

ANEXO SEI Nº 0014287235/2022 - SED.UAD.ASU

Justificativa: O pagamento será dado em duas notas fiscais distintas. Da operação do contrato (mão de obra, taxas, insumos e lucro) e pagamento dos insumos alimentícios (que será pago com recursos do PNAE/fonte 100).

No caso da operação, os valores poderão sofrer desconto tendo em vista a aplicação de mão de obra própria da PMJ (cozinheiras), neste sentido, é importante identificar o componente do preço de cada refeição refere-se à mão de obra.

No caso dos insumos, do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

MODELO - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA OS SERVIÇOS

(composição mínima)

MONTANTE "A"

É o valor, em moeda corrente nacional, correspondente ao custo da remuneração do profissional utilizado na execução dos serviços, acrescido dos respectivos encargos sociais legais, obrigatórios e incidentes sobre os serviços contratados.

1- Remuneração		Categoria Profissional de:	
Item	Composição da remuneração	Complemento	Valor em R\$
1.1	Salário		
1.2	Adicional de Periculosidade%	
1.3	Adicional de Insalubridade%	
1.4	Adicional noturno		
1.5	Horas extrasnº horas	
1.6	Outros (especificar)		
VALOR DA REMUNERAÇÃO			
Valor por extenso: (.....)			

2 – Encargos Sociais incidentes sobre a Remuneração (1)			Categoria Profissional de:
Grupo 'A'		
Item	Discriminação dos encargos sociais	Complemento	Valor em R\$
2.1	INSS – contribuição empresa%	
2.2	SESI ou SESC7%	
2.3	SENAI ou SENAC%	
2.4	INCRA%	
2.5	Salário Educação%	
2.6	FGTS%	
2.7	Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS%	
2.8	SEBRAE%	
Grupo 'B'			
2.9	Férias%	
2.10	Auxílio-doença%	
2.11	Licença paternidade/maternidade%	
2.12	Faltas legais%	
2.13	Acidente do trabalho%	
2.14	Aviso Prévio%	
2.15	13º salário%	
Grupo 'C'			
2.16	Aviso-prévio indenizado%	
2.17	Indenização adicional%	
2.18	FGTS nas rescisões s/justa causa%	
Grupo 'D'			
2.19	Incidência dos encargos do Grupo 'A' sobre os itens do Grupo 'B'%	
VALOR DOS ENCARGOS SOCIAIS – MONTANTE 'A'		%

= VALOR TOTAL MONTANTE "A" (1 + 2)			
Valor por extenso (.....)			

MONTANTE 'B'

Nota: Composto dos demais componentes do custo direto com profissional.

3 – Insumos Categoria Profissional de:			
Item	Discriminação dos insumos	Valor em R\$	Percentual em relação à remuneração
3.1	Uniforme	%
3.2	Material e equipamentos de segurança	%
3.3	Vale-transporte	%
3.4	Vale Alimentação	%
3.5	Treinamento e/ou reciclagem de pessoal	%
3.6	Seguro de vida em grupo	%
3.7	Outros (especificar)	%
VALOR DO MONTANTE "B" (3)			
Valor por extenso (.....)		%

MONTANTE 'C'

Nota: Composto das parcelas remuneratórias com incidência diferenciada em relação aos encargos sociais.

4 – Demais incidências		Categoria Profissional de:	
Item	Discriminação dos insumos	Valor em R\$	Percentual em relação aos Enc. Soc.
4.1	Especificar	%
4.2	Especificar	%
VALOR TOTAL MONTANTE "C" (4)			
Valor por extenso (.....)		%

MONTANTE 'D'

Nota: Composto dos demais insumos de aplicação direta no objeto do contrato, conforme a natureza dos serviços contratados, acrescido de taxa de administração e lucro incidentes sobre aqueles.

