



PREFEITURA DE SANTANA DE PARNAÍBA

Estado de São Paulo

- a) A Contratada deverá encaminhar previamente ao Gestor do Contrato o conteúdo dos treinamentos semestrais, com antecedência mínima de 30 dias, para ciência e eventuais sugestões, bem como encaminhar ao Fiscal a comprovação do treinamento aplicado;
- b) O programa de treinamento deverá ser informado no início do contrato e o material deverá ser encaminhado a nutricionista da DE, se houver, ou em caso negativo, ao Gestor do Contrato na PREFEITURA, que fará a avaliação do conteúdo em conjunto com a equipe técnica da PREFEITURA para validação, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias da realização do treinamento;
- c) Períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria UE onde atuam, no mínimo quatro vezes ao ano, devidamente comprovadas, abordando ações de prevenção de acidentes de trabalho, boas práticas ambientais e primeiros socorros.
- d) Períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria UE onde atuam, no mínimo quatro vezes ao ano, devidamente comprovadas, abordando ações de prevenção de acidentes de trabalho, boas práticas ambientais e primeiros socorros.

Controle de Saúde dos Funcionários

A Contratada deverá realizar o controle de saúde dos funcionários nos termos da Portaria CVS nº 05, de 9 de abril de 2013 e, exclusivamente para as UEs situadas no Município de Santana de Parnaíba, Portaria 2619/2011-SMS, bem como de acordo com a exigência do Ministério do Trabalho e Emprego – Norma Regulamentadora nº 7 (NR-7), que determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).

Uma cópia dos controles de saúde dos funcionários atuantes na cozinha da UE **deverá estar disponível na cozinha**, para verificação de órgãos externos (auditores), quando em visitas de supervisão. Correrão, às expensas da Contratada, quaisquer exames laboratoriais ou tratamentos de saúde necessários aos seus funcionários.

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada deverá se responsabilizar integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização de todas as atividades necessárias ao recebimento, armazenamento e controle de estoques dos alimentos; pré-preparo e preparo, transporte interno, distribuição e porcionamento da alimentação aos comensais; higienização de ambientes (cozinha e despensa), equipamentos e utensílios; supervisão das atividades e controles necessários; manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, pequenos reparos prediais e fornecimento de demais insumos necessários à operação, observando as condições descritas abaixo:

Condições Gerais





**PREFEITURA DE
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

- a) Manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- b) Manter planos alternativos de trabalhos ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, de energia elétrica, de gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do adequado atendimento e em concordância com Gestor do Contrato e com a Administração;
- c) Cumprir os horários estabelecidos pelo Contratante, respeitando a legislação trabalhista vigente;
- d) Controlar o acesso às dependências da prestação de serviços impedindo a permanência de pessoas não vinculadas à prestação dos serviços contratados nas dependências da cozinha e despensa, cujo acesso deve estar restrito aos seus funcionários, ao Fiscal e ao Gestor do Contrato;
- e) Permitir o acesso de representantes da Contratante, do Conselho Municipal e/ou Municipal de Alimentação Escolar e de demais órgãos de fiscalização respeitadas as rotinas de execução para preparo das refeições, de modo que não ocorram prejuízos no horário de sua distribuição aos alunos;
- f) Exigindo, em todas as situações acima, a utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes, em especial jaleco e rede/touca para proteção dos cabelos. Caso os visitantes não possuam os equipamentos exigidos, os mesmos deverão ser fornecidos, de imediato, pela Contratada durante o período em que os visitantes permanecerem nas dependências da prestação de serviços;
- g) Garantir o adequado uso das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- h) Responsabilizar-se pela aquisição, controle de consumo e manutenção dos cilindros e botijões de gás.
- i) Comunicar ao Fiscal do Contrato através de documento, a necessidade de substituições ou reposições de equipamentos e utensílios de mesa e cozinha, providenciando imediatamente a substituição de qualquer utensílio, material ou equipamento que não se apresentar em condições de uso, sem quaisquer ônus para o Contratante; podendo ser retirados no término do contrato ou oficialmente doados a unidade escolar;
- j) Complementar a suas expensas, com outros equipamentos e utensílios necessários para a prestação dos serviços contratados, não disponibilizados pela PREFEITURA, que deverão ser registrados em controle de bens próprios da Contratada, informados ao Gestor e Fiscal do Contrato e retirados ao término da prestação de serviços
- k) Realizar com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do Contrato, a visita técnica e o inventário final, juntamente com o Fiscal ou Gestor do Contrato, dos equipamentos e utensílios de mesa e cozinha disponibilizados para execução dos serviços, de modo a identificar seu estado de conservação, que deve mostrar que o equipamento/utensílio está em condições de uso;





