

**GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS**

SESP SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Núcleo de Licitações da SESP

EDITAL N° 24/2018

Processo SEI nº 1690.01.00010111/2018-02

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 24/2018****TIPO: MENOR PREÇO**

**OBJETO:** Preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches, na forma administrada, dentro das instalações da Unidade Socioeducativa (US): **Centro Socioeducativa Uberaba**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

As refeições deverão ser destinadas a adolescentes e servidores públicos a serviço na Unidade.

O número estimado de refeições a serem fornecidas poderá variar para maior ou menor, conforme flutuação diária da população socioeducativa, sem prejuízo do disposto no [§1º, Art. 65 Lei Federal Nº 8.666/93](#).

**RECIBO**

A Interessada \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, retirou o Edital do Pregão acima referenciado e deseja ser informada de quaisquer alterações, respostas a esclarecimentos e impugnações pelo e-mail: \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_, aos \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

(Assinatura)

**OBS.: É OBRIGATÓRIO O PREENCHIMENTO EM TODOS OS CAMPOS DESTE RECIBO E O SEU ENCAMINHAMENTO ATRAVÉS DO E-MAIL LICITACAOESP@DEFESASOCIAL.MG.GOV.BR. CASO ISTO NÃO OCORRA, NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS PELA IMPOSSIBILIDADE DE COMUNICAÇÃO POR QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE SEJAM NECESSÁRIAS RELATIVAS A ESTE EDITAL.**

**SUMÁRIO**

- 1 - PREÂMBULO
- 2 - DO OBJETO
- 3 - DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO
- 4 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
- 5 - DO CREDENCIAMENTO
- 6 - DAS PROPOSTAS COMERCIAIS
- 7 - DA VISTORIA TÉCNICA
- 8 - DA SESSÃO DO PREGÃO E DO JULGAMENTO
- 9 - DA HABILITAÇÃO
- 10 - DOS RECURSOS
- 11 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO
- 12 - DA CONTRATAÇÃO

**13 - DA SUBCONTRATAÇÃO****14 - DO PAGAMENTO****15 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS****16 - DISPOSIÇÕES GERAIS****17 - DOS ANEXOS****1. PREÂMBULO**

O ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio da Secretaria de Estado de Segurança Pública – SESP, torna pública a realização de licitação na modalidade pregão eletrônico do tipo menor preço, em sessão pública, por meio do site [www.compras.mg.gov.br](http://www.compras.mg.gov.br), para contratação de serviços para preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches, na forma administrada, dentro das instalações da Unidade Socioeducativa (US): **Centro Socioeducativa Uberaba**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão ser destinadas a adolescentes e servidores públicos a serviço na Unidade, conforme especificações e detalhamentos consignados no Anexo I, parte integrante do presente Edital, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e da Lei Estadual nº. 14.167, de 10 de Janeiro de 2002 e do Decreto Estadual nº 44.786, de 19 de Abril de 2008.

Este pregão será amparado pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 e pelas Leis Estaduais nº. 13.994, de 18 de setembro de 2001, nº. 20.826, de 31 de julho de 2013, nº 22.257, de 27 de julho de 2016, pelos Decretos Estaduais nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, nº. 44.630, de 03 de outubro de 2007, nº 46.665, de 12 de dezembro de 2014, nº. 37.924, de 16 de maio de 1996, nº 45.035, de 02 de fevereiro de 2009, nº 47.088, de 23 de novembro de 2016, pelas Resoluções Conjuntas SEPLAG/SEF nº. 3.458, de 22 de julho de 2003, nº. 8727, de 21 de setembro de 2012, nº. 8.898 de 14 de junho 2013, pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMIG nº. 9.576, de 6 de julho 2016 e pela Resolução SESP nº 67, de 21 de setembro de 2017; aplica-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de Junho de 1993, e as condições estabelecidas nesse edital e seus anexos, que dele constituem parte integrante para todos os efeitos legais.

1.1. O pregão será realizado pelo pregoeiro Renato Gonçalves Silva e Equipe de Apoio, Marcos Guerhardt e Marcelo Mallard Chaves, designados pela Resolução SESP nº 67, de 21 de setembro de 2017, do Exmo. Secretário de Segurança Pública, publicada no Diário Oficial de Minas Gerais em 22 de setembro de 2017.

1.1.1. Em caso de impossibilidade de comparecimento do pregoeiro indicado no item anterior, atuará como seu substituto a pregoeira Francielle de Souza Florido, designada por meio da Resolução SESP nº 67, de 21 de setembro de 2017.

1.2. A abertura da sessão de pregão terá início no dia 18 de maio de 2018, às 15:00 hs, ou seja, prazo não inferior a oito dias úteis, contados da publicação do aviso no diário oficial e no endereço eletrônico.

1.2.1. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública, observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema e na documentação relativa ao certame.

1.3. A sessão de pregão será realizada no sítio eletrônico de compras do Governo do Estado de Minas Gerais: [www.compras.mg.gov.br](http://www.compras.mg.gov.br).

**2. DO OBJETO**

2.1. Presente licitação tem por objeto a prestação de serviço para preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches, na forma administrada, dentro das instalações da Unidade Socioeducativa (US): **Centro Socioeducativa Uberaba**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme especificações constantes no Termo de Referência - Anexo I, e de acordo com as exigências e quantidades estabelecidas neste edital e seus anexos.

2.2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no Portal de Compras e as especificações técnicas constantes no Termo de Referência – Anexo I, o licitante deverá obedecer a este último.

**3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

3.1. Os pedidos de esclarecimentos, referentes ao processo licitatório, poderão ser realizados por qualquer pessoa, inclusive licitante, e deverão ser enviados ao pregoeiro até 2 (dois) dias úteis antes da data marcada para abertura da licitação.

3.2. Os pedidos de esclarecimento deverão ser encaminhados ao pregoeiro, por escrito, por meio do e-mail [licitacaoesp@seguranca.mg.gov.br](mailto:licitacaoesp@seguranca.mg.gov.br).

3.2.1. Nos pedidos de esclarecimentos encaminhados, os interessados deverão se identificar (CNPJ, nome empresarial e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica e CPF para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone, fax e e-mail).

3.2.2. Os esclarecimentos serão prestados pelo pregoeiro, por escrito, por meio de e-mail àqueles que enviaram integral e corretamente as solicitações de retirada do Edital.

3.3. Impugnações aos termos deste edital poderão ser interpostas por cidadão, até o 5º dia útil, após a publicação, e por licitante, até o 2º dia útil que anteceder a abertura da licitação, cabendo ao pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte) horas.

3.3.1. O interessado deverá apresentar instrumento de impugnação dirigido ao pregoeiro preferencialmente no e-mail [licitacaoesp@seguranca.mg.gov.br](mailto:licitacaoesp@seguranca.mg.gov.br) ou protocolizar junto ao Protocolo Geral, sito na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, Rodovia Papa João Paulo II, 4.001, Edifício Gerais, bairro Serra Verde, Belo Horizonte/MG, no horário de 08h00min (oito) às 17h00min (dezessete) horas, observado o prazo previsto no subitem 3.3 deste ato convocatório, fundamentando o alegado e, se for o caso, juntar as provas que se fizerem necessárias. Caso optar por envio ao Protocolo, deverá endereçar à Secretaria de Estado de Segurança Pública, Coordenadoria de Planejamento, Gestão e Finanças (CPGF), Núcleo de Licitação (Nulic), classificado como sigiloso e encaminhado aos cuidados do pregoeiro.

3.3.2. Nos pedidos de impugnação, os interessados deverão se identificar (CNPJ, nome empresarial e nome do representante que solicitou a impugnação, se pessoa jurídica e CPF para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone, fax e e-mail).

3.3.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório, a decisão será comunicada aos interessados.

3.4. Os pedidos de impugnações e esclarecimentos, bem como as respectivas respostas, serão divulgados pelo pregoeiro no Portal de Compras por meio do endereço <http://www.compras.mg.gov.br>, no quadro de avisos da licitação.

3.5. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a este Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.

3.6. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

3.7. As denúncias, petições e impugnações não identificadas ou não fundamentadas serão arquivadas pela autoridade competente.

3.8. A não impugnação do edital, na forma e tempo definidos, acarreta a decadência do direito de discutir, na esfera administrativa, as regras do certame.

3.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, e consideram-se os dias consecutivos. Só se iniciam e expiram os prazos em dia de expediente na Administração Pública.

#### 4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 4.1. Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas legalmente autorizadas a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação e que atendam a todas as exigências contidas neste Edital.
- 4.2. É vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante na presente licitação.
- 4.3. Aplica-se ao produtor rural pessoa física e ao agricultor familiar conceituado na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, com situação regular na Previdência Social e no Município que tenham auferido receita bruta anual até o limite de que trata o inciso II do caput do art. 30 o disposto nos arts. 6º e 7º, nos Capítulos V a X, na Seção IV do Capítulo XI e no Capítulo XII da Lei Complementar nº 123, de 2006, ressalvadas as disposições da Lei nº 11.718, de 20 de junho de 2008.
- 4.4. Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, no que couber, todas as disposições relativas às microempresas e empresas de pequeno porte.
- 4.5. NÃO PODERÃO PARTICIPAR as empresas que:
- 4.5.1. Estejam constituídas sob a forma de consórcio.
  - 4.5.2. Encontrarem-se em situação de falência, concurso de credores, dissolução, liquidação.
  - 4.5.3. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País.
  - 4.5.4. Estiverem suspensas temporariamente de participar de licitações ou impedidas de contratar com a Administração.
  - 4.5.5. Estiverem impedidas de licitar e contratar com o Estado de Minas Gerais.
  - 4.5.6. Forem declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal.
  - 4.5.7. Empresas que tenham como proprietários controladores ou diretores membros dos poderes legislativos da União, Estados ou Municípios ou que nelas exerçam funções remuneradas, conforme art. 54, II, "a", c/c art. 29, IX, ambos da Constituição da República.
  - 4.5.8. Estiverem inclusas em uma das situações previstas no art.º 9º da Lei Federal nº 8.666/93.
  - 4.5.9. Encontrem-se sob o controle de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas.
  - 4.5.10. Não poderão participar, também, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários, além das pessoas citadas no art. 9º da Lei 8.666/93, as seguintes:
    - 4.5.10.1. Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, bem como seu cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.
    - 4.5.11. Ficam igualmente impedidas as pessoas jurídicas que comporte em seu quadro societário, ou até mesmo na qualidade de representantes destas, alguns dos sujeitos indicados no subitem anterior.
    - 4.5.12. A alteração do contrato social ou do seu representante no curso do certame não descharacteriza o impedimento previsto no item 4.4. e seguintes.
- 4.6. A observância das vedações para não participação é de inteira responsabilidade do licitante que se sujeitará às penalidades cabíveis, em caso de descumprimento.
- 4.7. A participação no certame implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Edital.

#### 5. DO CREDENCIAMENTO

- 5.1. Para acesso ao sistema eletrônico, o fornecedor deverá credenciar-se, pelo menos, no nível I, credenciamento de representante, nos termos do Decreto 45.902/2012, por meio do site [www.compras.mg.gov.br](http://www.compras.mg.gov.br), na opção Cadastro de Fornecedores, no prazo mínimo de 03 (três) dias úteis antes da data da sessão do Pregão.
- 5.1.1. Cada fornecedor deverá realizar o credenciamento, no mínimo, de um representante para atuar em seu nome no sistema, sendo que o representante receberá uma senha eletrônica de acesso.
- 5.2. O fornecimento da senha é de caráter pessoal e intransferível, sendo de inteira responsabilidade do fornecedor e de cada representante qualquer transação efetuada, não podendo ser atribuídos ao provedor ou ao gestor do sistema eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que utilizada indevidamente por terceiros.
- 5.2.1. O fornecedor se responsabiliza por todas as transações realizadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras as propostas e os lances efetuados por seu representante, sendo que o credenciamento do fornecedor implicará responsabilidade pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações, sob pena da aplicação de penalidades.
- 5.3. Informações complementares a respeito do credenciamento serão obtidas no site [www.compras.mg.gov.br](http://www.compras.mg.gov.br) ou pela Central de Atendimento aos Fornecedores, via e-mail, [cadastro.fornecedores@planejamento.mg.gov.br](mailto:cadastro.fornecedores@planejamento.mg.gov.br), com horário de Atendimento Segunda a Sexta 08:00h as 18:00h.
- 5.4. O fornecedor que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar Federal nº. 123/06, disciplinados no Decreto Estadual nº. 44.630/07 e pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMG N.º 9.576/16 deverá comprovar a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte no momento do seu credenciamento no Cadastro Geral de Fornecedores - CAGEF, , com a apresentação de:
- 5.4.1. Se inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a declaração de enquadramento arquivada ou a certidão simplificada expedida pela Junta Comercial, ou equivalente, da sede da Microempresa ou da Empresa de Pequeno Porte;
  - 5.4.2. Se inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a declaração de enquadramento arquivada ou a Certidão de Breve Relato do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou equivalente, da sede da Microempresa ou da Empresa de Pequeno Porte;
  - 5.4.3. Na hipótese de o Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas não emitir o documento mencionado no item 5.4.2. deste artigo, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/06, deverá ser apresentada, perante o CAGEF, declaração de porte feita pelo representante da empresa, sob as penas da lei, mediante a comprovação dessa circunstância.

#### 6. DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

- 6.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do site [www.compras.mg.gov.br](http://www.compras.mg.gov.br) até a data e horário marcados para abertura da sessão, após o preenchimento do formulário eletrônico, com manifestação em campo próprio do Portal de Compras - MG de que tem pleno conhecimento e que atende às exigências de habilitação e demais condições da proposta comercial previstas no Edital e seus anexos.
- 6.1.1. Caso a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte apresente restrições na documentação relativa à comprovação de regularidade fiscal e trabalhistas deverá declarar, no campo próprio do Portal de Compras - MG, que atende às demais exigências da habilitação.
- 6.2. Cada licitante apresentará uma só proposta de acordo com as exigências deste edital e de seus anexos, podendo substituí-la ou retirá-la até a abertura da sessão.
- 6.3. O licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.

6.4. O encaminhamento da proposta comercial pressupõe pleno conhecimento às exigências previstas neste edital, sendo consideradas tacitamente conhecidas pelo proponente.

6.5. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

6.6. As propostas deverão apresentar preço unitário e total, por item e por lote, sendo vedada imposição de condições ou opções, somente admitidas propostas que ofertem apenas um preço, sob pena de desclassificação.

6.6.1. O preço global proposto deverá atender à totalidade da quantidade exigida, por lote, não sendo aceitas aquelas que contemplam apenas parte do objeto.

6.7. Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os tributos, encargos sociais, financeiros e trabalhistas, taxas, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da contratada.

6.8. Todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.

6.9. Os fornecedores estabelecidos no Estado de Minas Gerais ficam isentos do ICMS, conforme dispõem o art. 6º e o item 136, da Parte I, do Anexo I, do Decreto nº. 43.080, de 13 de dezembro de 2002 e Resolução Conjunta SEF/SEPLAG nº 3.458/2003 e suas alterações posteriores.

6.10. Os fornecedores estabelecidos no Estado de Minas Gerais, exceto os optantes pelo Regime do Simples Nacional, deverão informar nas propostas enviadas, pelo sistema eletrônico, as informações relativas ao produto e ao preço resultante da dedução do ICMS, conforme Resolução Conjunta SEPLAG/SEF nº 3.458/2003, alterada pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEF nº 4.670/2014.

6.10.1. As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte mineiras, de que trata o item anterior, deverão anexar em suas propostas comerciais a ficha de inscrição estadual na qual conste a opção pelo Simples Nacional, podendo o pregoeiro, na sua falta, consultar a opção por este regime através do site: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>.

6.10.2. A classificação das propostas, a etapa de lances, o julgamento dos preços, a adjudicação e a homologação para os fornecedores mineiros serão realizados a partir dos preços dos quais foram deduzidos os valores relativos ao ICMS.

6.11. Juntamente com a proposta comercial definitiva, deverá ser feita a indicação expressa do responsável pela assinatura do instrumento contratual contendo o nome completo, nacionalidade, profissão, estado civil, número do CPF, número da carteira de identidade, órgão responsável pela expedição, residência e domicílio.

6.12. O licitante declarado vencedor deverá enviar, juntamente com os documentos de habilitação, a proposta comercial adequada aos valores finais ofertados durante a sessão do pregão.

6.13. O envio da proposta vinculará o seu autor a todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

## 7. DA VISTORIA TÉCNICA

7.1. As empresas interessadas poderão realizar visita técnica para melhor conhecimento das condições de execução do objeto.

7.2. A visita técnica será realizada nas condições estabelecidas no Anexo I e acompanhada pelo servidor designado no mesmo anexo.

7.3. O fornecedor que optar pela visita técnica poderá realizá-la até 01 (um) dia antes da sessão do pregão, sendo vedada a visita de mais de um fornecedor no mesmo momento.

7.4. Alegações posteriores relacionadas com o desconhecimento de condições locais ou de projetos ou amostras porventura disponibilizadas, se for o caso, não serão consideradas para reclamações futuras ou de forma a desobrigar a sua execução.

7.5. Fica facultada a visita técnica na unidade onde serão preparadas as refeições. Caso o licitante opte pela visita, será obrigatória a apresentação do "Certificado de Visita Técnica", assinado pelo profissional qualificado designado pela empresa que participou do feito e pelo diretor da unidade.

7.5.1. A visita tem por objetivo possibilitar a empresa conhecer as condições de infraestrutura do local no qual o serviço será prestado, permitindo-a programar tempo, material e pessoal que se adeque ao espaço. Também, para tomar ciência das especificidades do local e melhor desenvolver a proposta, considerando todos os possíveis custos que poderá vir a ter.

7.5.2. No caso de o licitante optar pela visita técnica, a empresa deverá mandar representante devidamente qualificado, apto a aferir o item 7.5.1.

7.5.3. O representante deverá comparecer na unidade munido dos seguintes documentos: instrumento público ou particular de Procuração ou "Autorização de Representantes de Visita Técnica", conforme o modelo do Anexo III, devendo, ainda, apresentar a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente que ateste a identificação civil com foto; Edital de Licitação; Estatuto ou Contrato Social da empresa e da última alteração estatutária ou contratual; 2 (duas) vias do formulário de "Certificado de Visita Técnica", conforme anexo IV. Esses documentos poderão ser apresentados em original ou cópia autenticada por cartório competente, ou ainda autenticados por servidor da administração ou publicação em órgão da imprensa oficial.

7.5.3.1. Uma via do Formulário de "Certificado de Visita Técnica" irá compor os documentos de habilitação e a outra será entregue ao responsável pelo Centro Socioeducativo.

7.5.3.2. O endereço, os horários e as datas da visita técnica serão disponibilizados de acordo com o quadro abaixo:

- Centro Socioeducativo de Uberaba, situado na Rua João Nascimento, nº 341, bairro Jardim Triângulo, Uberaba/MG;

Data: A visita pode ser realizada em qualquer dia útil após a publicação do aviso de licitação, até 1(um) dia útil antes da sessão do pregão.

O horário disponibilizado: 08:00 às 11:00hs

7.6. No caso de o licitante optar por não realizar a visita técnica deverá apresentar declaração contida no Anexo II deste Edital, de "Ciência das Condições Locais", de acordo com art. 30, inciso III, da Lei 8.666/93. Documento esse, necessário para qualificação técnica.

## 8. DA SESSÃO DO PREGÃO E DO JULGAMENTO

8.1. No horário indicado no Preâmbulo deste Edital, o pregoeiro iniciará a sessão pública do pregão eletrônico com a análise das propostas comerciais.

8.1.1. As propostas comerciais serão analisadas, preservado o sigilo do licitante, quanto ao atendimento das especificações e condições estabelecidas neste edital e seus anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo ou contiverem vícios insanáveis.

8.1.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema.

**8.1.3. DOS LANCES:**

8.1.4. O pregoeiro divulgará, por meio do Portal de Compras - MG, o resultado da análise de propostas e convidará os licitantes a apresentarem lances por meio do sistema eletrônico, observado o horário estabelecido e as regras de aceitação dos mesmos.

8.1.5. Durante o transcurso da sessão pública serão divulgados, em tempo real, o valor e horário do menor lance apresentado pelos licitantes, bem como todas as mensagens trocadas no "chat" do sistema, sendo vedada a identificação do fornecedor.

8.1.6. Durante toda a sessão de lances, o sistema permitirá que o licitante cubra o seu próprio lance e não obrigatoriamente o de menor valor da sessão. Neste caso, será considerado como lance vencedor do lote apenas o de menor valor.

8.1.7. Ressalvada a hipótese de negociação com o primeiro colocado após a fase de lances, o "chat" não poderá ser utilizado para oferta de lances, devendo o fornecedor apresentá-los no campo próprio segundo definido no sistema, sob pena de sua desconsideração e caracterização de ato que perturba a sessão do procedimento licitatório.

8.1.8. Serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, desde que sejam de fornecedores diferentes. Neste caso, a ordem de classificação seguirá a ordem cronológica de recebimento dos lances, conforme apurado pelo sistema do Portal de Compras.

8.1.9. O proponente não poderá desistir de lance ofertado, salvo comprovação de justificativa plausível a ser analisada pelo pregoeiro durante a sessão de lances.

8.1.10. Caso o proponente não realize lances, será considerado o valor da proposta comercial apresentada para efeito da classificação final.

8.1.11. Em caso de desconexão com o pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico permanecerá acessível aos licitantes para a recepção dos lances. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

8.1.11.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa. A sessão terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, com a identificação da data e do horário.

8.1.12. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico. Em seguida, transcorrerá período de tempo randômico de 5 (cinco) até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, fendo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.1.13. Após o encerramento da sessão de lances, a oferta de lances estará vedada, não podendo ser utilizado o "chat" para tal finalidade, ressalvada a hipótese de negociação com o primeiro colocado, sendo que tal comportamento poderá ser considerado perturbação da sessão do procedimento licitatório.

8.1.14. Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

**8.2. DO JULGAMENTO**

8.2.1. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO GLOBAL OFERTADO, obtido de acordo com o Anexo I.

8.2.2. A proposta, cujo preço unitário de item do lote estiver acima do custo unitário do item relacionado na planilha de referência da Administração (ou do item individualmente considerado, superior a qualquer dos lances apresentados), poderá ter seus valores adequados das seguintes formas:

8.2.2.1. aplicação de desconto percentual linear nos preços unitários da proposta inicial, calculado a partir da diferença entre o valor global da proposta vencedora e o valor global da respectiva proposta inicial, dividida pelo valor global inicial;

8.2.2.2. readequação não linear dos preços unitários, a critério do licitante, respeitado como limite máximo o valor global final ofertado, desde que os preços unitários finais sejam menores ou iguais aos preços unitários da proposta inicial;

8.2.3. Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da melhor oferta quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

8.2.3.1. Caso não sejam realizados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado da contratação.

8.2.4. Caso haja apenas uma proposta, esta será aceita desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação.

8.2.5. O menor preço global da proposta será composto pelo somatório dos preços unitários de cada item relacionado no lote.

8.2.6. Encerrada a etapa de lances e examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço ofertado, o pregoeiro consultará por meio eletrônico, quando for o caso, a situação de regularidade do licitante detentor do melhor lance, perante o Certificado de Registro Cadastral – Cadastramento (CRC) emitido pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG.

