de 45 litros. Diâmetro aproximado: 40 cm.	-	1	1	2	2
CANECAO						
17	Caneca de alumínio, tipo hotel, nº 14, em alumínio fosco ou aço inoxidável, com bico, cabo em material resistente exceto alumínio e madeira. Capacidade: 2 litros aproximadamente. Espessura: 2 mm no mínimo. Diâmetro: 14 cm.	2	2	2	2	2
18	Caneca de alumínio, tipo hotel, nº 18, em alumínio fosco ou aço inoxidável, com bico, cabo em material resistente exceto alumínio e madeira. Capacidade: 4 litros aproximadamente. Espessura: 2 mm no mínimo. Diâmetro: 18 cm.	1	3	3	3	4
ASSADEIRA						
19	Assadeira em alumínio fosco, retangular, tamanho pequeno, tipo hotel. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 32x23x5 cm. Capacidade aproximada de 2 a 3 litros.	3	2	2	2	2
20	Assadeira em alumínio fosco, retangular, tamanho médio, tipo hotel. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 45x32x5 cm. Capacidade aproximada de 5 a 8 litros.	2	4	6	8	10
21	Assadeira em alumínio fosco, retangular, tamanho grande, tipo hotel. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 50x40x5 cm. Capacidade aproximada de 9 a 12 litros.	1	4	5	6	7
22	Forma de bolo inglês em alumínio fosco, tamanho pequeno. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 24x10x6. Capacidade aproximada de 0,5 a 1 litro.	1	-	-	-	-
PRÉ PREPARO						
23	Descascador de legumes manual em inox, com lâmina de aço inox. Comprimento aproximado até 15 cm.	1	2	2	2	3
24	Abridor de lata e garrafa manual, em aço inoxidável. Comprimento aproximado até 10 cm.	1	2	2	2	2
25	Escorredor para macarrão em alumínio ou inox, com pé e alças laterais. Diâmetro: de 20 a 50 cm. Capacidade de 2 litros a 12 litros.	1	1	2	2	2
26	Escorredor para arroz em alumínio ou inox, com pé e alças laterais. Diâmetro: de 20 a 50 cm. Capacidade de 2 litros a 12 litros.	1	1	2	2	2
27	Tábua em altileno ou polietileno para corte, cor branca, material atóxico, resistente, inodoro. Dimensões aproximadas: 45x 25 x1,0 cm.	2	3	4	4	5
28	Ralador em aço inoxidável com 04 faces. Comprimento médio de 25 cm	1	2	2	2	2
29	Processador de alimentos doméstico manual, mínimo de 3 lâminas em inox. Capacidade aproximada de 500 ml .	1	2	2	2	2
RECIPIENTE DE ARMAZENAMENTO						
30	Caixa plástica vazada para armazenamento de hortifruti na cor branca.	4	5	8	10	12
31	Caixa organizadora / monobloco (tamanho pequeno), com tampa, cor branca, em polipropileno. Capacidade aproximada: até 10 L.	3	4	5	6	6
32	Caixa organizadora / monobloco (Tamanho Médio) com tampa, cor branca, em polipropileno. Capacidade aproximada: 10 a 25 L.	3	6	6	6	8



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

Anexo XIX - Enxoval Mínimo

33	Caixa organizadora / monobloco (Tamanho Grande) com tampa, cor branca, em polipropileno. Capacidade aproximada: a partir de 25 L	4	6	11	12	12
34	Pallet/Estrado de pvc. Dimensões aproximadas: 50 x 50 x 4,5 cm	10	20	25	30	30
TALHERES DE SERVIÇO						
35	Colher concava, industrial, em atileno/ polietileno, de boa qualidade, resistente, inodoro, que não transmita sabor aos alimentos. Comprimento aproximado do cabo: 40 a 60 cm	-	1	2	2	2
36	Escumadeira tipo hotel pequena / média, em alumínio ou aço inoxidável, isenta de madeira. Diâmetro inferior 12 cm. Comprimento aproximado do cabo: 35 cm	1	1	2	2	2
37	Escumadeira tipo hotel grande, em alumínio ou aço inoxidável, isenta de madeira. Diâmetro aproximado: a partir de 12 cm. Comprimento aproximado do cabo: 40 cm.	2	2	3	3	3
38	Espátula de silicone, vazada, resistente ao calor, isenta de madeira. Diâmetro aproximado: 30 cm	1	1	1	1	1
39	Faca para corte pequena, com lâmina em aço inoxidável, fio liso, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento igual ou inferior 20 cm.	1	2	2	2	2
40	Faca para corte média, com lâmina em aço inoxidável, fio liso, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento: Comprimento entre 20 a 30 cm.	2	2	4	4	4
41	Faca para corte grande, com lâmina em aço inoxidável, fio liso, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento: a partir de 30 cm.	-	2	2	2	2
42	Faca para pão, com lâmina em aço inoxidável, fio para corte de pão (serra), com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento: a partir de 15 cm.	1	2	2	2	3
43	Garfo tridente industrial grande, em aço inox ou alumínio. Comprimento aproximado de 60 cm.	-	2	2	2	2
44	Pá/ remo em atileno/ polietileno, de boa qualidade, resistente, inodoro, que não transmita sabor aos alimentos, com a pontacavada. Cabo em inox ou 100 % polietileno. Comprimento aproximado do cabo: 60 a 80 cm	-	1	2	2	2
MATERIAL DE SERVIR						
45	Colher de servir, em aço inoxidável ou alumínio fosco. Isenta de madeira. Cabo com aproximadamente 35 cm.	2	3	4	5	5
46	Concha média em aço inoxidável ou alumínio fosco. Isenta de madeira. Capacidade aproximada: 200 ml. Diâmetro aproximado de 10 cm. Comprimento do cabo: de 35 a 40 cm.	2	3	4	4	4
47	Pegador de massa / salada em inox, comprimento aproximado de 30 cm	2	3	3	4	4
48	Prato fundo em vidro temperado, resistente, com superfície lisa, transparente. Formato: redondo. Diâmetro: 220 mm aproximadamente.	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
49	Jarra com tampa, em material plástico, cor branca, isenta de estampa.	1	2	3	4	4
50	Caneca com alça, em policarbonato transparente ou vidro temperado transparente, superfície lisa. Capacidade: aproximadamente de 300 a 330 ml. Diâmetro aproximado: 8 cm	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIX - Enxoval Mínimo

51	Cumbuca ou tigela de servir, em polycarbonato, transparente ou vidro temperado, superfície lisa. Capacidade aproximadamente entre 500 a 600 ml. Diâmetro aproximado: 12 a 15 cm.	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%
52	Garfo para refeição em aço inox. Medidas aproximadas: 18x 2,3x 1,8 cm	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%
53	Faca sem ponta em aço inox. Medidas aproximadas: 21 x 2 cm	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%
54	Colher para refeição, em aço inoxidável. Medidas aproximadas: 19 de comprimento x3 cm largura; Diâmetro aprox. 5 cm	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%
DIVERSOS						
55	Coador de café com saco em tecido Isento de cabo de madeira. Diâmetro aproximado: entre 15 a 20 cm	2	4	4	6	6
56	Peneira para cozinha em aço inox, 10 cm de diâmetro	1	1	2	2	2
57	Copo medida em plástico resistente e atóxico, graduado, capacidade mínima de 500 ml	1	1	1	1	1
58	Escorredor de pratos pequeno, em aço inox, capacidade para 20pratos	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%
59	Escorredor de pratos médio, em aço inox, capacidade para 60pratos	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%
60	Escorredor de pratos grande, em aço inox, capacidade para 80pratos	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%	Nº de atendimento s do maior turno + 15%
61	Suporte para coador de café em inox. Medidas aproximadas: 13 cm de diâmetro x 31 cm de altura x 15 cm de largura.	1	2	2	3	3
62	Fuê profissional em aço inox 35cm Fabricado com cabo acoplado, isento de madeira.	1	1	1	1	1
63	Espátula para Bolo de Inox 25cm	1	2	2	3	3
64	Mesa / bancada 100 % aço inoxidável. Dimensões mínimas: 1 metro de comprimento por 50 cm de largura) com ou sem rodas, com trava.	1	1	1	1	1
HIGIENE E LIMPEZA						
65	Lixeira em plástico resistente, atóxico e inodoro, com tampa e acionamento por pedal, cor branca. Capacidade aproximada: 30 litros	1	1	1	1	1
66	Lixeira em plástico resistente, atóxico e inodoro, com tampa e acionamento por pedal, cor branca. Capacidade aproximada: 60 litros	1	2	2	2	2
EQUIPAMENTOS						
67	Balança tipo plataforma, digital, capacidade aproximada de 150 kg	-	1	1	1	1
68	Balança tipo mesa, industrial, digital / eletrônica, capacidade até 40 kg, bivolt 110/220 v. Plataforma em aço inoxidável. Teclado de alta resistência em polycarbonato. Dimensões aproximadas: 10 x 34 x 36 cm	1	1	1	2	2
69	Batedeira planetária, capacidade: 10 a 12 L, industrial. Mínimo de 3 batedores e Tacho em inox. Bivolt. Motor 1000 W. Dimensões aproximadas 64 cm de comprimento	-	1	1	1	1



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIX - Enxoval Mínimo

	x 59 cm de largura x 31 cm altura. Peso médio: 20 kg.					
70	Batedeira planetária, capacidade: 5 L, industrial. Mínimo de 3 batedores e Tacho em inox. Bivolt. Motor 1000 W. Dimensões aproximadas 49 cm de comprimento x 24 cm de largura x 31 cm altura. Peso médio: 15 kg.	1	-	-	-	-
71	Batedeira doméstica, capacidade entre 2 a 4 litros. Bivolt. Potência mínima de 500 w .	1	1	1	1	1
72	Coifa industrial com exaustor e tubulação até 2 metros	1	1	1	1	1
73	Descascador de legumes elétrico industrial, em aço inoxidável. capacidade 10 kg . Potência do motor: 0,5 CV (Cavalo-Vapor) . Bivolt. Dimensões aproximadas 72 cm de altura, 53 cm de largura, 63 cm de comprimento. Peso médio: 27 kg .	-	-	1	1	1
74	Exaustor industrial, diâmetro aproximado de 50 cm, bivolt. Potência mínima 600 W.	1	2	2	2	2
75	Filtro de água em aço inoxidável ou cromado, ou de polipropileno.	1	1	2	2	2
76	Fogão industrial 2 queimadores, com forno, a gás. Queimadores de alta pressão. Estrutura dos pés em aço inoxidável. Grelha 30 x 30 cm. Dimensões aproximadas 80 cm comprimento, 51 cm de largura e 82 cm de altura.	1	-	-	-	-
77	Fogão industrial 4 queimadores com forno, a gás. Queimadores de alta pressão. Estrutura dos pés em aço inoxidável. Grelha 30 x 30 cm. Dimensões aproximadas 100 cm comprimento, 83 cm de largura e 82 cm de altura.	1	-	-	-	-
78	Fogão industrial 6 queimadores, a gás. Queimadores de alta pressão. Estrutura dos pés em aço inoxidável. Grelha 30 x 30 cm. Dimensões aproximadas 106 cm comprimento, 83 cm de largura e 82 cm de altura.	-	1	1	-	-
79	Fogão industrial 8 queimadores, a gás. Queimadores de alta pressão. Estrutura dos pés em aço inoxidável. Grelha 40 x 40 cm. Dimensões aproximadas 198 cm comprimento, 112 cm de largura e 82 cm de altura.	-	-	-	1	1
80	Fogão doméstico 4 queimadores, a gás, com forno, dupla chama, bivolt.	1	-	-	-	-
81	Forno industrial 1 câmara, a gás, pés em alumínio ou inox, vidro temperado.:	-	1	-	-	-
82	Forno industrial 2 câmaras, a gás, pés em alumínio ou inox, vidro temperado.	-	1	1	1	1
83	Forno turbo elétrico de 8 a 10 esteiras. Dimensões aproximadas 180 de altura, 94 cm de largura. Peso médio 136 kg	-	-	-	1	1
84	Freezer horizontal ou vertical, capacidade 400l.	2	2	3	4	4
85	Liquidificador industrial, igual ou superior a 10l. Copo em aço inoxidável. Alta rotação. Potência mínima no motor ½ cv	-	2	3	3	4
86	Liquidificador industrial, igual ou inferior a 6 l. Copo em aço inoxidável. Alta rotação. Potência mínima no motor ½ cv	1	1	1	1	1
87	Liquidificador doméstico, potência mínima de 1000 W. Capacidade aproximada: 3 litros.	1	1	1	1	1
88	Multiprocessador de legumes industrial em aço inoxidável. Capacidade mínima de produção de 300 kg/ . Potência mínima de 0,3 cv.	-	1	1	1	1
89	Multiprocessador de legumes doméstico. Potência de 1000 W. Capacidade média 2 litros.	1	1	1	1	1
90	Picador de legumes manual industrial, tripé, grande. Estrutura em alumínio, lâminas em inox. Altura aproximada: 1 metro.	1	1	2	2	3
91	Refrigerador industrial tipo vitrine, capacidade 400l	1	2	3	3	3
92	Vasilhame de gás - P13	Mínimo 3	Mínimo 3	Mínimo 3	Mínimo 3	Mínimo 3
93	Vasilhame de gás - P45	Mínimo 2	Mínimo 2	Mínimo 2	Mínimo 2	Mínimo 2



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

**Anexo XX - Declaração de entrega de itens de cozinha adquiridos pela
SEDU/ Unidade Escolar**

Nome da escola:

Diretor (a):

Nome da empresa de gestão da alimentação escolar:

Nutricionista responsável:

Declaro para devidos fins que estou ciente de que a escola
_____ entregou na data de _____ o(s)
seguinte(s) utensílio(s) e/ou equipamento(s) de cozinha consoante à
especificação técnica do enxoval mínimo, que passa(m) a integrar o inventário
da escola:

(Descrever abaixo os itens e quantidades):

Obs: A Nota Fiscal/ Termo de distribuição de bens móveis segue em anexo.

Assinatura e carimbo do nutricionista:

Assinatura e carimbo do diretor e da escola:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XXI- Comprovante de Reposição de Itens da Cozinha

Nome da escola:

Diretor (a):

Nome da empresa de gestão da alimentação escolar:

Nutricionista responsável:

Declaro para devidos fins que estou ciente de que a empresa _____ repôs na data de _____ o(s) seguinte(s) utensílio(s) e/ou equipamento(s) de cozinha consoante à especificação técnica do enxoval mínimo, que passa(m) a integrar o inventário da escola:

(Descrever abaixo os itens e quantidades):

Assinatura e carimbo do nutricionista:

Assinatura e carimbo do diretor e da escola:



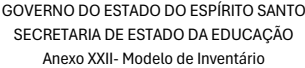
GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XXII- Modelo de Inventário