**PREFEITURA DE
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

- l) Responsabilizar-se por eventuais extravios e danos aos equipamentos e utensílios extraviados/danificados deverão ser substituídos por outros com especificações idênticas ou similares, nas quantidades e condições de uso apontadas no último inventário. Caso ocorra por responsabilidade da contratada, os bens serão incorporados ao patrimônio da contratante, não podendo ser retirados ao final do contrato;
- m) Realizar a manutenção preventiva dos equipamentos utilizados para a execução dos serviços e realizar registro conforme MBP/POP;
- n) Executar a manutenção corretiva de equipamentos avariados durante a execução dos serviços, substituindo-os em tempo suficiente para não impactar a continuidade dos trabalhos. A manutenção corretiva de equipamentos deverá ser comunicada formalmente e de imediato ao Fiscal do Contrato;
- o) Responsabilizar-se pelos custos e despesas da manutenção preventiva e corretiva vinculados aos reparos e reposições de peças dos equipamentos disponibilizados para execução dos serviços;
- p) Manter em bom estado de conservação, respeitando depreciação decorrente das condições normais de uso os equipamentos
- q) Disponibilizar sem ônus ao contratante, em cada posto um equipamento móvel (smartphone ou tablet) plataforma Android (versão 4.0.1 ou superior) ou iOS (versão 9.0 ou superior), com câmera capaz de realizar leitura de código de barras e conectividade à internet (internet móvel 3G/4G, fornecido pela Contratada), que deverá ser utilizado pela contratada para acesso aos aplicativos da PREFEITURA, referentes à gestão da alimentação escolar, como, por exemplo, controle de recebimento de mercadorias, baixas de estoque, entre outros.

Em relação ao pessoal empregado no serviço:

- a) Disponibilizar na cozinha e para o Fiscal do Contrato, as escalas de serviço mensal de seus funcionários, especificando todas as funções com nome e respectivos horários;
- b) Controlar a assiduidade e pontualidade do pessoal ao serviço, comunicando imediatamente ao Fiscal do Contrato eventuais alterações e atrasos e suprindo imediatamente as eventuais ausências;
- c) Assegurar, na eventualidade de greve no setor de transportes coletivos, meios de locomoção até o local de trabalho, de forma a garantir a continuidade dos serviços contratados;
- d) Responsabilizar-se em caso de greve da categoria, pela manutenção total dos serviços contratados, de forma a garantir a continuidade dos serviços contratados;
- e) Manter seus funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente e MBP/POP;





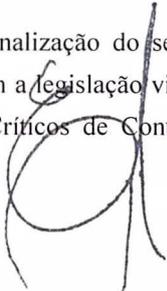
PREFEITURA DE SANTANA DE PARNAÍBA

Estado de São Paulo

- f) Fornecer EPIs específicos e em tamanho e quantidades adequadas para o desempenho das funções, sem ônus para os funcionários, tais como: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, luvas de borracha, botas antiderrapantes. Também disponibilizar luvas descartáveis e térmicas e redes de proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, ou qualquer outra peça similar;
- g) Fornecer alimentação aos seus funcionários;
- h) Responsabilizar-se pela adequada conduta de seus funcionários no ambiente da prestação dos serviços, instruindo-os acerca de seus direitos e obrigações;
- i) Responsabilizar-se pelos atos, atitudes e ações da sua equipe de funcionários durante o serviço e nas dependências da Unidade Escolar;
- j) Responsabilizar-se pela disciplina da sua equipe de funcionários durante o período de trabalho;
- k) Responsabilizar-se pelo respeito e cortesia da sua equipe de funcionários no relacionamento interpessoal, e em especial, no atendimento aos alunos;
- l) Designar um membro da sua equipe, dentre os manipuladores de alimentos, como líder da equipe, que irá monitorar o preparo e a apresentação das refeições servidas, sua aceitação, o porcionamento, sua temperatura e registrar as informações solicitadas pela supervisão, visando o atendimento adequado e satisfatório.
- m) Designar e encaminhar ao Gestor do Contrato, em até 5 (cinco) dias úteis da assinatura do Contrato, o nome do nutricionista que participará de reuniões para orientações relativas às técnicas e rotinas adotadas no desenvolvimento do PNAE, em locais e periodicidade definidos pela Contratante. Esse profissional será responsável por transmitir aos demais membros da equipe as orientações recebidas;
- n) Apresentar mensalmente, ao Gestor do Contrato, junto com a nota fiscal/fatura e demais documentos mencionados no Edital, ou sempre que solicitado a folha de pagamento mensal como comprovante de pagamento do pessoal alocado para a execução deste objeto, de seus benefícios e encargos sociais;
- o) Comunicar imediatamente ao Contratante a existência de ações trabalhistas decorrentes da execução do Contrato que, direta ou indiretamente, responsabilizem solidariamente o Contratante em seus processos.
- p) A equipe da Contratada deverá participar do desenvolvimento dos Programas de Educação Nutricional, estipulados pela Secretaria da Educação.