8.2.7. Os documentos exigidos para habilitação não contemplados no Certificado de Registro Cadastral (CRC) ou que estiverem vencidos, e a proposta comercial definitiva, deverão ser apresentados via e-mail licitacaosesp@seguranca.mg.gov.br no prazo de 2 (dois) dias, após solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico, fazendo prova plena destes se não lhes for impugnada a exatidão.

8.2.7.1. Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender às exigências fixadas neste Edital ou apresentar preços manifestamente inexequíveis.

8.2.8. Caso o pregoeiro entenda que o preço seja inexequível, deverá estabelecer prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

8.2.8.1. Para demonstração da exequibilidade do preço ofertado, conforme estabelece o inciso XVII do art. 12 do Decreto Estadual nº 44786, de 2008, serão admitidos:

I - Planilha de custos elaborada pelo licitante, sujeita a exame pela Administração;

II - Documento que comprove contratação em andamento com preços semelhantes;

8.2.8.2. Verificada a inexequibilidade do preço, o pregoeiro poderá convocar os licitantes detentores das ofertas imediatamente superiores, na ordem de classificação, para apresentação da documentação e proposta comercial.

8.2.8.3. Se a melhor proposta ou lance não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, serão convocados os demais licitantes, na ordem de classificação, para exame de seus documentos de habilitação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

8.2.9. O pregoeiro convocará a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte detentora da melhor proposta dentre aquelas que estejam na situação de empate, ou seja, cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) em relação ao valor apresentado pelo proponente vencedor, para que apresente novo lance, inferior ao melhor lance, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

8.2.9.1. Realizado novo lance, nos termos do subitem anterior, o pregoeiro examinará a aceitabilidade deste, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

8.2.9.2. Sendo aceitável a nova oferta de preço, a confirmação das condições habilitatórias da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte obedecerá ao procedimento previsto no item 9.

8.2.9.3. Se a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte não apresentar proposta de preços ou não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro convocará as Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte remanescentes que estiverem na situação de empate prevista no subitem 8.2.9, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

8.2.9.4. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

8.2.9.5. Caso não haja Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte dentro da situação de empate ou não ocorra a apresentação de novo lance ou não sejam atendidas às exigências documentais de habilitação, será declarado vencedor o licitante originalmente detentor da melhor oferta.

8.2.9.6. O disposto neste item somente se aplicará quando a melhor oferta válida não tiver sido apresentada por Microempresa ou por Empresa de Pequeno Porte.

8.2.10. Após a aplicação do critério de desempate, se houver, o pregoeiro, via 'chat', deverá negociar com o autor da melhor oferta com vistas à redução do preço.

## 9. DA HABILITAÇÃO

Será exigida do licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital.

### 9.1. REGULARIDADE JURÍDICA:

9.1.1. Documento de identificação, com foto, do responsável pelas assinaturas das propostas comerciais, das declarações constantes no Anexo II deste Edital e do contrato.

9.1.1.1. Se for o caso, apresentar procuração conferindo poderes ao(s) responsável(s) pela empresa para praticar atos junto à Administração Pública.

9.1.2. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

9.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações posteriores ou instrumento consolidado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias, cooperativas ou empresas individuais de responsabilidade limitada e, no caso de sociedade de ações, acompanhado de documentos de eleição ou designação de seus administradores;

9.1.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

9.1.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

### 9.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

9.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ;

9.2.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

9.2.3. Prova de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante e perante a Fazenda Estadual de MG;

9.2.3.1. A prova de regularidade fiscal e a prova de regularidade relativa à seguridade social perante a Fazenda Nacional serão efetuadas mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, bem como das contribuições previdenciárias e de terceiros.

9.2.3.2. Se o fornecedor não estiver inscrito no cadastro de contribuintes do Estado de Minas Gerais deverá comprovar a inexistência de débitos relativos a tributos estaduais em Minas Gerais por meio de Certidão de Débito Tributário – CDT, que poderá ser solicitada pelo site [www.fazenda.mg.gov.br](http://www.fazenda.mg.gov.br).

9.2.4. Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

9.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, ou positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei nº 12.440/2011, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº. 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.2.6. A comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

9.2.7. As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

9.2.7.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.2.7.2. A não regularização da documentação no prazo deste item implicará a decadência do direito à contratação.

### 9.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.3.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física, emitida nos últimos 06 (seis) meses;

9.3.2. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação de proposta, pela variação do IGP-DI (índice Geral de Preços - Disponibilidade Interna, publicado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV) ocorrida no período, ou de outro indicador que o venha substituir, comprovando que a licitante possui boa situação financeira, avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou superiores a 01 (um).

9.3.2.1. Entende-se por apresentados na forma da Lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis, devidamente datadas e assinadas pelo responsável da empresa, e por profissional de contabilidade habilitado e devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

9.3.3. O Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis deverão ser apresentados em cópia autenticadas das folhas do livro diário onde os mesmos se encontram transcritos, acompanhados de cópia autenticadas dos termos de abertura e encerramento dos respectivos livros, ou por publicações em jornais de grande circulação ou diário oficial, quando se trata de Sociedade Anônima.

9.3.4. As pessoas jurídicas obrigadas a adotar a Escrituração Contábil Digital – ECD, bem como as sociedades empresárias que facultativamente aderiram ao sistema, nos termos da Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.594/2015, poderão apresentar a ECD para os fins previstos no item 9.3.2 do edital.

9.3.5. No caso de empresa constituída há menos de 1 (um) ano, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período da existência da sociedade.

9.3.6. A composição da boa situação financeira da empresa será verificada por meio do cálculo do índice contábil da empresa a ser entregue, considerando-se habilitadas as licitantes que apresentarem os Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores ou iguais a 01 (um), extraídos das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

9.3.7. No caso de o fornecedor apresentar resultado inferior a 1 (um), em qualquer um dos índices apresentados no item 9.3.6, o mesmo deverá apresentar comprovação de Capital Social integralizado ou o valor do patrimônio líquido mínimo de 10% sobre o valor do lance vencedor.

#### 9.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.4.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em quantidade (pelo menos 50% do quantitativo de cada lote licitado), características e prazos com o objeto da licitação. A referida comprovação se dará com a apresentação de pelo menos 1 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, que comprove a aptidão para fornecimento de refeições e lanches e Apresentação de Atestado de Responsabilidade Técnica, nos termos da [Resolução CFN nº 510/2012](#).

9.4.2. Considera-se desempenho técnico a apresentação de atestado que comprove o fornecimento de um número diário de refeições e lanches compatível com o objeto licitado.

9.4.3. O licitante deve disponibilizar, quando solicitado pelo pregoeiro, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram executadas as atividades.

9.4.4. Demais documentos exigidos no Anexo I para cada item do objeto, quando ali discriminado.

9.4.5. Registro ou inscrição válido e atualizado na entidade profissional competente.

9.4.6. Certificado de Visita Técnica, conforme modelo disposto no anexo IV, ou declaração de ciência das condições locais, conforme modelo disposto no anexo II, observadas as especificações do item 7-Da Vistoria Técnica.

9.4.7. A licitante deverá apresentar Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da empresa de que possui em seu quadro, pelo menos um profissional de nível superior em nutrição, responsável técnico pelos serviços a serem prestados durante toda a execução do contrato, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), cuja comprovação de vínculo profissional poderá se dar mediante cópia do Contrato Social, cópia da Ficha de Empregado ou cópia do Contrato de Trabalho, sendo possível a contratação de Profissional Autônomo, por meio da cópia de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum.

#### 9.5. DECLARAÇÕES:

9.5.1. Declaração de que o licitante não possui, em seu quadro, trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e que em nenhuma hipótese emprega trabalhadores menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, conforme disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e inciso V do art. 27 da Lei Federal nº. 8.666/93. Conforme modelo contido no Anexo II deste Edital.

9.5.2. Declaração de que atende plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos para o certame. Conforme modelo contido no Anexo II deste Edital.

#### 9.6. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:

9.6.1. O licitante que possuir o Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Unidade Cadastradora da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG poderá apresentá-lo como substituto de documento dele constante, exigido para este certame, desde que este esteja com a validade em vigor no CRC. Caso o documento constante no CRC esteja com a validade expirada, tal não poderá ser utilizado, devendo ser apresentado documento novo com a validade em vigor.

9.6.1.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Certificado de Registro Cadastral (CRC), ou que estiverem vencidos, deverão ser encaminhados ao pregoeiro, via e-mail, [licitacaosp@seguranca.mg.gov.br](mailto:licitacaosp@seguranca.mg.gov.br), no formato PDF, no prazo máximo de 2 (dois) dias.

9.6.1.2. Serão analisados no CRC somente os documentos exigidos para este certame, sendo desconsiderados todos os outros documentos do CRC, mesmo que estejam com a validade expirada.

9.6.2. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova.

9.6.3. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos necessários para verificação, o licitante será inabilitado.

9.6.4. Todos os documentos apresentados para a habilitação deverão conter, de forma clara e visível, o nome empresarial, o endereço e o CNPJ do fornecedor.

9.6.5. Se o fornecedor figurar como estabelecimento matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; se filial, todos os documentos deverão estar no nome da filial, exceto aqueles documentos que, tenham que ser emitidos, obrigatoriamente, em nome da matriz.

9.6.6. O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante vencedor, sujeitando-o, eventualmente, às punições legais cabíveis.

9.6.7. Às Microempresas e às Empresas de Pequeno Porte será concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da administração, para regularização da documentação fiscal, contado a partir do momento em que o licitante for declarado o vencedor.

9.6.7.1. A não regularização da documentação, no prazo deste item implicará a inabilitação do licitante vencedor.

9.6.7.2. Se houver a necessidade de abertura do prazo para a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte regularizar sua documentação fiscal, o pregoeiro deverá suspender a sessão de pregão para o lote específico e registrar no “chat” que todos os presentes

ficam, desde logo, intimados a comparecer no dia e horário informados no site [www.compras.mg.gov.br](http://www.compras.mg.gov.br) para a retomada da sessão de pregão do lote em referência.

9.6.8. Também serão analisadas para habilitação as exigências de natureza técnica constantes no Anexo I, parte integrante deste instrumento convocatório.

#### 10. DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor ou fracassado o lote, o participante do certame terá até 10 (dez) minutos para manifestar, imediatamente e motivadamente, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, em campo próprio, a intenção de recorrer, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias úteis, contados da sessão do pregão, para apresentação das razões de recurso, ficando os demais participantes, desde logo intimados, sem necessidade de publicação, a apresentarem contrarrazões em igual número de dias, contados do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.1.1. Todos os procedimentos para interposição de recurso, compreendida a manifestação da intenção do licitante durante a sessão pública, e o encaminhamento das razões do recurso e de eventuais contrarrazões pelos demais licitantes, serão realizados exclusivamente por meio do sistema eletrônico, em formulários próprios, nos termos do art.13, XLI, do Decreto nº 44.786/08.

10.2. A apresentação das razões de recurso e das contrarrazões, assim como documentos complementares, será efetuada, preferencialmente, para o e-mail [licitacaosesp@seguranca.mg.gov.br](mailto:licitacaosesp@seguranca.mg.gov.br), ou mediante protocolo junto ao Protocolo Geral, sito na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, Rodovia Papa João Paulo II, 4.001, Edifício Gerais, bairro Serra Verde, Belo Horizonte/MG, no horário de 08h00min (oito) às 17h00min (dezessete) horas. Caso optar por envio ao Protocolo, deverá endereçar a Secretaria de Estado de Segurança Pública, Coordenadoria de Planejamento, Gestão e Finanças (CPGF), Núcleo de Licitação (Nulic), classificado como sigiloso e encaminhado aos cuidados do pregoeiro.

10.3. Não serão conhecidos recursos não registrados na forma e prazo estabelecidos no item 10.1. deste edital, além de que, a falta de manifestação imediata e motivada do fornecedor, importará decadência do direito de recurso.

10.3.1. Para fins de juízo de admissibilidade do recurso, o pregoeiro poderá não conhecer do recurso caso verifique ausentes quaisquer pressupostos processuais, como sucumbência, tempestividade, legitimidade, interesse e motivação, vedado exame prévio da questão relacionada ao mérito do recurso.

10.4. Os recursos serão decididos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do encerramento do prazo para apresentação de contrarrazão, sendo que o acolhimento de recurso importará validação exclusivamente dos atos suscetíveis de aproveitamento.

10.5. Os recursos e contrarrazões de recurso devem ser endereçados ao pregoeiro, que poderá:

10.5.1. Motivadamente, reconsiderar a decisão;

10.5.2. Motivadamente, manter a decisão, encaminhando o recurso para a Autoridade Competente, conforme art. 8º do Decreto nº 44.786/2008.

10.6. O recurso contra a decisão do pregoeiro terá efeito suspensivo.

10.7. A decisão do recurso será divulgada por meio de publicação no Portal de Compras e mediante publicação no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais.

#### 11. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, o pregoeiro declarará o licitante vencedor que deverá encaminhar a documentação de habilitação original, ou cópia autenticada, e a proposta comercial no prazo máximo de 02 (dois) dias, para o seguinte endereço: Secretaria de Estado de Segurança Pública, Coordenadoria de Planejamento, Gestão e Finanças (CPGF), Núcleo de Licitação (Nulic) sito na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, Rodovia Papa João Paulo II, 4.001, Edifício Gerais, bairro Serra Verde, Belo Horizonte/MG, no horário de 08h00min (oito) às 17h00min (dezessete) horas, classificado como sigiloso e encaminhado aos cuidados do pregoeiro.

11.2. O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, disponível para consulta no site [www.compras.mg.gov.br](http://www.compras.mg.gov.br).

11.3. O pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, quando inexistir recurso ou quando reconsiderar sua decisão, com a posterior homologação do resultado pela autoridade competente.

11.4. Decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais pela autoridade competente, esta adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

11.5. O valor adjudicado será aquele apresentado na proposta comercial definitiva.

11.6. Em se tratando de fornecedor mineiro sujeito ao Decreto nº 43.349, de 30 de maio de 2003, o valor adjudicado será aquele decorrente da isenção do ICMS, a ser informado pelo fornecedor, nos termos do item 6.10 deste instrumento convocatório.

11.6.1. Faculta-se ao pregoeiro, para fins de verificação da regularidade do desconto lançado na proposta comercial definitiva, diligenciar junto a órgãos técnicos especializados desta Secretaria.

#### 12. DA CONTRATAÇÃO

12.1. Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal do licitante declarado vencedor será convocado para firmar o termo de contrato ou para retirar o instrumento equivalente, conforme minuta do Anexo VI, de acordo com o art. 62 da Lei 8.666/93 e com a Lei 10.520/02.

12.1.1. O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições de habilitação para assinar o termo de contrato ou retirar o instrumento equivalente.

12.1.2. Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato da assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação.

12.1.2.1. Na hipótese de convocação dos licitantes remanescentes no pregão, deverão ser mantidas as mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório.

12.1.2.2. Feita a negociação e comprovados os requisitos de habilitação, o licitante deverá assinar o termo de contrato ou retirar o instrumento equivalente, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e das demais cominações legais, conforme disposto no art. 18, §2º do Decreto nº. 44.786/2008.

12.2. O representante legal do licitante que tiver apresentado a proposta vencedora deverá assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da comunicação, através de fax, carta postal ou e-mail.

12.3. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

#### 13. DA SUBCONTRATAÇÃO

À CONTRATADA, na execução do contrato, será vedada a subcontratação do objeto deste pregão, ainda que parcialmente, sob pena de conduzir à rescisão do contrato, na forma do [Inciso IV, Art. 78, da Lei Federal Nº 8.666/93](#). Não será considerada como subcontratação a aquisição do pão já assado.

#### 14. DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/MG, por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o fornecedor indicar, desde que credenciados pelo Estado, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pela CONTRATANTE.

14.1.1. Para efeito de pagamento, a contratada encaminhará à contratante, após a execução do objeto, a respectiva nota fiscal/fatura, acompanhada do relatório da execução do objeto do período a que o pagamento se referir, se houver.

14.1.2. A Administração receberá o DANFE juntamente com o objeto e deverá realizar a verificação da validade da assinatura digital e a autenticidade do arquivo digital da NF-e (o destinatário tem à disposição o aplicativo "visualizador", desenvolvido pela Receita Federal do Brasil) e a concessão da Autorização de Uso da NF-e, mediante consulta eletrônica à Secretaria da Fazenda ou Portal Nacional da NF-e.

14.1.3. O pagamento da Nota Fiscal fica vinculado à prévia conferência pelo gestor.

14.1.4. As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento, considerado válido pela CONTRATANTE.

14.1.5. Ocorrendo atraso de pagamento por culpa exclusiva da Administração, o valor devido será atualizado financeiramente, entre as datas do vencimento e do efetivo pagamento, de acordo com a variação do Sistema Especial de Liquidação e Custódia – SELIC.

14.2. A CONTRATADA deve garantir a manutenção dos requisitos de habilitação previstos no Edital.

14.3. Eventuais situações de irregularidades fiscal ou trabalhista da contratada não impedem o pagamento, se o objeto tiver sido executado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento da empresa e rescisão contratual.

14.4. A contratante deverá, em prazo razoável antes do pagamento, comunicar aos credores quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

14.5. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no termo de referência ou no termo contratual, se houver, anexos a este Edital.

14.6. A despesa decorrente desta licitação correrá por conta da(s) dotação(s) orçamentária(s), e daquelas que vierem a substituí-las:  
**1691.06.243.204.4595.0001.339039.03.0.10.1.**

## 15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que: não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta; apresentar documentação falsa; deixar de entregar os documentos exigidos no certame; ensejar o retardamento da execução do objeto; não mantiver a proposta; cometer fraude fiscal; comportar-se de modo inidôneo;

15.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

15.3. O licitante/adjudicatário que cometer quaisquer das infrações administrativas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

15.3.1. Multa de até 20 % sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

15.3.2. Impedimento de licitar e de contratar com o Estado de Minas Gerais e descadastramento no CAGEF, pelo prazo de até cinco anos.

15.4. As sanções serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Litar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAFIMP, devendo o licitante ser descadastrado junto ao Cadastro de Fornecedores, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

15.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

15.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

15.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

15.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

15.9. A recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pelo CONTRATANTE, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do contrato caracterizam descumprimento das obrigações assumidas e permitem a aplicação das seguintes sanções pelo CONTRATANTE:

15.9.1. Advertência por escrito;

15.9.2. Multa, conforme os limites máximos estabelecidos pelo Decreto Estadual nº. 45.902/2012;

15.9.2.1. 0.3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso;

15.9.2.2. 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento, serviço ou obra não realizada ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

15.9.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a dois anos

15.9.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação do fornecedor perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, conforme dispõe o art. 87 da Lei nº 8.666/93 e o art. 38, IV, do Decreto Estadual nº 45.902/2012;

15.10. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:

15.10.1. Não atendimento às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obra prevista em contrato ou instrumento equivalente;

15.10.2. Retardamento imotivado de fornecimento de bens, da execução de obra, de serviço ou de suas parcelas;

15.10.3. Paralisação do serviço ou de fornecimento de bens, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Estadual;

15.10.4. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;

15.10.5. Alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;

15.10.6. Prestação de serviço de baixa qualidade.

15.11. As sanções previstas nos itens 16.9.1, 16.9.3 e 16.9.4 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no item 16.9.2, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis

15.12. A multa será descontada de pagamentos eventualmente devidos à CONTRATADA.

**16. DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 16.1. Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra e, após encaminhamento da proposta, não serão aceitas alegações de desconhecimento.
- 16.2. Todos os documentos relativos a essa licitação, enviados por meio físico, nas hipóteses previstas na lei e neste edital, deverão ser entregues em envelopes lacrados, rubricados, marcados como restritos e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório (nº. do pregão e lote).
- 16.3. É facultado ao pregoeiro ou à Autoridade Superior em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.
- 16.4. O objeto desta licitação deverá ser executado em conformidade com o Anexo I deste Edital, correndo por conta da Contratada as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto da contratação.
- 16.5. É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.
- 16.6. O objeto do contrato decorrente da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no parágrafo 1º, do art. 65, da Lei 8.666/93.
- 16.7. O pregoeiro, no julgamento das propostas e da habilitação, poderá relevar omissões puramente formais e sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e de sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, acessível a todos os interessados, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 16.8. A presente licitação somente poderá ser revogada por razão de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 16.9. Fica eleito o foro da Comarca de Belo Horizonte, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes desta licitação, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.
- 16.10. Os interessados poderão examinar ou retirar gratuitamente o presente Edital de Licitação e seus anexos no site [www.compras.mg.gov.br](http://www.compras.mg.gov.br) ou obtido junto ao Núcleo de Licitação, em horário comercial, situado na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves – Rodovia Papa João Paulo II, nº 4.001, 3º Andar, Coordenação de Planejamento, Gestão e Finanças/Núcleo de Licitação, Prédio Minas, Serra Verde, Belo Horizonte –MG, mediante pagamento e apresentação de Documento de Arrecadação Estadual – DAE, para cobrir os custos com sua reprodução.
- 16.11. As demais condições ou exigências pertinentes ao objeto desta licitação são aquelas explicitadas na minuta do Contrato e especificação do objeto, constante dos anexos, parte integrante deste instrumento convocatório.
- 16.12. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Os prazos previstos neste instrumento, só se iniciam e expiram em dia de expediente na Administração Pública.
- 16.13. Constituem parte integrante deste Edital os Anexos I a VI.

**17. DOS ANEXOS**

- 17.1. Integram este Edital, independentemente de transcrição, os seguintes anexos:
- 17.1.1. Anexo I – Termo de Referência (0507218).
- 17.1.2. Anexo II – Modelos de Declarações.
- 17.1.3. Anexo III – Autorização de Representantes de visita técnica.
- 17.1.4. Anexo IV – Certificado de Visita Técnica.
- 17.1.5. Anexo V – Relatório de conclusão e planilha para formação de preço (0517039)(0516950).
- 17.1.6. Anexo VI - Minuta Contratual.

---

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

---

---

**ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÕES**

---

---

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

**DECLARAÇÃO DE MENORES**

A \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, a inexistência de trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de 18 (dezoito) anos ou a realização de qualquer trabalho por menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de ação na forma da lei.

Data e local.

---

Assinatura do Representante Legal da Empresa

---

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

**DECLARAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**

A \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, que atende plenamente os requisitos de habilitação exigidos para participar do Pregão Eletrônico nº 24/2018.

Data e local.

---

Assinatura do Representante Legal da Empresa

---

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DAS CONDIÇÕES LOCAIS**

A \_\_\_\_\_, CNPJ nº. \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, c  
sob as penas da lei, que possui conhecimento das condições locais.

Data e local.

---

Assinatura do Representante Legal da Empresa

---

**ANEXO III - AUTORIZAÇÃO DE REPRESENTANTES DE VISITA TÉCNICA****AUTORIZAÇÃO DE REPRESENTANTES DE VISITA TÉCNICA**

Autorizo os representantes da empresa \_\_\_\_\_ citados neste documento à realizar a visita técnica no Centro Socioeducação Uberaba, visando a sua habilitação na licitação de contratação de serviços de fornecimento de alimentação na forma administrada, referente ao Pregão Eletrônico 24/2018.