DATA:					
UNIDADE ESCOLAR:					
EMPRESA RESPONSÁVEL PELO ATENDIMENTO:					
ITEM	EQUIPAMENTOS	QTD	CONDIÇÃO	Nº PATRIMÔNIO	OBSERVAÇÃO
1	Balança tipo mesa, industrial, digital, capacidade até 40 kg				
2	Balança tipo plataforma, digital, capacidade aproximada de 150 kg				
3	Batedeira doméstica, capacidade 2 a 4l				
4	Batedeira planetária, industrial, mínimo 3 batedores, tacho em inox, capacidade 5l				
5	Batedeira planetária, industrial, mínimo 3 batedores, tacho em inox, capacidade 10 a 12l				
6	Cofa industrial com exaustor e tubulação até 2 m				
7	Descascador de legumes elétrico industrial, em aço inoxidável, capacidade 10 kg				
8	Exaustor industrial				
9	Filtro de água em aço inoxidável ou cromado ou polipropileno.				
10	Fogão industrial 2 queimadores, estrutura dos pés em aço inoxidável				
11	Fogão industrial 4 queimadores, estrutura dos pés em aço inoxidável				
12	Fogão industrial 6 queimadores, estrutura dos pés em aço inoxidável				
13	Fogão industrial 8 queimadores, estrutura dos pés em aço inoxidável				
14	Fogão doméstico 4 queimadores, a gás, com forno, dupla chama				
15	Forno industrial 1 câmara, a gás, pés em alumínio ou inox, vidro temperado				
16	Forno industrial 2 câmaras, a gás, pés em alumínio ou inox, vidro temperado				
17	Forno turbo elétrico de 8 a 10 esteiras, dimensões aproximadas 180 cm A, 94 cm L				
18	Freezer horizontal, capacidade 400l				
19	Freezer vertical, capacidade 400l				
20	Liquidificador industrial, igual ou superior a 6l, copo em aço inoxidável				
21	Liquidificador industrial, igual ou superior a 10l, copo em aço inoxidável				
22	Liquidificador doméstico, capacidade 3l				
23	Multiprocessador de legumes industrial				
24	Multiprocessador de legumes doméstico				
25	Picador de legumes manual industrial, tripé, grande, estrutura em alumínio, lâminas em inox				
26	Refrigerador doméstico, duplex ou não				
27	Refrigerador industrial tipo vitrine, capacidade 400l				
28	Vasilhame de gás - P13				
29	Vasilhame de gás - P45				
	PANELAS DE PRESSÃO	QTD	CONDIÇÃO		OBSERVAÇÃO
30	Panela de pressão pequena, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, pino, mínimo de 2 válvulas de segurança, sem falhas no acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: de 4 litros a 6 litros				
31	Panela de pressão média, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, pino, mínimo de 2 válvulas de segurança, sem falhas no acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: de 7 a 14 litros				
32	Panela de pressão grande, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, pino, mínimo de 2 válvulas de segurança, sem falhas no acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: 15 a 20 litros				
ITEM	UTENSÍLIOS				
	ÇAÇAROLAS	QTD	CONDIÇÃO		OBSERVAÇÃO
33	Çaçarola tipo hotel pequena, nº 16, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio ou inox. Isenta de cabo de madeira. Espessura mínima de 3 mm. Diâmetro: 16 cm. Capacidade em litros: de 1 a 2 l aproximadamente				
34	Çaçarola tipo hotel pequena, nº 18, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio ou inox. Isenta de cabo de madeira. Espessura mínima de 3 mm. Diâmetro: 18 cm. Capacidade em litros: de 2 a 3 l aproximadamente				
35	Çaçarola tipo hotel pequena, nº 20, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio ou inox. Isenta de cabo de madeira. Espessura mínima de 3 mm. Diâmetro: 20 cm. Capacidade em litros: de 3 a 4 l aproximadamente				
36	Çaçarola tipo hotel média, nº 34, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio ou inox. Isenta de cabo de madeira. Espessura mínima de 3 mm. Diâmetro: 34 cm. Capacidade em litros: de 10 a 15 l aproximadamente				
37	Çaçarola tipo hotel grande, nº 45, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio ou inox. Isenta de cabo de madeira. Espessura mínima de 3 mm. Diâmetro: 45 cm. Capacidade em litros: de 20 a 30 l aproximadamente				
38	Çaçarola tipo hotel grande, nº 55, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio ou inox. Isenta de cabo de madeira. Espessura mínima de 3 mm. Diâmetro: 55 cm. Capacidade em litros: de 40 a 50 l aproximadamente				
	FRIGIDEIRA	QTD	CONDIÇÃO		OBSERVAÇÃO
39	Frigideira pequena tipo hotel, em alumínio ou inox. Espessura mínima de 3 mm. Cabo isento de madeira. Capacidade aproximada de 1 litro. Diâmetro aprox.: 20 cm				
40	Frigideira média tipo hotel, em alumínio ou inox. Espessura mínima de 3 mm. Cabo isento de madeira. Capacidade aproximada de 2 litros. Diâmetro aprox: 30 cm				
41	Frigideira grande tipo hotel, em alumínio ou inox, com alças laterais reforçadas. Espessura mínima: 3 mm. Isenta de cabo de madeira. Capacidade aproximada 10 litros. Diâmetro aprox: entre 45 a 50 cm				
42	Frigideira alumínio com revestimento interno e externo antiaderente. Capacidade: até 2 litros. Diâmetro aprox: entre 18 a 30 cm.				



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XXII- Modelo de Inventário

CALDEIRÃO		QTD	CONDIÇÃO	OBSERVAÇÃO
43	Caldeirão de alumínio (Pequeno) caldeirão em alumínio com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Capacidade aproximada: 10 a 30 litros. Diâmetro aproximado: 24 cm			
44	Caldeirão de alumínio (Médio) em alumínio com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada. Capacidade aproximada: 30 a 45 litros. Diâmetro aproximado: 36 cm			
45	Caldeirão de alumínio (Grande) em alumínio com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada. Capacidade aproximada: a partir de 45 litros. Diâmetro aproximado: 40 cm			
CANECÃO		QTD	CONDIÇÃO	OBSERVAÇÃO
46	Caneca de alumínio, tipo hotel, nº 14, em alumínio fosco ou aço inoxidável, com bico, cabo em material resistente exceto alumínio e madeira. Capacidade: 2 litros aproximadamente. Espessura: 2 mm no mínimo. Diâmetro: 14 cm			
47	Caneca de alumínio, tipo hotel, nº 18, em alumínio fosco ou aço inoxidável, com bico, cabo em material resistente exceto alumínio e madeira. Capacidade: 4 litros aproximadamente. Espessura: 2 mm no mínimo. Diâmetro: 18 cm.			
ASSADEIRA		QTD	CONDIÇÃO	OBSERVAÇÃO
48	Assadeira em alumínio fosco, retangular, tamanho pequeno, tipo hotel. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 32x23x5 cm. Capacidade aproximada de 2 a 3 l			
49	Assadeira em alumínio fosco, retangular, tamanho médio, tipo hotel. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 45x32x5 cm. Capacidade aproximada de 5 a 8 l			
50	Assadeira em alumínio fosco, retangular, tamanho grande, tipo hotel. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 50x40x5 cm. Capacidade aproximada de 9 a 12 l			
51	Forma de bolo inglês em alumínio fosco, tamanho pequeno. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 24x10x6. Capacidade aproximada de 0,5 a 1 l			
ARMAZENAMENTO		QTD	CONDIÇÃO	OBSERVAÇÃO
52	Caixa organizadora / monobloco (tamanho pequeno), com tampa, cor branca, em polipropileno. Capacidade aproximada: até 10l			
53	Caixa organizadora / monobloco (Tamanho Médio) com tampa, cor branca, em polipropileno. Capacidade aproximada: 10 a 25l			
54	Caixa organizadora / monobloco (Tamanho Grande) com tampa, cor branca, em polipropileno. Capacidade a proximada: a partir de 25l			
55	Caixa plástica vazada para armazenamento de hortifrutí na cor branca			
56	Pallet/Estrado de pvc. Dimensões aproximadas: 50 x 50 x 4,5 cm			
PRÉ-PREPARO		QTD	CONDIÇÃO	OBSERVAÇÃO
57	Abridor de lata e alumínio ou aço inox de boa qualidade			
58	Descascador de legumes manual em inox, com lâmina de aço inox. Comprimento aproximado até 15 cm			
59	Escurredor para arroz em alumínio ou inox, com pé e alças laterais. Diâmetro: de 20 a 50 cm. Capacidade de 2 a 12l			
60	Escurredor para macarrão em alumínio ou inox, com pé e alças laterais. Diâmetro: de 20 a 50 cm. Capacidade de 2 a 12l			
61	Ralador em aço inoxidável com 04 faces. Comprimento médio de 25 cm			
62	Tábua em atileno ou polietileno para corte, cor branca, material atóxico, resistente, inodoro. Dimensões aproximadas: 45x 25 x1,0 cm			
TALHERES DE SERVIÇO		QTD	CONDIÇÃO	OBSERVAÇÃO
63	Colher concava, industrial, em atileno/ polietileno, de boa qualidade, resistente, inodoro, que não transmita sabor aos alimentos. Comprimento aproximado do cabo: 40 a 60 cm			
64	Escumadeira tipo hotel pequena / média, em alumínio ou aço inoxidável, isenta de madeira. Diâmetro inferior 12 cm. Comprimento aproximado do cabo: 35 cm			
65	Escumadeira tipo hotel grande, em alumínio ou aço inoxidável, isenta de madeira. Diâmetro aproximado: a partir de 12 cm. Comprimento aproximado do cabo: 40 cm.			
66	Espátula de silicone. Diâmetro aproximado: 30 cm			
67	Faca para corte pequena, com lâmina em aço inoxidável, fio liso, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento igual ou inferior 20 cm.			
68	Faca para corte média, com lâmina em aço inoxidável, fio liso, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento: Comprimento entre 20 a 30 cm			
69	Faca para corte grande, com lâmina em aço inoxidável, fio liso, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento: a partir de 30 cm.			
70	Faca para pão, com lâmina em aço inoxidável, fio para corte de pão (serra), com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento: a partir de 15 cm			
71	Garfo tridente industrial grande, em aço inox ou alumínio. Comprimento aproximado de 60 cm			
72	Pá/ remo em atileno/ polietileno, de boa qualidade, resistente, inodoro, que não transmita sabor aos alimentos, com a ponta cavada. Cabo em inox ou 100 % polietileno. Comprimento aproximado do cabo: 60 a 80 cm			

[illegible]



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XXIII – Declaração de Retirada de Material da Cozinha

**Declaração para retirada de utensílios e / ou equipamentos da cozinha
para fins de manutenção**

Nome da escola:

Diretor (a):

Nome da empresa de gestão da alimentação escolar:

Nutricionista responsável:

ESPAÇO PARA PREENCHIMENTO NA DATA DA RETIRADA DO EQUIPAMENTO

Declaro para devidos fins estou ciente de que o(s) equipamento(s) / utensílio(s)

foi retirado da cozinha desta escola pela empresa de gestão da alimentação escolar para fins de manutenção no dia __/__/____.

Mediante a retirada, a empresa disponibilizou outro(s) equipamento(s) / utensílio(s) similar(es) para que não haja comprometimento na prestação dos serviços?

() SIM () NÃO

Assinatura e carimbo de servidor da escola e carimbo da escola:

Assinatura e carimbo de um representante da empresa de alimentação escolar:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XXIII – Declaração de Retirada de Material da Cozinha

ESPAÇO PARA PREENCHIMENTO NA DATA DA DEVOLUÇÃO DO EQUIPAMENTO

O(s) equipamento(s) / utensílio(s) foi(foram) devolvido(s) na data de
___/___/___ em sua integralidade, em pleno funcionamento.

Assinatura e carimbo de servidor da escola e carimbo da escola:

Assinatura e carimbo de um representante da empresa de alimentação escolar:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XXIV. Termo de recebimento de produtos da Agricultura Familiar

Atesto que a Secretaria de Estado da Educação (SEDU), CNPJ nº 27.080.563/0001-93, por meio da Escola _____ recebeu em ____/____/____, às _____ horas, _____ da(s) Cooperativas/Associações(es): _____ os produtos abaixo relacionados:

Produto	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total (*)
TOTAL				R\$

(*) Anexar as notas fiscais

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está(ao) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta unidade escolar, pelo(s) qual(is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar.

Representante do fornecedor (nome completo, CPF)

Representante da empresa de alimentação (nome completo, CPF)

Representante da unidade escolar (nome completo e Carimbo)



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ATESTO o **não recebimento** do gênero alimentício entregue pela Cooperativa/Associação contratada por essa SEDU para fornecimento de alimentos, pelos motivos expostos:

Produto não recebido / motivo:

Data: _____, _____ de _____ de _____.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XXV – Declaração de Conhecimento dos Locais e Condições.

Declaração de Conhecimento dos Locais e Condições

Declaro que a empresa

(nome empresarial da licitante) inscrita no CNPJ nº:

com sede na _____
(nº _____ de
inscrição) _____

_____, (endereço completo) por
intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a)
_____, infra-assinado, portador(a) da Carteira de
Identidade nº _____ e do CPF/MF nº
_____, para fins do disposto no Edital, tem pleno
conhecimento de todas as exigências relacionadas à execução dos serviços
objeto do referido Pregão, que conhece as condições locais para execução do
objeto, e que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes
à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não
utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças
técnicas ou financeiras com a contratante.

_____, ____ de _____ de _____.

Nome do Declarante

Nº CPF do Declarante



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XXVI – Matriz de Alocação de Riscos

MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

1. INTRODUÇÃO

Toda e qualquer atividade humana está sujeita à ocorrência de eventos (riscos) que podem impactar, positiva ou negativamente, nos resultados inicialmente pretendidos. Dessa maneira, o gerenciamento de riscos deve fazer parte da governança de qualquer instituição que possui, entre os seus objetivos, a melhoria dos sistemas de gestão.

O gerenciamento de riscos ainda pressupõe a implementação de ações contínuas e coordenadas, que visam o planejamento, a organização e o controle dos recursos relacionados a eventos que possuem potencial para comprometer o sucesso das metas estabelecidas.

Nesse sentido, após a identificação e análise de potenciais riscos na fase de execução contratual, a depender do seu nível e do vulto envolvido, deverá ser providenciada a alocação de ações mitigadoras, sejam preventivas ou corretivas, à Administração Pública e ao contratado, nos termos estabelecidos no art. 103, da Lei Federal nº 14.133/2021, *in verbis*:

Art. 103. O contrato poderá identificar os riscos contratuais previstos e presumíveis e prever matriz de alocação de riscos, alocando-os entre contratante e contratado, mediante indicação daqueles a serem assumidos pelo setor público ou pelo setor privado ou daqueles a serem compartilhados.

Portanto, a **Matriz de Alocação de Riscos** tem a finalidade de embasar a alocação de riscos entre o contratante e o contratado, de modo que seja possível considerar uma taxa de risco compatível com o objeto da licitação, quando o risco for atribuído ao contratado, nos termos dos **artigos 22 e 103, da Lei Federal nº 14.133/2021**.

Ademais, também deve ser considerado que a Matriz de Alocação Risco pode ser elaborada a partir da identificação de ações a serem executadas pelo contratado e/ou pela Sedu que possam mitigar a ocorrência do evento por meio da vinculação de obrigações contratuais.

2. ALOCAÇÃO DOS RISCOS IDENTIFICADOS NA FASE DE EXECUÇÃO CONTRATUAL DO GERENCIAMENTO DE RISCOS

Neste tópico, pretende-se alocar as ações que possam prevenir ou contingenciar eventos (riscos) de níveis médio e alto identificados no gerenciamento de riscos, que possuem maior potencial para comprometer ou inviabilizar os procedimentos que envolvem o início da vigência do instrumento contratual, o planejamento para a implantação, entrega e execução do objeto contratado/adquirido.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XXVI – Matriz de Alocação de Riscos

RISCO 03: atraso no início da execução do instrumento contratual.		
Probabilidade:	() Pouco Provável (x) Provável () Muito Provável	
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto	
Nível de Risco:	() Baixo () Médio (x) Alto	
Dano(s)/Consequência(s)		
1. Atraso na entrega do objeto da contratação/aquisição; 2. Demora no atendimento da política pública educacional.		
Ação	Descrição da(s) ação(ões) de mitigação atribuída(s) à Sedu	Responsável(is)
1	Convocar o contratado para realizar reunião de início da contratação, registrada em ata, a fim de esclarecer eventuais dúvidas acerca do modelo de execução e de gestão do objeto contratado/adquirido, incidência ou não do IMR ou de outro critério de avaliação dos serviços a serem prestados, bem como explicitar as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Gestores e fiscais da Suae constantes no instrumento contratual.
2	Notificar o contratado quanto ao descumprimento do prazo de início de execução, estabelecer prazo para o saneamento da desconformidade e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Gestores e fiscais da Suae constantes no instrumento contratual.
3	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção, ante a inércia do contratado.	Gestores e fiscais da Suae constantes no instrumento contratual, mediante a devida autorização da Autoridade Competente para o prosseguimento.
4	Providenciar os procedimentos para a rescisão do instrumento contratual em caso de inércia do contratado e/ou de atraso superior ao aceitável conforme definição no instrumento contratual, que impossibilite a sua continuidade.	Gestores e fiscais da Suae constantes no instrumento contratual, mediante a devida autorização da Autoridade Competente para o prosseguimento.
5	Convocar a próxima empresa classificada para assumir a execução do objeto, se houver essa possibilidade.	Agente/Comissão de Contratação, mediante justificativa das áreas requisitante e técnica e



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XXVI – Matriz de Alocação de Riscos

		autorização da Autoridade competente.
Ação	Descrição da(s) ação(ões) de mitigação atribuída(s) ao contratado	Responsável(is)
1	Comparecer às reuniões para as quais for convocado.	Preposto do contratado.
2	Cumprir integralmente todas as disposições estabelecidas no Termo de Referência, no Edital e no instrumento contratual.	Preposto do contratado.
3	Requisitar tempestivamente, quando couber, esclarecimentos acerca de quaisquer procedimentos que suscitem dúvidas e que possam impactar na execução do objeto contratado/adquirido.	Preposto do contratado.