Quanto ao Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação

- a) Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, elaborar MBP para cada UE atendida, contendo os respectivos POPs, de acordo com a legislação vigente, assinado por nutricionista e utilizando o método "Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - A.P.P.C.C.";





**PREFEITURA DE
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

- b) Executar rigoroso controle higiênico e sanitário dos gêneros e produtos alimentícios utilizados, em todas as etapas de preparação das refeições (no pré-preparo, no preparo e distribuição das refeições), quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene, responsabilizando-se, inclusive, pela qualidade dos alimentos perante as autoridades sanitárias competentes;
- c) Informar imediatamente ao Fiscal do Contrato, quando da ocorrência de qualquer não conformidade nos produtos destinados à alimentação escolar.

Quanto à Higiene

- a) Atender ao disposto na Portaria CVS nº 05/13, e exclusivamente para as UEs situadas no Município de Santana de Parnaíba, a Portaria 2619/2011-SMS que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação e o roteiro de inspeção e demais normas técnicas e sanitárias vigentes, para a execução do processo de higienização dos utensílios, equipamentos e instalações físicas utilizadas para o preparo das refeições;
- b) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- c) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados de acordo com MBP/POP, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- d) Manter em cada UE o comprovante de execução de Controle Integrado de Pragas, realizado por empresa especializada e registrada na ANVISA, dentro do prazo de validade e atendendo aos requisitos da legislação sanitária específica e vigente, a ser realizado, preferencialmente, no período de férias e/ou recesso escolar, seguindo o calendário da UE em que o serviço estiver sendo prestado

Quanto à Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- a) Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos utensílios de uso na cozinha, bem como aos de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
- b) Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6.514/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas, regulamentos e procedimentos internos da Administração, relativos a segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber;
- c) Proceder ao controle de saúde dos funcionários nos termos da Portaria CVS nº 05/13, e exclusivamente para as UEs situadas no Município de Santana de Parnaíba, a Portaria 2619/2011-SMS, e de acordo com a exigência do Ministério do Trabalho e Emprego (NR-7), que determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);





PREFEITURA DE SANTANA DE PARNAÍBA

Estado de São Paulo

- d) Proibir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentarem patologias que possam contaminá-los;
- e) Nota: O PCMSO fornecerá subsídios para garantir que os funcionários nessa situação, sejam transferidos para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza;
- f) Manter cópia na UE, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras nos 7 e 9 da Portaria nº 3.214/78, Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514/77;
- g) Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados a seus funcionários, na prestação dos serviços objeto do Contrato, seja ele decorrente da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambientais incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

Das Boas Práticas Ambientais

Uso Racional da água:

A Contratada se compromete a:

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- b) Manter critérios para aquisição e uso de equipamentos que promovam a redução do consumo de água;
- c) Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando-os sobre atitudes preventivas;
- d) Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, mas garantindo a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.

Eficiência Energética

A Contratada se compromete a desenvolver junto a seus funcionários programas de racionalização do uso de energia e:

- a) Adquirir equipamentos consumidores de energia que apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto no 45.765/01);
- b) Adquirir apenas equipamentos com o selo PROCEL do Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- c) Obedecer em toda instalação (elétrica, gás, etc.) realizada nas dependências do Contratante as normas do INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos pelo Contratante para seu adequado funcionamento;
- d) Verificar periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração;





PREFEITURA DE SANTANA DE PARNAÍBA

Estado de São Paulo

- e) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- f) Comunicar, oficialmente, ao Fiscal do Contrato, sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- g) Sugerir ao Contratante locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias e outros;
- h) Evitar o uso de extensões elétricas;
- i) Comunicar a seus funcionários as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante.

Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos

- a) Caso esteja implantada a coleta seletiva de resíduos na UE, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa de separação de resíduos sólidos em recipientes nas cores internacionalmente identificadas;
- b) Quando implantadas pela UE operação de compostagem/ fabricação de adubo orgânico, separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário;
- c) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto a capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos;

Produtos Biodegradáveis

- a) Manter critérios para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- b) Utilizar produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

Controle de Poluição Sonora

Para os equipamentos que gerem ruído excessivo no seu funcionamento, podendo causar prejuízo à saúde física e mental e afetar, particularmente, a audição das pessoas, cabe à Contratada:

- a) Observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA N° 020/94;
- b) Utilizar tecnologias adequadas e reconhecidas que permitam a redução de níveis de ruído.