NOME:	ID:	CPF:
NOME:	ID:	CPF:

---

**ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA**

---

---

**ANEXO IV - CERTIFICADO DE VISITA TÉCNICA**

---

---

**CERTIFICADO DE VISITA TÉCNICA**

Certificamos que a empresa \_\_\_\_\_ através de seu representante qualificado \_\_\_\_\_, Carteira de Identidade \_\_\_\_\_, Realizou visita técnica ao Centro \_\_\_\_\_, no dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, período de \_\_\_\_:\_\_\_\_ à \_\_\_\_:\_\_\_\_.

---

**ASSINATURA DO REPRESENTANTE QUALIFICADO DA EMPRESA**

---

---

**ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO CENTRO SOCIOEDUCATIVO**

---

---

**ANEXO V – RELATÓRIO DE CONCLUSÃO E PLANILHA PARA FORMAÇÃO DE PREÇO**

---

---

**ANEXO VI – MINUTA CONTRATUAL**

---

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO PARA PREPARAÇÃO, PRODUÇÃO E FORNECIMENTO CONTÍNUOS DE REFEIÇÕES E LANCHES, NA FORMA ADMINISTRADA, DENTRO DAS INSTALAÇÕES DA UNIDADE SOCIOEDUCATIVA (US): CENTRO SOCIOEDUCATIVO UBERABA, CELEBRADO ENTRE O ESTADO DE MINAS GERAIS, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA – SESP, E A EMPRESA \_\_\_\_\_.**

O ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA - SESP, com sede em Belo Horizonte/MG, na Rodovia Papa João Paulo II, nº 4.143, Cidade Administrativa, Bairro Serra Verde, Edifício Minas – 3º andar, CNPJ nº 26.245.509/0001-98, neste ato representada, nos termos da lei estadual nº 22.257/2016, do decreto nº 47.088/2016 e da Resolução SESP nº 062/2017, pela Subsecretaria de Atendimento Socioeducativo, **CAMILA BARBOSA NEVES**, brasileira, casada, residente e domiciliada em Belo Horizonte/MG, inscrita no CPF sob o nº 077.483.686-51 e C.I. nº MG-11.916.376, a seguir denominada **CONTRATANTE** e a empresa \_\_\_\_\_, sediada em\_\_\_\_\_, na Rua\_\_\_\_\_, nº\_\_\_\_\_, bairro\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº\_\_\_\_\_, I.E. nº\_\_\_\_\_, por seu (ua) representante legal\_\_\_\_\_, brasileiro(a), (estado civil), (profissão), residente e domiciliado(a) em\_\_\_\_\_, na\_\_\_\_\_, nº\_\_\_\_\_, bairro\_\_\_\_\_, portador(a) da C.I. nº M-\_\_\_\_\_, expedida pela\_\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, e inscrito(a) no CPF sob o nº\_\_\_\_\_, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, tendo em vista o resultado do Processo Licitatório nº 24/2018, modalidade Pregão Eletrônico nº 24/2018, ao qual este Contrato está vinculado, cuja homologação foi publicada no Diário Oficial do Estado de\_\_\_\_\_/\_\_\_\_/, resolvem celebrar o presente Contrato de prestação de serviço para preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches, na forma administrada, dentro das instalações da Unidade Socioeducativa

(US): **Centro Socioeducativa Uberaba**, unidade administrada pela Secretaria de Estado de Segurança Pública, que se regerá pela Lei 8.666/93 e suas alterações, mediante as cláusulas e condições seguintes:

### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Prestação de serviço para preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches, na forma administrada, dentro das instalações da Unidade Socioeducativa (US): **Centro Socioeducativa Uberaba**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

1.2 As refeições deverão ser destinadas a adolescentes e servidores públicos a serviço na Unidade.

1.3 O número estimado de refeições a serem fornecidas poderá variar para maior ou menor, conforme flutuação diária da população socioeducativa, sem prejuízo do disposto no [§1º, Art. 65 Lei Federal Nº 8.666/93](#).

### CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO

2.1. O regime de execução deste contrato é o de empreitada por preço unitário.

2.2 A contratação de prestação de serviço para preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches, na forma administrada, dentro das instalações da Unidade Socioeducativa (US): **Centro Socioeducativa Uberaba**, ficando sob inteira responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de equipamentos e a adequação das instalações às necessidades técnicas dos equipamentos e utensílios onde serão acondicionadas, preparadas e distribuídas as refeições, conforme descrito e especificado no Anexo I do Edital de Licitação PE nº 24/2018 e do presente Contrato.

2.3. A execução do objeto contratual deverá atingir o fim a que se destina, com eficácia e qualidade requerida.

### CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze) meses, iniciando-se na data de sua publicação, podendo ser prorrogado, observado o disposto no art. 57, II, da Lei 8.666/93.

### CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR

O valor do contrato é de R\$ \_\_\_\_\_, conforme tabela de Locais e Quantitativos do licitante fornecida após conclusão do pregão.

### CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

O pagamento pelo serviço de fornecimento de alimentação, destinado aos adolescentes e servidores da Secretaria de Estado de Segurança Pública, será efetuado na forma do art. 40, XIV, "a" da Lei 8.666/93, em parcelas mensais e consecutivas, por crédito na conta corrente da Contratada, em um dos bancos credenciados pelo Estado (Banco do Brasil, Bradesco, Itaú, Mercantil do Brasil), através do Sistema Integrado de Administração Financeira – SIAFI, em até 30 (trinta) dias após apresentação das Notas Fiscais, que deverão ser encaminhadas à Subsecretaria de Atendimento Socioeducativo, conforme sua solicitação, mediante comprovação da quitação mensal das obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias, de acordo com o art. 71, da Lei 8.666/93, observados os trâmites internos da Secretaria de Estado de Segurança Pública.

5.1. A Coordenadoria de Planejamento, Gestão e Finanças só providenciará o pagamento caso haja grade mensal e Nota Fiscal, devidamente assinadas por 2 (dois) funcionários responsáveis pelo recebimento das refeições e lanches, atestando que a CONTRATADA cumpriu o disposto no item 2.3 da cláusula segunda. Esses documentos deverão ser emitidos no 1º (primeiro) dia útil do mês subsequente ao fornecimento da alimentação, bem como encaminhados até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao fornecimento da alimentação, de acordo com modelo a ser fornecido pelo Representante da Administração.

5.2. A CONTRATADA deverá especificar nas notas fiscais o valor correspondente ao número de refeições/lanches efetivamente fornecidos no mês de referência.

5.3. Caso ocorra, a qualquer tempo, a não aceitação do fornecimento, o(a) diretor(a) da unidade comunicará o fato à nutricionista da CONTRATADA, responsável pela UAN, que providenciará a substituição das refeições e/ou lanches, conforme previsto no Anexo I do Edital.

5.4. A CONTRATANTE não arcará com eventuais acréscimos estabelecidos nas Notas Fiscais que não estiverem previstos neste Instrumento.

5.5. A CONTRATADA deverá informar na Nota Fiscal o nome e o número do banco, da agência e da conta corrente para crédito do pagamento, além do nome do Centro Socioeducativo e número deste Contrato.

5.6. Em caso de não aprovação da nota fiscal por motivo de incorreção, rasura ou imprecisão, a mesma será devolvida à Contratada para a devida regularização, caso em que os prazos referidos no "caput" e na cláusula quinta começarão a fluir a partir da reapresentação da nota fiscal devidamente regularizada.

5.7. Junto à nota fiscal, a Contratada deverá apresentar, ainda, as guias de recolhimento GFIP e GPS dos empregados fixos e alocados na execução dos serviços, devidamente quitadas, referentes ao mês anterior ao da emissão da nota fiscal.

5.8. Se não forem apresentados os documentos mencionados nesta cláusula, será suspenso o pagamento até a regularização das pendências, podendo a Contratante instaurar Processo Administrativo que poderá ocasionar a rescisão da avença na hipótese reiterada da falha.

5.9. Ocorrendo atraso de pagamento por culpa exclusiva da Administração, o valor devido será atualizado financeiramente, entre as datas do vencimento e do efetivo pagamento, de acordo com a variação do Sistema Especial de Liquidação e Custódia – SELIC.

#### **CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE DE PREÇOS**

Os valores previstos neste contrato serão fixados e irreajustáveis durante o período de 12 (doze) meses, a contar da data limite para apresentação da proposta, data essa da abertura da sessão, 18/05/2018, conforme § 1º, art. 3º da Lei 10.192/2001, do inciso XI, art 40 da Lei Federal 8.666/93 e Resolução Conjunta SEPLAG/SEF Nº 8.898. Após, o valor será reajustado, adotando-se para o reajuste, o Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, medindo pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística –IBGE, ou outro que vier a substituí-lo.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da execução deste Contrato correrão à conta da dotação orçamentária nº **1691.06.243.204.4595.0001.339039.03.0.10.1.**, e as despesas dos exercícios subsequentes, pelas dotações próprias a serem fixadas.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Sem prejuízo das disposições das cláusulas deste Contrato e Anexos do Edital e em cumprimento às suas obrigações contratuais, além das decorrentes de lei e de normas regulamentares, constituem encargos específicos da CONTRATADA pela prestação do serviço:

- 8.1. Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do contrato;
- 8.2. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.3. Cumprir rigorosamente as exigências da legislação tributária, fiscal, trabalhista, previdenciária, de seguro, higiene e segurança do trabalho, assumindo todas as obrigações e encargos legais inerentes e respondendo integralmente pelos ônus resultantes das infrações cometidas;
- 8.4. Observar as disposições legais que regulam o exercício de sua atividade como empresa legalmente habilitada para a prestação dos serviços objeto deste contrato;
- 8.5. Arcar com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus empregados, convenientes ou prepostos, envolvidos na execução do contrato;
- 8.6. Assumir, relativamente a seus empregados e prepostos, todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica, inclusive em caso de acidente de trabalho, ainda que verificados nas dependências da CONTRATANTE, os quais com esta não terão qualquer vínculo empregatício;
- 8.7. Responsabilizar-se pelas providências judiciais ou extrajudiciais para a solução das questões ligadas a danos causados a terceiros, por culpa ou omissão sua ou de seus prepostos, e tomá-las a seu próprio nome e às suas expensas;
- 8.8. Colaborar com a fiscalização da CONTRATANTE em qualquer fase de desenvolvimento deste contrato, proporcionando-lhes assistência e facilidades necessárias ao exercício de suas funções;
- 8.9. Apresentar-se à CONTRATANTE sempre que solicitada, através do representante credenciado;
- 8.10. Participar de reuniões com a CONTRATANTE, sempre que convocado, acatando toda determinação que se refira à fiel e melhor execução do contrato;
- 8.11. Observar a programação dos serviços constantes do cronograma de trabalho e suas eventuais alterações;
- 8.12. Afastar, após notificação, todo empregado ou prestador de serviços que, a critério da CONTRATANTE, proceder de maneira desrespeitosa para com os empregados e clientes desta, além do público em geral, garantindo que o mesmo não seja remanejado para um outro serviço da CONTRATADA na CONTRATANTE;
- 8.13. Reforçar ou substituir os seus recursos de pessoal, equipamento e ferramentas, se for constatada a sua inadequação para realizar os serviços;
- 8.14. Responsabilizar-se integral e diretamente pelo serviço contratado e mencionado em quaisquer dos documentos que integram o presente termo de contrato, nos termos da legislação vigente;
- 8.15. Emitir a Nota Fiscal, de acordo com o espelho fornecido pela unidade socioeducativa, no primeiro dia útil do mês subsequente ao fornecimento de alimentação e encaminhá-la à CONTRATANTE.
- 8.16. A Contratada deverá encaminhar para a Contratante, mensalmente, cópia da Guia de recolhimento do FGTS, do INSS, GFIP, a relação dos empregados da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN prestadora dos serviços contratados, e a Certidão Negativa de Débitos com o INSS e FGTS.

8.17. A Contratada deverá apresentar e manter em local de fácil acesso a Metodologia de Execução das Refeições e lanches.

8.18. Deverá o contratado cumprir a lei observando todas as exigências atinentes à prestação regular do seu serviço;

#### **CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

Sem prejuízo das disposições das cláusulas deste Contrato e Anexos do Edital e em cumprimento às suas obrigações contratuais, além das decorrentes de lei e de normas regulamentares, constituem encargos específicos da CONTRATANTE pela prestação do serviço:

9.1. Fiscalizar a execução deste contrato de forma permanente, dando o aceite nos serviços prestados a contento.

9.1.1. Comunicar à Superintendência de Gestão Estratégica do Sistema Socioeducativo quaisquer alterações na execução deste contrato que possam gerar modificações em cláusulas e condições.

9.1.2. Registrar todas as ocorrências relacionadas à execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou dos defeitos detectados e comunicar, antes de expirada a vigência contratual as irregularidades à Diretoria de Contratos e Convênios caso as decisões e medidas corretivas ou sancionatórias a serem adotadas se situarem fora de seu âmbito de competência.

9.2. Decidir sobre eventuais alterações neste Contrato, nos limites permitidos por Lei, para melhor adequação de seu objeto.

9.3. Comunicar, por escrito, à CONTRATADA, a respeito da supressão ou acréscimo contratuais, encaminhando o respectivo termo aditivo para ser assinado.

9.4. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

9.5. Acompanhar diariamente o preparo das refeições, verificando o quantitativo através das medidas caseiras por refeição informada pela CONTRATADA, fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras no almoço e duas amostras no jantar, totalizando 4(quatro) amostras ao dia, sendo:

9.5.1 Uma amostra destinada para verificação da gramatura, apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;

9.5.2 Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas.

9.6 Assegurar a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

9.6.1 Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

9.6.2 Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

9.6.3 Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.

9.6.4 Aprovar as faturas de prestação de serviços das refeições efetivamente fornecidas, podendo reter somente o valor correspondente às refeições não aprovadas e rejeitadas, nos termos da cláusula quarta até a conclusão do processo administrativo instaurado para avaliação do ocorrido, o qual será encerrado com ato decisório da autoridade competente sobre a incidência ou não da penalidade. Julgada procedente a justificativa apresentada, o valor retido será restituído à CONTRATADA, convertendo-se em penalidade caso seja considerada improcedente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PRERROGATIVAS DA CONTRATANTE**

São prerrogativas da CONTRATANTE:

10.1 Modificar, unilateralmente, este Contrato, respeitando todos os direitos da CONTRATADA e os limites estabelecidos no §1º, do art. 65 da Lei 8.666/93;

10.2 Rescindir, unilateralmente, este Contrato, para melhor adequação às finalidades do interesse público;

10.3 Fiscalizar a execução deste Contrato, determinando mudanças em procedimentos, a fim de preservar a integridade, o teor nutritivo e o valor calórico da alimentação, bem como os padrões de higiene e qualidade exigidos neste Instrumento;

10.4 Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial deste ajuste.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO**

A fiscalização será exercida pelo Diretor da Unidade Socioeducativa, senhor Wilson Alves Pereira Junior, e o acompanhamento da gestão do contrato será realizado pelo Diretor de Gestão Operacional da Subsecretaria de Atendimento Socioeducativo, senhor Fagner Cristiano Rocha, competindo-lhes anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, bem como determinar as providências necessárias para regularização das faltas ou defeitos observados, cabendo-lhe ainda:

11.1 Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

11.2 Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.

11.3 Aprovar as faturas de prestação de serviços somente em relação às refeições efetivamente fornecidas.

11.4 A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências da CONTRATADA, podendo:

11.4.1 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo; verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

11.5 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, cuja ocorrência não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE.

11.6 A CONTRATANTE reserva-se o direito de rejeitar no todo ou em parte o fornecimento das refeições e lanches, se consideradas em desacordo ou insuficientes, conforme os termos discriminados na proposta da CONTRATADA.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

A rescisão deste Contrato poderá ocorrer:

12.1 Por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE.

12.2 Por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos seguintes casos:

12.2.1 Pelo atraso na entrega das refeições;

12.2.2 Pelo descumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas contratuais;

12.2.3 Pela lentidão no cumprimento do Contrato, impossibilitando o fornecimento no prazo estabelecido;

12.2.4 Pelo atraso injustificado no fornecimento do objeto contratado;

12.2.5 Pela paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE;

12.2.6 Pela subcontratação total ou parcial do objeto, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, bem como a fusão, cisão ou incorporação;

12.2.7 Pelo não atendimento às determinações regulares da autoridade designada pela Unidade para acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato;

12.2.8 Por prática reiterada de faltas na execução, anotadas pela CONTRATANTE;

12.2.9 Pela decretação de falência da empresa ou instauração de insolvência civil de sócio da empresa;

12.2.10 Pela dissolução da sociedade;

12.2.11 Pela alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do Contrato;

12.2.12 Por razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela autoridade máxima da esfera administrativa a que está subordinada a CONTRATANTE e exaradas no processo administrativo a que se refere este Contrato;

12.2.13 Por ocorrência de caso fortuito ou de força maior regularmente comprovada impeditiva da execução do Contrato.

12.3 A CONTRATANTE poderá valer-se das prerrogativas instituídas pelo art. 80, da Lei 8.666/93, sem prejuízo da aplicação de qualquer das sanções previstas neste Contrato e na legislação aplicável.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E RESPECTIVAS CONSEQUÊNCIAS**

13.1 Ao fornecedor que descumprir total ou parcialmente do presente contrato serão aplicadas as sanções previstas no art. 87, da Lei Federal nº 8.666, de 1993, com observância do devido processo administrativo, respeitando-se o contraditório e a ampla defesa, de acordo com o disposto na Lei 14.184, de 31 de janeiro de 2002, além dos seguintes critérios:

13.1.1 advertência escrita - comunicação formal de desacordo quanto à conduta do fornecedor sobre o descumprimento de contratos e outras obrigações assumidas, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;

13.1.2 multa - deverá observar os seguintes limites máximos:

a) 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado, ou sobre a etapa do cronograma físico de obras não cumpridas;

b) 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento, serviço ou obra não realizada ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

13.1.3 suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Estadual, por prazo definido no art. 6º, da Lei nº 13.994, de 2001, e no art. 47, do Decreto nº 45.902/2012;

13.1.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação do fornecedor perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública Estadual pelos prejuízos resultantes de ação ou omissão do mesmo, obedecido o disposto no inciso IV, do art. 38, do Decreto 45.902/2012.

13.2 O valor da multa aplicada nos termos do inciso II deste artigo, será descontado do valor da garantia prestada, prevista no § 1º, do art. 56, da Lei Federal 8.666, de 1993, retido dos pagamentos devidos pela Administração Pública Estadual ou cobrado judicialmente.

13.3 As penalidades de advertência e multa serão aplicadas de ofício ou por provocação dos órgãos de controle, pela autoridade expressamente nomeada no contrato.

13.4 As sanções previstas nos itens 13.1.1, 13.1.3 e 13.1.4 poderão ser aplicadas cumulativamente à prevista no item 13.1.2, assegurado o direito de defesa prévia do interessado no prazo de:

a) 5 (cinco) dias úteis para a hipótese de cumulação de multa com advertência e/ou suspensão temporária;

b) 10 (dez) dias corridos para a hipótese de cumulação de multa com a declaração de inidoneidade.

13.5 A sanção de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração Pública poderá ser também aplicada àquele que:

13.5.1 Praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos da licitação no âmbito da Administração Pública Estadual;

13.5.2 Sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

13.6 Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito devidamente justificado por escrito.

13.7 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido à CONTRATANTE no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data da notificação, podendo, ainda, ser descontado das Notas Fiscais e/ou Faturas, por ocasião do pagamento, ou cobrado judicialmente, se julgar conveniente.

13.8 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que: não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta; apresentar documentação falsa; deixar de entregar os documentos exigidos no certame; ensejar o retardamento da execução do objeto; não mantiver a proposta; cometer fraude fiscal; comportar-se de modo inidôneo;

13.9 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

13.10 O licitante/adjudicatário que cometer quaisquer das infrações administrativas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

13.10.1 Multa de até 20 % sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

13.10.2 Impedimento de licitar e de contratar com o Estado de Minas Gerais e cadastramento no CAGEF, pelo prazo de até cinco anos.

13.11 As sanções serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Litar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAFIMP, devendo o licitante ser des cadastrado junto ao Cadastro de Fornecedores, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

13.12 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

13.13 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

13.14 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

13.15 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

A CONTRATANTE providenciará a publicação do extrato deste Contrato no Diário Oficial do Estado, nos termos do parágrafo único, do art. 61, da Lei Federal nº 8.666/93.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

As partes elegem o Foro da Comarca de Belo Horizonte/MG para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da execução deste Contrato, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim avençadas, as partes assinam este Instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para fins de direito e de publicação.

Belo Horizonte, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

---

CAMILA BARBOSA NEVES

Subsecretaria de Atendimento Socioeducativo

---

CONTRATADA



Documento assinado eletronicamente por **Marcelo Orrico de Souza, Coordenador de Planejamento, Gestão e Finanças**, em 07/05/2018, às 12:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0676314** e o código CRC **E59D0648**.





GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
Diretoria de Gestão Operacional

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

**Nutricionista Responsável:** Cláudia Maria Gonçalves Meira - CRN 9 5201

**Chefia Imediata:** Fagner Cristiano Rocha

**1. OBJETO**

- 1.1. Preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches, na forma administrada, dentro das instalações da Unidade Socioeducativa (US): **Centro Socioeducativa Uberaba**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 1.2. As refeições deverão ser destinadas a adolescentes e servidores públicos a serviço na Unidade.
- 1.3. O número estimado de refeições a serem fornecidas poderá variar para maior ou menor, conforme flutuação diária da população socioeducativa, sem prejuízo do disposto no [§1º, Art. 65 Lei Federal Nº 8.666/93](#).

**2. JUSTIFICATIVA**

- 2.1. O presente procedimento licitatório decorre da necessidade de contratação de empresa especializada em serviços de alimentação, preparação, produção e fornecimento de refeições dentro das instalações da Unidade Socioeducativa, para todos os servidores públicos a serviço e adolescentes na US: **Centro Socioeducativo Uberaba**, em respeito ao disposto no Estatuto da Criança e do Adolescente ([Lei nº 8.069/90](#)), de cumprimento obrigatório pelo Estado, visando à integridade física e promoção da saúde de adolescentes e servidores públicos.

**3. DA ESCOLHA PELO PREGÃO ELETRÔNICO**

- 3.1. Em se tratando de uma prestação de serviço comum, com objeto claro e critérios objetivamente definidos neste termo de referência, e em observância do disposto no [Art. 2º do Decreto Estadual Nº 44.786/08](#) e [Art. 1º da Lei Federal nº 10.520/02](#), a presente licitação realizar-se-á na modalidade de pregão, e o critério adotado no certame desta contratação será o menor valor diário de alimentação por comensal, para preparação, produção e fornecimento do quantitativo necessário ao atendimento da demanda local por doze meses.