RISCO 04: desconformidades na execução e/ou descumprimento de cláusulas contratuais por parte do contratado.		
Probabilidade:	() Pouco Provável (x) Provável () Muito Provável	
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto	
Nível de Risco:	() Baixo () Médio (x) Alto	
Dano(s)/Consequência(s)		
1. Falhas na execução do objeto contratado/adquirido; 2. Atendimento inadequado da política pública educacional; 3. Baixa qualidade técnica na execução do objeto contratado/adquirido; 4. Danos financeiros ao erário.		
Ação	Descrição da(s) ação(ões) de mitigação atribuída(s) à Sedu	Responsável(is)
1	Convocar o contratado para reuniões periódicas, registrando-as em ata, a fim de esclarecer eventuais dúvidas e ajustar os procedimentos relativos à execução e gestão do objeto contratado.	Gestores da Suae do instrumento contratual.
2	Notificar o contratado quanto ao descumprimento de quaisquer disposições e/ou procedimentos estabelecidos no Termo de Referência, no Edital e no instrumento contratual, indicando o prazo para a regularização, bem como as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Gestores da Suae do instrumento contratual.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XXVI – Matriz de Alocação de Riscos

3	Providenciar o pagamento conforme resultado obtido, aplicando-se os parâmetros definidos no IMR, quando couber.	Gestores da Suae do instrumento contratual.
4	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção, ante a inércia do contratado.	Gestores da Suae do instrumento contratual.
5	Notificar, caso o contratado tenha feito a opção pelo seguro-garantia, a seguradora quanto às irregularidades identificadas, a fim de que ela acompanhe os procedimentos para o saneamento ou o possível acionamento do seguro.	Gestores da Suae do instrumento contratual.
6	Providenciar a rescisão do instrumento contratual em caso de inércia do contratado e/ou seja identificada a impossibilidade de sua continuidade.	Autoridade Competente, mediante devida justificativa de Gestores da Suae.
7	Convocar a próxima empresa classificada para assumir a execução do objeto, se houver essa possibilidade.	Agente/Comissão de contratação, mediante autorização da Autoridade Competente e da devida justificativa da área gestora.
Ação	Descrição da(s) ação(ões) de mitigação atribuída(s) ao contratado	Responsável(is)
1	Comparecer às reuniões para as quais for convocado.	Preposto do contratado.
2	Cumprir integralmente todas as disposições estabelecidas no Termo de Referência, no Edital e no instrumento contratual.	Preposto do contratado.
3	Requisitar tempestivamente, quando couber, esclarecimentos acerca de quaisquer procedimentos que suscitam dúvidas e que possam impactar na execução do objeto contratado.	Preposto do contratado.
4	Apresentar, quando cabível, plano de ação, contemplando os respectivos prazos para a regularização das desconformidades identificadas.	Preposto do contratado.

RISCO 05: inadimplência fiscal, tributária, previdenciária e trabalhista pelo contratado.	
Probabilidade:	() Pouco Provável (x) Provável () Muito Provável
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto
Nível de Risco:	() Baixo () Médio (x) Alto
Dano(s)/Consequência(s)	



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XXVI – Matriz de Alocação de Riscos

1. Irregularidade do contratado; 2. Deficiência na execução do objeto contratado/adquirido; 3. Atendimento inadequado da política pública educacional; 4. Rescisão do instrumento contratual; 5. Potencial criação de passivo (trabalhista/previdenciário) para a Administração.		
Ação	Descrição da(s) ação(ões) de mitigação atribuída(s) à Sedu	Responsável(is)
1	Estabelecer claramente no Termo de Referência e no Edital a exigência da garantia de execução contratual a fim de que, na ocorrência do sinistro, seja possível utilizar esse instrumento para o adimplemento de eventual inobservância de obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, bem como para o adimplemento de eventuais multas administrativas cujos procedimentos tenham sido finalizados.	Gestores e Técnicos das áreas requisitante e técnica da Suae na elaboração do TR. A EPPC/Sedu, no acompanhamento preventivo da adequação dos documentos com suas respectivas listas de verificação. Agente/Comissão de Contratação na elaboração do Edital.
2	Acompanhar a regularidade do contratado, notificá-lo quanto à identificação da ausência de certidões válidas, estabelecer prazo para a devida regularização e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Gestores e fiscais da Suae que constam no instrumento contratual.
3	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção, ante a inércia do contratado.	Gestores e fiscais da Suae que constam no instrumento contratual.
4	Providenciar os procedimentos para a rescisão do instrumento contratual em caso de inércia do contratado e/ou seja identificada a impossibilidade de sua continuidade.	Autoridade Competente, mediante a devida justificativa dos Gestores e fiscais da Suae que constam no instrumento contratual.
5	Convocar a próxima empresa classificada para assumir o objeto contratado, se houver essa possibilidade.	Agente/Comissão de Contratação, mediante justificativa da área gestora e autorização da Autoridade competente.
Ação	Descrição da(s) ação(ões) de mitigação atribuída(s) ao contratado	Responsável(is)



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XXVI – Matriz de Alocação de Riscos

1	Cumprir integralmente todas as disposições estabelecidas no Termo de Referência, no Edital e no instrumento contratual.	Preposto do contratado.
3	Apresentar, quando cabível, plano de ação, contemplando os respectivos prazos para a regularização das certidões.	Preposto do contratado.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

CONTRATO Nº XXXX.XXXXXX.XXXXX.XX

DISPENSA DE LICITAÇÃO NOS TERMOS DO ART. 75, VIII E §6º, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021.

PROCESSO Nº 2026-728Z4

ID CIDADES Nº XXXX.XXXXXXXXXXXXXX.XX.XXXX

LOTE XX

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO E A EMPRESA _____ PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, PARA ATENDER AOS ESTUDANTES MATRICULADOS EM UNIDADES ESCOLARES DA REDE ESTADUAL DE ENSINO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO.

O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, por intermédio da Secretaria de Estado da Educação, adiante denominada CONTRATANTE, inscrita no CNPJ sob o nº 27.080.563/0001-93, com sede na Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085, representada legalmente pela sua Secretária ANDRÉA GUZZO PEREIRA, nomeada pelo Decreto nº 719-S, de 06/04/2026, publicado no DIO de 07/04/2026, portadora da Matrícula Funcional nº 487342 e a Empresa XXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada CONTRATADA, com sede XXXXXXXXXXXXXXXX, E-mail XXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXX, neste ato representado(a) por XXXXXXXXXXXXXXXX¹, conforme atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada nos autos, ajustam o presente CONTRATO de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, PARA ATENDER AOS ESTUDANTES MATRICULADOS EM UNIDADES ESCOLARES DA REDE ESTADUAL DE ENSINO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 5.545-R/2023, de acordo com os termos do processo acima mencionado, parte integrante deste instrumento independente de transcrição, juntamente com a Proposta apresentada pela

¹ Os dados do representante da empresa estão registrados à peça #XX, classificada como sigilosa no E-DOCS, em conformidade com as disposições da Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), para atender as normas de privacidade estabelecidas - Conforme Informativo GECOV 004 - Contratos e LGPD.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

CONTRATADA, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas as condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste CONTRATO, que se regerá pelas Cláusulas Seguintes.

1 - CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 - O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada em serviço de alimentação e nutrição, com dedicação exclusiva de mão de obra, para atender aos estudantes matriculados em unidades escolares da rede estadual de ensino do Estado do Espírito Santo, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, Anexo a este Contrato.

1.2 - Integram este Contrato, como partes indissociáveis e independentemente de transcrição, os seguintes anexos:

- (a) o Termo de Referência e todos os seus Anexos;
- (b) a Proposta Comercial da Contratada.

2 - CLÁUSULA SEGUNDA: DO PREÇO

2.1 - O valor total da contratação é de R\$ **XXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXX)** e corresponde à faixa 1 do Lote **XX**.

2.2 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.3 - O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

2.4 - O reequilíbrio econômico e financeiro, em qualquer de suas espécies, em especial o reajuste e a repactuação, observará, conforme a natureza do objeto contratual, as regras previstas nos arts. 45 a 53 do Decreto Estadual nº 5545-R/2023 e na Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive quanto à renúncia irretratável por ausência de requerimento formal durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação (art. 46 do Decreto).

2.5 - Os preços contratados são fixos, somente podendo ser repactuados/reajustados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro após o interregno de um ano, mediante solicitação do contratado.

2.6 - O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação/reajuste será contado:

2.7 - Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a repactuação observará a data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 2.8 - Para os custos decorrentes do mercado: o reajuste deve ter como data-base a data do orçamento utilizado para balizamento, neste caso, o preço referencial (**maio/2026**).
- 2.9 - Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.
- 2.10 - Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente do momento de sua implementação.
- 2.11 - A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços. (art. 135, § 4º, da Lei n.º 14.133/2021).
- 2.12 - Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias. (art. 135, § 5º, da Lei n.º 14.133/2021).
- 2.13 - É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.
- 2.14 - Na repactuação, o contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.(art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei n.º 14.133/2021)
- 2.15 - Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.
- 2.16 - A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.
- 2.17 - Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.
- 2.18 - Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

2.19 - Após o interregno de um ano, mediante pedido do contratado, os preços iniciais para os custos decorrentes de mercado poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice **INPC – IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula:

$$VR = V (I - I^o) / I^o, \text{ onde:}$$

VR = Valor do reajuste;

V = Valor atual do contrato ou da parcela a ser reajustada;

I^o = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à mês-base;

I = Índice relativo ao mês de reajuste.

2.20 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

2.21 - No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

2.22 - Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

2.23 - Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, será adotado o novo índice definido para a Administração Estadual na contratação de serviços semelhantes.

2.24 - A repactuação e o reajuste de preços serão formalizados por apostilamento.

2.25 - As repactuações e os reajustes não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133, de 2021.

2.26 - O contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

2.27 - A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados. A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.

3 - CLÁUSULA TERCEIRA: DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1 - O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

4 - CLÁUSULA QUARTA: DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

4.1 - O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano, compreendendo 202 dias letivos, e terá início a partir da publicação do respectivo instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas – PCNP.

4.2 - Aplica-se a este Contrato a hipótese de extinção prevista no art. 106, III, da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante justificativa da medida excepcional e prévia oitiva da Procuradoria Geral do Estado.

4.3 - A rescisão antecipada se dará por motivo de conclusão do procedimento licitatório regular, sem que isso acarrete direito de indenização para a contratada.

5 - CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento.

5.2 - A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- a) Gestão/Unidade: 420101;
- b) Fonte de Recursos: 500/501/552;
- c) Programa de Trabalho: 12.306.0032.6684, 12.361.0032.2354 e 12.362.0032.2356;
- d) Elemento de Despesa: 3.3.90.30 e 3.3.90.39.

5.3 - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

6 - CLÁUSULA SEXTA: GARANTIA DE EXECUÇÃO

6.1 - A CONTRATADA prestará garantia de execução contratual no valor de R\$ _____, na modalidade de _____, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato.

6.2 - O prazo de garantia de execução contratual e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

6.3 - A validade da garantia, em qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá contemplar a vigência do contrato e 30 dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

6.5 - Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

6.6 - Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

6.7 - A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de 10 (dez) dias, inclusive quando houver Termo Aditivo.

6.7.1 - A inobservância do prazo fixado para apresentação ou renovação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento), o qual poderá ser glosado de pagamentos devidos.

6.7.2 - O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover o bloqueio dos pagamentos devidos à CONTRATADA, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato, a título de garantia.

6.7.3 - A CONTRATADA, a qualquer tempo, poderá substituir o bloqueio efetuado com base nesta cláusula por quaisquer das modalidades de garantia previstas em lei, sem prejuízo da manutenção da multa aplicada.

7 - CLÁUSULA SÉTIMA: DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO SERVIÇO

7.1 - O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7.2 - O objeto do contrato será recebido provisoriamente, observadas as seguintes etapas sequenciais:

7.2.1. Após executado o serviço e estando em condições de ser recebido na forma estabelecida na contratação, o contratado deverá comunicar à fiscalização, por escrito, a fim de que seja realizada conferência quanto ao cumprimento das exigências de caráter técnico;

7.2.2. Emitir termo detalhado, por fiscal ou comissão designada, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca da medição da parcela do contrato;

7.2.3. Analisar demais documentos previstos na contratação, por gestor ou comissão designada.

7.3 - Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) dias, pelo fiscal e pelo gestor, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências contratuais.

7.4 - O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

7.5 - O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico, na forma do art. 11 do Decreto 5545-R, de 2023.

7.6 - O gestor do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo, na forma do art. 10 do Decreto 5545-R, de 2023.

7.7 - Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

7.7.1. O fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado da execução do objeto e, se for o caso, poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.7.2. O gestor do contrato deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório;

7.8 - Caso a fiscalização identifique irregularidades que impeçam o recebimento provisório dos serviços, o gestor ou fiscal devem indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

7.9 - Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.10 - O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.11 - A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.12 - O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.13 - Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.14 - O gestor do contrato deve comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.15 - Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

7.16 - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.17 - O contrato será recebido definitivamente, observadas as seguintes etapas sequenciais:

7.17.1 - Após concluídos os serviços e obrigações previstos no contrato, realizar a avaliação do funcionamento, produtividade dos equipamentos e/ou instalações, quando couber, incluindo testes e ensaios que forem necessários; e

7.17.2 - Emitir termo detalhado, pelo gestor ou comissão designada, para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados.

8 - CLÁUSULA OITAVA: DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

8.1 - São obrigações do Contratado:

8.1.1 Cumprir todas as obrigações, as condições e os prazos relativos à execução dos serviços contratados, conforme definido no Termo de Referência;

8.1.2 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

8.1.3 Alocar os profissionais necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, utilizando os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e à legislação de regência;

8.1.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

8.1.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos o valor correspondente aos danos sofridos;

8.1.6 Visando ao regular cumprimento do contrato firmado com a Administração Pública, a CONTRATADA, nos termos do Decreto nº 4.251-R, de 21 de maio de 2018, se obriga a efetivar a contratação de mão-de-obra necessária à execução da obra ou serviço advindos do sistema penitenciário estadual, no percentual de 6% (seis por cento) da mão-de-obra total para a execução do objeto contratual, nos termos da Lei complementar nº 879/2017.

8.1.7 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante, de agente público que



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

desempenhe(ou) função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei 14.133/2021;

- 8.1.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, ou Dissídio Coletivo de Trabalho das categorias abrangidas pelo contrato, e por todas as obrigações e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sociais, comerciais e os demais previstos em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante, nos termos do artigo 121 da Lei 14.133/2021;
- 8.1.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, assim que possível, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução dos serviços;
- 8.1.10 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto;
- 8.1.11 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 8.1.12 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 8.1.13 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 8.1.14 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência;
- 8.1.15 Outras obrigações previstas em lei, neste Contrato ou em seus anexos, inclusive no Termo de Referência.

8.2 - Responsabilizar-se-á, integralmente, pelos atendimentos a serem fornecidos nos termos da legislação vigente, prezando pela qualidade dos alimentos ofertados, realizando todos os procedimentos relacionados ao armazenamento, preparo e fornecimento das refeições nas dependências da Contratante, em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle- APPCC, de acordo com a Resolução RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Resolução RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Resolução CD/FNDE nº. 006/2020, bem como suas atualizações e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

8.3 - Responsabilizar-se-á, integralmente, pelo descarte correto das sobras limpas e sujas em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 8.4 - Executar os serviços com responsabilidade técnica, observando as condições de higiene e segurança em todas as etapas de produção da alimentação.
- 8.5 - Contratar pessoal qualificado e capacitado e, tratando-se de mão de obra de nutricionista deve, obrigatoriamente, estar regularmente inscrita no Conselho Regional de Nutrição 4ª Região, nomeando ainda uma Nutricionista Coordenadora do Contrato e representante legal.
- 8.6 - A contratada deverá constituir filial regional no Estado do Espírito Santo, em até 30 dias corridos após assinatura do contrato e manter durante a prestação do serviço.
- 8.7 - Manter filial no Estado do Espírito Santo com vistas ao funcionamento de escritório, central de abastecimento, equipe volante para substituição, logística e execução de demais serviços, bem como assegurar o atendimento diário às escolas durante o período de funcionamento em horário comercial, de segunda-feira a sexta-feira.
- 8.8 - Considerando a natureza contínua e essencial do serviço de alimentação escolar, a exigência de manutenção de uma filial no Estado do Espírito Santo se justifica pela necessidade de garantir a imediata reposição de mão de obra, resolução ágil de imprevistos operacionais e fiscalização efetiva da execução contratual. A filial possibilita a supervisão direta dos serviços, assegurando o cumprimento das normas higiênico-sanitárias, nutricionais e logísticas estabelecidas, além de proporcionar maior segurança jurídica e eficiência na gestão contratual. Ademais, a exigência contribui para o desenvolvimento econômico local, garantindo a retenção de tributos no estado e incentivando a geração de empregos regionais.
- 8.9 - Caso a Contratada possua registro em CRN de outra jurisdição que não a 4ª Região RJ/ES (CRN-4), deverá apresentar no prazo de até 30 dias corridos a contar da instituição de filial no estado, comprovação do registro secundário no CRN-4, bem como, providenciar todos os procedimentos para a correta emissão do Atestado de Responsabilidade Técnica - ART, em conformidade com a legislação do CRN-4.
- 8.10 - A contratada deverá apresentar imediatamente após a solicitação do registro secundário, o protocolo de requerimento emitido pelo CRN-4.
- 8.11 - O não cumprimento dos prazos estabelecidos poderá resultar em sanções administrativas conforme previsto neste Termo de Referência e na legislação aplicável.
- 8.12 - Utilizar, na execução do contrato, apenas veículos para utilização exclusiva no transporte de alimentos, conforme exigências da Legislação Sanitária Vigente e Portaria 069-R, de 26 de setembro de 2007 expedida pela Secretaria de Saúde - Sesa do Espírito Santo e item 4.9 da Resolução RDC nº. 216 de 15/09/2004 expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e posteriores alterações, bem como suas atualizações/revogações.
- 8.13 - Os veículos devem ser adequados, em quantidade suficiente para atender à logística de distribuição da alimentação entre as Unidades Escolares, declarando, ainda, estar ciente de que deverá apresentar em até 30



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

dias corridos, a contar da assinatura do contrato, a Licença Sanitária de todos os veículos que serão utilizados nos serviços.