Projeto de Educação Nutricional

O nutricionista da Contratada deverá conhecer e colaborar com a aplicação de Programas de Educação Nutricional, desenvolvido pela Secretaria de Educação, nas UEs, visando bons hábitos alimentares e promovendo a adequada alimentação escolar.

A equipe da Contratada deverá participar do desenvolvimento dos Programas de Educação Nutricional, estipulados pela Secretaria da Educação





PREFEITURA DE SANTANA DE PARNAÍBA

Estado de São Paulo

Responsabilidade Civil

A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros e objetos, em decorrência da execução do contrato ou por comportamento de seus funcionários em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, o ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos causarem.

Obrigações e responsabilidades do Contratante

Não obstante a Contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, ao Contratante é reservado o direito de, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por representante designado, devendo para isso:

- a) Indicar, formalmente, o Gestor do Contrato e respectivo Fiscal na UE que atuarão em nome do Contratante como responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do contrato;
- b) Disponibilizar, por intermédio da Secretaria de Educação, o Cardápio a ser seguido no preparo das refeições e entregá-lo à Contratada, em tempo hábil para a execução dos serviços, publicando no Diário Oficial e divulgando-o por correio eletrônico (e-mail);
- c) Fornecer, por intermédio da Secretaria de Educação, as orientações relativas às técnicas adotadas por esse Departamento para o desenvolvimento do PNAE;
- d) Planejar e informar à Contratada, em tempo hábil para execução dos serviços e sempre que houver alterações, a quantidade de alunos cadastrados, para que a mesma calcule a quantidade diária de refeições a ser preparada, baseado também no per capita aluno dos produtos;
- e) Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas de apoio à preparação, distribuição e porcionamento das refeições;
- f) Proceder diariamente à degustação da alimentação fornecidas na UE, previamente ao porcionamento e distribuição aos comensais, através do Fiscal do Contrato ou do seu representante designado;
- g) Autorizar a Contratada a realizar as adaptações que se fizerem necessárias nas instalações e equipamentos, por intermédio de autorização expressa, observado o nível de competência de cada instância;
- h) Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada;
- i) Realizar a gestão e a fiscalização do contrato, por meio da atuação do Gestor e do Fiscal de Contrato, acompanhando e controlando o cumprimento dos serviços contratados, mediante a emissão do relatório de avaliação específico para Controle e Avaliação de Desempenho dos Serviços Contratados;
- j) Efetuar, por meio do Gestor do Contrato, o pagamento da fatura mensal de prestação de serviços, mediante o relatório de avaliação emitido pelo Fiscal do Contrato;
- k) Fica vedada a utilização da cozinha e demais dependências destinadas à alimentação escolar para atividades não previstas à execução do PNAE, com exceção para os projetos desta pasta, mediante autorização do Fiscal do Contrato e responsabilização do Gestor do Contrato;
- l) Responder pelas irregularidades relativas à preservação da qualidade dos alimentos e ao controle das alimentações servidas, exercendo efetivamente os papéis de Gestor do Programa de Alimentação Escolar e Fiscal do contrato.





**PREFEITURA DE
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

DA MOBILIZAÇÃO E DESMOBILIZAÇÃO DOS POSTOS DE TRABALHO

A CONTRATANTE mobilizará os postos de trabalho de forma parcial e por meio de ordem de serviço, onde a CONTRATADA terá até 20 (vinte) dias corridos para apresentar os postos de trabalhos e iniciar as atividades.

A CONTRATANTE poderá desmobilizar a qualquer tempo os postos de trabalho, sendo a CONTRATADA oficiada por meio de ordem de interrupção dos serviços, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos.

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS MÃO DE OBRA

As empresas participantes deverão obrigatoriamente apresentar composição de custos da mão de obra, conforme modelo abaixo, ficando facultado a inclusão de itens e a alteração de índices, desde que devidamente justificado, bem como apresentar cópia simples da convenção coletiva da categoria.