**4. DA OPÇÃO POR LOTE ÚNICO PARA AS REFEIÇÕES E LANCHES**

- 4.1. O objeto não será fracionado, pois a prestação dos serviços envolverá a produção e fornecimento de refeições e lanches destinados ao Centro Socioeducativo Uberaba - CSEUR, para atender aos servidores e adolescentes acautelados na respectiva Unidade.
- 4.2. Como os itens licitados são fornecidos por empresas do mesmo ramo de atividade, pode-se destacar que os benefícios da aglutinação dos mesmos vão além de propiciar uma economicidade, pois aquisição individualizada onera os valores em relação à compra em grande escala; tendo em vista toda a preparação logística que as empresas devem ter, tanto para o transporte, como para ocupar a cozinha na própria unidade, o qual claramente pode ser otimizado se for realizado por uma mesma empresa, propiciando assim uma redução dos custos e reflexo no preço ofertado.
- 4.3. Assim sendo, o agrupamento em único lote, no caso, favorece o planejamento e propicia ganhos de economia de escala, ou seja, uma organização do processo produtivo de maneira que se alcance a máxima utilização dos fatores produtivos envolvidos no método, obtendo como resultado baixos custos de produção e o incremento de bens e serviços.
- 4.4. Ademais, por se tratar de estabelecimento socioeducativo, ambiente que requer rotinas de segurança específica a fim de se preservar a integridade dos servidores, adolescentes e população em geral, o número de prestadores de serviços externos não vinculados ao sistema de segurança pública com acesso à unidade deve ser minorado para preservação deste quesito.
- 4.5. Com o fito de resguardar o interesse público, o critério de julgamento de menor preço global por lote não encontra óbice no sistema normativo, uma vez que decorre do poder discricionário conferido à Administração de estabelecer critérios que melhor se adaptem às suas necessidades.

**5. DA VEDAÇÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIOS**

- 5.1. Fica vedada a participação de empresas em consórcio no pregão em tela, uma vez que o objeto não apresenta vulto ou complexidade que torne restrito o universo de possíveis licitantes. Inclusive, existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste termo de referência.

**6. DA SUBCONTRATAÇÃO**

6.1. À CONTRATADA, na execução do contrato, será vedada a subcontratação do objeto deste pregão, ainda que parcialmente, sob pena de conduzir à rescisão do contrato, na forma do [Inciso IV, Art. 78, da Lei Federal Nº 8.666/93](#). Não será considerada como subcontratação a aquisição do pão já assado.

## **7. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO**

7.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização, produção e fornecimento das refeições nos locais indicados pela CONTRATANTE, observado o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

7.2. Os quantitativos constantes no item 25 são estimados e poderão sofrer diminuição ou aumento devido à rotatividade de adolescentes e servidores - respeitando uma variação máxima de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato para mais ou para menos - devendo a CONTRATADA apresentar relatórios mensais com a quantidade entregue de refeições.

7.3. A CONTRATADA deverá submeter à avaliação e aprovação da Diretoria de Gestão Operacional - DGO da CONTRATANTE, até o quinto dia útil de cada mês, o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do cardápio aprovado. Respeitando as incidências previstas no item 17.

7.4. A CONTRATADA deverá enviar requerimentos/avisos de alterações nos cardápios aprovados à CONTRATANTE com no mínimo 24h de antecedência do fornecimento dos referidos cardápios, a fim de garantir tempo hábil mínimo para avaliação da CONTRATANTE das mudanças propostas. Nos casos de alteração aprovada, a CONTRATADA deverá regularizar os quantitativos de incidência dentro do mesmo mês, compensando a alteração realizada.

7.5. As refeições deverão ser servidas indistintamente à direção, servidores, adolescentes e demais servidores a serviço no Centro Socioeducativo.

7.5.1. As frutas deverão ser servidas aos adolescentes na colação, e aos funcionários no lanche da tarde. A distribuição das frutas em horários distintos deve-se ao fato das atividades escolares dos adolescentes.

## **8. FORMA DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES E LANCHES**

### **8.1. Adolescentes e servidores: refeitório do Centro Socioeducativo Uberaba.**

8.1.1. As refeições serão servidas no refeitório em BALCÕES TÉRMICOS, em pratos porcionados.

8.1.2. As sobremesas (mamão, melancia, creme, gelatina, arroz doce e pudim) e frutas da colação/lanche da tarde que tem quantidade especificada em gramas deverão ser servidas em embalagens de alumínio descartável nº 5 (cinco), nº 7 (sete) ou pote de plástico descartável e transportadas em caixas térmicas, devidamente higienizadas.

8.1.3. Os lanches (pão francês/doce com os devidos recheios) e bolos serão servidos em embalagem individual. O café e o suco em garrafas térmicas (ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o café não deverá ser utilizado para servir o suco). O leite do desjejum deverá ser servido em sua embalagem original de 200 ml acondicionados em caixas de isopor e o leite do lanche noturno deverá ser servido em recipiente térmico. O refrigerante deverá ser servido resfriado em sua embalagem original.

### **8.2. Adolescentes até a portaria dos alojamentos do Centro Socioeducativo Uberaba.**

8.2.1. As refeições (exceto o item salada e sobremesa) serão servidas em embalagens de alumínio descartáveis nº 8 (oito) e transportadas em caixas térmicas, devidamente higienizadas.

8.2.2. A salada deverá ser servida em embalagens de alumínio descartáveis nº 5 (cinco) ou nº 7 (sete) e transportadas em caixas térmicas, devidamente higienizadas.

8.2.3. As sobremesas (mamão, melancia, creme, gelatina, arroz doce e pudim) e frutas da colação/lanche da tarde que tem quantidade especificada em gramas deverão ser servidas em embalagens de alumínio descartável nº 5 (cinco), nº 7 (sete) ou pote de plástico descartável e transportadas em caixas térmicas, devidamente higienizadas.

8.2.4. Os lanches (pão francês/doce com os devidos recheios) e bolos serão servidos em embalagem individual. O café e o suco em garrafas térmicas (ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o café não deverá ser utilizado para servir o suco). O leite do desjejum deverá ser servido em sua embalagem original de 200 ml acondicionados em caixas de isopor e o leite do lanche noturno deverá ser servido em recipiente térmico. O refrigerante deverá ser servido resfriado em sua embalagem original.

## **9. EQUIPE DE TRABALHO NECESSÁRIA A EXECUÇÃO DO OBJETO**

9.1. Quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

9.2. O pessoal deverá se apresentar em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às expensas da contratada, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

9.3. Devem ser apresentados à Administração Pública, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.

9.3.1. É importante ressaltar a obrigação da empresa em se responsabilizar pelos exames médicos para obtenção dos laudos.

9.4. Os empregados devem se apresentar dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando-se de uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

9.5. Os empregados deverão se submeter às normas de segurança e revista da Unidade Socioeducativa.

9.6. Deve ser mantida a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

9.7. Observar e manter seus empregados submissos às normas de segurança e revista da Unidade Socioeducativa.

9.8. Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, do Centro Socioeducativo, nutricionistas detentores de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e/ou Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), de acordo com parâmetros numéricos de referência para nutricionistas, por quantitativo de refeições diária, respeitando a carga horária semanal determinada (Anexo III da [Resolução CFN nº 380/2005](#)).

## 10. PADRONIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO (CONDICIONAMENTO E CARDÁPIO)

10.1. Os gêneros alimentícios estocados na área de armazenamento terão que apresentar condições técnicas de qualidade e validade para a produção da alimentação. Não será permitido o armazenamento de gêneros com a data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados e gêneros armazenados em caixas de papelão. Os gêneros alimentícios embalados em caixas de papelão e armazenados dentro do freezer/câmara refrigerada só serão permitidos se envolvidos em embalagem plástica. Não é permitida a utilização de madeira para armazenamento de gêneros alimentícios dentro da UAN.

10.2. Nenhum alimento poderá ser armazenado em embalagem não apropriada, conforme padrão de qualidade exigido pelas normas da Vigilância Sanitária, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.

10.3. O cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do cardápio aprovado, deve ser encaminhado à Diretoria de Gestão Operacional da SUASE/SESP, até o quinto dia útil, para avaliação e aprovação.

10.4. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência da CONTRATANTE, mediante justificativa da CONTRATADA, contendo o motivo da alteração e o dia que o item substituído será reposto. Requerimentos/avisos de alterações nos cardápios aprovados terão que ser enviados à CONTRATANTE com no mínimo 24h de antecedência do fornecimento dos referidos cardápios.

10.5. Devem ser elaborados cardápios diferenciados para datas especiais: (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

10.6. O cardápio completo deve ser fornecido para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

10.7. As solicitações de dietas especiais, mediante prescrição de médicos/nutricionistas ou outro profissional legalmente habilitado, devem ser obedecidas e elaboradas com base na composição e alimentos utilizados no planejamento do cardápio normal.

10.8. Os alimentos (marmitas quentes) não consumidos imediatamente após o preparo devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C.

10.9. Devem ser coletadas, diariamente, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

10.10. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

10.11. As sobras limpas da alimentação fornecida, somente poderão ser utilizadas, se forem seguidos os procedimentos especificados e conforme padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária.

10.12. A sobremesa deve ser servida em embalagem própria à direção, servidores e adolescentes, somente no almoço, obedecendo a gramatura da tabela de especificação contida no item 17.

10.13. Quando houver necessidade, as sobremesas deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos (caixas de isopor) e, se necessário, fazer uso de gelo.

10.14. As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Devem conter a procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade.

10.15. Os alimentos devem ser armazenados de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, descartáveis e similares.

## 11. HIGIENIZAÇÃO

11.1. Manutenção de absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.

11.2. Manutenção das instalações, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição em perfeitas condições de higiene e limpeza, devendo os mesmos serem limpos com frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigem. Ademais é necessário efetuar a sanitização, dedetização e desratização das dependências utilizadas pelo menos uma vez a cada bimestre com comprovação através da nota fiscal, emitida por empresa especializada.

11.3. Implantação, para o controle integrado de pragas, de procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

11.4. Observância do controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, com o devido registro nos órgãos competentes.

## 12. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

12.1. As normas de segurança recomendadas pela Secretaria de Estado de Segurança Pública e legislação específica devem ser seguidas, quando do acesso às suas dependências.

12.2. Na execução e desenvolvimento do trabalho, é imprescindível o atendimento das determinações da [Lei Nº 6.514, de 22 de Dezembro de 1997](#), regulamentada pela [Portaria Nº 3.214 de 08 de Junho de 1978](#), do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de

normas e procedimentos internos da Administração Pública Estadual relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

### 13. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

13.1. É necessária a previsão de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

13.2. Na necessidade de substituições e/ou complementação de equipamentos e utensílios, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 8 (oito) dias úteis para as suas aquisições e instalações, durante o qual deverá continuar fornecendo os lanches e refeições, sendo estas em embalagens de alumínio descartável nº 8 (oito) e o item salada em embalagens de alumínio descartável nº 7 (sete) ou nº 5 (cinco), para a direção, servidores e adolescentes, até que a UAN tenha condições de produzi-los. Em caso de reforma na Unidade de Alimentação e Nutrição, durante o prazo necessário à sua execução, a CONTRATADA deverá adotar os mesmos procedimentos acima citados. Os lanches e refeições habituais deverão ser transportados em veículo automotor apropriado e definidos pelas normas da Vigilância Sanitária, mantendo- o nas condições higiênicas exigidas, até que se conclua a reforma.

### 14. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS

#### 14.1. **Uso Racional Da Água**

14.1.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

14.1.2. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

14.1.3. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

14.1.4. Devem ser adotados procedimentos corretos, com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados

14.1.4.1. Lavagem de folhas e legumes: em água corrente escorrendo os resíduos; desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução sanitizante; monitorar a concentração de cloro, não deve estar inferior a 100 ppm; monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos; enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável; picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);

14.1.4.2. Manter a torneira fechada quando: desfolhar verduras e legumes; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc.; ao limpar os utensílios como panelões, bandejas, etc.; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo;

14.1.4.3. Outras práticas: adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%; utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício; não manter a torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso; não realizar o descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens; não deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal; não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente; não utilizar água para descongelar alimentos; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; jogar os restos ao lixo.

#### 14.2. **Eficiência Energética**

14.2.1. A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

14.2.2. Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL -Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

14.2.3. Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da UAN deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

14.2.4. Periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração devem ser verificados. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

14.2.5. Atenção para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

14.2.6. Verificação do local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

14.2.7. Manutenção de critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

14.2.8. As luzes dos ambientes não ocupados devem ser apagadas e acesas apenas quando necessário;

14.2.9. A manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas deve ser efetuada o mais rápido possível;

14.2.10. Devem ser realizadas verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

14.2.11. A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

#### 14.3. Redução de Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos.

14.3.1. Os Nutricionistas da CONTRATADA, sempre que possível, deverão adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

14.3.2. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.

14.3.3. Os Nutricionistas da CONTRATADA deverão evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas;

14.3.4. Os Cardápios devem ser enriquecidos com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;

14.3.5. Os Nutricionistas da CONTRATADA deverão procurar estabelecer, diariamente, consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;

14.3.6. Os Nutricionistas da CONTRATADA deverão privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter a CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;

14.3.7. As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, até o décimo dia útil, com os quantitativos finais de todas as refeições a ser utilizado no mês subsequente;

14.3.8. Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

14.3.8.1. Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;

14.3.8.2. Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com sanitizante ou solução clorada artesanal.

14.3.8.3. Obs.: Nunca as deixe de molho após cortadas ou descascadas.

14.3.8.4. Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

14.3.8.5. Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

14.3.8.6. Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;

14.3.8.7. Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

#### 14.4. Programa De Coleta Seletiva De Resíduos Sólidos

14.4.1. Recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos.

14.4.2. Quando implantado, pela CONTRATADA, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

#### 14.5. Materiais Não Recicláveis

14.5.1. São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel; e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante

#### 14.6. Materiais Recicláveis

14.6.1. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável). Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à 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.

#### 14.7. Produtos Biodegradáveis

14.7.1. Manutenção de critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

14.7.2. Utilização racional dos saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

14.7.3. Adoção de critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

14.7.4. Observação, rigorosa, da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do [Art. 44, da Lei Nº 6.360 de 23 de Setembro de 1976](#) e do [Decreto Nº 8.077, de 14 de Agosto de 2013](#), as prescrições da [Resolução Normativa Nº 01 de 25 de Outubro de 1978](#), cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II - Lista das

substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações e; ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres.

14.7.5. Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

#### 14.8. Controle de Poluição Sonora

14.8.1. Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibéis -dB(A), conforme [Resolução CONAMA Nº 20, de 07 de Dezembro de 1994](#), em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

### 15. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 15.1. As refeições e lanches deverão ser fornecidos em observância estrita a todas as condições técnicas especificadas, bem como:
- 15.2. As refeições (almoço e jantar) devem ser mantidas a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C. As refeições devem ser transportadas, quando necessário, até os alojamentos em caixas térmicas.
- 15.3. As marmitas e/ou potes plásticos devem ser entregues nos local definido pela CONTRATANTE bem fechadas e sem estar reviradas.
- 15.4. As sobremesas em creme, gelatina, arroz doce e pudim deverão ser acondicionadas e transportadas, quando necessário, até os alojamentos em recipientes térmicos (caixas de isopor) e fazer uso de gelo.
- 15.5. A gramatura das refeições e lanches devem estar de acordo com o item 17.

### 16. PRAZOS DE EXECUÇÃO E LOCAL DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO

- 16.1. Planilha de cronograma de início de fornecimento

Unidade	Data
Centro Socioeducativo Uberaba	Publicação do Contrato
	Vigência do Contrato: 12 Meses

- 16.2. Endereço do Centro Socioeducativo Uberaba: Rua João Nascimento, nº 341, bairro Jardim Triângulo, Uberaba/MG;

- 16.3. Os horários dos fornecimentos deverão ser conforme tabela abaixo, podendo ser acordados de forma diversa com a direção-geral do Centro Socioeducativo.

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	06:00
Colação	08:00
Almoço	10:30
Lanche da Tarde	14:00
Jantar	18:00
Lanche Noturno	21:00

- 16.4. Em decorrência da variação diária da população de adolescentes, as quantidades de refeições a serem fornecidas serão solicitadas pela Direção do Centro Socieducativo à contratada, em requisição específica, por meio do SIGA (Sistema de Gerenciamento de Alimentação) ou, em caso comprovado de falha ou inoperância no sistema, por e-mail, até as 18:00hs do dia anterior ao fornecimento. Caso ocorra alteração no quantitativo de adolescentes após este horário, será requisitado à contratada o acréscimo ou decréscimo de refeições necessárias impreterivelmente até as 09:00hs do dia do fornecimento. Ocorrendo ingresso de adolescentes após o almoço, a direção da Unidade Socioeducativa requisitará o acréscimo de refeições até às 14:00hs. A Unidade Socioeducativa, onde se encontra a cozinha administrada, também ficará responsável por avisar o/a responsável da cozinha, por meio de formulário específico, do aumento ou decréscimo no quantitativo de refeições, sendo almoço e lanche da tarde até às 09:00hs da manhã, e jantar e lanche noturno até às 14:00hs. Tal formulário deverá, então, ser digitalizado e anexado no SIGA em local determinado, em conjunto às informações sobre acréscimo ou decréscimo – e as respectivas justificativas - e ao quantitativo realizado, para fins de faturamento diário. Em caso de não funcionamento do SIGA, o formulário deverá ser encaminhado, via e-mail, para a Diretoria de Gestão Operacional da SUASE.

- 16.5. Em caso de não cumprimento do horário de fornecimento acordado, a CONTRATADA ficará sujeita a sanção administrativa previstas no item 23.

- 16.6. A Unidade Socioeducativa, na presença do representante da contratada, recusará o recebimento parcial ou total das refeições em caso de não atendimento ao previsto no item 15. Nessa hipótese, a direção da unidade socioeducativa comunicará à Contratada, que terá o prazo de 02 (duas) horas para substituir as refeições recusadas.

### 17. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO: ADOLESCENTES E FUNCIONÁRIOS DO CENTRO SOCIOEDUCATIVO UBERABA.

- 17.1. Tabelas de Especificação e Composição.

#### ALMOÇO

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Salada	2 componentes (folhosos e legumes/fruta) ou composta
Prato Principal	1 tipo

Arroz	1 tipo
Feijão	1 tipo
Guarnição	1 tipo
Sobremesa	1 tipo
Bebida	Suco em pó 1 tipo

**JANTAR**

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Salada	2 componentes (folhosos e legumes/fruta) ou composta
Prato Principal	1 tipo
Arroz	1 tipo
Feijão	1 tipo
Guarnição	1 tipo
Bebida	Suco em pó 1 tipo

**DESJEJUM**

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Pão	Francês ou Doce
Margarina	Vegetal
Bebidas	Café adoçado
	Leite

**COLAÇÃO (ADOLESCENTES)**

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Fruta	1 tipo

**LANCHE DA TARDE DIÁRIO (ADOLESCENTES)**

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Pão	Francês/doce
Bolo	Sabores diversos
Margarina	Vegetal
Apresuntado	Cozidos sem capa de gordura
Queijo	Tipo Mussarela
Bebida	Suco em pó 1 tipo

**LANCHE DA TARDE DIÁRIO (FUNCIONÁRIOS)**

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Pão	Francês/doce
Bolo	Sabores diversos
Margarina	Vegetal
Apresuntado	Cozidos sem capa de gordura
Queijo	Tipo Mussarela
Fruta	1 tipo
Bebida	Suco em pó 1 tipo

**LANCHE DA TARDE FESTIVO (ANIVERSARIANTE DO MÊS)**

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Pão	Francês/doce
Salsicha ao molho	Salsicha + molho
Bebida	Refrigerante
Bolo com cobertura	Sabores diversos

**LANCHE NOTURNO**

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Pão	Francês ou doce
Margarina	Vegetal
Bebidas	Leite com achocolatado em pó

**DESJEJUM**

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Grupo do pão/carboidrato	Pão Francês/doce	30	50 g
Recheio específico para o pão	Margarina	30	10 g
Bebidas	Café	30	100 ml
	Leite	30	200 ml

**COLAÇÃO (ADOLESCENTE)**

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Fruta da Época	Banana	12	1 unidade
	Maçã	5	1 unidade
	Melancia	3	120g
	Mamão	3	120g
	Laranja	7	1 unidade

- A gramatura da melancia é sem a casca.
- A laranja deverá ser fornecida descascada.
- A gramatura do mamão é sem a casca e semente.
- Outras frutas poderão ser adicionadas no cardápio de acordo com a sazonalidade, desde que previamente aprovado pela nutricionista da diretoria de gestão operacional.

**LANCHE DA TARDE (ADOLESCENTES)**

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Grupo do pão/carboidrato	Pão francês/doce	24	50 g
Recheio específico para o pão	Margarina	16	10 g
	Queijo	4	15 g
	Apresuntado	4	15 g
	Suco concentrado	29	300 ml
Bolo	Simples	5	80g
	Fubá		
	Chocolate		
	Coco		

**LANCHE DA TARDE (FUNCIONÁRIO)**

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Grupo do pão/carboidrato	Pão francês/doce	24	50 g
Recheio específico para o pão	Margarina	16	10 g
	Queijo	4	15 g
	Apresuntado	4	15 g
	Suco concentrado	29	300 ml
Fruta da Época	Banana	11	1 unidade
	Maçã	5	1 unidade
	Melancia	3	120 g
	Mamão	3	120 g
	Laranja	7	1 unidade
Bolo	Simples	5	80g
	Fubá		
	Chocolate		
	Coco		

- A gramatura da melancia é sem a casca.
- A laranja deverá ser fornecida descascada.
- A gramatura do mamão é sem a casca e semente.
- Outras frutas poderão ser adicionadas no cardápio de acordo com a sazonalidade, desde que previamente aprovado pela nutricionista da diretoria de gestão operacional.

**LANCHE DA TARDE FESTIVO – ANIVERSARIANTE DO MÊS**

DENOMINAÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Pão Francês/doce	01	50 g
Salsicha ao molho	01	60 g
Refrigerante	01	300 ml
Bolo	01	80 g

**Observação:** O Lanche da Tarde não será disponibilizado no dia do Lanche da Tarde Festivo.

#### LANCHE NOTURNO

DENOMINAÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Pão Francês/doce	30	50 g
Margarina	30	10 g
Leite com achocolatado	30	300 ml

**Observações:**

- O leite do desjejum e do lanche noturno deverá ser pasteurizado tipo C homogeneizado. O leite do desjejum deverá ser servido em sua embalagem original de 200 ml acondicionados em caixas de isopor e o leite do lanche noturno deverá ser servido em recipiente térmico.

- Em casos da contratada não localizar fornecedor que comercialize leite em embalagem de 200 ml, a mesma deverá apresentar declaração dos fornecedores informando da não comercialização do leite em embalagem de 200 ml. Nestas condições o leite deverá ser servido em recipiente térmico na quantidade supracitada.

- A temperatura do leite de qualquer um dos lanches deverá ser servido a todos os comensais (adolescentes e funcionários) de acordo com a solicitação da direção da Unidade Socioeducativa em questão.

- A Contratada fica responsável por providenciar utensílios para que o leite e o café sejam servidos separadamente.

- O suco e o leite com achocolatado deverão ser preparados conforme a indicação de diluição do fabricante.