8.14 - A contratada deverá apresentar imediatamente após a solicitação do registro secundário, o protocolo de requerimento emitido pela vigilância sanitária.

8.15 - A Contratada deverá responsabilizar-se, totalmente, pelo abastecimento do gás de cozinha, sendo responsabilidade da escola a aquisição do vasilhame.

8.16 - Quanto à legislação:

8.17 - Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria de Estado da Educação do Espírito Santo.

8.18 - Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

8.19 - Cumprir todas as normas e procedimentos federais e estaduais, bem como observar as orientações da Organização Mundial de Saúde - OMS e da Secretaria de Estado da Educação do Espírito Santo - Sedu.

8.20 - Atender as normas do PNAE, Lei nº 11.947/2009 e Resolução RDC/FNDE nº 006/2020 e respectivas atualizações.

8.21 - Quanto as dependências e instalações físicas das unidades escolares:

8.22 - Manter as instalações físicas em perfeitas condições, devendo ser compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, efetuando adequações necessárias para sua manutenção, conforme Anexo XVIII, sem ônus para Contratante.

8.23 - Providenciar a adequação dos ambientes de armazenamento, preparo e distribuição da alimentação escolar nas unidades escolares, conforme Anexo XVIII, quando não apresentarem as condições necessárias ao bom funcionamento.

8.24 - Apresentar um plano de ação com alternativas para o preparo e distribuição da alimentação escolar, em parceria com a escola para validação da Sedu Central, quando houver necessidade de adequação ou reforma dos espaços cedidos, bem como das instalações, a fim de evitar a descontinuidade da execução contratual.

8.25 - Deverá devolver as instalações físicas em perfeitas condições de conservação e de higiene.

8.26 - Em caso de dano na edificação, causado por mau uso ou dolo de seus empregados contratados, terceirizados e demais prestadores de serviços, a Contratada deverá providenciar as adequações necessárias, no prazo máximo de 30 dias corridos, a contar da notificação da Contratante.

8.27 - A Contratante pode autorizar o uso de espaços de unidades escolares da rede pública estadual de ensino, inclusive a cozinha, nos dias disponíveis, para a realização de eventos por terceiros, com curta



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

duração, que não atentem contra a ordem e os bons costumes, observando os procedimentos da Portaria Sedu nº 072/2019 e posteriores alterações.

8.28 - Para a utilização dos espaços, a Contratada em conjunto com a unidade escolar, deverá elaborar o inventário dos itens em estoque, equipamentos e utensílios, antes e depois do evento, bem como observar os procedimentos internos da Contratante. Em caso de constatação de prejuízo à Contratante, esta notificará os responsáveis para a devida reposição ao erário.

8.29 - É vedada a utilização dos serviços da contratada em caso de cessão das unidades escolares, bem como utilização dos insumos da cozinha que fazem parte desta contratação.

8.30 - Em casos de emergência ou calamidade pública, os espaços das unidades escolares (cozinha, estoque, refeitório) poderão ser utilizados como apoio à comunidade pelo tempo necessário para reestabelecimento da situação.

8.31 - Quanto ao mobiliário, equipamento e utensílios:

8.32 - A Contratante deverá adquirir os utensílios e equipamentos necessários, de acordo com o enxoval mínimo – Anexo XIX, para o fornecimento da alimentação escolar, em que a Contratada deverá manter em uso e em bom estado de conservação, durante a vigência do contrato, os equipamentos e utensílios necessários para execução dos serviços, realizando as reposições, aquisições e instalações que se fizerem necessárias, conforme Anexo XIX, visando a garantia do atendimento aos estudantes conforme a necessidade de cada unidade escolar.

8.33 - A Contratante deverá disponibilizar os utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços, quer seja por tipo ou por quantidade, de acordo com o Anexo XIX.

8.34 - Deverá preencher e assinar o Anexo XX do Termo de Referência, a ser assinado também pelo fiscal de contrato e pela Contratada, por ocasião da entrega de qualquer item de cozinha adquirido pela Contratante para uso pela Contratada na alimentação escolar, devendo a Contratada, enviar uma cópia legível, por e-mail, à Subgerência de Alimentação Escolar- Suae.

8.35 - Deverá preencher e assinar o Anexo XX do Termo de Referência, a ser assinado também pelo fiscal de contrato e pela Contratada, por ocasião da reposição de qualquer item de cozinha, bem como enviar uma cópia legível, por e-mail, à Subgerência de Alimentação Escolar- Suae.

8.36 - A Contratada deverá substituir as canecas de polycarbonato e as tigelas de melamina que contenham avarias como arranhões, lascas e partes quebradas, ou mediante solicitação da Contratante ou, obrigatoriamente a cada 6 meses considerando a higiene e qualidade do material, devendo entregar os comprovantes junto com o inventário intermediário e/ ou final.

8.37 - A Contratada deverá realizar as instalações dos equipamentos das dependências da cozinha, e realizar o teste de estanqueidade naqueles que utilizam gás com os materiais adequados.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

8.38 - Disponibilizar termômetro doméstico para aferição da temperatura dos alimentos produzidos e dos equipamentos, efetuando a troca sempre que se fizer necessário. Além disso, o comprovante digitalizado de que a cozinha possui o item em funcionamento, deve ser enviado à Contratante em até 15 dias corridos, após o início do ano letivo ou Contrato.

8.39 - Poderá ser avaliada pela Contratante a real necessidade de reposição de equipamentos e utensílios ou de manutenção dos equipamentos, devendo ser levado em consideração o desgaste natural pelo uso durante o período contratual.

8.40 - É de responsabilidade da Contratada comunicar imediatamente a Contratante as eventuais trocas e reposições de utensílios e equipamentos.

8.41 - É de responsabilidade da contratada comunicar à Contratante todas as ocorrências de substituição, reposição, remanejamento, baixa (recolhimento equipamento em desuso realizado pela Contratante), ingresso e/ou extravio ou dano, para as providências junto ao Setor de Almoxarifado, bem como aos procedimentos de identificação via patrimônio, devendo observar o item 8.1.10.1.

8.42 - Para os casos de substituição, reposição e reingresso deverão ser entregues Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica- DANFE e Termo de Doação do equipamento para a direção da unidade escolar, que encaminhará via E-Docs para a Subgerência de Almoxarifado - Salmox, que adotará as providências cabíveis.

8.43 - A reposição dos equipamentos deverá ser feita à medida que haja a constatação de necessidade, a fim de não comprometer a prestação dos serviços, de modo que ao final do contrato todos os equipamentos e utensílios estejam em boas condições de uso, de acordo com o inventário inicial, devendo observar o item 8.1.11.

8.44 - Os equipamentos e utensílios a serem repostos deverão ser providenciados pela Contratada em até 7 dias úteis após identificação de necessidade pela Contratante.

8.45 - Quanto aos inventários:

8.46 - Os utensílios e os equipamentos deverão ser inventariados (Anexo XXII do Termo de Referência), conjuntamente pela Contratada e pela Direção de cada unidade escolar, devendo conter, obrigatoriamente, a assinatura e carimbo da escola, da direção e do representante da empresa, bem como o envio do inventário original digitalizado a GAE/Suae.

8.47 - Deverá a Contratada encaminhar à GAE/Suae o cronograma de execução dos inventários a serem realizados, em 5 dias úteis, a contar do primeiro dia de execução do contrato.

8.48 - Inicial: A Contratada deve apresentar em até 30 dias corridos, a contar do primeiro dia de execução do serviço (assinatura do contrato).

8.49 - Intermediário: Deve ser apresentado em até 30 dias corridos, a contar do último dia letivo realizado, anualmente, contendo a atualização nos casos de aquisição ou retirada de equipamentos, bem como reposições e manutenções necessárias.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

8.50 - Final: Deve ser apresentado em até 15 dias corridos, antes do término do contrato, já com as devidas reposições realizadas e com os equipamentos e utensílios no mesmo estado de conservação do início do contrato.

8.51 - A Contratada deverá disponibilizar uma cópia à unidade escolar após a finalização dos inventários.

8.52 - Caso a execução do serviço não seja iniciada por motivo de força maior ou circunstâncias alheias, fica suspensa a elaboração do item 8.1.11 enquanto perdurar a situação, devendo a Contratante comunicar à Contratada o prazo para a realização do inventário quando já estiver regularizada a situação que suspendeu a sua execução.

8.53 - Deverá ser preenchido exclusivamente no modelo disposto no Anexo XXII do Termo de Referência.

8.54 - Deverá ser realizado em conjunto com o Diretor Escolar e, na sua ausência, deverá ser realizado com o Superintendente Regional, Assessor Administrativo ou por um servidor indicado por estes, o qual esteja vinculado à sua Superintendência, para que possa representar a Contratante.

8.55 - Deverá conter assinatura e carimbo de identificação da escola, do Diretor Escolar ou dos servidores acima permitidos, e do nutricionista responsável por sua elaboração.

8.56 - Deve ser inserido no inventário a condição do bem, número de utensílios/equipamentos e quando couber, o número do patrimônio, descrevendo na observação os itens que não estiverem contidos no modelo de inventário, devendo constar na listagem de itens extras.

8.57 - As condições dos utensílios e equipamentos deverão ser classificadas de acordo com as condições a seguir:

8.58 - Bom (B): Equipamentos, panelas de pressão e utensílios íntegros, em perfeito funcionamento, com todas as peças, alças, tampas, bom fio de corte, sem corrosão, fissuras, furos, escoras e ferrugem, borracha íntegra no caso de geladeira, freezer e panelas de pressão.

8.59 - Necessita manutenção (M): Apenas equipamentos e panelas de pressão em perfeito funcionamento que podem apresentem pequenos arranhões, indícios de ferrugem, comprometimento na borracha de vedação que necessite de manutenção ou alguma reposição de peça.

8.60 - Ruim (R): Equipamentos, panelas de pressão e demais utensílios funcionando ou não, que apresentem corrosões, escoras, ferrugens, lâminas sem corte, falta de peças (puxador, cabo, tampa, grades de apoio, borracha de vedação, queimadores, etc.), fios expostos, partes retorcidas ou amassadas, quebrados e com desempenho comprometido, conforme citado nos exemplos deste item.

8.61 - Os demais utensílios não serão passíveis de manutenção, devendo ser classificados apenas como “B” (bom) ou “R” (ruim).

8.62 - Quando um item for classificado como “M” ou “R”, deverá ser especificado no campo de observação do Anexo XXI do Termo de Referência o motivo pelo qual foi dada a condição.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

8.63 - Os equipamentos e utensílios repostos pela empresa Contratada, constantes no inventário, serão incorporados ao patrimônio da escola, com o devido aval e inserção do sistema do Setor de Almoxarifado e no sistema contábil.

8.64 - À medida que a reposição for realizada, a Contratada deverá apresentar a Contratante o comprovante de reposição assinado em conjunto com a direção escolar, sobre os itens repostos que serão incorporados ao enxoval da unidade escolar.

8.65 - Os equipamentos e utensílios disponibilizados e utilizados pela Contratada que visam otimizar o atendimento, além dos exigidos no Enxoval Mínimo – Anexo XIX, não serão incorporados ao inventário.

8.66 - A reposição dos utensílios deverá ocorrer dentro dos padrões descritos no enxoval mínimo – Anexo XIX.

8.67 - A Contratada deverá comunicar à GAE/Suae e efetuar a manutenção preventiva e corretiva da panela de pressão e equipamentos, durante toda vigência do contrato, conforme demandado pela Contratante e ainda deve manter constante limpeza das instalações, utensílios e equipamentos utilizados.

8.68 - Excepcionalmente, para fins de manutenção, os equipamentos e panelas de pressão poderão ser retirados de sua unidade escolar com autorização do diretor escolar (Anexo XXIII do Termo de Referência). O traslado e o armazenamento desses bens durante a manutenção é de responsabilidade da Contratada e sua perda, extravio ou dano permanente incorrerá na aquisição de um equipamento novo.

8.69 - Deverá ainda, providenciar equipamentos e panelas de pressão em substituição temporária àqueles que estão em manutenção até a devolução do bem, conforme prazo estabelecido no item 8.44.

8.70 - A Contratada deverá providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Secretaria de Estado da Educação, por culpa ou dolo de seus empregados ou prestadores de serviço, integrando-os ao inventário da unidade.

8.71 - Os comprovantes de suprimento e reposição deverão estar disponíveis em arquivo próprio, em cada Unidade de Ensino, para eventuais consultas, constando, inclusive, no inventário a ser entregue à GAE/Suae.

8.72 - Durante a execução do contrato, a Contratada deverá disponibilizar equipamentos e utensílios necessários para não causar prejuízos à execução e otimização dos serviços, quer seja por tipo ou por quantidade, correspondendo ao Anexo XIX.

8.73 - O pagamento do último faturamento somente será liberado após a reposição do inventário, a entrega do inventário final e seus respectivos comprovantes.

8.74 - A referida retenção justifica-se considerando que a Contratada deverá elaborar o inventário dos bens constantes na cozinha do lote arrematado, indicando a quantidade e a classificação da condição, visto que, durante a vigência do contrato será sua responsabilidade realizar as reposições, manutenções e instalações que se fizerem necessárias, condicionando-se assim, a entrega do lote (fim do contrato) nas mesmas condições que o recebeu. As despesas relativas a este item já estão incluídas na composição de custo,



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

evitando-se o enriquecimento ilícito da Contratada. O não cumprimento ensejará a retenção do pagamento para a regularização, conforme, a fim de evitar prejuízos e potencializar a ocorrência de riscos na execução dos serviços à Contratante.

8.75 - Quanto a limpeza e desinfecção:

8.76 - Deverá atender o que dispõe a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 (e posteriores alterações), bem como todas as demais legislações Federais, Estaduais, Municipais e suas atualizações, que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

8.77 - Deverá fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização dos ambientes, dos utensílios, equipamentos e alimentos.

8.78 - Deverá controlar e manter a higienização completa das dependências, inclusive quanto às mesas do refeitório, equipamentos, instalações e utensílios incluídos na prestação de serviços, utilizando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde, contendo rótulo com a indicação do produto, composição, fornecedor, validade e forma de utilização.

8.79 - Executar, supervisionar e realizar o treinamento de pessoal responsável pela limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e equipamentos, com foco no controle eficiente de todas as etapas da produção da alimentação como: recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação escolar, visando reduzir ao máximo os casos de contaminação (física, química e biológica), dentre outros agravos.

8.80 - Manter higiene no preparo, manipulação, distribuição, transporte e armazenamento dos alimentos, compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

8.81 - A Contratada deverá manter as edificações da área de preparo e distribuição de alimentação das unidades escolares em bom estado de higiene e conservação, compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, a fim de garantir a segurança dos estudantes e da comunidade escolar.

8.82 - A Contratada deverá submeter os alimentos, a serem consumidos crus, ao processo de higienização adequado, a fim de reduzir a contaminação superficial, com produtos regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, devendo ser aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

8.83 - A Contratada deverá manter o lixo devidamente acondicionado em lixeiras dotadas de tampa, acionadas sem contato manual e revestidas com saco plástico apropriado, recolhendo-o das dependências da cozinha diariamente, em cada turno ou quantas vezes se fizerem necessárias, devendo ser encaminhados para local apropriado para coleta pelo serviço de saneamento básico do respectivo município.

8.84 - Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos locais de manipulação de alimentos e devem ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 8.85 - Em casos de utilização dos conjuntos de refeitórios para outros fins que não sejam a alimentação escolar, a escola deverá se responsabilizar pela limpeza.
- 8.86 - A Contratada deverá realizar a limpeza das caixas vazadas, bem como de outros recipientes utilizados para armazenamento de alimentos nas dependências da cozinha e estoque.
- 8.87 - Quanto à execução dos serviços:
- 8.88 - A Contratada deverá realizar em até 30 dias úteis, a contar do primeiro dia da execução do Contrato, em cada unidade de ensino, os seguintes serviços:
- 8.89 - Limpeza de caixa de gordura, procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos, análise de potabilidade da água, troca do elemento filtrante da cozinha e elaboração e disponibilização do Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - MBPF;
- 8.90 - Os serviços descritos no item 8.89, deverão ser realizados por empresa devidamente habilitada, devendo observar o art. 122 §1º da Lei Federal nº 14.133/2021, a ser orientado conforme manuais e determinações da Contratante, exceto a troca do elemento filtrante e a elaboração do MBPF, que poderá ser realizado pela própria Contratada.
- 8.91 - Deverá a Contratada encaminhar à GAE/Suae o cronograma de execução dos serviços a serem realizados no prazo de 5 dias úteis, a contar do primeiro dia de execução do contrato.
- 8.92 - Deverá providenciar o comprovante dos serviços descritos no item 8.89 que deverão conter obrigatoriamente:
- 8.93 - Carimbo da escola.
- 8.94 - Nome completo do servidor da escola que acompanhou o serviço (ou o diretor escolar), seu cargo e número de CPF.
- 8.95 - Nome completo do funcionário da prestadora de serviço.
- 8.96 - Data da realização do serviço.
- 8.97 - Os serviços citados no item 8.89, deverão seguir os seguintes prazos, com o devido encaminhamento dos comprovantes de realização, digitalizados para Contratante:
- 8.98 - Semestralmente: A limpeza de caixa de gordura, procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas, depósitos de alimentos, troca do elemento filtrante da cozinha e sempre que se fizer necessário.
- 8.99 - Anualmente: Análise de potabilidade da água e sempre que se fizer necessário.
- 8.100 - Quanto à Educação Alimentar e Nutricional – EAN:
- 8.101 - Propiciar aos estudantes da rede escolar estadual um Programa de EAN com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar os estudantes a respeito da importância dos alimentos, do consumo consciente, entre outros aspectos pertinentes, através de ações educativas para a comunidade escolar, bem como atividades interativas com os estudantes e/ou de forma interdisciplinar, juntamente com a equipe pedagógica da escola, dentro do tema do Programa.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

8.102 - Realizar o Programa de EAN, anualmente, com temas diversos sobre alimentação, devendo a programação conter: local (escola), cronograma, horário, público-alvo, materiais a serem utilizados e o tipo de atividade.