5 – Insumos Categoria Profissional de:			
Item	Discriminação dos insumos	Valor em R\$	Percentual em relação à remuneração
5.1	Materiais de consumo	%
5.2	Manutenção e depreciação dos equipamentos utilizados	%
5.3	Materiais/equipamentos	%
5.4	Outros (especificar)	%
VALOR DOS INSUMOS			
Valor por extenso (.....)		%
6 – Demais Componentes		Categoria Profissional de:	
Item	Discriminação do componente	Valor em R\$	Percentual atribuído
6.1	Despesas Administrativas – Relacionar:	%
6.2	Lucro	%
TAXA GLOBAL ADMINISTRAÇÃO = (6.1 + 6.2) Valor por extenso (.....)		%
= VALOR TOTAL MONTANTE "D" (5 + 6) Valor por extenso (.....)		%

TRIBUTOS

Nota: Composto por todos os impostos e taxas incidentes na execução do serviço.

8 – Impostos/Taxas		Categoria Profissional de:			
Item	Discriminação			Valor em R\$	Percentual atribuído
8.1	Tributos Indiretos			%
8.1.1	ISS sobre faturamento	(.....%)*		%
8.1.2	IRRF sobre faturamento	(.....%)*		%
8.1.3	COFINS sobre faturamento	(.....%)*		%
8.1.4	PIS sobre faturamento	(.....%)*		%
8.1.5	Contribuição Social s/ o Lucro	(.....%)*		%
8.1.6	Outros (especificar)	(.....%)*		%
8.1.7	Taxas (especificar)			%
VALOR GLOBAL DOS TRIBUTOS = (8.1)Valor por extenso (.....)				%

PREÇO TOTAL POR CATEGORIA PROFISSIONAL E POSTO DE TRABALHO/MÊS:
R\$.....

PLANILHA DE CUSTO PARA ALIMENTOS

(*lista exemplificativa. Deve-se observar os cardápios que fazem parte da contratação)

Gêneros Alimentícios	Unidade de Medida	Quantidade mensal	Valor unitário	Total R\$ Mensal
Menos perecíveis				
Amido de milho	Kg			
Açúcar cristal orgânico	Kg			
Arroz integral tipo 1 orgânico	Kg			
Arroz parboilizado tipo 1 orgânico	Kg			
Arroz parboilizado tipo 1	Kg			
Arroz polido tipo 1	Kg			
Biscoito caseiro de milho	Kg			
Biscoito integral salgado	Kg			
Café torrado e moído	Kg			
Cacau em pó 50%	Kg			
Colorau	Kg			
Doce de fruta orgânico	Kg			
Doce de fruta	Kg			
Farinha de mandioca tipo 1	Kg			
Farinha de milho fina tipo 1	Kg			
Farinha de trigo especial	Kg			
Farinha de trigo integral	Kg			
Feijão preto tipo 1	Kg			
Feijão preto tipo 1 orgânico	Kg			

Feijão vermelho	Kg			
Fermento Químico para Bolo	Kg			
iogurte de fruta integral (morango, pêssego, ameixa)	L			
iogurte de fruta sem lactose	L			
iogurte de fruta desnatado	L			
Leite UHT tipo A desnatado	L			
Leite UHT tipo A integral	L			
Massa alimentícia com ovos	Kg			
Massa alimentícia de sêmola	Kg			
Massa alimentícia integral	Kg			
Massa alimentícia de arroz	Kg			
Massa alimentícia de milho	Kg			
Mel de abelhas	Kg			
Óleo de soja	unidade			
Tapioca	Kg			
Sal	Kg			
Suco de uva Integral (sem adição de açúcar)	L			
Suco de maçã integral (sem adição de açúcar)	L			
Suco de laranja integral(sem adição de açúcar)	L			
Vinagre	L			
Milho verde em conserva	Kg			
Ervilha congelada	Kg			
outro(<i>especificar</i>)				
Folhosos				
Acelga	unidade			
Agrião	Maço			
Alface	Pé			
Brócolis	Pé			
Chicória	Maço			
Couve	Maço			
Espinafre	Maço			
Repolho	unidade			