#### PRATO PRINCIPAL ALMOÇO/JANTAR

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO	
Carne Bovina	Miolo de pás	Bife	Grelhado/Frito	Acebolado	4	100g	
				Pizzaiolo			
				Milanesa			
	Músculo	Cubo/Moída/Isca	Cozido/Refogado	Acebolado	2		
	Acém			Rolê	2		
	Fraldinha	Cubo/Isca	Cozido	Panela			
Carne Suína	Costela	Sem osso	Assada/Cozida	Acebolado	1	100g	
	Chã de fora	Isca/Cubo	Cozido	Acebolado/panela	2		
	Copa Lombo	Bife/isca	Grelhado/Frito	Acebolado	2		
		Cubo	Cozido	Acebolado/panela			
	Pertences para Feijoada (orelha, pé, paio, charque, bacon, carne suína)	Fracionado	Feijoada		1		
	Pernil	Picado	Assado	Molho/Acebolado	1		
Aves	Frango: coxa e sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	1	100g	
			Assado	Acebolado	2		
	Filé de Peito	Bife/Isca/Cubo	Grelhado/Frito	Milanesa/Acebolado	2	100g	
			Cozido	Strogonoff	2		
Ovo	Inteiro	Cozido/Frito	Inteiro		2	100g	
			Omelete				
			Panqueca recheada				
			Mexido				
Embutidos	Linguiça	Assado/Frito/Cozido	Acebolado	1	100g	100g	
	Hambúrguer		À parmegiana/à pizzaio	1			
	Steak			1			
	Almôndega		ao molho	1			
Peixes	Filé de Merluza	Filé	Frito	Dorê/Milanesa	2	100g	

#### SALADA ALMOÇO / JANTAR

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Quantidade Final de Cada um dos dois componentes (em g)
Folhosos	Picado Cru	Acelga/Couve	9	30g

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Quantidade Final de Cada um dos dois componentes (em g)
		Almeirão	4	
		Alface (crespa/americana/lisa)	10	
		Mostarda/Agrão/Chicória/Rúcula/Espinafre	6	
	Ralado Cru	Beterraba	8	40g
	Cenoura			
	Picado Cru	Nabo	5	60g
		Rabanete		
		Tomate	2	60g
		Vinagre (tomate, cebola e pimentão)		
Legumes	Picados Cozidos	Abóbora	14	45g
		Abobrinha		
		Baroa		
		Batata		
		Beterraba		
		Brócolis		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Couve-flor		
		Ervilha		
		Milho Verde		
		Vagem		
		Laranja		
Frutas	Descascadas e picadas	Melancia		
		Salpicão		
Compostas			1	80g

**Observação:** No dia em que o cardápio apresentar salada composta, não haverá necessidade de outra salada para compor o cardápio. Cebola, cheiro verde, pimentão não serão considerados como componentes de salada.

#### GUARNIÇÃO ALMOÇO/JANTAR

Denominação	Preparação	Especificação	Incidência	Per capita Final Coccionado
Massas	Macarrão	À bolonhesa / ao alho e óleo / à parisiense / aos quatro queijos / ao sugo / com salsicha	7	120g
	Lasanha	À bolonhesa / de presunto / aos quatro queijos / de frango	1	
Diversos	Purê	Mandioca / Cenoura / Baroa / Batata / Moranga / Misto	14	100g
	Ensopados	Chuchu / Batata / Cenoura / Baroa / Mandioca / Moranga / Inhame / Abobrinha		
	Jardineira de Legumes / Seleta de Legumes / Panachê de Legumes	Legumes Diversos		
	Sautê	Mandioca / Cenoura / Batata Inglesa / Batata Doce		
	Assada	Batata Inglesa		
	Refogados	Chuchu / Couve / Almeirão / Quiabo / Acelga / Mostarda / Brócolis / Vagem / Taioba		
	À Milanesa	Couve-flor / Banana / Berinjela		
	No Vapor	Brócolis / Couve-flor / Vagem		
	Suflê	Chuchu / Couve-flor / Legumes		
Farináceos	Fritos	Batata Inglesa / Mandioca / Batata Doce / Banana	2	80g
	Angu / Polenta	Ao Molho / À Bolonhesa		
	Farofa / Virado	Cenoura		
		Couve		
		Ovos / Banana		

#### ARROZ ALMOÇO / JANTAR

Denominação	Tipo	Preparação	Incidência	Quantidade Coccionada
Arroz	Agulinha Tipo 1	Simples	26	300g
		Composto	4	

**FEIJÃO ALMOÇO / JANTAR**

Denominação	Tipo	Preparação	Incidência	Quantidade Coccionada
Feijão	Preto	Composto (feijoada)	1	150g
	Carioquinha Tipo 1	Simples	27	
		Tropeiro	1	
		Tutu	1	

**Observação:** não exceder a quantidade de 10% de óleo nas elaborações das preparações.

**SOBREMESA ALMOÇO**

Denominação	Composição	Incidência	Quantidade
Frutas da Época	Banana	3	1 Unidade
	Laranja	2	1 Unidade
	Maça	2	1 Unidade
	Mamão	1	120g
	Melancia	1	120g
Doce	Bananada	16	20g
	Goiabada		
	Goma do tipo geleia		
	Crocante		
	Pé de Moleque		
	Paçoca		
	Cremes	5	80g
	Gelatinas		
	Arroz Doce		
	Pudins		

- A gramatura da melancia é sem a casca.
- A laranja deverá ser fornecida descascada.
- A gramatura do mamão é sem a casca e semente.
- Outras frutas poderão ser adicionadas no cardápio de acordo com a sazonalidade, desde que previamente aprovado pela nutricionista da diretoria de gestão operacional.

**18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA****18.1. São obrigações da Contratada durante a prestação de serviços para fornecimento do objeto:**

18.1.1. Preparar, produzir e fornecer a alimentação (refeições e lanches) de acordo com a tabela de especificação do item 17, aprovada pela Diretoria de Gestão Operacional – DGO/SESP, para atendimento dos servidores e adolescentes da Unidade e demais servidores a serviço na Unidade: **Centro Socioeducativo Uberaba**.

18.1.2. Preparar, produzir e fornecer as refeições e lanches na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Centro Socioeducativo, conforme o objeto desta licitação, destinados aos comensais da Unidade: **Centro Socioeducativo Uberaba**, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeições e os respectivos horários previstos nos itens 16 e 17.

18.1.3. Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição da alimentação, na quantidade, na composição, na incidência e na gramatura constantes no item 17.

18.1.4. Permitir e facilitar sem restrições, total acesso do(s) servidor(es) desta Secretaria, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado, nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da Unidade Socioeducativa, independentemente de notificação ou aviso prévio.

18.1.5. Cumprir os prazos definidos pela inspeção técnica, visando à regularização de não conformidades ao contrato.

18.1.6. Adquirir gêneros alimentícios agrícolas (hortifrutigranjeiros) do Centro Socioeducativo, quando ela os oferecer e se os preços forem compatíveis com os de mercado.

18.1.7. Emitir a Nota Fiscal, de acordo com o espelho fornecido pelo Centro socioeducativo, até o quinto dia útil do mês subsequente ao fornecimento de alimentação e encaminhá-la à CONTRATANTE.

18.1.8. Encaminhar para a Contratante, mensalmente, cópia da Guia de recolhimento do FGTS, do INSS, GFIP, a relação dos empregados da UAN prestadora dos serviços contratados, e a Certidão Negativa de Débitos com o INSS e FGTS.

18.1.9. Responsabilizar-se única e exclusivamente por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, resarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

- 18.1.10. Arcar com todas as despesas e encargos de qualquer natureza com o quadro de pessoal necessário à prestação do serviço de preparo e fornecimento de alimentação, inclusive assumindo inteira responsabilidade pelos encargos de natureza trabalhista, previdenciária, fiscal, comercial e os oriundos de acidente de trabalho, relativos à totalidade da mão de obra utilizada.
- 18.1.11. Instalar e organizar a Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN e arcar com todas as despesas de adaptação para a produção de refeições e lanches, destinado a Unidade: **Centro Socioeducativo Uberaba**.
- 18.1.12. Providenciar equipamentos, eletrodomésticos, e todo o material necessário para a plena execução do objeto.
- 18.1.13. Manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária, bem como ao cumprimento dos requerimentos estabelecidos neste termo.
- 18.1.14. Zelar e promover reparos nos equipamentos e utensílios de sua propriedade. Havendo a necessidade operacional de substituição dos equipamentos e utensílios, no todo ou em parte, necessários a execução do objeto licitado, a CONTRATADA os fornecerá arcando com as despesas de aquisição, instalação e manutenção.
- 18.1.15. Reparar, se houver, danos causados ao patrimônio público durante a execução contratual.
- 18.1.16. Fornecer todos os utensílios (pratos, copos e talheres) necessários para que os comensais (servidores e adolescentes) realizem as suas refeições. Os utensílios devem ser de material autorizado pelo diretor da Unidade Socioeducativa.
- 18.1.17. Instalar 1 balança digital, certificada pelo INMETRO, na Unidade de Alimentação e Nutrição, possibilitando que a CONTRATANTE faça o controle aleatório da gramatura das refeições servidas diariamente.
- 18.1.18. Preparar, produzir e fornecer, de forma contínua, refeições dentro das dependências da Unidade Socioeducativa, para atender o objeto desta licitação.
- 18.1.19. Manter na Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN – , NUTRICIONISTA detentor de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e/ou Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), de acordo com parâmetros numéricos de referência para nutricionistas, por quantitativo de refeições diária, respeitando a carga horária semanal determinada (Anexo III da Resolução CFN nº 380/2005).
- 18.1.20. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 18.1.21. Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) preparada e produzida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda, que não atenderem aos padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela CONTRATANTE.
- 18.1.22. Responsabilizar-se única e exclusivamente pela origem da matéria prima (quando não for proveniente da Unidade Socioeducativa) e pela qualidade dos alimentos com que serão produzidas as refeições.
- 18.1.23. Encaminhar, mensalmente, para a DGO, até o quinto dia útil, para avaliação e aprovação, o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN, que se responsabilizará pela total execução do cardápio aprovado.
- 18.1.24. Enviar requerimentos/avisos de alterações nos cardápios aprovados à CONTRATANTE com no mínimo 24h de antecedência do fornecimento dos referidos cardápios, a fim de garantir tempo hábil mínimo para avaliação da CONTRATANTE das mudanças propostas.
- 18.1.25. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.
- 18.1.26. Coletar diariamente em suas dependências amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.
- 18.1.27. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- 18.1.28. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes: procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade.
- 18.1.29. Disponibilizar, por ocasião do fornecimento diário de cada refeição (almoço e jantar), 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, uma para pesagem e verificação da qualidade e outra para guarda da amostra pela CONTRATANTE, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia. As refeições utilizadas como amostras deverão ser fornecidas pela CONTRATADA, sem custo para a CONTRATANTE. É vedada a identificação da refeição que servirá de amostra, cabendo à contratante escolher, aleatoriamente, dentre o quantitativo fornecido, qual será a refeição a ser utilizada como amostra.
- 18.1.30. Apresentar cópia, quando solicitada, 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 n.º [07](#) e [09](#), respectivamente, da [Portaria Nº 3.214, de 08 de Junho de 1978](#), do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a [Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977](#).
- 18.1.31. Responsabilizar-se pelos exames médicos para obtenção dos laudos de saúde.
- 18.1.32. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.
- 18.1.33. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.
- 18.1.34. Acompanhar diariamente, por meio do SIGA, os quantitativos das refeições solicitadas pela CONTRATANTE e lançar informações sobre o fornecimento do objeto do contrato.

18.1.35. Em caso de não funcionamento do SIGA, as comunicações deverão ser encaminhadas via e-mail.

## 19. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

19.1. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

19.2. Proceder diariamente o recebimento das refeições previstas no item 18.1.29, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras no almoço e duas amostras no jantar, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia, sendo:

19.2.1. Uma amostra destinada para verificação da gramatura, apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;

19.2.2. Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (data e tipo da refeição – almoço ou jantar), mantendo-a sob refrigeração adequada durante 72 horas nas dependências da CONTRATANTE.

19.3. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

19.4. À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou do fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

19.4.1. Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

19.4.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

19.4.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.

19.4.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.

19.5. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

19.5.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

19.5.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

19.6. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

19.7. Proceder à aferição das gramaturas das refeições. Esse procedimento deve ser realizado diariamente, começando pelo registro das preparações das refeições (averigar se o cardápio do dia está sendo seguido pela CONTRATADA) e em seguida pelas pesagens. Devem ser pesados 20 (vinte) marmitech, recolhendo-os aleatoriamente e de diferentes caixas térmicas.

19.7.1. As gramaturas dos marmitech devem ser registradas no SIGA, quando a unidade tiver o citado sistema operando rotineiramente.

19.8. A distribuição dos marmitech nos alojamentos deve ser realizada imediatamente após o recebimento.

## 20. DA HABILITAÇÃO

20.1. Será exigida do licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital.

### 20.2. Regularidade Jurídica:

20.2.1. Documento de identificação, com foto, do responsável pelas assinaturas das propostas comerciais, das declarações constantes em anexo do Edital e do contrato.

20.2.1.1. Se for o caso, apresentar procuração conferindo poderes ao(s) responsável(s) pela empresa para praticar atos junto à Administração Pública.

20.2.2. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

20.2.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações posteriores ou instrumento consolidado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresariais ou cooperativas e, no caso de sociedade de ações, acompanhado de documentos de eleição ou designação de seus administradores;

20.2.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

20.2.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

### 20.3. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

20.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ;

20.3.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

20.3.3. Prova de regularidade fiscal perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante e perante a Fazenda Estadual de MG;

20.3.3.1. A prova de regularidade fiscal e a prova de regularidade relativa à seguridade social perante a Fazenda Nacional serão efetuadas mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e

pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, bem como das contribuições previdenciárias e de terceiros;

20.3.3.2. Se o fornecedor não estiver inscrito no cadastro de contribuintes do Estado de Minas Gerais deverá comprovar a inexistência de débitos relativos a tributos estaduais em Minas Gerais por meio de Certidão de Débito Tributário – CDT, que poderá ser solicitada pelo site [www.fazenda.mg.gov.br](http://www.fazenda.mg.gov.br).

20.3.4. Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

20.3.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, ou positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei nº 12.440/2011, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº. 5.452, de 1º de maio de 1943;

20.3.6. A comprovação da regularidade fiscal deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas;

20.3.7. As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;

20.3.7.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

20.3.7.2. A não regularização da documentação, no prazo deste item implicará a decadência do direito à contratação.

#### 20.4. Qualificação Econômico-Financeira:

20.4.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física, emitida nos últimos 06 (seis) meses;

20.4.2. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação de proposta, pela variação do IGP-DI (índice Geral de Preços - Disponibilidade Interna, publicado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV) ocorrida no período, ou de outro indicador que o venha substituir, comprovando que a licitante possui boa situação financeira, avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou superiores a 01 (um);

20.4.2.1. Entende-se por apresentados na forma da Lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis, devidamente datadas e assinadas pelo responsável da empresa, e por profissional de contabilidade habilitado e devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade

20.4.3. O Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis deverão ser apresentados em cópia autenticadas das folhas do livro diário onde os mesmos se encontram transcritos, acompanhados de cópia autenticadas dos termos de abertura e encerramento dos respectivos livros, ou por publicações em jornais de grande circulação ou diário oficial, quando se trata de Sociedade Anônima;

20.4.4. As pessoas jurídicas obrigadas a adotar a Escrituração Contábil Digital – ECD, bem como as sociedades empresárias que facultativamente aderiram ao sistema, nos termos da Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.594/2015, poderão apresentar a ECD para os fins previstos no item 9.3.2 do edital;

20.4.5. No caso de empresa constituída há menos de 1 (um) ano, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período da existência da sociedade.

20.4.6. A composição da boa situação financeira da empresa será verificada por meio do cálculo do índice contábil da empresa a ser entregue, considerando-se habilitadas as licitantes que apresentarem os Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores ou iguais a 01 (um), extraídos das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

20.4.7. No caso de o fornecedor apresentar resultado inferior a 1 (um), em qualquer um dos índices apresentados no item 9.3.6, o mesmo deverá apresentar comprovação de Capital Social integralizado ou o valor do patrimônio líquido mínimo de 10% sobre o valor do lance vencedor.

#### 20.5. Qualificação Técnica:

20.5.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em quantidade (pelo menos 50% do quantitativo de cada lote licitado), características e prazos com o objeto da licitação. A referida comprovação se dará com a apresentação de pelo menos 1 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, que comprove a aptidão para fornecimento de refeições e lanches e Apresentação de Atestado de Responsabilidade Técnica, nos termos da [Resolução CFN nº 510/2012](#).

20.5.1.1. Considera-se desempenho técnico a apresentação de atestado que comprove o fornecimento de um número diário de refeições e lanches compatível com o objeto licitado.

20.5.2. O licitante deve disponibilizar, quando solicitado pelo pregoeiro, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram executadas as atividades.

20.5.3. Registro ou inscrição válido e atualizado na entidade profissional competente.

20.5.4. A licitante deverá apresentar Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da empresa de que possui em seu quadro, pelo menos um profissional de nível superior em nutrição, responsável técnico pelos serviços a serem prestados durante toda a execução do contrato, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), cuja comprovação de vínculo profissional poderá se dar mediante cópia do Contrato Social, cópia da Ficha de Empregado ou cópia do Contrato de Trabalho, sendo possível a contratação de Profissional Autônomo, por meio da cópia de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum.

#### 20.6. Visita Técnica

20.6.1. Fica facultada a visita técnica, na unidade onde serão preparadas as refeições. Caso o licitante opte pela visita, é obrigatória a apresentação do "Certificado de Visita Técnica" assinado pelo profissional qualificado designado pela empresa que participou do feito e pelo diretor da unidade.

20.6.1.1. A visita tem por objetivo possibilitar à empresa conhecer as condições de infraestrutura do local no qual o serviço será prestado, permitindo-a programar tempo, material e pessoal que se adeque ao espaço. Também, para tomar ciência das especificidades do local para melhor desenvolver a proposta, considerando todos os possíveis custos que poderá vir a ter.

20.6.1.2. No caso de o licitante optar pela visita técnica, a empresa deverá mandar representante devidamente qualificado, apto a aferir o item 20.6.1.1.

20.6.1.3. O representante deverá comparecer na unidade munido dos seguintes documentos que poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão da imprensa oficial: instrumento público ou particular de Procuração ou "Autorização de Representantes de Visita Técnica", conforme o modelo do Anexo III, devendo, ainda, apresentar a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente que ateste a identificação civil com foto; Edital de Licitação; cópia autenticada do respectivo Estatuto ou Contrato Social da empresa e da última alteração estatutária ou contratual; 2 (duas) vias do formulário de "Certificado de Visita Técnica".

20.6.1.4. O modelo de formulário de "Autorização de Representantes de Visita Técnica", deve ser o seguinte:

<b>AUTORIZAÇÃO DE REPRESENTANTES DE VISITA TÉCNICA</b>		
<p>Autorizo os representantes da empresa _____ citados neste documento à realizar a visita técnica no Centro Socioeducativo _____, visando a sua habilitação na licitação de contratação de serviços de fornecimento de alimentação na forma administrada, referente ao Pregão Eletrônico ____/____.</p>		
<b>NOME:</b>	<b>ID:</b>	<b>CPF:</b>
<b>ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA</b>		

20.6.2. O modelo de formulário "Certificado de Visita Técnica", deve ser o seguinte:

<b>CERTIFICADO DE VISITA TÉCNICA</b>		
<p>Certificamos que a empresa _____, CNPJ _____, através de seu representante qualificado _____, Carteira de Identidade _____, Realizou visita técnica ao Centro _____, no dia ____/____/_____, no período de ____:____ à ____:____.</p>		
<b>ASSINATURA DO REPRESENTANTE QUALIFICADO DA EMPRESA</b>		
<b>ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO CENTRO SOCIOEDUCATIVO</b>		

20.6.3. Uma via do Formulário de “Certificado de Visita Técnica” irá compor os documentos de habilitação e a outra será entregue ao responsável pelo Centro Socioeducativo.

20.6.4. A visita pode ser realizada em qualquer dia útil após a publicação do aviso de licitação, até o dia útil antes da sessão do pregão, no horário compreendido entre 08:00hs e 11:00hs.

20.6.5. No caso de o licitante optar por não realizar a visita técnica, fica obrigatório a entrega de declaração de “Ciência das Condições Locais”, de acordo com art. 30, inciso III, da Lei 8.666/93. Documento esse, necessário para qualificação técnica.

20.6.6. O modelo da declaração deve ser:

<b>(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)</b> <b>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DAS CONDIÇÕES LOCAIS</b>
<p>A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que possui conhecimento das condições locais.</p> <p style="text-align: center;">Data e local.</p> <p style="text-align: center;">_____ Assinatura do Representante Legal da Empresa</p>

#### 20.7. Declarações:

20.7.1. Declaração de que o licitante não possui, em seu quadro, trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e que em nenhuma hipótese emprega trabalhadores menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, na forma da lei, conforme modelo contido em anexo do Edital.

20.7.2. Declaração de que atende plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos para o certame, conforme modelo contido em anexo do Edital.

#### 20.8. Disposições Gerais da Habilitação:

20.8.1. O licitante que possuir o Certificado de Registro Cadastral – Cadastramento (CRC) emitido pela Unidade Cadastradora da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG poderá apresentá-lo como substituto de documento dele constante, exigido para este certame, desde que o documento do CRC esteja com a validade em vigor. Caso o documento constante no CRC esteja com a validade expirada, este não poderá ser utilizado, devendo ser apresentado documento novo com a validade em vigor, no prazo máximo de 2 (dois) dias.

20.8.1.1. Serão analisados no CRC somente os documentos exigidos para este certame, sendo desconsiderados todos os outros documentos do CRC, mesmo que estejam com a validade expirada.

20.8.2. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou em cópia simples acompanhada do respectivo original para ser autenticada pelo Pregoeiro ou por membro de sua equipe de apoio, no momento da análise dos documentos de habilitação.

20.8.2.1. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

20.8.2.2. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos necessários para verificação, o licitante será inabilitado.

20.8.3. O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante vencedor.

### 21. DO PAGAMENTO

21.1. O pagamento será providenciado após a apresentação da “Grade Mensal do Fornecimento de Refeições” e “Espelho de Nota Fiscal” contendo código validador gerados através do Sistema Integrado Gestão de Alimentação-SIGA. Em caso de não funcionamento do SIGA, deverão ser apresentados os controles de quantitativos diários em planilha, além das notas fiscais devidamente atestadas.

21.1.1. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/MG, por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em um dos bancos credenciados pelo Estado, no prazo de 30 (trinta) dias corridos da data do recebimento definitivo, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo CONTRATANTE.

21.2. A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente, cópia e comprovante de pagamento das Guias de recolhimento do FGTS, do INSS, GFIP, a relação de pagamento dos empregados da UAN prestadora dos serviços contratados.

21.3. A validação/emissão de Notas Fiscais referente ao objeto desta contratação, inclusive aquelas emitidas eletronicamente, deverão ser processadas pelo módulo de Fatura Eletrônica - e Fatura, disponibilizado no Sistema Integrado de Administração de Materiais e Serviços - SIAD, disponível no sítio [www.compras.mg.gov.br](http://www.compras.mg.gov.br).

21.3.1. O pagamento da Nota Fiscal fica vinculado a previa conferencia pelo gestor, conforme dispõe o [Decreto Nº 45.035/2009](#).