8.103 - Apresentar em até 30 dias úteis, a partir do início do contrato, o programa (item 8.101) a ser desenvolvido nas unidades escolares sob forma de projeto, em formato digital, para apreciação e aprovação da Contratante.

8.104 - Após aprovação pela Contratante, as atividades do Programa de EAN deverão iniciar em até 30 dias em todas as unidades escolares atendidas.

8.105 - Em até 30 dias após o término da execução das atividades do Programa de EAN, enviar à Contratante um relatório final de execução do Programa, em formato digital, contendo o número de estudantes partícipes em cada unidade escolar, fotografia do evento e outros meios/documentos utilizados.

8.106 - Quanto a equipe de trabalho:

8.107 - Manter quadro completo de pessoal técnico, merendeiras e nutricionistas, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

8.108 - Fornecimento de mão de obra de merendeira, especializada e qualificada em preparação e distribuição de alimentação, bem como controle, limpeza, higienização de cozinhas e estoques das unidades escolares.

8.109 - Realizar a contratação de profissionais (merendeiras), em que o processo de seleção exija formação mínima de 5º ano do ensino fundamental, devendo, no decorrer do contrato, estimular ações que visem à conclusão do ensino fundamental, tais como matrículas em cursos de educação de jovens e adultos, flexibilizar horários para estudos, considerando que o trabalho a ser executado irá requerer conhecimentos de medidas, controle de estoque, cálculo de per capita, leitura e aplicação de cardápios e receitas.

8.110 - Supervisionar, treinar e qualificar o pessoal contratado, bem como fornecer uniformes e observar as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Secretaria de Estado da Educação.

8.111 - Manter, em caráter permanente, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais de supervisão, por contrato e durante a execução dos serviços, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas- CRN da região, e um(a) coordenador(a) responsável técnico nutricionista, também habilitado(a) no CRN, com atribuições/autoridade legal por procuração, suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados, que poderá ser um para os contratos firmados com a Contratante.

8.112 - A Contratada deverá encaminhar à Contratante, mensalmente ou sempre que houver alteração, a relação de profissionais de supervisão por escola.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

8.113 - Viabilizar um representante da empresa contratada que deverá permanecer de plantão durante o horário de funcionamento das escolas, para atendimento das demandas da Contratante durante o período de férias escolares.

8.114 - Durante o período de férias escolares, o representante da Contratada (coordenador responsável) deverá permanecer de plantão para atendimento das demandas da Contratante ou poderá designar outro funcionário devidamente habilitado.

8.115 - O(a) coordenador(a) responsável nutricionista deverá executar suas atividades, no mínimo, em horário comercial durante o horário de funcionamento das escolas para atender as demandas da Contratante.

8.116 - Realizar no início do contrato, e sempre que necessário, às suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal técnico e operacional, devendo manter os laudos em arquivo e disponibilizá-los à Contratante quando requisitado.

8.117 - Em caso de afastamento de mão de obra por contaminação relacionadas por doenças infectocontagiosas, deve-se realizar o devido acompanhamento do atestado de saúde, comunicar imediatamente à Contratante, e promover a substituição da mão de obra.

8.118 - A Contratada deverá oferecer aos empregados que forem remanejados ou repostos, inclusive aqueles que ingressarem posteriormente em razão de reposições, as capacitações exigidas pela Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações) e direcionadas a prevenção de acidentes, previamente e assim que assumirem a função, bem como as de orientar quanto as formas de higienização e disseminação de contaminação.

8.119 - Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações), Técnicas Dietéticas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio.

8.120 - O cronograma dos treinamentos e os registros destes deverão ser mantidos em arquivo no escritório da Contratada e disponibilizados para a Contratante quando solicitado.

8.121 - A capacitação, treinamento e qualificação deverão englobar, obrigatoriamente, os temas: ética profissional (e sobre qualquer tipo de discriminação), corrupção e crimes, inclusão social, procedimentos de higienização e segurança, saúde dos profissionais (ex.: sobre câncer de mama, câncer de próstata).

8.122 - Os treinamentos deverão ser realizados durante o período de férias escolares e sempre que necessário, permitindo a reciclagem de conhecimentos sem comprometer a rotina das unidades de ensino, assegurando que a equipe esteja plenamente capacitada para o início de cada período letivo e para atender eventuais mudanças nos protocolos de alimentação.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 8.123 - Desenvolver boas relações com os servidores da Contratante, acatando instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.
- 8.124 - O nutricionista da Contratada deverá realizar no mínimo uma visita semanal em cada escola, a fim de monitorar os seguintes pontos essenciais: higiene alimentar e dos manipuladores, qualidade dos alimentos, processo de preparo, conformidade com as normativas, treinamento da equipe, além de verificar documentações e registros.
- 8.125 - É necessário registrar a visita conforme Anexo V do Termo de Referência e enviar ao gestor do contrato os detalhes das ações implementadas na cozinha para melhorar os resultados. Os relatórios de visita devem ser entregues à contratante sempre que solicitados.
- 8.126 - Comunicar a Contratante, imediatamente, e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.
- 8.127 - Deverá substituir, imediatamente, seus empregados cuja conduta comprometa a prestação do serviço, crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança da escola.
- 8.128 - A substituição também se estende a equipe de profissionais de supervisão e do coordenador(a) responsável nutricionista, ocorrendo no prazo máximo de 5 dias corridos, a sua substituição efetiva, a contar da notificação, por meios eletrônicos formais.
- 8.129 - Manter a equipe de trabalho dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, e fornecer uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, bem como:
- 8.130 - Deverá fornecer todos os materiais de proteção individual e segurança (luvas anticorte de aço, luvas térmicas, máscara descartável individual, calçados fechados e antiderrapantes, toucas, uniformes, aventais, mangotes, fita autoadesiva sem cola para proteção das mãos, entre outros) indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis e suficientes com o número de pessoas empregadas.
- 8.131 - Especificamente, em relação ao uniforme, este deve ser renovado sempre que se fizer necessário.
- 8.132 - Deverá manter nas cozinhas e as suas expensas, toucas descartáveis para disponibilizar aos agentes fiscalizadores que visitarem as cozinhas no desempenho de suas atribuições.
- 8.133 - Manter material de higiene como sabão, papel toalha, álcool 70% e máscara disponível na cozinha em situação de emergência em saúde pública evitando agravar a situação.
- 8.134 - Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente, atentando-se as normas de saúde pela OMS e orientações da Secretaria de Estado da Educação.
- 8.135 - Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria de Estado da Educação, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

8.136 - Disponibilizar em cada cozinha escolar uma pasta organizada com as rotinas operacionais como controle de temperatura dos alimentos e dos equipamentos de refrigeração, manual de boas práticas, cartão de ponto, atestado de saúde ocupacional, dentre outros.

8.137 - Deverá disponibilizar em cada cozinha escolar, afixado em local visível, uma cópia dos comprovantes de dedetização e desratização, limpeza de caixa de gordura, troca do elemento filtrante do filtro e procedimentos operacionais padronizados.

8.138 - Deverá registrar, por escrito, junto ao gestor do contrato todas as visitas realizadas às unidades seguindo o modelo do Anexo V do Termo de Referência, bem como quaisquer ocorrências e comunicar a Contratante, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

8.139 - Comparecer às reuniões convocadas pela Contratante.

8.140 - Apresentar à Contratante plano de ação para ocorrências identificadas no decorrer da execução do contrato.

8.141 - Manter o profissional nutricionista para exercer a supervisão total do serviço de alimentação escolar nas escolas, bem como as demais atividades de responsabilidade do cargo, considerando todos os turnos de funcionamento da unidade.

8.142 - Em caso de licenças ou qualquer outro afastamento do quadro fixo de merendeira de cada escola, bem como de nutricionista, a fim de não haver descontinuidade do serviço, deverá a Contratada repor a mão de obra imediatamente.

8.143 - Providenciar o quantitativo de merendeiras e nutricionistas, em conformidade com os parâmetros a seguir:

8.144 - A Contratada deve disponibilizar merendeiras em número suficiente para o serviço de preparo e distribuição da alimentação escolar, de modo a não causar sobrecarga de atividades e atrasos no atendimento.

8.145 - O dimensionamento do quantitativo de merendeiras terá como base a tabela abaixo, considerando os atendimentos por turno de cada unidade escolar de ensino:

Função	Quantidade
Nutricionista	01- Para no máximo 12 escolas + 01 Coordenadora (RT)
Merendeira	01 - Para o intervalo de 1 a 90 atendimentos 02 - Para o intervalo de 91 a 250 atendimentos 03 - Para o intervalo de 251 a 400 atendimentos 04 - Para o intervalo de 401 a 550 atendimentos 05 - Para o intervalo de 551 a 700 atendimentos Acima de 701 atendimentos por turno a empresa deverá disponibilizar merendeiras em números suficientes para a preparação, distribuição e organização.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

- 8.146 - Providenciar para que a previsão de mão de obra obedeça aos critérios a seguir estipulados:
- 8.147 - A aferição da previsão do quantitativo de merendeiras visa a contratação de mão de obra de 44h e 25h semanais. Para aproximar-se da dinâmica escolar, o cálculo obteve base nos turnos e horários de recreio, em que as modalidades diferentes fazem uso do mesmo recreio, seriam agregados para contabilizar uma única vez a mão de obra. Como por exemplo, na modalidade integral 9h30min e integral 7h concomitante, é possível ajustar a demanda para merendeiras com carga horária de trabalho que totalizem 44 horas semanais, considerando que mesmo sendo atendimentos diferentes, possibilita que a merendeira que atende o turno integral 9h30min, irá atender também parte do turno integral 7h e vice-versa.
- 8.148 - Situação 1- Escolas com apenas modalidade parcial: Seguir a tabela do item 8.145, por turno (matutino, vespertino e noturno);
- 8.149 - Situação 2- Escolas com apenas a modalidade integral 9h30min: Dobrar a média de atendimentos dos estudantes do integral 9h30min;
- 8.150 - Situação 3- Escolas com integral 9h30min e parcial concomitante (matutino ou vespertino): Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 9h30min + média de atendimentos dos estudantes do parcial;
- 8.151 - Situação 4- Escolas com integral 9h30min e integral 7h concomitante: Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 9h30min + média de atendimentos dos estudantes do integral 7h;
- 8.151.1 - Caso haja concomitância também de turno parcial na situação 4, soma-se também a média de atendimentos dos estudantes do parcial (no matutino e/ou vespertino, adicionando-se merendeira(s) apenas para aquele turno, caso o somatório indique a necessidade).
- 8.152 - Situação 5- Escolas com Integral 7h matutino ou vespertino: Dobrar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h;
- 8.153 - Situação 6- Escolas com Integral 7h vespertino + parcial no matutino: Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da manhã: somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h + média de atendimentos dos estudantes do parcial matutino. Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da tarde, seguir a tabela do item 8.145 para a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h;
- 8.154 - Situação 7- Escolas com Integral 7h matutino + parcial no matutino: Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h + média de atendimentos dos estudantes do parcial matutino;
- 8.155 - Situação 8- Escolas com Integral 7h vespertino + parcial no vespertino + parcial no matutino: Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da manhã: Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h + média de atendimentos dos estudantes do parcial matutino. Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da tarde: Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h + média de atendimentos dos estudantes do parcial vespertino.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

8.156 - A previsão de atendimentos do Anexo III do Termo de Referência e o cálculo de dimensionamento disposto no item 8.145, dispõe da previsão estimada de mão de obra abaixo listada, podendo sofrer alteração conforme o tipo de atendimento ou adesão da alimentação diária:

Previsão de Mão de Obra															
	LOTE 1			LOTE 2			LOTE 3			LOTE 4			LOTE 5		
Previsão de Mão de Obra	Merendeira		Nutricionist a	Merendeira		Nutricionist a	Merendeira		Nutricionist a	Merendeira		Nutricionist a	Merendeira		Nutricionist a
	44 h	25 h		44 h	25 h		44 h	25 h		44 h	25 h		44 h	25 h	
Faixa 01	105	92	6 +1RT	147	108	7 +1RT	108	55	5 +1RT	172	86	7 +1RT	158	158	11+1RT
Faixa 02	96	76		126	87		94	44		144	75		137	140	
Faixa 03	79	65		105	68		76	41		121	66		115	125	
Faixa 04	65	46		84	47		54	33		80	60		92	106	

8.157 - Disponibilizar, obrigatoriamente, nutricionista de quadro técnico para a realização de visita técnica, em todas as unidades escolares para acompanhamento e supervisão do serviço de alimentação, sendo:

8.158 - Para as escolas uni e pluridocentes deverão ser supervisionadas, no mínimo, a cada 15 dias, e quantas vezes se fizerem necessárias.

8.159 - Para as escolas de ensino integral, fundamental, médio e técnico deverão ser supervisionadas, no mínimo, uma vez por semana, e quantas vezes se fizerem necessárias.

8.160 - Quanto à documentação:

8.161 - Apresentar, quando solicitado pela Contratante, a seguinte documentação:

8.162 - Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço.

8.163 - Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação.

8.164 - Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos).

8.165 - Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP.

8.166 - Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso.

8.167 - Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo.

8.168 - Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado ou, conforme o artigo 464 da Consolidação das Leis do Trabalho- CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador.

8.169 - Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte, quando for o caso.

8.170 - Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, quando for o caso, na época própria.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 8.171 - Comprovante de entrega da Relação Anual de Informações Sociais- Rais, de que o trabalhador dela fez parte.
- 8.172 - Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, quando o serviço assim o exigir.
- 8.173 - Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.
- 8.174 - Controle de movimentação de funcionários (admissão, demissão, afastamento etc.).
- 8.175 - Caso haja rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela Contratada em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pela Contratante, os seguintes documentos:
- 8.176 - Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado.
- 8.177 - Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado.
- 8.178 - Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro-desemprego.
- 8.179 - Cópia da guia de recolhimento rescisório do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço- FGTS e da contribuição social.
- 8.180 - Cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.
- 8.181 - Deverá apresentar ainda, quando solicitado pela Contratante, ao término do contrato os seguintes documentos:
- 8.182 - Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato.
- 8.183 - Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados.
- 8.184 - Cópia da página da Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.
- 8.185 - Apresentar mensalmente a Guia de Recolhimento do FGTS e de Informações à Previdência Social - GEFIP da empresa referente ao contrato firmado com a Contratante.
- 8.186 - Apresentar o mapa de rota de supervisão da equipe técnica de nutrição em até 15 dias do início da execução do contrato, e sempre que houver alteração.
- 8.187 - Quanto ao padrão de Alimentação:
- 8.188 - Armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes.
- 8.189 - Priorizar, quanto aos produtos, os alimentos frescos, in natura e, sempre que possível, utilizar alimentos orgânicos, preferencialmente, com sua aquisição no comércio local, dentro do prazo de validade e de boa qualidade de acordo com a Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Código Sanitário e o Código



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

de Defesa do Consumidor, bem como suas posteriores alterações, e utilizar os gêneros da Agricultura Familiar adquiridos pela Contratante.

8.190 - Zelar pela alimentação fornecida, preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou reposição, as suas expensas no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) produzida, em que se verificar incorreções resultantes da má execução ou que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas na legislação vigente.

8.191 - A Contratada é obrigada a produzir todas as preparações da alimentação escolar na cozinha da escola, diariamente e em cada turno, sendo vedado o transporte e a produção no dia anterior de qualquer tipo de alimentação a ser servida aos estudantes.

8.192 - Com exceção ao item 8.191, a preparação Bolo Simples, conforme descrito em ficha técnica, Anexo VIII, pode ser realizada no dia anterior para consumo do turno matutino, desde que respeitadas as normas de armazenamento, a fim de evitar contaminações, bem como as alimentações a serem transportadas que forem autorizadas pela Contratante.

8.193 - Preparar as refeições e lanches de modo a ficarem prontos o mais próximo possível do horário de servir.

8.194 - Disponibilizar ao Fiscal do Contrato uma porção para prova da alimentação produzida.

8.195 - Providenciar para que a execução dos serviços pela Contratada em escolas estaduais, que compartilham o espaço físico de escolas municipais, sejam realizadas de acordo com as regras acordadas entre as entidades executoras.

8.196 - Apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução do objeto.