Rúcula	Maço			
<i>outro(especificar)</i>				
Vegetais				
Abóbora	Kg			
Aipim	Kg			
Alho	Kg			
Batata Inglesa	Kg			
Batata doce	Kg			
Beterraba	Kg			
Cebola	Kg			
Cenoura	Kg			
Chuchu	Kg			
Salsinha	Kg			
Tempero verde	Maço			
Tomate	Kg			
Vagem	Kg			
Pinhão	Kg			
<i>outro(especificar)</i>				
Carnes				
Carne bovina (iscas, cubos)	Kg			
Carne bovina moída	Kg			
Carne bovina para bife	Kg			
Carne suína em cubos	Kg			
Ovos de galinha in natura(brancos/vermelhos classe A)	Dúzia			
Peito de Frango (para desfiar)	Kg			
Coxa/Sobrecoxa de frango (para assar)	Kg			
Sassami	Kg			
Peixe filé de tilápia	Kg			
<i>outro(especificar)</i>				
Frutas				
Abacate fortuna				
Abacaxi pérola ou havaí	Kg			

Banana branca ou caturra	Kg			
Laranja pera ou baía	Kg			
Maçã gala ou fuji	Kg			
Mamão formosa ou papaia	Kg			
Melancia				
outro(especificar)				
Outros				
Pão de cachorro-quente	Kg			
Pão de hambúrguer	Kg			
Pão fatiado integral	Kg			
Pão fatiado comum	Kg			
Pão doce liso (sem farofa e/ou creme)	Kg			
Pão sem lactose	Kg			
Pão sem adição de açúcar	Kg			
Pão sem glúten	Kg			
Queijo mussarela sem lactose	Kg			
Queijo mussarela fatiado	Kg			
Requeijão cremoso	Kg			
Requeijão cremoso sem lactose	Kg			
outro(especificar)				
Total em alimentos para o mês				

*Os valores unitários deverão ser compatíveis, comprovadamente com os preços de mercado. A comprovação poderá ser solicitada pela equipe técnica, bem como efetuar pesquisa de mercado para fins de aprovação da proposta.

QUADRO RESUMIDO DE VALORES/COMPOSIÇÃO CONFORME OS TIPOS DE REFEIÇÃO

Item	Quantidade/Ano (A)	Unidade de Medida	Tipo de Refeição	Itens de composição	% por item	Valor por item (R\$)	Valor Total por Refeição (R\$) (C)	Valor Total (R\$) (D = A X C)
1	780.000	Serviço	Dieta livre para aluno do berçário - Refeição	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
2	1.380.000	Serviço	Dieta livre para aluno do berçário - Lanche	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
3	1.640.000	Serviço	Dieta livre para aluno do maternal - Refeição	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
4	2.580.000	Serviço	Dieta livre para aluno do maternal - Lanche	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
5	2.140.000	Serviço	Dieta livre para aluno da pré-escola - Refeição	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
				Mão de obra				

6	680.000	Serviço	Dieta livre para aluno da pré-escola - Lanche	Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
7	7.400.000	Serviço	Dieta livre para aluno da Ensino Fundamental - Refeição	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
8	2.320.000	Serviço	Dieta livre para aluno da Ensino Fundamental - Lanche	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
9	12.000	Serviço	Dieta específica para aluno do berçário - Refeição	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
10	24.000	Serviço	Dieta específica para aluno do berçário - Lanche	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
11	32.000	Serviço	Dieta específica para aluno do maternal - Refeição	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
12	62.000	Serviço	Dieta específica para aluno do maternal - Lanche	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
13	16.000	Serviço	Dieta específica para aluno da pré-escola - Refeição	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
14	6.000	Serviço	Dieta específica para aluno da pré-escola - Lanche	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
15	48.000	Serviço	Dieta específica para aluno da Ensino Fundamental - Refeição	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
16	16.000	Serviço	Dieta específica para aluno da Ensino Fundamental - Lanche	Mão de obra				
				Insumos alimentícios				
				Lucro e demais custos				
							TOTAL GERAL	



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Ponzetto, Gerente**, em 14/10/2022, às 11:23, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0014287235** e o código CRC **F105BA9A**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

21.0.176294-8

0014287235v9