21.3.2. As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento, considerado válido pelo CONTRATANTE.

21.4. Eventual situação de irregularidade fiscal da contratada não impede o pagamento, se o fornecimento tiver sido prestado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento da empresa e rescisão contratual.

21.5. Informações complementares e orientações operacionais a respeito do faturamento eletrônico serão fornecidas pelo site [www.compras.mg.gov.br](http://www.compras.mg.gov.br) através do [Fale-Conosco](#).

21.6. A despesa decorrente desta licitação correrá por conta da(s) dotação(s) orçamentária(s): **1691.06.243.204.4595.0001.339039.03.0.10.1.**

21.7. As dietas especiais, quando concedidas, em casos de aporte calórico, deverão ser pagas conforme valores aproximados das refeições/lanches já previstas em contrato.

21.8. Os valores homologados para o Contrato serão fixados e irreajustáveis durante o período de 12 (doze) meses, a contar da data limite para apresentação da proposta, data essa da abertura da sessão, conforme [§ 1º, art. 3º da Lei 10.192/2001](#), do [inciso XI, Art. 40 da Lei Federal 8.666/93](#) e [Resolução Conjunta SEPLAG/SEF Nº 8.898](#). Após, o valor será reajustado, adotando-se para o reajuste, o Índice de Preços ao Consumidor Amplio – IPCA, medindo pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística –IBGE, ou outro que vier a substituí-lo.

## **22. PROCEDIMENTOS DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

22.1. O gestor do contrato é o Sr. Fagner Cristiano Rocha, Diretor de Gestão Operacional da SUASE, já o fiscal é o Sr. Wilson Alves Pereira Junior, Diretor do **Centro Socioeducativo Uberaba**.

22.2. A fiscalização e o acompanhamento da execução deste consiste anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, bem como determinar as providências necessárias para regularização das faltas ou defeitos observados, cabendo-lhe ainda:

22.2.1. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

22.2.2. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.

22.2.3. Aprovar/Atestar as faturas de prestação de serviços somente em relação às refeições efetivamente fornecidas.

22.2.4. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências da CONTRATADA, podendo:

22.2.4.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

22.2.4.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

22.2.5. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, cuja ocorrência não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE.

22.2.6. A CONTRATANTE reserva-se o direito de rejeitar no todo ou em parte o fornecimento das refeições e lanches, se consideradas em desacordo ou insuficientes, conforme os termos discriminados na proposta da CONTRATADA.

22.2.7. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente em relação às refeições efetivamente fornecidas, desde que confirmadas e atestadas pelo fiscal do contrato;

22.2.8. Padronizar a qualidade da alimentação, promover a fiscalização periódica das instalações da unidade de alimentação e nutrição e orientar os fiscais quanto às demandas referentes à alimentação e nutrição vinculadas ao contrato.

## **23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

23.1. A recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pelo CONTRATANTE, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do contrato caracterizam descumprimento das obrigações assumidas e permitem a aplicação das seguintes sanções pelo CONTRATANTE:

23.1.1. Advertência por escrito;

23.1.2. Multa, conforme os limites máximos estabelecidos pelo [Decreto Estadual Nº. 45.902/2012](#);

23.1.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso;

23.1.2.2. 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento, serviço ou obra não realizada ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

23.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, de acordo com os prazos estabelecidos no [Art. 87 da Lei nº 8.666/93](#) e no [Art. 47, § 1º, do Decreto Estadual nº. 45.902/2012](#).

23.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação do fornecedor perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, conforme dispõe o [Art. 87 da Lei nº 8.666/93](#) e o [Art. 38, IV, do Decreto Estadual nº 45.902/2012](#);

23.2. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:

23.2.1. Não atendimento às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obra prevista em contrato ou instrumento equivalente;

23.2.2. Retardamento imotivado de fornecimento de bens, da execução de obra, de serviço ou de suas parcelas;

23.2.3. Paralisação do serviço ou de fornecimento de bens, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Estadual;

23.2.4. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;

23.2.5. Alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;

23.2.6. Prestação de serviço de baixa qualidade.

23.3. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas no item 23.1.

23.4. A multa será descontada de pagamentos eventualmente devidos à CONTRATADA.

23.5. As sanções relacionadas nos itens 23.1.3 e 23.1.4 também poderão ser aplicadas àquele que:

- 23.5.1. Deixar de apresentar documentação exigida para o certame;
- 23.5.2. Apresentar declaração ou documentação falsa;
- 23.5.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;
- 23.5.4. Não mantiver a proposta;
- 23.5.5. Falhar ou fraudar a execução do futuro contrato;
- 23.5.6. Comportar-se de modo inidôneo;
- 23.5.7. Cometer fraude fiscal.

23.6. A aplicação das sanções observará o devido processo administrativo, respeitando-se a ampla defesa e o contraditório de acordo com o disposto na [Lei Estadual nº. 14.184/2002](#) e no [Decreto Estadual nº. 45.902/2012](#).

23.7. As sanções relacionadas nos itens 23.1.3 e 23.1.4 serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Litar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAFIMP.

**24. DETALHAMENTO DOS COMPONENTES DE CUSTOS UNITÁRIO CONSIDERANDO OS QUANTITATIVOS CONSOLIDADOS PREVISTOS.**

24.1. Fichas técnicas a serem preenchidas de acordo com as incidências das preparações previstas no edital. Ao preencher as fichas técnicas a empresa que desejar poderá aumentar o número de linhas para adicionar mais receitas à ficha técnica, desde que siga as incidências descritas para cada tipo de preparação no edital.

**FICHA TÉCNICA – CARNES BOVINAS**

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparações com Miolo de Pá						4
Preparações com Músculo e Acém						2
Preparações com Fraldinha						2
Preparações com Costela						1
Preparações com Chã de Fora						2

**FICHA TÉCNICA DE CARNES SUÍNAS**

Receita	Componentes	Per	Preço	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
---------	-------------	-----	-------	--------	---------------	-------------------

	Capita In Natura	KG		
Preparações com Copa Lombo				2
Preparações Pertences de Feijoada				1
Preparações com Pernil				1

## FICHA TÉCNICA DE AVES

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparações com Coxa e Sobrecoxa ao Molho						1
Preparações com Coxa e Sobrecoxa Assada						2
Preparações com Filé de Peito Grelhado / Frito						2
Preparações com Filé de Peito Stroganoff						2

## FICHA TÉCNICA DE PEIXES

Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
				2	


**FICHA TÉCNICA DE EMBUTIDOS**

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparação com Linguiça						1
Preparação com Hambúrguer						1
Preparação com Steak						1
Preparação com Almôndega						1

**FICHA TÉCNICA DE OVOS**

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparação 1						2
Preparação 2						

**FICHA TÉCNICA GUARNIÇÃO - DIVERSOS**

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparação 1						14

## FICHA TÉCNICA GUARNIÇÃO - FARINÁCEOS

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparação com Angu/Polenta						2
Preparação com farofa/virado Cenoura						2
Preparação com farofa/virado Couve						2
Preparação com farofa/virado Ovos/Banana						2

## **FICHA TÉCNICA GUARNIÇÃO - MASSAS**

## FICHA TÉCNICA DE ARROZ E FEIJÃO

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Arroz Simples						26
Arroz Composto						4
Feijão Simples						27
Feijão Composto (feijoada)						1
Feijão Tropeiro						1
Tutu						1

## FICHA TÉCNICA SALADAS – DOIS COMPONENTES (1 FOLHOSO E 1 LEGUME/FRUTA) OU COMPOSTA

Receita	Componentes		Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparações com Folhosos	Picado Cru	Acelga/Couve					9
		Almeirão					4
		Alface (crespa/americana/lisa)					10
		Mostarda/Agrião/Chicória/Rúcula/Espinafre					6
Preparações com Legumes	Ralado Cru	Beterraba					8
		Cenoura					
	Picado Cru	Nabo					5
		Rabanete					
		Tomate					
	Vinagrete (Tomate, cebola e pimentão)						2
	Picados Cozidos	Abóbora					14
		Abobrinha					
		Baroa					
		Batata					
		Beterraba					

		Brócolis			
		Cenoura			
		Chuchu			
		Couve-flor			
		Ervilha			
		Milho Verde			
		Vagem			
Preparações com Frutas	Descascadas e Picadas	Laranja			
		Melancia			
Preparações Compostas		Salpicão			

## FICHA TÉCNICA SOBREMESAS/FRUTAS

Tabela Técnica Subvenções/Frutas					
Fruta	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Per Capita da Porção	Incidência Mensal
Banana					3
Laranja					2
Maça					2
Mamão					1
Melancia					1

## FICHA TÉCNICA DOCES EM TABLETES/DOCE EM PASTA

## FICHA TÉCNICA SOBREMESA/CREMES


**FICHA TÉCNICA DESJEJUM**

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG/L	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Pão com margarina						30
Café						
Leite						

**FICHA TÉCNICA COLAÇÃO/FRUTAS**

Fruta	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Per Capita da Porção	Incidência Mensal
Banana					12
Maça					5
Melancia					3
Mamão					3
Laranja					7

**FICHA TÉCNICA LANCHE DA TARDE**

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG/L	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Pão com Margarina						16
Pão com Queijo						
Pão com Apresuntado						4
Cachorro Quente						
Bolo Diversos						5
Bolo de Aniversário						
Suco Concentrado						
Refrigerante						

**FICHA TÉCNICA LANCHE DA TARDE/FRUTAS (FUNCIONÁRIOS)**

Fruta	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Per Capita da Porção	Incidência Mensal
Banana					11
Maça					5
Melancia					3
Mamão					3
Laranja					7

**FICHA TÉCNICA LANCHE NOTURNO**

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG/L	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Pão com margarina						
Leite com Achocolatado						30

**CUSTO ALIMENTAR**

ITEM	VALOR	VALOR TOTAL
<b>Almoço</b>		
Arroz		
Feijão		
Prato Principal		
Guarnição		
Salada		
Sobremesa		
Suco Concentrado		
<b>Jantar</b>		
Arroz		
Feijão		
Prato Principal		
Guarnição		
Salada		
Suco Concentrado		
<b>Desjejum</b>		
Café		
Leite		
Pão com Margarina		
<b>Colação (Adolescente)</b>		
Fruta		
<b>Lanche da Tarde</b>		
Suco		
Pão		
Margarina		
Refrigerante		
Apresuntado		
Bolo		
Bolo de Aniversário		
Mozarela		
Salsicha com Molho		
Fruta (funcionários)		
<b>Lanche Noturno</b>		
Achocolatado		
Leite		
Pão		
Margarina		

**CUSTO ALIMENTAR CONSOLIDADO**

	ITEM	VALOR
Adolescentes	Desjejum	
	Colação	
	Almoço	
	Lanche da Tarde	
	Jantar	
	Lanche Noturno	
<b>Custo Alimentar Total</b>		
Servidor	Desjejum	
	Almoço	
	Lanche da Tarde	
	Jantar	
	Lanche Noturno	
<b>Custo Alimentar Total</b>		

**PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS**

ITENS	SERVIDOR C/ICMS	SERVIDOR S/ICMS	ADOLESCENTE C/ICMS	ADOLESCENTE S/ICMS
Custo Alimentar				

Descartáveis					
Descartáveis para preparo					
Mão de obra					
Material de limpeza					
Área física					
Equipamentos					
Utensílios					
Água e esgoto					
Energia elétrica (kw dia)					
Gás (kg)					
Controle de Pragas					
Análise Microbiológica					
Despesas com transportes					
Uniformes e equipamentos de proteção individual					
<b>Subtotal</b>					
Benefícios e despesas indiretas	Benefícios				
	Despesas administrativas				
	Despesas Fiscais				
<b>Total</b>					
Desjejum					
Colação (Adolescentes)					
Almoço					
Lanche					
Jantar					
Lanche Noturno					
<b>Total</b>					

**MÃO DE OBRA****ESPECIFICAÇÃO DE MÃO DE OBRA, UNIFORMES E SALÁRIOS**

Cargo	Quantidade	Salário	Sub-total 1	Encargos Sociais	Massa Salarial
<b>Total</b>					

**DESPESAS FISCAIS**

Impostos	Percentual	Valor

**OBS:** As planilhas devem ser preenchidas com valores per capita. Pode-se usar quatro decimais, sendo recomendado a padronização do número de decimais a ser utilizado.

**25. QUANTITATIVOS DE FORNECIMENTO, PLANILHAS DE CUSTO FINAL E COMPOSIÇÃO DE CUSTO**

25.0.1. Quantitativo anual de consumo previsto / Planilha de Custo Final

CENTRO SOCIOEDUCATIVO UBERABA				QUANTIDADE				ADOLESCENTES/CENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual
Desjejum	98	R\$ 1,59	R\$ 155,82	490	98	98	686	R\$ 1.090,74	52	R\$ 56.718,48
Colação	98	R\$ 0,29	R\$ 28,42	490	98	98	686	R\$ 198,94	52	R\$ 10.344,88
Almoço	98	R\$ 6,84	R\$ 670,32	490	98	98	686	R\$ 4.692,24	52	R\$ 243.996,48
Lanche	98	R\$ 1,29	R\$ 126,42	490	98	98	686	R\$ 884,94	52	R\$ 46.016,88
Jantar	98	R\$ 6,50	R\$ 637,00	490	98	98	686	R\$ 4.459,00	52	R\$ 231.868,00
L. Noturno	98	R\$ 1,94	R\$ 190,12	490	98	98	686	R\$ 1.330,84	52	R\$ 69.203,68
								R\$ 12.656,70	364 dias	R\$ 658.148,40
									1 dia	R\$ 1.808,10
									365 dias	R\$ 659.956,50

CENTRO SOCIOEDUCATIVO UBERABA				QUANTIDADE				ADOLESCENTES/CENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual
Desjejum	98	R\$ 1,73	R\$ 169,54	490	98	98	686	R\$ 1.186,78	52	R\$ 61.712,56
Colação	98	R\$ 0,31	R\$ 30,38	490	98	98	686	R\$ 212,66	52	R\$ 11.058,32
Almoço	98	R\$ 7,46	R\$ 731,08	490	98	98	686	R\$ 5.117,56	52	R\$ 266.113,12
Lanche	98	R\$ 1,41	R\$ 138,18	490	98	98	686	R\$ 967,26	52	R\$ 50.297,52
Jantar	98	R\$ 7,10	R\$ 695,80	490	98	98	686	R\$ 4.870,60	52	R\$ 253.271,20
L. Noturno	98	R\$ 2,12	R\$ 207,76	490	98	98	686	R\$ 1.454,32	52	R\$ 75.624,64
								R\$ 13.809,18	364 dias	R\$ 718.077,36
									1 dia	R\$ 1.972,74
									365 dias	R\$ 720.050,10

CENTRO SOCIOEDUCATIVO UBERABA				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/CENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual
Desjejum	15	R\$ 1,59	R\$ 23,85	75	15	15	105	R\$ 166,95	52	R\$ 8.681,40
Almoço	55	R\$ 6,84	R\$ 376,20	275	15	15	305	R\$ 2.086,20	52	R\$ 108.482,40
Lanche	55	R\$ 1,45	R\$ 79,75	275	15	15	305	R\$ 442,25	52	R\$ 22.997,00
Jantar	11	R\$ 6,50	R\$ 71,50	55	11	11	77	R\$ 500,50	52	R\$ 26.026,00
L. Noturno	11	R\$ 1,94	R\$ 21,34	55	11	11	77	R\$ 149,38	52	R\$ 7.767,76
								R\$ 3.345,28	364 dias	R\$ 173.954,56
									1 dia	R\$ 572,64
									365 dias	R\$ 174.527,20

CENTRO SOCIOEDUCATIVO UBERABA				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/CENTRALIZADO		
				SEMANAL				Custo	Número	Custo
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual
Desjejum	15	R\$ 1,73	R\$ 25,95	75	15	15	105	R\$ 181,65	52	R\$ 9.445,80
Almoço	55	R\$ 7,46	R\$ 410,30	275	15	15	305	R\$ 2.275,30	52	R\$ 118.315,60
Lanche	55	R\$ 1,58	R\$ 86,90	275	15	15	305	R\$ 481,90	52	R\$ 25.058,80
Jantar	11	R\$ 7,10	R\$ 78,10	55	11	11	77	R\$ 546,70	52	R\$ 28.428,40
L. Noturno	11	R\$ 2,12	R\$ 23,32	55	11	11	77	R\$ 163,24	52	R\$ 8.488,48
								R\$ 3.648,79	364 dias	R\$ 189.737,08
									1 dia	R\$ 624,57
									365 dias	R\$ 190.361,65
<b>CUSTO ANUAL TOTAL - SEM ICMS</b>								R\$ 834.483,70		
<b>CUSTO ANUAL TOTAL - COM ICMS</b>								R\$ 910.411,75		

25.0.2. Planilha de composição de custos para alimentação dos servidores e adolescentes do Centro Socioeducativo Uberaba.

CENTRO SOCIOEDUCATIVO UBERABA		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da Tarde Adolescente	Lanche da Tarde Servidor	Jantar	Lanche Noturno
Matéria Prima	Alimentar	R\$ 0,6601950	R\$ 0,1042100	R\$ 2,6680650	R\$ 0,5355000	R\$ 0,6375000	R\$ 2,5441350	R\$ 0,8075000
	Descartáveis Individuais	R\$ 0,0100000	R\$ 0,0320000	R\$ 0,3950000	R\$ 0,0100000	R\$ 0,0420000	R\$ 0,3600000	R\$ 0,0100000
	Descartáveis para Preparo	R\$ 0,0018485	R\$ 0,0002918	R\$ 0,0074706	R\$ 0,0014994	R\$ 0,0014994	R\$ 0,0071236	R\$ 0,0022610
	Materiais de Limpeza	R\$ 0,0396117	R\$ 0,0062526	R\$ 0,1600839	R\$ 0,0321300	R\$ 0,0321300	R\$ 0,1526481	R\$ 0,0484500
Mão-de-Obra		RS 0,5137116	RS 0,0810880	RS 2,0760773	RS 0,4166838	RS 0,4166838	RS 1,9796448	RS 0,6283327
Despesas Diversas	Área Física	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
	Controle Integrado de Pragas	R\$ 0,0007262	R\$ 0,0001146	R\$ 0,0029349	R\$ 0,0005891	R\$ 0,0005891	R\$ 0,0027985	R\$ 0,0008883
	Equipamentos	R\$ 0,0237010	R\$ 0,0037411	R\$ 0,0957835	R\$ 0,0192245	R\$ 0,0192245	R\$ 0,0913344	R\$ 0,0289893
	Utensílios	R\$ 0,0036311	R\$ 0,0005732	R\$ 0,0146744	R\$ 0,0029453	R\$ 0,0029453	R\$ 0,0139927	R\$ 0,0044413
	Água	R\$ 0,0359609	R\$ 0,0056763	R\$ 0,1453299	R\$ 0,0291688	R\$ 0,0291688	R\$ 0,1385794	R\$ 0,0439846
	Energia	R\$ 0,0230408	R\$ 0,0036369	R\$ 0,0931153	R\$ 0,0186889	R\$ 0,0186889	R\$ 0,0887901	R\$ 0,0281817
	Gás	R\$ 0,0312527	R\$ 0,0049332	R\$ 0,1263025	R\$ 0,0253498	R\$ 0,0253498	R\$ 0,1204358	R\$ 0,0382259
	Análise Microbiológica dos Alimentos	R\$ 0,0007922	R\$ 0,0001251	R\$ 0,0032017	R\$ 0,0006426	R\$ 0,0006426	R\$ 0,0030530	R\$ 0,0009690
	Transporte	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Custo Total sem BDI		RS 1,34	RS 0,24	RS 5,79	RS 1,09	RS 1,23	RS 5,50	RS 1,64
BDI (Adolescentes SEM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,08	R\$ 0,01	R\$ 0,34	R\$ 0,06	R\$ 0,07	R\$ 0,32	R\$ 0,10
	Lucro	R\$ 0,10	R\$ 0,02	R\$ 0,44	R\$ 0,08	R\$ 0,09	R\$ 0,42	R\$ 0,13
	PIS	R\$ 0,01	R\$ 0,00	R\$ 0,05	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,05	R\$ 0,01
	COFINS	R\$ 0,05	R\$ 0,01	R\$ 0,22	R\$ 0,04	R\$ 0,05	R\$ 0,21	R\$ 0,06
Custo Total - com BDI		RS 1,59	RS 0,29	RS 6,84	RS 1,29	R\$ -	RS 6,50	RS 1,94
BDI (Adolescentes COM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,08	R\$ 0,01	R\$ 0,34	R\$ 0,06	R\$ 0,07	R\$ 0,32	R\$ 0,10
	Lucro	R\$ 0,10	R\$ 0,02	R\$ 0,44	R\$ 0,08	R\$ 0,09	R\$ 0,42	R\$ 0,13
	PIS	R\$ 0,01	R\$ 0,00	R\$ 0,05	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,05	R\$ 0,01
	COFINS	R\$ 0,05	R\$ 0,01	R\$ 0,22	R\$ 0,04	R\$ 0,05	R\$ 0,21	R\$ 0,06
Custo Total - com BDI		RS 0,15	RS 0,03	RS 0,63	RS 0,12	R\$ 0,13	R\$ 0,60	R\$ 0,18
BDI (Servidores SEM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,08	R\$ 0,01	R\$ 0,34	R\$ 0,06	R\$ 0,07	R\$ 0,32	R\$ 0,10
	Lucro	R\$ 0,10	R\$ 0,02	R\$ 0,44	R\$ 0,08	R\$ 0,09	R\$ 0,42	R\$ 0,13
	PIS	R\$ 0,01	R\$ 0,00	R\$ 0,05	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,05	R\$ 0,01
	COFINS	R\$ 0,05	R\$ 0,01	R\$ 0,22	R\$ 0,04	R\$ 0,05	R\$ 0,21	R\$ 0,06
Custo Total - com BDI		RS 1,59	RS -	RS 6,84	RS -	RS 1,45	RS 6,50	RS 1,94
BDI (Servidores COM ICMS)	Despesas Indiretas	R\$ 0,08	R\$ 0,01	R\$ 0,34	R\$ 0,06	R\$ 0,07	R\$ 0,32	R\$ 0,10
	Lucro	R\$ 0,10	R\$ 0,02	R\$ 0,44	R\$ 0,08	R\$ 0,09	R\$ 0,42	R\$ 0,13
	PIS	R\$ 0,01	R\$ 0,00	R\$ 0,05	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,05	R\$ 0,01
	COFINS	R\$ 0,05	R\$ 0,01	R\$ 0,22	R\$ 0,04	R\$ 0,05	R\$ 0,21	R\$ 0,06
Custo Total - com BDI		RS 0,15	RS 0,03	RS 0,63	RS 0,12	R\$ 0,13	R\$ 0,60	R\$ 0,18
Custo Total - com BDI		RS 1,73	RS -	RS 7,46	RS -	RS 1,58	RS 7,10	RS 2,12
Diária Adolescentes SEM ICMS								
Diária Adolescentes COM ICMS								
Diária Servidores SEM ICMS								
Diária Servidores COM ICMS								

Inclui-se no valor da mão de obra todos os encargos incidentes, EPIs e uniformes.

O BDI (Benefício e Despesas Indiretas) é composto por benefício (lucro) despesas indiretas (administração central e seguros) e despesas fiscais (PIS e COFINS para adolescentes e PIS, COFINS e ICMS para servidores).