8.197 - Coletar uma amostra de cada alimento pronto e servido aos estudantes, de água do filtro e da água utilizada para o preparo da alimentação escolar, bem como dispor dos materiais necessários para a realização dessa coleta, conforme preconizado na legislação vigente.

8.198 - Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100g, sob refrigeração de até 4°C (alimentos servidos refrigerados) ou sob congelamento a -18°C (alimentos servidos quentes).

8.199 - Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração de até 4°C.

8.200 - A identificação da amostra deve ser legível, contendo as seguintes informações: data, horário, turno, nome da preparação e nome de quem coletou.

8.201 - Deve ser evitado que a vedação da embalagem apague ou esconda as informações.

8.202 - A coleta deve ser mantida por 72 horas obrigatoriamente, para eventuais análises laboratoriais, devidamente identificada, observando os seguintes procedimentos que estão em conformidade com a legislação vigente de referência.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

8.203 - A Contratada deverá efetuar análise microbiológica da alimentação servida, apresentando os resultados obtidos à Contratante sempre que solicitado, respeitando o padrão definido em legislação para cada grupo de alimento e realizado em laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde.

8.204 - Em caso de suspeita de doença transmitida por alimento (DTA) a Contratada deve recolher, imediatamente, após a ciência do fato, a amostra da alimentação de todas as preparações produzidas e da água utilizada no turno da ocorrência, na presença do Diretor, seguindo os procedimentos descritos na legislação sanitária e submeter a análise microbiológica em laboratórios credenciados na Anvisa.

8.205 - Caso o surto alimentar seja confirmado, a Contratada será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos estudantes afetados, inclusive de medicamentos.

8.206 - Em casos de acidentes comprovadamente causados por contaminantes físicos presentes na alimentação fornecida, a Contratada será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos estudantes afetados, inclusive de medicamentos.

8.207 - Considerar o horário dos intervalos das unidades escolares para a distribuição da alimentação escolar.

8.208 - O abastecimento da cozinha escolar não deve ser concomitante com o horário de distribuição da alimentação, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços.

8.209 - Preparar os sucos de frutas a serem servidos aos estudantes com polpa de fruta congelada e pasteurizada.

8.210 - Somente nos casos em que a capacidade de utilização da cozinha estiver comprometida por motivo de obras da rede física, falta de água, em situações inesperadas ou de força maior, poderá ser utilizado o suco industrializado, conforme especificação no Anexo VII.

8.211 - Quanto ao Manual de Boas Práticas de Fabricação - MBPF e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs:

8.212 - Elaborar e implantar o MBPF e POPs, de acordo com a Portaria nº. 1.428/93 do Ministério da Saúde, adequado à execução dos serviços contratados, bem como os POPs, conforme a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e posteriores alterações.

8.213 - Encaminhar o MBPF e os POPs para validação da Contratante a versão digital e, após autorização, deverá ser disponibilizado em versão impressa em cada unidade escolar, dentro do prazo descrito no item 8.88.

8.214 - O MBPF e os POPs deverão ser atualizados anualmente e sempre que necessário, dispondo de um novo exemplar em todas as unidades escolares, devendo a Contratada apresentar cópia digital à Contratante.

8.215 - Quanto aos testes de aceitabilidade:

8.216 - Realizar com a Contratante teste de aceitabilidade em conjunto, sempre que houver novas preparações no cardápio de acordo com o determinado pelo FNDE e encaminhar relatório com o resultado



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

para validação da Contratante. E quando realizado somente pela Contratada deverá ser submetido à aprovação da Contratante.

8.217 - Agendar, previamente, os testes de aceitabilidade de modo a viabilizar o acompanhamento de um representante da Contratante.

8.218 - Quanto aos atendimentos excepcionais:

8.219 - Garantir a oferta de alimentação para atender à necessidade alimentar e nutricional dos estudantes, durante sua participação em eventos dentro ou fora da unidade escolar (projetos, atividades culturais/pedagógicas), ou em situações excepcionais que deverá ser realizado da seguinte forma:

8.220 - A unidade escolar deverá solicitar autorização da saída à Superintendência Regional de Educação, no prazo de 10 dias úteis antecedentes ao evento, momento este em que a empresa Contratada deverá ser comunicada pela GAE/Suae. A empresa deverá retornar em até 48h com o parecer do atendimento. Após a comunicação da empresa para a Suae, será efetuado o retorno para a Superintendência, com a possibilidade ou não do atendimento solicitado.

8.221 - Em casos de saídas pedagógicas, os atendimentos serão realizados, prioritariamente, em unidade escolar mais próxima ao local do evento ou da rota programada, determinada pela Suae. Este atendimento corresponderá ao que for servido na escola de destino, com o cardápio do dia.

8.222 - Caso a escola destino não pertença ao mesmo lote da escola de origem, o controle será conduzido pela escola destino utilizando os dados enviados pela escola de origem. O faturamento será baseado na planilha de controle manual registrada através do E-Docs, em benefício da empresa responsável pela gestão do lote da escola de destino.

8.223 - Em relação à quantidade, o tipo de atendimento será definido da seguinte forma:

(a) Se a saída pedagógica tiver abrangência de até 5 horas diárias, o estudante será contemplado com um atendimento, conforme cardápio estipulado na escola onde será realizado o atendimento (lanche ou refeição), perfazendo um atendimento de turno parcial.

8.224 - Se a saída pedagógica tiver abrangência entre 5 e 7 horas diárias, o estudante será contemplado com um lanche e uma refeição, perfazendo um atendimento de turno Integral II, conforme item 5.3 do termo de referência.

8.225 - Se a saída pedagógica tiver abrangência acima de 7 horas diárias, o estudante será contemplado com dois lanches e uma refeição, perfazendo um atendimento de Turno Integral I, conforme disposto no item 5.3 do termo de referência.

8.226 - Excepcionalmente, caso não seja possível realizar o atendimento em alguma unidade escolar, será feito o fornecimento de um kit lanche por aluno, mediante autorização da Suae, conforme detalhamento abaixo:



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

(a) Os alimentos para o “kit lanche” deverão ser embalados individualmente, em pacotes apropriados, que protejam o alimento do contato direto com as mãos, e ainda deverá ser disponibilizado um guardanapo por aluno.

8.227 - As frutas inteiras devem ser envolvidas em plástico Policloreto de vinilo- PVC filme ou outra embalagem apropriada.

8.228 - As bebidas deverão ser do tipo bebida láctea UHT ou suco néctar de fruta industrializado, ambos envasados em embalagens cartonadas, sabores e demais especificações conforme Anexo VII.

8.229 - Todos os alimentos componentes do lanche deverão ser armazenados em uma única embalagem secundária para distribuição aos estudantes.

8.230 - Em relação aos projetos, o tipo de atendimento será realizado em conformidade com o período de permanência do estudante na escola, conforme disposto no item 5.3 do termo de referência.

8.231 - Os estudantes que participarão do “Jogos na Rede”, serão contemplados com o atendimento da alimentação escolar, conforme disposto no item 5.3 do termo de referência, com base na carga horária do evento.

8.232 - Os valores a serem faturados serão baseados nos quantitativos e tipo de atendimento efetivamente servidos, validados pelo diretor da unidade educacional em que o atendimento excepcional for fornecido.

8.233 - Os atendimentos realizados sem autorização pela Contratada não serão computados para fins de pagamento.

8.234 - Quanto à Agricultura Familiar:

8.235 - Em atendimento à Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e posteriores alterações, 30% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação- FNDE e utilizados pela Entidade Executora, no âmbito do PNAE deverão ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios pela Contratante diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, e também de grupos formais, formados por mulheres, conforme Lei nº 14.660/2023 através de Chamada Pública realizada pela SEDU.

8.236 - A Sedu fornecerá os gêneros alimentícios entregues pelas Cooperativas/Associações, conforme exemplificado na tabela dos produtos da Agricultura Familiar - Anexo XI, a serem utilizados nos cardápios das escolas, conforme modelo disposto no Anexo VI. Cabe ressaltar que a lista de produtos pode sofrer alterações, conforme resultado da Chamada Pública.

8.237 - A Contratada deverá utilizar com prioridade os gêneros alimentícios fornecidos pelas organizações de agricultores familiares, credenciados pela Contratante na execução dos cardápios, conforme Anexo VI. Cabe ressaltar que a lista de produtos pode sofrer alterações, conforme resultado da Chamada Pública.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

8.238 - A Contratada junto com o representante da unidade escolar, deverá observar a quantidade e a qualidade de gêneros entregues pela agricultura familiar, especificados conforme o Edital da Chamada Pública.

8.239 - A Contratada deverá atestar, juntamente com o representante de cada unidade escolar e da cooperativa/associação, o Termo de Recebimento dos Gêneros da Agricultura Familiar no ato do recebimento dos produtos, cujo documento está elencado no Edital de Chamada Pública, bem como no Anexo XXVI do Termo de Referência.

8.240 - A Contratada deverá ainda, imediatamente, após a finalização da entrega, realizar a higienização de cada produto e do ambiente, com o devido armazenamento para preparo e distribuição.

8.241 - Na ocorrência de não entrega ou entrega parcial dos produtos por parte do produtor rural credenciado, a Contratada deverá suprir o cardápio do dia e comunicar a Contratante.

8.242 - Havendo sobra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, a Contratada deverá utilizar como complemento no cardápio da semana, nos casos de verduras e hortaliças e os gêneros estocáveis deverão ser utilizados durante o mês, com prévia autorização da Contratante para as alterações necessárias no cardápio.

8.243 - Quando necessário a Contratada deverá realizar o remanejamento do saldo remanescente dos produtos da Agricultura Familiar.

8.244 - As entrega dos produtos nas unidades escolares devem obedecer ao horário de funcionamento da unidade, não ultrapassando o período de 7h às 17h.

8.245 - O abastecimento da cozinha escolar não deve ser concomitante com o horário de distribuição da alimentação, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços.

8.246 - A quantidade de gêneros fornecida pela Agricultura Familiar será descontada integralmente da Contratada, com base na Tabela de Preços apresentada nos moldes do Anexo X.

8.247 - Quanto à sustentabilidade:

8.248 - Quanto à sustentabilidade os critérios estão pormenorizados no item 4.2 do Termo de Referência.

8.249 - Quanto à Subcontratação:

8.250 - É admitida a subcontratação parcial do objeto, conforme justificado no item 4.3 do Termo de Referência.

8.251 - Compete à Contratante:

8.251.1 - efetuar o pagamento do preço previsto nos termos deste contrato;

8.251.2 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e a documentação que o integra;

8.251.3 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.251.4 - Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas nos serviços prestados e em suas obrigações acessórias durante a execução do



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

contrato, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a expensas do Contratado;

8.251.5 - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.251.6 - Comunicar ao Contratado para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento, se houver parcela incontroversa no caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, observando-se o art. 143 da Lei 14.133/2021;

8.251.7 - Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.251.8 - Não praticar atos de intervenção indevida na gestão interna do Contratado, tais como os previstos no art. 48 da Lei 14.133/2021.

8.252 - Providenciar, em conjunto com a Contratada, cada qual na medida de suas respectivas responsabilidades, a adequação das instalações, conforme Anexo XVIII, caso o local de preparo e distribuição da alimentação nas unidades escolares, não apresente as condições estruturais necessárias ao bom funcionamento das cozinhas.

8.253 - Encaminhar à Contratada, por meios eletrônicos formais, no prazo mínimo de 30 dias corridos, antes do mês de referência, os cardápios de cada tipo de atendimento.

8.254 - Solicitar à Contratada, por meios eletrônicos formais, a alteração de tipo de atendimento e alteração de cardápio sempre que necessário, respeitando o prazo de dois dias úteis, salvo em situações emergenciais.

8.255 - Determinar à Contratada a reorganização dos serviços de alimentação escolar, em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

8.256 - Validar novas receitas com ficha técnica proposta pela Contratada para compor o cardápio que será disponibilizado às unidades escolares.

8.257 - Acompanhar e validar a aplicação dos testes de aceitabilidade junto com a Contratada.

8.258 - Validar o Programa de Educação Nutricional a ser desenvolvido pela Contratada nas escolas da rede, buscando interação na ação de educação alimentar e nutricional, contribuindo com o Programa de Educação Nutricional, bem como viabilizar a execução.

8.259 - Interagir com a Contratada na ação de educação alimentar e nutricional, buscando contribuir com o Programa de Educação Nutricional e viabilizar a execução.

8.260 - Disponibilizar à Contratada, por meios eletrônicos formais, no início da execução do contrato, os equipamentos e utensílios de sua propriedade constantes no Enxoval Mínimo, descrito no Anexo XIX, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 8.261 - Convocar a Contratada, por meios eletrônicos formais, para reuniões com o gestor do contrato e nutricionista responsável técnico e demais membros da equipe, Superintendências Regionais de Educação - SRE ou direção das unidades escolares, sempre que julgar necessário.
- 8.262 - Comunicar à Contratada, por meios eletrônicos formais:
- 8.263 - Sobre a necessidade de atendimento aos estudantes aos sábados, domingos ou feriados pelo prazo de dois dias úteis, salvo em situações excepcionais.
- 8.264 - Sobre a abertura ou fechamento de escolas da rede estadual para que as providências quanto ao início ou encerramento do atendimento da alimentação escolar sejam adotadas.
- 8.265 - Sobre as escolas que atendem estudantes com necessidades alimentares especiais que fazem o Atendimento Educacional Especializado – AEE, bem como estudantes com restrições alimentares, apresentando o laudo médico dos estudantes, quando cabível.
- 8.266 - Diariamente, no início de cada turno, o número de refeições a serem produzidas, acrescido de uma margem de produção igual a 10% do solicitado. Salienta-se que as informações de cada turno relativas ao quantitativo de atendimentos a produzir - servidos e extraídos do Sistema de Alimentação Escolar, devem ser registradas na planilha de solicitações diárias, conforme Anexo IX do Termo de Referência.
- 8.267 - A empresa Contratada poderá digitalizar ou efetuar cópia do Anexo IX do Termo de Referência para fins de controle.
- 8.268 - Quanto à Agricultura Familiar:
- 8.269 - Realizar Chamada Pública para credenciamento e seleção de produtores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, os grupos formais, formados por mulheres, conforme Lei nº 14.660/2023, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para compor o cardápio da alimentação escolar, conforme Lei 11.947/2009.
- 8.270 - Encaminhar as ordens de fornecimento para as unidades escolares e contratada com a programação das entregas do mês seguinte, contendo quantidade, itens e período de entrega.
- 8.271 - Receber os gêneros alimentícios entregues pelas Cooperativas e Associações, juntamente com o profissional da Contratada e representante indicado pelo diretor de cada unidade escolar.
- 8.272 - Realizar controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela agricultura familiar e registrar as inconformidades em todas as vias dos termos de recebimentos.
- 8.273 - Atestar os termos de recebimentos dos gêneros da agricultura familiar, desde que esteja de acordo com os produtos recebidos na escola e arquivar por cinco anos na unidade escolar.
- 8.274 - Fornecer sem ônus para a Contratada, água e luz nas unidades escolares e realizar limpeza da caixa d'água sempre que necessário, considerando que o abastecimento de água e energia é único para todo o prédio escolar.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

- 8.275 - Desenvolver boas relações com os funcionários da empresa, mantendo o foco na solução dos eventuais problemas e na melhoria contínua dos serviços.
- 8.276 - Organizar os estudantes durante a distribuição da alimentação escolar, preferencialmente em horários distintos, quando houver ensino fundamental anos iniciais dos demais estudantes.
- 8.277 - Ajustar com a Contratada o horário dos intervalos para que a alimentação escolar esteja disponível aos estudantes no tempo adequado.
- 8.278 - Adquirir água mineral para suprir a demanda da alimentação escolar nos dias em que não houver água, ou se constatada que a água está imprópria para consumo, até que o abastecimento e/ou qualidade da água se restabeleça.
- 8.279 - É responsabilidade da Contratante, na figura do Diretor Escolar, comunicar à GAE/Suae e à Salmox, a necessidade de substituição, reposição, remanejamento, baixa (recolhimento equipamento em desuso), reingresso, ocorrência de extravio ou dano, para a tomada de providências, bem como aos procedimentos de identificação via patrimônio.
- 8.280 - A Contratante irá inventariar todos os bens patrimoniados de propriedade da Secretaria de Estado da Educação disponíveis na cozinha e providenciará o tombamento daqueles sem identificação.
- 8.281 - Solicitar à Contratada:
- 8.282 - A manutenção corretiva e/ou preventiva dos equipamentos e utensílios da cozinha sempre que se fizer necessário.
- 8.283 - A reposição dos materiais descartáveis por escrito sempre que notar necessidade, que deverá atender à solicitação no prazo de 24 horas.
- 8.284 - O Plano de Ação sob as demandas levantadas na cozinha com finalidade de solucionar os problemas.
- 8.285 - Comunicar à Superintendência Regional de Educação a necessidade de suspensão ou reorganização dos serviços de alimentação e da distribuição das refeições em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.
- 8.286 - Implantar, em conjunto com a Contratada, pesquisa de satisfação nas unidades atendidas, quando a Contratante julgar necessário, seja por painel eletrônico ou caderno de sugestões, e apresentar relatórios, indicando o percentual de aceitação da alimentação escolar e controle de sobra limpa e sobra suja em cada unidade escolar e em todo o lote.
- 8.287 - Preencher a Declaração de entrega de itens de cozinha adquiridos pela SEDU/Unidade escolar (Anexo XXII do Termo de Referência) e encaminhar à GAE/Suae, sempre que a unidade escolar realizar a entrega de algum item do enxoval da cozinha.
- 8.288 - Poderá autorizar o uso de espaços de unidades escolares da rede pública estadual de ensino, inclusive a cozinha, nos dias disponíveis, para a realização de eventos fechados ou abertos ao público em geral, com



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

curta duração, que não atentem contra a ordem e os bons costumes, observando os procedimentos da Portaria SEDU nº 072/2019 e posteriores alterações/revogações.