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS MÃO DE OBRA - SANTANA DE PARNAÍBA

ITEM	QTDE	POSTOS DE SERVIÇOS	REMUNERAÇÃO	
			UNITÁRIO	TOTAL
1		Nutricionista		R\$ -
2		Técnico Nutrição Dietética		R\$ -
3	60	Cozinheira		R\$ -
	0	Insalubridade 20%		R\$ -
		Insalubridade 40%		R\$ -
TOTAL	60			
SUB-TOTAL				R\$ -
RESERVA TÉCNICA				
TOTAL				
I – ENCARGOS SOCIAIS				
GRUPO A				
ITEM	DESCRIÇÃO		%	TOTAL
1	Previdência Social		20,0000%	R\$ -
2	FGTS		8,0000%	R\$ -
3	Salário Educação		2,5000%	R\$ -
4	SESI/SESC		1,5000%	R\$ -
5	SENAI/SENAC		1,0000%	R\$ -
6	IN CRA		0,2000%	R\$ -
7	Riscos de Acidente de Trabalho		3,0000%	R\$ -
8	SEBRAE		0,6000%	R\$ -
TOTAL DO GRUPO A			36,80%	R\$ -





**PREFEITURA DE
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

GRUPO B – Tempo não Trabalhado I			
ITEM	DESCRIÇÃO	%	TOTAL
9	Férias	9,1726%	R\$ -
TOTAL DO GRUPO B		9,1726%	R\$ -
GRUPO B' - Tempo não Trabalhado II			
10	Faltas Abonadas	1,5285%	R\$ -
11	Faltas Legais	0,9049%	R\$ -
12	Licença Paternidade	0,0130%	R\$ -
13	Acidente de Trabalho	0,0570%	R\$ -
14	Aviso Prévio Trabalhado	0,0002%	R\$ -
TOTAL DO GRUPO B'		2,5036%	R\$ -
GRUPO C – Gratificações			
ITEM	DESCRIÇÃO	%	TOTAL
15	Adicional 1/3 Férias	3,4146%	R\$ -
16	13º salário	9,3067%	R\$ -
TOTAL DO GRUPO C		12,7213%	R\$ -
GRUPO D – Indenizações			
ITEM	DESCRIÇÃO	%	TOTAL
17	Aviso Prévio indenizado + 13º, Férias e 1/3 constitucional	0,9413%	R\$ -
18	FGTS sobre Aviso Prévio + 13º Indenizado	0,0338%	R\$ -
19	Indenização compensatória por demissão s/ justa causa	0,5127%	R\$ -
TOTAL DO GRUPO D		1,4878%	R\$ -
GRUPO E - Licença Maternidade			
ITEM	DESCRIÇÃO	%	TOTAL
20	aprovisionam. Férias s/ licença maternidade	0,0707%	R\$ -
21	aprovisionam. 1/3 const. Férias s/ licença maternidade	0,0236%	R\$ -
22	Incidência Grupo A s/ Grupo licença maternidade	0,3185%	R\$ -
TOTAL DO GRUPO E		0,4128%	R\$ -





**PREFEITURA DE
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

GRUPO F – Incidência do Grupo A			
ITEM	DESCRIÇÃO	%	TOTAL
23	Incidência Grupo A x (Grupos B + B' + C)	8,9783%	R\$ -
TOTAL DO GRUPO F		8,9783%	R\$ -
		%	TOTAL
TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS		72,08%	R\$ -
Valor total da Mão de Obra (Subtotal + Reserva Técnica) + Encargos Sociais = R\$		%	R\$ -
II – INSUMOS			
ITEM	DESCRIÇÃO		TOTAL
1	Vale Transporte		
2	Vale Refeição		
3	Cesta Básica		
4	Auxílio Creche		
5	Uniformes		
6	Material de Consumo Limpeza		
TOTAL DOS INSUMOS			R\$ -
III – DEMAIS COMPONENTES			
ITEM	DESCRIÇÃO	%	TOTAL
1	Despesas administrativas e operacionais	5,00%	
2	Lucro		
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES		5,00%	
IV – TRIBUTOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	%	TOTAL
1	ISSQN	3,00%	
2	COFINS	7,60%	
3	PIS/PASEP	1,65%	
3	IRPJ / CSLL	5,45%	
TOTAL DOS TRIBUTOS		17,70%	R\$ -





**PREFEITURA DE
SANTANA DE PARNAÍBA**

Estado de São Paulo

V – RESUMO GERAL			
PREÇO MENSAL			
ITEM	DESCRIÇÃO	%	TOTAL
1	Mão de obra		R\$ -
2	Encargos sociais		R\$ -
3	Insumos		R\$ -
4	Demais Componentes		R\$ -
5	Tributos		R\$ -
TOTAL DO PREÇO MENSAL			R\$ -
VALOR MENSAL		R\$	-
TOTAL 12 MESES		R\$	-