Documento assinado eletronicamente por **Claudia Maria Gonçalves Meira, Servidora**, em 04/05/2018, às 14:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fagner Cristiano Rocha, Diretor**, em 04/05/2018, às 14:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Camila Barbosa Neves, Subsecretária**, em 07/05/2018, às 11:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0691923** e o código CRC **0B476E52**.



Obs: As tabelas abaixo contemplam a pesquisa de preço realizada para todos os itens ofertados pela SESP às Unidades Socioeducativas.

**PESQUISA DE PREÇOS – FEVEREIRO/MARÇO 2018**

CARNES BOVINAS						
Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de Compras)	Preço 2 (Mercado Mineiro)	Preço 3 Frigorífico Serradão - Ceasa)	Preço 4 (Frigorífico Alvorada - Ceasa)	Menor Preço
1	Acém (peça, cubo)	R\$ 8,66	R\$ 11,99	R\$ 12,99	R\$ 13,00	R\$ 8,66
2	Chã de Fora	R\$ 15,14	R\$ 16,99	R\$ 17,99	R\$ 17,50	R\$ 15,14
3	Costela	R\$ 15,56	Indisponível	R\$ 8,99	R\$ 8,90	R\$ 8,90
4	Fraldinha	Indisponível	R\$ 13,99	Indisponível	R\$ 13,50	R\$ 13,50
5	Miolo de Pá	Indisponível	Indisponível	R\$ 18,99	Indisponível	R\$ 18,99
6	Músculo (cubo, moido)	R\$ 13,14	Indisponível	R\$ 13,99	R\$ 13,00	R\$ 13,00

CARNES SUÍNAS							
Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de Compras)	Preço 2 (Extra/Mercado Mineiro)	Preço 3 (Pão de açúcar)	Preço 4 (Frigorífico Serradão)	Preço 5 (Frigorífico Alvorada)	Menor Preço
1	Copa Lombo	Indisponível	R\$ 7,99	Indisponível	R\$ 9,99	R\$ 9,20	R\$ 7,99
2	Copa lombo Bifes	Indisponível	R\$ 7,99	Indisponível	R\$ 9,99	R\$ 9,20	R\$ 7,99
3	Orelha	R\$ 9,63	R\$ 25,47	Indisponível	R\$ 2,99	R\$ 3,50	R\$ 2,99
4	Pazinha	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 8,49	R\$ 7,90	R\$ 7,90
5	Pernil (bife, cubo)	R\$ 15,61	R\$ 18,58	R\$ 18,78	R\$ 9,49	R\$ 9,20	R\$ 9,20
6	Pezinho	R\$ 9,63	R\$ 27,47	R\$ 27,47	R\$ 7,99	R\$ 5,90	R\$ 5,90
7	Rabinho	R\$ 9,42	R\$ 27,97	R\$ 27,97	R\$ 9,99	R\$ 6,90	R\$ 6,90
8	Toucinho	R\$ 2,90	Indisponível	Indisponível	R\$ 5,99	R\$ 5,90	R\$ 2,90



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

OVO					
Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de Compras)	Preço 2 (Mercado Mineiro)	Preço 3 (Extra)	Menor Preço
1	Ovos de Galinha	R\$ 6,42	R\$ 4,98	R\$ 10,48	R\$ 4,98

EMBUTIDOS							
Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de Compras)	Preço 2 (Pão de Açúcar)	Preço 3 (Extra)	Preço 4 (Frigorífico Serradão)	Preço 5 (Frigorífico Alvorada)	Menor Preço
1	Almondega	Indisponível	R\$ 25,78	R\$ 14,34	Indisponível	Indisponível	R\$ 14,34
2	Apresuntado	R\$ 11,67	Indisponível	R\$ 27,95	Indisponível	R\$ 9,80	R\$ 9,80
3	Bacon	R\$ 12,79	R\$ 36,88	R\$ 57,00	R\$ 15,99	R\$ 12,80	R\$ 12,79
4	Carne de Sol	R\$ 18,57	Indisponível	Indisponível	R\$ 19,99	R\$ 12,80	R\$ 12,80
5	Hambúrguer	R\$ 14,35	R\$ 24,18	R\$ 13,08	Indisponível		R\$ 13,08
6	Linguiça Calabresa	R\$ 14,11	R\$ 24,97	R\$ 30,42	R\$ 13,99	R\$ 9,80	R\$ 9,80
7	Linguiça Toscana	R\$ 6,52	R\$ 15,68	R\$ 20,99	R\$ 5,99	R\$ 7,20	R\$ 5,99
8	Paio	R\$ 12,11	R\$ 33,49	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 12,11
9	Queijo Mussarela	R\$ 19,12	R\$ 37,27	R\$ 42,33	Indisponível		R\$ 15,20
10	Salsicha	R\$ 5,80	R\$ 15,18	R\$ 14,63	R\$ 5,49	R\$ 4,10	R\$ 4,10
11	Steak	Indisponível	R\$ 12,90	R\$ 11,90	Indisponível	Indisponível	R\$ 11,90

CARNE DE FRANGO							
Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de Compras)	Preço 2 (Mercado Mineiro)	Preço 3 (Extra/Super Nossa)	Preço 4 (Nova Safrá)	Preço 5 (Frigorífico Serradão)	Menor Preço
1	Coxa e Sobrecoxa sem osso	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 6,84	R\$ 5,99	R\$ 5,99
2	Filé de Peito	R\$ 12,89	R\$ 7,99	R\$ 13,77	R\$ 9,03	R\$ 9,99	R\$ 7,99
3	Peito	R\$ 6,31	Indisponível	R\$ 11,90	Indisponível	R\$ 6,99	R\$ 6,31



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

PEIXE						
Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de Compras)	Preço 2 (Frigorífico Alvorada)	Preço 3 (Pão de Açúcar)	Preço 4 (Extra)	Menor Preço
1	Peixe	R\$ 15,17	R\$ 15,40	R\$ 45,98	R\$ 44,58	R\$ 15,17

TEMPEROS								
Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de Compras)	Preço 2 (Extra)	Preço 3 (Pão de Açúcar)	Preço 4 (Nova Safra)	Preço 5 (Hortifruti espigão)	Preço 4 (GJ Verduras - CEASA)	Menor Preço
1	Açafrão	R\$ 9,83	R\$ 167,80	R\$ 167,80	R\$ 8,48	Indisponível	Indisponível	R\$ 8,48
2	Alho	R\$ 14,38	R\$ 14,38	R\$ 26,00	Indisponível	R\$ 7,00	Indisponível	R\$ 7,00
3	Cheiro Verde	R\$ 7,21	Indisponível	R\$ 55,57	Indisponível	Indisponível	R\$ 8,33	R\$ 7,21
4	Coloral	Indisponível	R\$ 38,62	R\$ 38,62	R\$ 4,24	Indisponível	Indisponível	R\$ 4,24
5	Cominho	R\$ 11,68	R\$ 112,50	R\$ 112,50	R\$ 24,12	Indisponível	Indisponível	R\$ 11,68
6	Folha de Louro	R\$ 80,65	R\$ 472,50	R\$ 472,50	R\$ 31,68	Indisponível	Indisponível	R\$ 31,68
7	Molho inglês	R\$ 5,17	R\$ 19,93	R\$ 21,93	R\$ 3,82	Indisponível	Indisponível	R\$ 3,82
8	Orégano	R\$ 5,66	R\$ 325,00	R\$ 299,00	R\$ 45,72	Indisponível	Indisponível	R\$ 5,66
9	Pimenta	R\$ 5,17	R\$ 19,93	R\$ 23,66	R\$ 5,52	Indisponível	Indisponível	R\$ 5,17
10	Sal	R\$ 0,80	R\$ 1,33	R\$ 1,35	R\$ 0,75	Indisponível	Indisponível	R\$ 0,75
11	Tempo Pronto	R\$ 13,26	R\$ 9,83	R\$ 9,96	R\$ 4,42	Indisponível	Indisponível	R\$ 4,42

FRUTAS								
Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de Compras)	Preço 2 (Mercado mineiro)	Preço 3 (Extra)	Preço 4 (Limhares/Hortifruti Espigão)	Preço 5 (Camponês)	Preço 6 (Divina Gula)	Menor Preço
1	Abacaxi	R\$ 2,68	R\$ 5,99	R\$ 18,64	R\$ 1,94	R\$ 1,94	R\$ 4,00	R\$ 1,94
2	Banana	R\$ 1,15	R\$ 1,98	R\$ 4,95	R\$ 1,25	R\$ 1,60	R\$ 4,20	R\$ 1,15
3	Goiaba	R\$ 9,55	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 2,89	R\$ 7,50	R\$ 2,89
4	Laranja	R\$ 1,01	R\$ 1,99	R\$ 2,39	R\$ 1,56	R\$ 1,78	R\$ 5,40	R\$ 1,01
5	Maçã	R\$ 3,20	R\$ 3,99	R\$ 4,99	Indisponível	R\$ 2,44	R\$ 6,10	R\$ 2,44
6	Mamão	R\$ 1,40	R\$ 3,99	Indisponível	R\$ 1,60	R\$ 2,45	R\$ 5,50	R\$ 1,40
7	Manga	R\$ 3,90	Indisponível	R\$ 14,21	R\$ 1,75	R\$ 2,39	R\$ 7,50	R\$ 1,75
8	Melancia	R\$ 1,00	R\$ 0,98	Indisponível	Indisponível	R\$ 1,20	R\$ 3,00	R\$ 0,98
9	Mexerica	R\$ 1,69	R\$ 4,98	R\$ 14,59	Indisponível	Indisponível	R\$ 6,60	R\$ 1,69
10	Limão	R\$ 2,55	R\$ 0,99	R\$ 2,99	R\$ 1,25	R\$ 1,28	R\$ 3,90	R\$ 0,99



### ARROZ E FEIJÃO

Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de compras)	Preço 2 (Pão de Açúcar)	Preço 3 (Extra)	Preço 4 (Mercado Mineiro)	Menor Preço
1	Arroz Agulhinha Tipo 1	R\$ 2,37	R\$ 2,30	R\$ 2,30	R\$ 2,16	R\$ 2,16
2	Feijão Carioca	R\$ 3,53	R\$ 3,99	R\$ 3,29	R\$ 3,25	R\$ 3,25
3	Feijão Preto	R\$ 4,74	R\$ 4,65	R\$ 3,99	R\$ 4,50	R\$ 3,99
4	Lentilha	R\$ 17,12	R\$ 23,80	R\$ 21,80	Indisponível	R\$ 17,12
5	Maisena	R\$ 3,39	R\$ 16,78	R\$ 13,70	Indisponível	R\$ 3,39

### ESTOCÁVEIS

Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de Compras)	Preço 2 (Pão de Açúcar)	Preço 3 (Extra)	Preço 4 (Mercado Mineiro)	Preço 5 (Nova Safra)	Menor Preço
1	Açúcar	R\$ 1,47	R\$ 2,09	R\$ 3,23	R\$ 1,25	R\$ 1,49	R\$ 1,25
2	Aveia	R\$ 16,10	R\$ 8,08	R\$ 9,35	Indisponível	R\$ 5,94	R\$ 5,94
3	Azeitona Verde	Indisponível	R\$ 23,02	R\$ 23,80	Indisponível	R\$ 21,04	R\$ 21,04
4	Batata Palha	R\$ 16,22	R\$ 38,50	R\$ 37,78	Indisponível	R\$ 10,75	R\$ 10,75
5	Creme de Leite	R\$ 11,20	R\$ 9,50	R\$ 10,30	R\$ 11,63	R\$ 7,65	R\$ 7,65
6	Doce de leite	R\$ 6,17	R\$ 29,02	R\$ 29,36	Indisponível	R\$ 7,12	R\$ 6,17
7	Ervilha	R\$ 7,26	R\$ 8,75	R\$ 7,25	Indisponível	R\$ 4,78	R\$ 4,78
8	Extrato de Tomate	R\$ 4,00	R\$ 6,97	R\$ 7,05	R\$ 10,82	R\$ 4,23	R\$ 4,00
9	Farinha de Mandioca	R\$ 2,78	R\$ 6,69	R\$ 6,49	R\$ 5,68	R\$ 4,31	R\$ 2,78
10	Farinha de Milho	R\$ 2,82	R\$ 4,90	R\$ 5,70	Indisponível	R\$ 2,14	R\$ 2,14
11	Farinha de Rosca	R\$ 5,67	R\$ 9,88	R\$ 8,16	Indisponível	R\$ 4,21	R\$ 4,21
12	Farinha de Trigo	R\$ 2,55	R\$ 2,23	R\$ 1,99	R\$ 2,38	R\$ 1,85	R\$ 1,85
13	Fermento	R\$ 12,53	R\$ 18,95	R\$ 19,90	Indisponível	R\$ 9,98	R\$ 9,98
14	Fubá	R\$ 1,41	R\$ 4,08	R\$ 3,75	R\$ 1,98	R\$ 1,43	R\$ 1,41
15	Gelatina	R\$ 52,67	R\$ 32,33	R\$ 32,33	Indisponível	R\$ 10,52	R\$ 10,52
16	Macarrão de Lasanha	R\$ 11,24	R\$ 10,58	R\$ 10,58	Indisponível	R\$ 8,93	R\$ 8,93
17	Macarrão Espaguete	R\$ 3,39	R\$ 3,78	R\$ 3,78	R\$ 5,18	R\$ 2,56	R\$ 2,56
18	Macarrão Parafuso	R\$ 3,68	R\$ 3,78	R\$ 3,78	Indisponível	R\$ 2,56	R\$ 2,56
19	Maionese	R\$ 7,46	R\$ 6,74	R\$ 5,92	R\$ 5,56	R\$ 2,68	R\$ 2,68
20	Margarina	R\$ 6,92	R\$ 7,78	R\$ 7,18	Indisponível	R\$ 7,27	R\$ 6,92
21	Milho Verde	R\$ 8,85	R\$ 8,95	R\$ 8,95	Indisponível	R\$ 4,54	R\$ 4,54
22	Molho de Tomate	R\$ 5,00	R\$ 3,79	R\$ 3,79	R\$ 6,44	R\$ 3,22	R\$ 3,22
23	Óleo composto	Indisponível	R\$ 10,78	R\$ 7,98	Indisponível	R\$ 9,80	R\$ 7,98
24	Óleo de Soja	R\$ 2,86	R\$ 3,72	R\$ 3,72	R\$ 3,08	R\$ 3,34	R\$ 2,86
25	Pudim	R\$ 43,29	R\$ 47,80	R\$ 49,80	Indisponível	R\$ 5,95	R\$ 5,95
26	Canjiquinha	R\$ 1,00	R\$ 19,95	R\$ 17,95	Indisponível	R\$ 1,63	R\$ 1,00
27	Vinagre	R\$ 2,36	R\$ 2,38	R\$ 2,38	Indisponível	R\$ 2,10	R\$ 2,10



VERDURAS E LEGUMES									
Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de compras)	Preço 2 (Pão de açúcar)	Preço 3 (Extra)	Preço 4 (Mercado Mineiro)	Preço 5 (Camponês)	Preço 6 (GJ verduras/Comercial JM - Ceasa))	Preço 7 (Divina Gula)	Menor Preço
1	Abóbora	R\$ 2,10	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 1,17	Indisponível	R\$ 4,50	R\$ 1,17
2	Abobrinha	R\$ 0,83	R\$ 3,99	R\$ 3,99	Indisponível	R\$ 3,00	Indisponível	R\$ 4,70	R\$ 0,83
3	Acelga	R\$ 1,50	R\$ 3,45	R\$ 3,45	R\$ 2,49	Indisponível	R\$ 3,08	R\$ 5,77	R\$ 1,50
4	Agrão	R\$ 3,42	Indisponível	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 3,57	R\$ 10,71	R\$ 3,42
5	Alface	R\$ 2,19	R\$ 6,74	R\$ 6,86	Indisponível	Indisponível	R\$ 7,14	R\$ 12,86	R\$ 2,19
6	Almeirão	R\$ 2,46	Indisponível	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 0,67	R\$ 3,33	R\$ 0,67
7	Batata	R\$ 0,86	R\$ 3,59	R\$ 2,39	R\$ 0,99	Indisponível	R\$ 1,20	R\$ 4,50	R\$ 0,86
8	Bemposta	Indisponível	R\$ 3,99	R\$ 3,99	Indisponível	R\$ 1,60	Indisponível	R\$ 4,00	R\$ 1,60
9	Beterraba	R\$ 1,00	R\$ 3,95	R\$ 3,65	R\$ 1,98	R\$ 1,58	Indisponível	R\$ 4,30	R\$ 1,00
10	Cará	R\$ 0,86	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 1,06	Indisponível	R\$ 4,60	R\$ 0,86
11	Cebola	R\$ 2,77	R\$ 3,25	R\$ 3,49	R\$ 1,98	R\$ 2,05	R\$ 1,75	R\$ 5,00	R\$ 1,75
12	Cebolinha	R\$ 1,31	R\$ 17,42	R\$ 17,75	R\$ 0,89	Indisponível	R\$ 8,33	R\$ 17,50	R\$ 0,89
13	Cenoura	R\$ 1,05	R\$ 2,73	R\$ 2,56	R\$ 1,98	R\$ 1,65	Indisponível	R\$ 5,00	R\$ 1,05
14	Chuchu	R\$ 0,80	Indisponível	R\$ 3,17	R\$ 0,98	R\$ 0,67	Indisponível	R\$ 3,00	R\$ 0,67
15	Couve	R\$ 2,46	Indisponível	Indisponível	R\$ 0,89	Indisponível	R\$ 3,33	R\$ 13,33	R\$ 0,89
16	Couve flor	R\$ 1,00	Indisponível	R\$ 17,63	R\$ 3,31	Indisponível	Indisponível	R\$ 7,50	R\$ 1,00
17	Espirafre	R\$ 3,00	Indisponível	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 4,00	R\$ 6,30	R\$ 3,00
18	Hortelã	R\$ 1,64	Indisponível	Indisponível	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 7,50	R\$ 1,64
19	Inhame	R\$ 1,57	R\$ 9,11	R\$ 7,49	R\$ 1,98	R\$ 1,79	Indisponível	R\$ 5,00	R\$ 1,57
20	Mandioca	R\$ 0,76	Indisponível	Indisponível	R\$ 1,98	R\$ 1,85	Indisponível	R\$ 3,90	R\$ 0,76
21	Mandioquinha	R\$ 3,50	R\$ 5,99	R\$ 5,09	Indisponível	R\$ 3,60	Indisponível	R\$ 9,00	R\$ 3,50
22	Moranga	R\$ 0,69	Indisponível	Indisponível	R\$ 1,98	R\$ 0,84	R\$ 1,00	R\$ 4,50	R\$ 0,69
23	Mostarda	R\$ 2,64	Indisponível	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 0,83	R\$ 3,00	R\$ 0,83
24	Pepino	R\$ 0,76	R\$ 11,38	R\$ 3,99	R\$ 0,99	R\$ 1,12	Indisponível	R\$ 3,30	R\$ 0,76
25	Pimentão	R\$ 1,01	Indisponível	R\$ 5,58	R\$ 1,99	R\$ 3,33	Indisponível	R\$ 6,50	R\$ 1,01
26	Rabanete	R\$ 3,12	Indisponível	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 7,50	R\$ 18,75	R\$ 3,12
27	Rúcula	R\$ 2,64	Indisponível	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 6,67	R\$ 20,00	R\$ 2,64
28	Salsinha	Indisponível	Indisponível	Indisponível	R\$ 0,89	Indisponível	R\$ 6,67	R\$ 17,50	R\$ 0,89
29	Tomate	R\$ 1,93	R\$ 5,89	R\$ 4,79	R\$ 1,98	R\$ 1,94	Indisponível	R\$ 5,10	R\$ 1,93
30	Vagem	R\$ 3,37	R\$ 24,54	R\$ 28,63	Indisponível	R\$ 7,60	Indisponível	R\$ 7,00	R\$ 3,37



### BEBIDAS

Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de Compras)	Preço 2 (Pão de Açúcar)	Preço 3 (Extra)	Preço 4 (Mercado Mineiro)	Menor Preço
1	Achocolatado	R\$ 4,82	R\$ 16,93	R\$ 21,13	R\$ 13,87	R\$ 4,82
2	Café	R\$ 11,22	R\$ 17,98	R\$ 16,98	R\$ 15,96	R\$ 11,22
3	Leite	R\$ 1,56	Indisponível	Indisponível	R\$ 2,25	R\$ 1,56
4	Refrigerante	R\$ 3,36	R\$ 4,06	R\$ 5,81	R\$ 1,99	R\$ 1,99
5	Suco concentrado	R\$ 0,55	R\$ 0,64	R\$ 0,64	Indisponível	R\$ 0,55

### DOCES

Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de Compras)	Preço 2 (Extra)	Preço 3 (Nova Safra)	Preço 4 (Comercial Slap - Ceasa)	Preço 5 (Diominas - Ceasa)	Menor Preço
1	Goiabinha	R\$ 5,89	R\$ 139,60	Indisponível	R\$ 12,27	R\$ 4,77	R\$ 4,77
2	Bananada	Indisponível	R\$ 46,98	R\$ 12,17	R\$ 8,82	R\$ 6,45	R\$ 6,45
3	Pé de moleque	Indisponível	R\$ 35,80	Indisponível	Indisponível	R\$ 7,70	R\$ 7,70
4	Paçoca	R\$ 10,47	R\$ 18,06	R\$ 35,24	Indisponível	R\$ 10,40	R\$ 10,40

### PÃO

Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de Compras)	Preço 2 (Mercado Mineiro)	Preço 3 (Epa)	Menor Preço
1	Pão Francês	R\$ 6,87	R\$ 8,90	R\$ 6,80	R\$ 6,80
2	Pão Doce	R\$ 7,75	R\$ 8,90	R\$ 10,80	R\$ 7,75

### DESCARTÁVEIS

Nº	Gênero	Preço 1 (Portal de Compras)	Preço 2 (Marte Clear/PSG embalagens)	Preço 3 (Nova Safra)	Preço 4 (MB embalagens)	Preço 5 (Embol)	Menor Preço
1	Marmitex 5 ou 7	R\$ 0,16	Indisponível	R\$ 0,19	Indisponível	R\$ 0,20	R\$ 0,16
2	Marmitex 8	R\$ 0,40	R\$ 0,22	R\$ 0,21	R\$ 0,25	R\$ 0,20	R\$ 0,20
3	Saquinho Pão	Indisponível	R\$ 0,02	R\$ 0,02	Indisponível	R\$ 0,01	R\$ 0,01
4	Pote de doce	Indisponível	Indisponível	R\$ 0,29	R\$ 0,14	R\$ 0,25	R\$ 0,14
5	Marmitex 3 divisórias	R\$ 0,25	R\$ 0,77	Indisponível	R\$ 0,73	R\$ 0,72	R\$ 0,25
6	Embalagem plástica	Indisponível	Indisponível	R\$ 0,39	R\$ 0,65	R\$ 0,42	R\$ 0,39
7	Marmitex isopor	Indisponível	Indisponível	0,37	0,46	0,41	R\$ 0,37



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

GÁS					
Nº	Gênero	Portal de Compras	Mercado Mineiro	PREÇO DO GÁS	Menor Preço
1	Gás de Cozinha	4,89	R\$ 4,62	5,38	R\$ 4,62