8.289 - Para a utilização dos espaços, a Contratada em conjunto com a unidade escolar, deverá elaborar o inventário dos bens antes e depois do evento, e, sendo constatado prejuízo, a Contratante notificará os responsáveis para a devida reposição ao erário.

8.290 - Da Proteção de Dados Pessoais.

8.291 - **Proteção de dados, coleta e tratamento.** Sempre que tiverem acesso ou realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais, as partes comprometem-se a envidar todos os esforços para resguardar e proteger a intimidade, vida privada, honra e imagem dos respectivos titulares, observando as normas e políticas internas relacionadas a coleta, guarda, tratamento, transmissão e eliminação de dados pessoais, especialmente as previstas na Lei Federal nº 13.709/2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais”), no Decreto Estadual nº 4922-R, de 09 de julho de 2021, e demais normas legais e regulamentares aplicáveis.

8.292 - Caso o objeto envolva o tratamento de dados pessoais com fundamento no consentimento do titular, a CONTRATADA deverá observar, ao longo de toda a vigência do Contrato, todas as obrigações legais e regulamentares específicas vinculadas a essa hipótese legal de tratamento.

8.293 - Ao receber o requerimento de um titular de dados, na forma prevista nos artigos 16 e 18 da Lei Federal nº 13.709/2018, a CONTRATADA deverá:

8.294 - Notificar imediatamente a CONTRATANTE;

8.295 - Auxiliá-la, quando for o caso, na elaboração da resposta ao requerimento; e

8.296 - Eliminar todos os dados pessoais tratados com base no consentimento em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do requerimento do titular.

8.297 - **Necessidade.** As partes armazenarão dados pessoais apenas pelo período necessário ao cumprimento da finalidade para a qual foram originalmente coletados e em conformidade com as hipóteses legais que autorizam o tratamento.

8.298 - As partes devem assegurar que o acesso a dados pessoais seja limitado aos empregados, prepostos ou colaboradores e eventuais subcontratados que necessitem acessar os dados pertinentes, na medida em que sejam estritamente necessários para o cumprimento deste Contrato e da legislação aplicável, assegurando que todos esses indivíduos estejam sujeitos a obrigações de sigilo e confidencialidade.

8.299 - A CONTRATADA deve, enquanto operadora de dados pessoais, implementar medidas técnicas e organizacionais apropriadas para o cumprimento das obrigações da CONTRATANTE previstas na Lei Federal nº 13.709/2018.

8.300 - Proteção de dados e incidentes de segurança. Considerando as características específicas do tratamento de dados pessoais e o estado atual da tecnologia, a CONTRATADA deverá adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados e informações de acessos não autorizados e



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

8.301 - A CONTRATADA deverá notificar a CONTRATANTE imediatamente sobre a ocorrência de incidentes de segurança relacionados a dados pessoais, fornecendo informações suficientes para que a CONTRATANTE cumpra quaisquer deveres de comunicação, dirigidos à Autoridade Nacional de Proteção de Dados e/ou aos titulares dos dados, acerca do incidente de segurança.

8.302 - As partes deverão adotar as medidas cabíveis para auxiliar na investigação e na mitigação das consequências de cada incidente de segurança.

8.303 - **Transferência internacional.** É vedada a transferência de dados pessoais pela CONTRATADA para fora do território do Brasil sem o prévio consentimento, por escrito, da CONTRATANTE, e demonstração da observância da adequada proteção desses dados, cabendo à CONTRATADA a responsabilidade pelo cumprimento da legislação de proteção de dados ou de privacidade de outro(s) país(es) que for aplicável.

8.304 - **Responsabilidade.** A CONTRATADA responderá por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados a CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes do descumprimento da Lei Federal nº 13.709/2018, no Decreto Estadual nº 4922-R, de 09 de julho de 2021 e outras normas legais ou regulamentares relacionadas a este Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento.

8.305 - Eventual subcontratação, mesmo quando autorizada pela CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA das obrigações decorrentes deste Contrato, permanecendo integralmente responsável perante a CONTRATANTE mesmo na hipótese de descumprimento dessas obrigações por subcontratada.

8.306 - A CONTRATADA deve colocar à disposição da CONTRATANTE, quando solicitado, toda informação necessária para demonstrar o cumprimento do disposto nestas cláusulas, permitindo a realização de auditorias e inspeções, diretamente pela CONTRATANTE ou por terceiros por ela indicados, com relação ao tratamento de dados pessoais.

8.307 - A CONTRATADA deve auxiliar a CONTRATANTE na elaboração de relatórios de impacto à proteção de dados pessoais, observado o disposto no artigo 38 da Lei Federal nº 13.709/2018, relativo ao objeto deste Contrato.

8.308 - Se a CONTRATANTE constatar que dados pessoais foram utilizados pela CONTRATADA para fins ilegais, ilícitos, contrários à moralidade ou mesmo para fins diversos daqueles necessários ao cumprimento deste Contrato, a CONTRATADA será notificada para promover a cessação imediata desse uso, sem prejuízo da rescisão do Contrato e de sua responsabilização pela integralidade dos danos causados.

8.309 - **Eliminação.** Extinto o Contrato, independentemente do motivo, a CONTRATADA deverá em, até 10 (dez) dias úteis, contados da data de seu encerramento, devolver todos os dados pessoais a



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

CONTRATANTE ou eliminá-los, inclusive eventuais cópias, certificando a CONTRATANTE, por escrito, do cumprimento desta obrigação.

9 - CLÁUSULA NONA: DOS ADITAMENTOS

9.1 - O presente contrato poderá ser aditado, estritamente, nos termos previstos na Lei 14133/2021, após manifestação formal da Procuradoria Geral do Estado.

10 - CLÁUSULA DÉCIMA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 - As falhas de execução, a inexecução parcial ou total da presente contratação está sujeita às sanções administrativas estabelecidas nos arts. 155 a 163, da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:

10.3 - der causa à inexecução parcial do instrumento de contratação;

10.4 - der causa à inexecução parcial do instrumento de contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

10.5 - der causa à inexecução total do instrumento de contratação;

10.6 - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

10.7 - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do instrumento de contratação;

10.8 - praticar ato fraudulento na execução do instrumento de contratação;

10.9 - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

10.10 - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.11 - Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

10.3.1 Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do instrumento de contratação, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/2021);

10.3.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021);

10.3.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021);

10.12 - Multas (art. 156, II e §3º da Lei 14.133/2021), observados os seguintes parâmetros:

10.4.1 Multa de mora diária de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

- 10.4.2 O atraso superior a 21 (vinte e um) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 10.4.3 Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 5%, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
- 10.4.4 Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) a 20% (vinte por cento) incidente sobre o valor total do contrato, caso não comprovado, no prazo estabelecido pela fiscalização, o cumprimento das obrigações trabalhistas e com o FGTS em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do Contrato, na forma do art. 50 da Lei 14.133/2021, em especial quanto ao:
- 10.4.4.1 registro de ponto;
 - 10.4.4.2 recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;
 - 10.4.4.3 comprovante de depósito do FGTS;
 - 10.4.4.4 recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
 - 10.4.4.5 recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;
 - 10.4.4.6 recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.
- 10.5 A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a aplicação das seguintes sanções a Contratada:
- 10.5.1 Multa, nos seguintes termos e com graduação de porcentagem para casos de reincidência ou gravidade do caso:
- 10.5.1.1 Aplicação de multa sobre o faturamento diário, obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, considerando-o nos seguintes casos de descumprimento das obrigações contratuais:
 - 10.5.1.1.1. Multa no montante de até 5%, quando:
 - 10.5.1.1.1.1. Faltar materiais descartáveis.
 - 10.5.1.1.1.2. Utilizar alimentos em desacordo com a especificação técnica e/ou legislação vigente.
 - 10.5.1.1.2. Multa no montante de até 10%, quando:
 - 10.5.1.1.2.1. Deixar de apresentar no prazo o cronograma de execução dos serviços.
 - 10.5.1.1.2.2. Quando distribuir alimentação transportada sem autorização da Contratante.
 - 10.5.1.1.2.3. Deixar de apresentar plano de ação no prazo solicitado pelo gestor do contrato.
 - 10.5.1.1.2.4. Quando a logística e colaboradores da Contratada realizar entrega dos gêneros, produtos ou outros no horário de distribuição da alimentação e/ou fora do horário de



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

funcionamento da escola. 10.5.1.1.2.5. Quando houver alteração de cardápio sem autorização prévia da Contratante.

10.5.1.1.2.6. Quando deixar de informar à Contratante sobre situação inesperada ou caso de força maior em que foi necessário a alteração do cardápio.

10.5.1.1.2.7. Servir alimentação diferente do cardápio aprovado para parte dos estudantes do período.

10.5.1.1.2.8. Deixar de cumprir os prazos estabelecidos em contrato para entrega dos cronogramas de execução dos serviços, conforme prazos estabelecidos em cláusulas correspondentes, sendo contabilizados todos os dias em mora.

10.5.1.1.3. Multa no montante de até 15%, quando:

10.5.1.1.3.1. Não realizar controle de temperatura, bem como não registrar o controle de temperatura adequadamente.

10.5.1.1.3.2. Deixar de realizar coleta de amostra.

10.5.1.1.3.3. Não iniciar o atendimento de restrição alimentar no prazo contratual, sendo contabilizados todos os dias em mora.

10.5.1.1.3.4. Deixar de atender e/ou interromper o atendimento ao aluno de restrição alimentar, sem autorização da Contratante.

10.5.1.1.3.5. Deixar de atender ou interromper o atendimento de qualquer solicitação da Contratante quanto à oferta de alimentação escolar.

10.5.1.1.3.6. Não fornecimento de lanche para saída pedagógica ou outros eventos quando solicitado no prazo estabelecido ou fora dos padrões determinados pela Contratante.

10.5.1.1.3.7. Der causa ao atraso na distribuição da alimentação.

10.5.1.1.3.8. Para qualquer tipo de alimentação servida faltando um componente do cardápio do dia e quando faltar dois componentes ou mais do cardápio não será contabilizado o faturamento diário daquela unidade.

10.5.1.1.3.9. Quando faltar qualquer componente do cardápio aprovado para parte dos estudantes do período.

10.5.1.1.3.10. Quando distribuir a alimentação com qualquer uma das características a seguir:

10.5.1.1.3.10.1. Temperatura inadequada.

10.5.1.1.3.10.2. Utensílio em que foi acondicionada em más condições de uso.

10.5.1.1.3.10.3. Talheres e canecas a serem utilizados para o seu consumo em más condições de uso.

10.5.1.1.3.10.4. Preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos estudantes.

10.5.1.1.3.10.5. Per capita inadequado.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

10.5.1.1.3.10.6. Sem proteção com luvas descartáveis nos casos de alimentos que são distribuídos sem ajuda de um talher, toucas e uniformização incompleta.

10.5.1.1.3.10.7. Em desacordo com a ficha técnica de preparação.

10.5.1.1.4. Não será contabilizado o faturamento diário daquela unidade escolar, quando a Contratada deixar de reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer tipo de alimentação fornecida em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos serviços ou alimentos utilizados.

10.5.1.2. Poderá ser aplicada, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa calculada sobre o faturamento quinzenal obtido no período de cometimento da irregularidade, junto a cada uma das unidades atendidas, nos seguintes casos:

10.5.1.2.1. Multa no montante de até 10% quando não atender a qualquer um dos seguintes procedimentos nos prazos determinados:

10.5.1.2.1.1. Não elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação - MBPF.

10.5.1.2.1.2. Não distribuir o MBPF às unidades escolares.

10.5.1.2.1.3. Não atualizar anualmente ou sempre que se fizer necessário o MBPF.

10.5.1.2.1.4. Não encaminhar documentação solicitada pelo gestor (ex.: movimentação de funcionários, comprovante de entrega de EPI, comprovante de distribuição do MBPF).

10.5.1.2.1.5. Deixar de cumprir o que determina o Anexo XVIII no que diz respeito aos reparos de responsabilidade da Contratada.

10.5.1.2.1.6. Não estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço mencionado no MBPF, pelo método APPCC, em qualquer das unidades em que prestar serviços.

10.5.1.2.1.7. Deixar de nomear um Nutricionista Responsável Técnico – RT.

10.5.1.2.1.8. Deixar de encaminhar relação nominal de todos os outros nutricionistas do Quadro Técnico - QT, por unidade escolar em que prestar serviço.

10.5.1.2.1.9. Deixar de encaminhar relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade escolar em que prestar serviço.

10.5.1.2.2. Multa no montante de até 15%:

10.5.1.2.2.1. Quando os membros da comunidade escolar, servidores da Contratada bem como agentes fiscalizadores, sofrerem violência física ou verbal, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo, a fim de ocultar o sinistro praticado por fornecedor ou funcionário da Contratada. 10.5.1.2.2.2. Quando faltar alimentação para total ou parte dos estudantes do turno.

10.5.1.2.2.3. Quando a Contratada não produzir a alimentação diariamente, e em cada turno, exceto preparação de bolo simples.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

10.5.1.2.3. A consolidação do valor do faturamento quinzenal obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, para efeito do disposto neste item 17.4.1.2, considerará dois períodos de apuração dos serviços prestados pela Contratada, devendo considerar para aplicação da multa o período do registro da ocorrência ou fato gerador:

10.5.1.2.3.1. O primeiro, compreendendo o 1º dia do mês até o dia 15.

10.5.1.2.3.2. O segundo, compreendendo os restantes dos dias do mesmo mês.

10.5.1.3. Multa sobre o faturamento mensal obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, considerando-o nos seguintes casos de descumprimento das obrigações contratuais:

10.5.1.3.1. Multa no montante de até 5%, quando deixar de realizar qualquer um dos seguintes procedimentos:

10.5.1.3.1.1. Não realizar a limpeza da caixa de gordura.

10.5.1.3.1.2. Não realizar análise da potabilidade da água.

10.5.1.3.1.3. Não realizar a troca do(s) elemento(s) filtrante(s) do(s) filtro(s) da cozinha.

10.5.1.3.1.4. Não disponibilizar termômetro doméstico ou não efetuar a troca do equipamento sempre que se fizer necessário.

10.5.1.3.1.5. Não realizar procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos.

10.5.1.3.1.6. Não realizar a reposição de equipamentos e utensílios no prazo estabelecido pela Contratante.

10.5.1.3.1.7. Deixar de entregar o inventário inicial, intermediário e/ou final no prazo estabelecido pela Contratante.

10.5.1.3.1.8. Deixar de entregar os comprovantes da realização da atividade de educação nutricional nas unidades escolares.

10.5.1.3.1.9. Quando utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, para atender outros fins que não seja o objeto do contrato.

10.5.1.3.1.10. Quando deixar de produzir a alimentação acrescida dos 10%.

10.5.1.3.1.11. Quando não devolver qualquer equipamento e panela de pressão retirados da unidade escolar para manutenção.

10.5.1.3.1.12. Quando remanejar quaisquer equipamentos entre as unidades escolares sem prévia autorização da Contratante.

10.5.1.3.2. Multa no montante de até 10% sobre o último mês de faturamento do contrato:

10.5.1.3.2.1. Quando transcorrido o prazo de 30 dias corridos da retenção, exposto ao item 14.11.16 quanto a reposição do inventário final.

10.5.1.3.2.2. Quando for comprovado a contaminação por qualquer agente biológico, físico ou químico, em qualquer alimento servido aos estudantes.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

10.5.1.3.3. Multa no montante de até 20% quando for comprovado caso(s) de Doença Transmitida por Alimentos - DTA ou qualquer outro agravo por qualquer agente biológico, físico e químico, exceto a água, em qualquer alimento servido aos estudantes e que tenha provocado mal-estar ou outros agravos à saúde.

10.5.2. Em caso de reincidência, o valor total das multas aplicadas não poderá exceder o limite de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do Contrato.

10.5.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, na forma do art. 156, § 7º, da Lei 14.133/2021.

10.5.4. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei 14.133/2021):

10.5.4.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

10.5.4.2. as peculiaridades do caso concreto;

10.5.4.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

10.5.4.4. os danos que dela provierem para o Contratante;

10.5.4.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.5.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei 14.133/2021).

10.6. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei 14.133/2021 para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, assim como as seguintes regras:

10.6.1. Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, a Administração deverá notificar o contratado, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia;

10.6.2. A notificação poderá ocorrer, pessoalmente, ou por correspondência com aviso de recebimento, por correio eletrônico, E-Docs ou outro sistema, indicando, no mínimo: a conduta do Contratada reputada como infratora, a motivação para aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa.

10.6.3. O prazo para apresentação de defesa prévia para a penalidade de advertência será de 05 (cinco) dias úteis e de 15 (quinze) dias úteis para as demais penalidades, e serão contados na forma do art. 183 da Lei 14.133/2021.

10.6.4. O contratado comunicará ao órgão promotor do certame as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo licitatório e da vigência do contrato, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

10.6.5. Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, a Administração proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais cabíveis, resguardado o direito de recurso, que deverá ser exercido nos termos da Lei 14.133/2021.

10.6.6. O recurso administrativo a que se refere ao item anterior poderá ser submetido à análise da Procuradoria Geral do Estado - PGE do Espírito Santo.

10.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei 14.133/2021).

10.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei 14.133/2021).

10.9. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161 da Lei 14.133/2021).

10.10. Impedimento para licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 3 anos, sem prejuízo das multas previstas nesta contratação e no contrato e das demais cominações legais, especificamente nas hipóteses em que a licitante, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

10.11. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública conforme parágrafo quinto do artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos.

10.11.1. Comportar-se de modo inidôneo: Reputar-se-á comportamento inidôneo, exemplificativamente, os tipificados nos art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013, a declaração falsa quanto às condições de participação e quanto ao enquadramento como ME/EPP.

10.11.2. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, § 9º, da Lei 14.133/2021).



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

10.12. A empresa que cometer qualquer das infrações discriminadas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil, às seguintes sanções:

10.12.1. Advertência.

10.12.2. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado para os lotes em que participou a empresa.

10.12.3. Impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública Estadual pelo prazo de até 3 (três) anos, conforme o art. 156º da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.14. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se além da disciplina legal o disposto no termo de contrato ou no termo de referência quanto ao procedimento e outras condições.

10.15. As sanções por atos praticados durante a execução do contrato estão previstas no termo de contrato ou no termo de referência.

10.16. Para a aplicação das sanções relativas ao contrato, a administração poderá se comunicar com a empresa através do e-mail utilizado para o seu credenciamento ou acesso ao sistema, ou, ainda, aquele que constar do contrato.

10.17. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo, mediante motivação do órgão ou entidade licitante.

10.18. As sanções previstas nos subitens 10.10, 10.11 e 10.11.1 não são cumulativas entre si e poderão ser aplicadas juntamente com a multa prevista no item 10.4.1.

10.19. Caso as sanções referidas no parágrafo anterior não sejam confirmadas pelo Secretário de Estado de Gestão e Recursos Humanos - SEGER, competirá ao órgão promotor do certame, por intermédio de sua autoridade competente, decidir sobre a aplicação ou não das demais modalidades sancionatórias.

10.20. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, na forma do art. 163 da Lei 14.133/2021.

10.21. Os débitos relativos a multas moratória e compensatória e as indenizações cabíveis poderão ser descontados dos valores devidos pela Administração ao contratado e, se insuficientes, a diferença poderá ser descontada da garantia prestada ou ser objeto de cobrança judicial (art. 156, § 8º, da Lei 14.133/2021).

10.21.1. Os débitos do contratado para com a Administração contratante poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos decorrentes de outros contratos administrativos que o contratado possua com o Estado do Espírito Santo.

10.21.2. Em qualquer caso, se após o desconto dos valores relativos às multas restar valor residual em desfavor da Contratada, é obrigatória a cobrança judicial da diferença.

10.21.3. Nas hipóteses em que os fatos ensejadores da aplicação das multas acarretarem também a rescisão do contrato, os valores referentes às penalidades poderão ainda ser descontados da garantia prestada pela Contratada.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

10.21.4. Poderão ser deduzidos ou retidos do montante a pagar, os valores correspondentes a eventuais multas ou indenizações devidas pela empresa Contratada.

10.22. Sem prejuízo da aplicação das sanções acima descritas, a prática de quaisquer atos lesivos à administração pública na licitação ou na execução do contrato, nos termos da Lei 12.846/2013, será objeto de imediata apuração, observando-se o devido processo legal estabelecido no marco regulatório estadual anticorrupção.

11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA SUPERVENIENTE IRREGULARIDADE FISCAL OU TRABALHISTA

11.1 - Constatado que o Contratado não se encontra em situação de regularidade fiscal ou trabalhista, o mesmo será notificado para no prazo de 10 (dez) dias úteis regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, observando-se o procedimento de aplicação de sanções.

11.2 - Transcorrido esse prazo, ainda que não comprovada a regularidade e que não seja aceita a defesa apresentada, o pagamento será efetuado, sem prejuízo da tramitação do procedimento de aplicação de sanções.

11.3 - Em não sendo aceitas as justificativas apresentadas pelo Contratado, será imposta multa de 2% (dois por cento) sobre o saldo contratual não executado.

11.4 - Depois de transcorridos 30 (trinta) dias úteis da notificação da multa, se a empresa não regularizar a pendência fiscal ou trabalhista, deverá a Administração decidir sobre iniciar ou não procedimento de rescisão do contrato, podendo deixar de fazê-lo se reputar que a extinção antecipada do contrato ocasionará expressivos prejuízos ao interesse público.

11.5 - Em se tratando de irregularidade fiscal decorrente de crédito estadual, o Contratante informará à Procuradoria Fiscal da Procuradoria Geral do Estado sobre os créditos em favor da empresa, antes mesmo da notificação à empresa.

12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DOS ENCARGOS TRABALHISTAS

12.1 - Com vistas à observância ao disposto no art. 50 e no art. 68 c/c o inciso XVI do art. 92, todos da Lei Federal 14.133/2021, bem como no art. 10, III e XII, e art. 35, do Decreto Estadual nº. 5545-R/2023, para a fiscalização do cumprimento das obrigações e encargos sociais, trabalhistas e fiscais nas contratações continuadas com dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada, exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

- 12.1.1. recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o artigo 195, § 3º da Constituição federal, sob pena de rescisão contratual;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 12.1.2. recolhimento do FGTS, referente ao mês anterior;
- 12.1.3. pagamento de salários no prazo previsto em Lei, referente ao mês anterior;
- 12.1.4. fornecimento de vale transporte e auxílio alimentação quando cabível;
- 12.1.5. pagamento do 13º salário;
- 12.1.6. concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
- 12.1.7. realização de exames admissionais e demissionais e periódicos, quando for o caso;
- 12.1.8. eventuais cursos de treinamento e reciclagem;
- 12.1.9. encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação;
- 12.1.10. cumprimento das obrigações contidas em convenção coletiva, acordo coletivo ou sentença normativa em dissídio coletivo de trabalho; e
- 12.1.11. cumprimento das demais obrigações dispostas na CLT em relação aos empregados vinculados ao contrato.

12.2 - Para comprovar as obrigações estabelecidas na cláusula 12.1, respeitada a legislação que rege as respectivas organizações, deve-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

- 12.2.1. No momento em que a execução do contrato é iniciada deve-se:
 - 12.2.1.1. Elaborar planilha-resumo do contrato administrativo, contendo todos os empregados terceirizados que prestam serviços no órgão, divididos por contrato, com, no mínimo, as seguintes informações: nome completo, número de CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos e sua quantidade (vale transporte, auxílio-alimentação) e horário de trabalho;
 - 12.2.1.2. Conferir todas as anotações nas Carteiras de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados, por amostragem, e verificar se elas coincidem com o informado pela empresa e pelo empregado, com atenção especial às datas de início do contrato de trabalho, a função exercida, a remuneração e todas as eventuais alterações dos contratos de trabalho;
 - 12.2.1.3. Conferir se o número de terceirizados por função coincide com o previsto no contrato administrativo;
 - 12.2.1.4. Certificar que o salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 12.2.1.5. Consultar eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para as empresas terceirizadas, em especial, se os empregados têm direito a auxílio-alimentação gratuito;
- 12.2.1.6. Verificar a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho, cuja presença levará ao pagamento dos respectivos adicionais aos empregados e ao fornecimento de determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPIs);
- 12.2.2. durante a fiscalização mensal a ser feita antes do pagamento das faturas deve-se:
 - 12.2.2.1. Elaborar planilha-mensal, que conterá, no mínimo, os seguintes campos: nome completo do empregado, função exercida, dias efetivamente trabalhados, horas extras trabalhadas, férias, licenças, faltas, ocorrências;
 - 12.2.2.2. Verificar na planilha-mensal o número de dias e horas trabalhados efetivamente e exigir que a empresa apresente cópias das folhas de ponto dos empregados por ponto eletrônico ou meio que não seja padronizado. Em caso de faltas ou horas trabalhadas a menor, deve ser feita glosa da fatura;
 - 12.2.2.3. Realizar a retenção da contribuição previdenciária e dos impostos incidentes sobre a prestação dos serviços, quando for o caso.
 - 12.2.2.4. Exigir do contratado o relatório a ser apresentado mensalmente de acordo com o modelo constante do ANEXO 01 do contrato, acompanhado dos seguintes documentos:
 - (a) Cópia da Folha de pagamento mensal, inclusive 13º salário, quando couber, do pessoal alocado na prestação dos serviços, específica por contrato;
 - (b) Relatório de movimentação funcional dos empregados da contratada vinculados ao contrato;
 - (c) Cópia dos comprovantes dos pagamentos dos encargos trabalhistas, inclusive 13º salário, vale-transporte e auxílio refeição/alimentação, quando cabíveis, bem como demais benefícios previstos em legislação específica, Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho;
 - (d) Comprovantes de recolhimentos mensais dos encargos sociais - INSS e do FGTS, por meio dos seguintes documentos emitidos pelo SEFIP/GFIP - Guia de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social, utilizando o código adequado para esses serviços e o CNPJ do órgão ou entidade contratante contemplando:
 - (e) Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS – GRF com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado via Internet;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- (f) Documento de Arrecadação de Receitas Federais – DARF acompanhado do comprovante de pagamento correspondente;
- (g) Recibo de Entrega de Declaração de Débitos e Tributos Federais Previdenciários – DCTFWeb e o comprovante de pagamento correspondente;
- (h) Cópia da Relação dos Trabalhadores constantes do Arquivo SEFIP (RE) e da Relação de Tomadores/Obras – RET, individualizadas por CNPJ do tomador, considerando-se tomador o ente da Administração Direta ou Indireta que possua CNPJ próprio;
- (i) Cópia do comprovante de Declaração à Previdência;
- (j) Cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pelo Conectividade Social (GFIP).
- (k) Nota Fiscal correspondente ao Mês-referência do faturamento;
- (l) Cópia das seguintes certidões negativas ou positivas com efeitos de negativa:
 - (m) certidão conjunta expedida pela RFB/PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social;
 - (n) certidão da Fazenda Estadual onde for sediada a empresa e a do Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado;
 - (o) Certidão de regularidade com a Fazenda Pública Municipal da sede da empresa;
 - (p) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
 - (q) Certidão de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.
 - (r) Recibo de Férias, se houver empregado usufruindo férias no mês, bem como o Aviso de Férias dos empregados da contratada vinculados ao contrato e comprovantes de seu pagamento;
 - (s) Comprovantes de quitação dos encargos fiscais resultantes da execução do contrato incidentes sobre o faturamento, tais como PIS/COFINS e Simples Nacional;
 - (t) Declaração, sob as penas da Lei, que a empresa encontra-se em situação de adimplência em relação aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, incidentes sobre o contrato, conforme determinação contida na Lei 14.133/21, Decreto Estadual nº 5545-R/2023 e cópia dos comprovantes de pagamentos em anexo;
- (u) Outros documentos de quitação de encargos, quando couber e por solicitação do gestor do contrato.

12.2.3. quando houver a rescisão do contrato de trabalho de empregado vinculado ao contrato, conferir a regularidade do procedimento mediante exigência da contratada dos seguintes documentos:

- 12.2.3.1. Aviso Prévio ou Pedido de demissão do(s) empregado(s);
- 12.2.3.2. Termos de Rescisão de Contrato de Trabalho – TRCT, com Termo de quitação ou de Homologação e comprovantes de seu pagamento;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

- 12.2.3.3. Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS – GRRF, com o Demonstrativo do Trabalhador de Recolhimento do FGTS Rescisório, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- 12.2.4. durante a fiscalização diária deve-se:
 - 12.2.4.1. Conferir, todos os dias, quais empregados terceirizados estão prestando serviços e em quais funções e confrontar com a planilha-mensal;
 - 12.2.4.2. Verificar se os empregados estão cumprindo à risca a jornada de trabalho devendo-se instaurar uma rotina para autorizar pedidos de realização de horas extras por terceirizados e combinar com a empresa a forma da compensação de jornada;
 - 12.2.4.3. Evitar toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, cuja conduta é de responsabilidade exclusiva do empregador.
- 12.2.5. À critério da Administração Pública, poderão ser exigidos outros documentos além dos previstos nesta Cláusula para fins de adequada fiscalização do contrato, observadas alterações supervenientes do ordenamento jurídico pátrio quanto às exigências a serem adimplidas pela contratada para fins de comprovação do adimplemento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e sociais.
- 12.2.6. A emissão de novas Certidões Negativas de Débito somente deverá ser exigida por ocasião da expiração do prazo de vigência daquela anteriormente apresentada.
- 12.2.7. O mês-referência do faturamento compreende o mês da efetiva prestação dos serviços. O mês referência da documentação será o mês imediatamente anterior ao do faturamento.
- 12.2.8. Nos casos de encerramento do contrato, os comprovantes de quitação dos encargos trabalhistas, sociais/previdenciários e fiscais, relativos ao mês-referência do faturamento do último mês de vigência do contrato, deverão ser apresentados no prazo de até 30 dias após a emissão da Nota Fiscal.

12.3 - Quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular das obrigações previdenciárias e trabalhistas, inclusive o pagamento de salários, benefícios diversos e as relativas ao FGTS, poderá a Administração efetuar descontos nas faturas e realizar os depósitos ou pagamentos diretamente aos trabalhadores, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

12.4 - Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração, por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, guias de recolhimento e termos de rescisão dos contratos de trabalho, e a empresa se recusar a fornecê-los, a Procuradoria Geral do Estado deverá ser imediatamente comunicada, a fim de que sejam adotadas providências com o objetivo de utilizar o crédito exclusivamente no pagamento das verbas trabalhistas e previdenciárias.

12.5 - No caso de reclamação trabalhista em desfavor da empresa, relacionada a funcionário vinculado a este Contrato, poderá a Administração efetuar descontos nas faturas para retenção cautelar de valores até o limite estimado da condenação.

12.6 - Efetuada a retenção, a Administração solicitará manifestação da Procuradoria Trabalhista da Procuradoria Geral do Estado sobre a existência de risco de responsabilização subsidiária, assim como sobre o montante estimado da condenação.

12.7 - Na hipótese de se constatar que inexistir risco de responsabilidade subsidiária, os valores retidos serão pagos, assim como serão pagos os valores excedentes à estimativa de condenação.

12.8 - Efetuada ou não a retenção, permanece íntegra e exclusiva a responsabilidade da empresa pelo pagamento das obrigações previdenciárias e trabalhistas

13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA RESCISÃO

13.1 - A rescisão do Contrato poderá ocorrer nas hipóteses e condições previstas nos arts. 137 a 139 da Lei 14.133/2021.

14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DOS RECURSOS

14.1 - Os recursos, representação e pedido de reconsideração, somente serão acolhidos nos termos do arts. 165 a 168 da Lei 14.133/2021.

15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

15.1 - A execução do contrato será acompanhada **pelo(a) (UNIDADE DO ÓRGÃO)**, designado representante da Administração, que deverá atestar a execução do objeto contratado, observadas as disposições deste Contrato, sem o que não será permitido qualquer pagamento.

16 - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DOS CASOS OMISSOS

16.1 - Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

17 - CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DO REPRESENTANTE DA CONTRATADA

17.1 - O representante da CONTRATADA deverá realizar o cadastro no Sistema Corporativo de Gestão de Documentos Arquivísticos Digitais E-DOCS do Governo do Estado do Espírito Santo para envio e recebimento de documentos oficiais.

18 - CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO

18.1 - Fica eleito o foro de Vitória, Comarca da Capital do Estado do Espírito Santo, para dirimir qualquer dúvida ou contestação oriunda direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

18.2 - Antes de qualquer providência jurisdicional visando solucionar dúvida quanto à interpretação do presente instrumento, as partes deverão buscar solução administrativa, com a participação da Procuradoria Geral do Estado, por intermédio de um ou mais meios de solução consensual de conflitos previstos na Lei Complementar Estadual nº 1.011/2022.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente, para que produza seus efeitos legais.

ANDRÉA GUZZO PEREIRA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
(Assinado eletronicamente)

REPRESENTANTE DA EMPRESA
EMPRESA
(Assinado eletronicamente)



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

ANEXOS

TERMO DE REFERÊNCIA

PROPOSTA COMERCIAL



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 15/06/2026 11:01:39 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por ROBERTA ABREU SILVA MARQUES RODRIGUES (SUBGERENTE QCE-05 - SFCCI - SEDU - GOVES)
Valor Legal: CÓPIA SIMPLES | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2026-2884TF>