SALÁRIOS		
Nº	Gênero	Salário
1	Nutricionista	R\$ 2.153,50
2	Cozinheiro	R\$ 1.504,98
3	Ajudante de Cozinha	R\$ 980,00
4	Saladeira	R\$ 1.024,03
5	Estoquista	R\$ 1.133,55
6	Motorista	R\$ 1.403,43



## Pesquisa de Preços - Fevereiro/Março – 2018

Gênero	Encontrados		Não Encontrados		Observação
	Onde	Quant.	Onde	Quant.	
Gás de Cozinha	Portal de Compras, Mercado Mineiro e Preço do Gás	3			Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Pão de sal	Portal de Compras, Mercado Mineiro e Epa	3			Portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares, Mercado Mineiro pesquisou em mais de 3 lugares
Pão doce	Portal de Compras, Mercado Mineiro e Epa	3			Portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares, Mercado Mineiro pesquisou em mais de 3 lugares
Saquinhos de papel	Marte Clear, Nova Safra e Embol	3	Portal de Compras e MB Embalagens	2	
Pote de doce	Nova Safra, MB Embalagens e Embol	3	Portal de Compras, Marte Clear	2	
Marmitex nº8	Portal de Compras, Marte Clear, Nova Safra, MB Embalagens e Embol	5			Portal de compras pesquisou em 1 lugar
Marmitex nº5 ou 7	Portal de Compras, Nova Safra e MB Embalagens	3	Marte Clear e MB Embalagens	2	Portal de compras pesquisou em 2 lugares
Marmitex 3 Divisórias	Portal de Compras, Marte Clear, MB Embalagens e Embol	4	Nova Safra	1	Portal de compras pesquisou em 2 lugares
Embalagem Plástica	Nova Safra, MB Embalagens e Embol	3	Portal de Compras, Marte Clear	2	
Marmitex Isopor	Nova Safra, MB Embalagens e Embol	3	Portal de Compras, Marte Clear	2	



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Pimenta	Portal de Compras, Extra, Pão de Açúcar, Nova Safra	4	Hortifruti Espigão, GJ Verduras	2	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Sal	Portal de Compras, Extra, Pão de Açúcar, Nova Safra	4	Hortifruti Espigão, GJ Verduras	2	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares
Tempero pronto	Portal de Compras, Extra, Pão de Açúcar, Nova Safra	4	Hortifruti Espigão, GJ Verduras	2	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar
Orégano	Portal de Compras, Extra, Pão de Açúcar, Nova Safra	4	Hortifruti Espigão, GJ Verduras	2	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar
Louro	Portal de Compras, Extra, Pão de Açúcar, Nova Safra	4	Hortifruti Espigão, GJ Verduras	2	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Molho de inglês	Portal de Compras, Extra, Pão de Açúcar, Nova Safra	4	Hortifruti Espigão, GJ Verduras	2	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Cominho	Portal de Compras, Extra, Pão de Açúcar, Nova Safra	4	Hortifruti Espigão, GJ Verduras	2	O Portal de Compras pesquisou em 10 lugares
Coloral	Extra, Pão de Açúcar, Nova Safra	3	Portal de Compras, Hortifruti Espigão, GJ Verduras	3	
Alho	Portal de Compras, Extra, Pão de Açúcar e Horifruti Espigão	4	Nova Safra e GJ Verduras	2	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares
Açafrão	Portal de Compras, Extra, Pão de Açúcar, Nova Safra	4	Hortifruti Espigão, GJ Verduras	2	O Portal de Compras pesquisou em 5 lugares
Cheiro Verde	Portal de Compras, Pão de Açúcar, GJ Verduras	3	Extra, Nova Safra e Hortifruti Espigão	3	O Portal de Compras pesquisou em 8 lugares
Goiabinha tablette	Portal de Compras, Extra, Comercial SLAP, Diminas	4	Nova Safra	1	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Bananada	Extra, Nova Safra, Comercial SLAP, Diminas	4	Portal de Compras	1	
Pé de Moleque	Extra, Diminas	2	Portal de Compras, Nova Safra, Comercial SLAP	3	
Paçoca	Portal de Compras, Extra, Nova Safra Diminas	4	Comercial SLAP	1	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar
Pezinho	Portal de Compras, Extra, Pão de Açúcar, Frigorífico Alvorada e Frigorífico Serradão - Ceasa	5			O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Copa lombo bifes	Mercado Mineiro/Extra, Frigorífico Alvorada e Frigorífico Serradão - Ceasa	3	Portal de Compras e Pão de Açúcar	2	O Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Copa lombo	Mercado Mineiro/Extra, Frigorífico Alvorada e Frigorífico Serradão - Ceasa	3	Portal de Compras e Pão de Açúcar	2	O Mercado Mineiro pesquisou em 8 lugares
Toucinho	Portal de Compras, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	3	Extra/Mercado Mineiro e Pão de Açúcar	2	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Rabinho	Portal de Compras, Extra, Pão de Açúcar, Frigorífico Alvorada e Frigorífico Serradão - Ceasa	5			O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Orelha	Portal de Compras, Extra, Frigorífico Alvorada e Frigorífico Serradão - Ceasa	4	Pão de Açúcar	1	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Pazinha	Frigorífico Serradão e Frigorífico Alvorada	2	Portal de Compras, Extra/Mercado Mineiro, Pão de Açúcar	3	O Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Pernil	Portal de Compras, Extra, Pão de Açúcar, Frigorífico Alvorada e Frigorífico Serradão - Ceasa	5			O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares.
Peito	Portal de Compras, Extra/Super Nossa, Frigorífico Serradão	3	Mercado Mineiro, Nova Safra	2	O portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares.
Filé de peito	Portal de Compras, Extra/Super Nossa, Mercado Mineiro, Nova Safra, Frigorífico Serradão	5			O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Coxa e sobrecoxa sem osso	Nova Safra, Frigorífico Serradão	2	Mercado Mineiro, Portal de Compras e Extra/Super Nossa	3	
Arroz Agulhinha	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra e Mercado Mineiro	4			O Portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em 3 lugares



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Feijão carioca	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra e Mercado Mineiro	4			O Portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em 1 lugar
Feijão preto	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra e Mercado Mineiro	4			O Portal de compras pesquisou em 9 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em 7 lugares
Lentilha	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra	3	Mercado Mineiro	1	O Portal de compras pesquisou em 1 lugar
Amido de Milho	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra	3	Mercado Mineiro	1	O Portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares.
Café	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra e Mercado Mineiro	4			O Portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares e o mercado mineiro pesquisou em 5 lugares
Leite	Portal de Compras, Mercado Mineiro	2	Extra e Pão de Açúcar	2	O Portal de compras pesquisou em 7 lugares e o mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Suco Concentrado	Portal de Compras, Pão de açúcar, Extra	3	Mercado Mineiro	1	O portal de compras pesquisou em 1 lugar
Achocolatado	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra e Mercado Mineiro	4			O Portal de compras pesquisou em mais de 4 lugares e o mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Refrigerante	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra e Mercado Mineiro	4			O Portal de compras pesquisou em mais de 9 lugares e o mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Ovos	Portal de Compras, Mercado Mineiro e Extra	3			O Portal de compras pesquisou em 5 lugares e o mercado mineiro pesquisou em 7 lugares
Paio	Portal de Compras, Pão de Açúcar	2	Extra, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	2	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Almôndega	Pão de Açúcar, Extra	2	Portal de Compras, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	3	
Apresuntado	Portal de Compras, Extra e Frigorífico Alvorada	3	Pão de Açúcar, Frigorífico Serradão	2	O Portal de compras pesquisou em 7 lugares
Bacon	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	5			O portal de compras pesquisou em 9 lugares.
Carne de Sol	Portal de Compras, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	3	Pão de Açúcar, Extra	2	O portal de compras pesquisou em 3 lugares.
Hambúrguer	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra	3	Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	2	O portal de compras pesquisou em 3 lugares.
Linguiça Calabresa	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	5			O portal de compras pesquisou em 1 lugar.
Linguiça Toscana	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	5			O portal de compras pesquisou em 5 lugares
Queijo Mussarela	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Frigorífico Alvorada	5			O portal de compras pesquisou em 6 lugares
Salsicha	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Frigorífico Alvorada	5			O portal de compras pesquisou em 8 lugares



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Steak	Pão de Açúcar, Extra	2	Portal de Compras, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	3	
Abóbora	Portal de Compras, Camponês, Divina Gula	3	Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, GJ Verduras/Comercial JM – CEASA	4	O portal de compras pesquisou em 1 lugar
Abobrinha	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Camponês, Divina Gula	5	Mercado Mineiro, GJ Verduras/Comercial JM – CEASA	2	O portal de compras pesquisou em 10 lugares
Acelga	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa, Divina Gula	6	Camponês	1	O portal de compras pesquisou em 8 lugares. O mercado mineiro pesquisou em 10 lugares.
Agrião	Portal de Compras, GJ Verduras/Comercial JM – CEASA, Divina Gula	3	Portal de Compras, Extra, Mercado Mineiro e Camponês	4	O portal de compras pesquisou em 4 lugares
Alface	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, GJ Verduras/Comercial JM – CEASA, Divina Gula	5	Mercado Mineiro, Camponês	2	O portal de compras pesquisou em 3 lugares
Almeirão	Portal de Compras, GJ Verduras/Comercial JM – CEASA, Divina Gula	3	Portal de Compras, Extra, Mercado Mineiro e Camponês	4	O portal de compras pesquisou em 3 lugares
Batata	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa, Divina Gula	6	Camponês	1	O portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares. O mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares.
Berinjela	Pão de Açúcar, Extra, Camponês, Divina Gula	4	Portal de Compras, Mercado Mineiro, GJ Verduras/Comercial JM - CEASA	3	



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Beterraba	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Camponês, Divina Gula	6	GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa	1	O portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares. O mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares.
Cará	Portal de Compras, Camponês, Divina Gula	3	Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, GJ Verduras/Comercial JM – CEASA	4	O portal de compras pesquisou em 1 lugar
Cebola	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Camponês, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa, Divina Gula	7			O portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares. O mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Cebolinha	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa, Divina Gula	6	Camponês	1	O portal de compras pesquisou em 8 lugares. O mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Cenoura	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Camponês, Divina Gula	6	GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa	1	O portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares. O mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Chuchu	Portal de Compras, Extra, Mercado Mineiro, Camponês, Divina Gula	5	Pão de Açúcar, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa	2	O portal de compras pesquisou em 10 lugares. O mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Couve	Portal de Compras, Mercado Mineiro, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa, Divina Gula	4	Pão de Açúcar, Extra, Camponês	3	O portal de compras pesquisou em 8 lugares. O mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Couve Flor	Portal de Compras, Extra, Mercado Mineiro, Divina Gula	4	Pão de Açúcar, Camponês, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa	3	O portal de compras pesquisou em 6 lugares. O mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Espinafre	Portal de Compras, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa, Divina Gula	3	Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Camponês	4	O portal de compras pesquisou em 6 lugares
Hortelã	Portal de Compras, Divina Gula	2	Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Camponês, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa	5	O portal de compras pesquisou em 2 lugares
Inhame	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Camponês, Divina Gula	6	GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa	1	O portal de compras pesquisou em 8 lugares. O mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Mandioca	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Camponês, Divina Gula	4	Pão de Açúcar, Extra, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa	3	O portal de compras pesquisou em mais 10 lugares. O mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Mandioquinha	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Camponês, Divina Gula	5	Mercado Mineiro, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa	2	O portal de compras pesquisou em 7 lugares.
Moranga	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Camponês, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa, Divina Gula	5	Pão de Açúcar, Extra	2	O portal de compras pesquisou em 10 lugares. O mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Mostarda	Portal de Compras, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa, Divina Gula	3	Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Camponês	4	O portal de compras pesquisou em 3 lugares
Pepino	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Camponês Divina Gula	5	GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa	1	O portal de compras pesquisou em 5 lugares. O mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Pimentão	Portal de Compras, Extra, Mercado Mineiro, Camponês Divina Gula	5	Pão de Açúcar, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa	2	O portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares. O mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Rabanete	Portal de Compras, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa, Divina Gula	3	Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Camponês	4	O portal de compras pesquisou em 3 lugares
Rúcula	Portal de Compras, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa, Divina Gula	3	Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Camponês	4	O portal de compras pesquisou em 7 lugares
Salsinha	Mercado Mineiro, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa, Divina Gula	3	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Camponês	4	O Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares.
Tomate	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Camponês, Divina Gula	6	GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa	1	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares, o mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Vagem	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Camponês, Divina Gula	5	Mercado Mineiro, GJ Verduras/Comercial JM – Ceasa	2	O Portal de Compras pesquisou em 7 lugares
Peixe	Portal de Compras, Frigorífico Alvorada, Pão de Açúcar, Extra	4			O Portal de Compras pesquisou em 7 lugares
Acém	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	4			O Portal de Compras pesquisou em 8 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares.
Chã de Fora	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	4			O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar e Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares.
Costela	Portal de Compras, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	3	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar
Cupim			Portal de Compras, Mercado Mineiro, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	4	



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Fraldinha	Mercado Mineiro, Frigorífico Alvorada	2	Portal de Compras, Frigorífico Serradão	2	Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares.
Miolo de Pá	Frigorífico Serradão	1	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Frigorífico Alvorada	3	
Músculo	Portal de Compras, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada	3	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares
Açúcar	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em mais de 6 lugares.
Aveia	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar
Azeitona Verde	Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	3	Portal de Compras, Mercado Mineiro	2	
Batata Palha	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Canjiquinha	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 5 lugares
Creme de Leite	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em 8 lugares.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Doce de Leite	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares
Ervilha	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar
Extrato de tomate	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar e Mercado Mineiro pesquisou em 8 lugares.
Farinha de Mandioca	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em 6 lugares.
Farinha de Milho	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 6 lugares
Farinha de Rosca	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Farinha de Trigo	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar e Mercado Mineiro pesquisou em 9 lugares.
Fermento	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares
Fubá	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em 4 lugares.
Gelatina	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Macarrão de Lasanha	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares
Macarrão Espaguete	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em 8 lugares.
Macarrão Parafuso	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares
Maionese	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em 8 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em 7 lugares.
Margarina	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares
Milho Verde	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares
Molho de Tomate	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em 4 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em 4 lugares.
Óleo Composto	Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	3	Portal de Compras, Mercado Mineiro	2	
Óleo de Soja	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Mercado Mineiro, Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em 8 lugares.
Pudim	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Vinagre	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra, Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar
Abacaxi	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Extra, Linhares/Hortifruti Espigão, Camponês, Divina Gula	6			O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Banana	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Extra, Linhares/Hortifruti Espigão, Camponês, Divina Gula	6			O Portal de Compras pesquisou em 10 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Goiaba	Portal de Compras, Camponês, Divina Gula	3	Mercado Mineiro, Extra, Linhares/Hortifruti Espigão,	3	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Laranja	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Extra, Linhares/Hortifruti Espigão, Camponês, Divina Gula	6			O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Maçã	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Extra, Camponês, Divina Gula	5	Linhares/Hortifruti Espigão	1	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Mamão	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Linhares/Hortifruti Espigão, Camponês, Divina Gula	5	Extra	1	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Manga	Portal de Compras, Extra, Linhares/Hortifruti Espigão, Camponês, Divina Gula	5	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 7 lugares



Melancia	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Camponês, Divina Gula	4	Extra, Linhares/Hortifruti Espigão,	2	O Portal de Compras pesquisou em 10 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Mexerica	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Extra, Divina Gula	4	Linhares/Hortifruti Espigão, Camponês	2	O Portal de Compras pesquisou em 7 lugares e Mercado Mineiro pesquisou em 5 lugares
Limão	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Extra, Linhares/Hortifruti Espigão, Camponês, Divina Gula	6			O Portal de compras pesquisou em 6 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
TOTAL		528		190	

Foi realizada pesquisa de preços em 22 estabelecimentos diferentes para gêneros alimentícios, descartáveis e gás de cozinha, totalizando 668 preços pesquisados.

#### Estabelecimentos pesquisados:

- Portal de Compras
- Mercado Mineiro
- Frigorífico Serradão
- Frigorífico Alvorada
- Distribuidora Irmãos Fonseca
- Distribuidora Bahiana
- Diminas
- DHF Distribuidora
- Comercial Paizão Hort Fruti
- Verduras GJ
- Divina Gula
- Linhares
- Pachá Alimentos
- Hort Frut Espigão
- Hort Fort
- Extra
- Pão de Açúcar



- Nova Safra
- Padaria Super Pão
- Marte Clear
- MB Embalagens
- Preço do Gás

Os valores pesquisados são em no mínimo três estabelecimentos, via internet e in loco, priorizados os sites da Assembleia Legislativa de Minas Gerais- ALMG (PROCON), Portal de Compras e Mercado Mineiro. Estabelecimentos esses, que realizam vasta pesquisa de mercado antes de disponibilizar o maior e o menor preço encontrado. Não foi encontrada pesquisa de preço atualizada pela ALMG, por este motivo não a utilizamos.

Para a pesquisa disponibilizada pela ALMG, Mercado Mineiro e Portal de Compras, é utilizado sempre o menor preço.

Excepcionalmente pode ocorrer que para determinado item se encontre, apenas 1 (um) preço de referência, porém, o referido valor encontrado normalmente advém dos locais acima citados e esporadicamente, quando o preço está indisponível para consulta ou não é encontrado nos sites acima, é realizada ampla pesquisa junto a outros estabelecimentos, tais como Supermercados varejistas ou atacadistas, dependendo da especificidade do produto.

Cabe ressaltar que os preços pesquisados são em quilograma (Kg), litro (L) para leite e suco.

A planilha de preços é preenchida com valores de medida em Kg e os produtos orçados com a unidade de medida em gramas (gr) são convertidos no valor para Kg.

Observa-se que pode ocorrer, durante a pesquisa de preços, de algum item ser encontrado em quantidade fracionada, tal como gramas. Sendo que o mencionado preço, se comparado com o mercado atacadista, cujo custo é disponibilizado por quilograma, poderá apresentar discrepância.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

**As pesquisas de preços, realizadas pela Diretoria de Gestão Operacional da SESP, encontram-se disponíveis no setor, para visualização, consulta e subsidiar a instrução dos processos licitatórios e/ou renovação de contratos.**



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

**FICHA DE CARDÁPIO:**

Fichas Técnicas - Carnes Bovinas											
Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado		
01	Bife cebolado	0,100	Miojo de pás	0,1300	RS 18,99	RS 2,4687000	R\$ 2,52	0,100	R\$ 2,52		
			Óleo de soja	0,0030	RS 2,86	RS 0,0085800					
			Sal	0,0010	RS 0,75	RS 0,0007500					
			Cebola	0,0036	RS 1,75	RS 0,0063000					
			Alho descascado	0,0024	RS 7,00	RS 0,0168000					
			Molho inglês	0,0020	RS 3,82	RS 0,0076400					
			Vinagre	0,0010	RS 2,10	RS 0,0021000					
02	Isca bovina cebolada	0,100	Pimenta	0,0010	RS 5,17	RS 0,0051700	R\$ 1,17	0,100	R\$ 1,17		
			Acém	0,1300	RS 8,66	RS 1,1258000					
			Óleo de soja	0,0030	RS 2,86	RS 0,0085800					
			Sal	0,0010	RS 0,75	RS 0,0007500					
			Cebola	0,0036	RS 1,75	RS 0,0063000					
			Alho descascado	0,0024	RS 7,00	RS 0,0168000					
			Molho inglês	0,0020	RS 3,82	RS 0,0076400					
03	Picadinho bovino	0,100	Vinagre	0,0010	RS 2,10	RS 0,0021000	R\$ 1,76	0,100	R\$ 1,76		
			Pimenta	0,0010	RS 5,17	RS 0,0051700					
			Extrato de tomate	0,0050	RS 4,00	RS 0,0200000					
			Folha de louro	0,0001	RS 31,68	RS 0,0031680					
			Orégano	0,0001	RS 5,66	RS 0,0005660					
			Colorau	0,0001	RS 4,24	RS 0,0004240					
			Cominho	0,0001	RS 11,68	RS 0,0011680					
			Fraldinha	0,1300	RS 13,50	RS 1,7550000					
			Óleo de soja	0,0030	RS 2,86	RS 0,0085800					
			Sal	0,0010	RS 0,75	RS 0,0007500					
04	Bife rolê	0,100	Cebola	0,0036	RS 1,75	RS 0,0063000	R\$ 1,87	0,100	R\$ 1,87		
			Alho descascado	0,0024	RS 7,00	RS 0,0168000					
			Molho inglês	0,0020	RS 3,82	RS 0,0076400					
			Vinagre	0,0010	RS 2,10	RS 0,0021000					
			Pimenta	0,0010	RS 5,17	RS 0,0051700					
			Bacon	0,0050	RS 12,79	RS 0,0639500					
			Fraldinha	0,1300	RS 13,50	RS 1,7550000					
05	Bife ao molho	0,100	Óleo de soja	0,0030	RS 2,86	RS 0,0085800	R\$ 2,56	0,100	R\$ 2,56		
			Sal	0,0010	RS 0,75	RS 0,0007500					
			Cebola	0,0036	RS 1,75	RS 0,0063000					
			Alho descascado	0,0024	RS 7,00	RS 0,0168000					
			Molho inglês	0,0020	RS 3,82	RS 0,0076400					
			Vinagre	0,0010	RS 2,10	RS 0,0021000					
			Pimenta	0,0010	RS 5,17	RS 0,0051700					
06	Bife de palma	0,100	Extrato de tomate	0,0100	RS 4,00	RS 0,0400000	R\$ 1,76	0,100	R\$ 1,76		
			Músculo	0,1300	RS 13,00	RS 1,6900000					
			Óleo de soja	0,0030	RS 2,86	RS 0,0085800					
			Sal	0,0010	RS 0,75	RS 0,0007500					
			Cebola	0,0036	RS 1,75	RS 0,0063000					
			Alho descascado	0,0024	RS 7,00	RS 0,0168000					
			Pimenta	0,0010	RS 5,17	RS 0,0051700					
07	Bife a milanesa	0,100	Farinha de trigo	0,0030	RS 1,85	RS 0,0055500	R\$ 2,71	0,100	R\$ 2,71		
			Salsa	0,0012	RS 0,89	RS 0,0010680					
			Ovos de galinha	0,0020	RS 4,98	RS 0,0099600					
			Farinha de rosca	0,0030	RS 4,21	RS 0,0126300					
			Miojo de pás	0,1300	RS 18,99	RS 2,4687000					
			Óleo de soja	0,0030	RS 2,86	RS 0,0085800					
			Sal	0,0010	RS 0,75	RS 0,0007500					
08	Carne assada	0,100	Alho descascado	0,0024	RS 7,00	RS 0,0168000	R\$ 2,16	0,100	R\$ 2,16		
			Pimenta	0,0010	RS 5,17	RS 0,0051700					
			Farinha de trigo	0,0080	RS 1,85	RS 0,0148000					
			Ovos de galinha	0,0100	RS 4,98	RS 0,0498000					
			Farinha de rosca	0,0150	RS 4,21	RS 0,0631500					
			Leite pasteurizado C	0,0050	RS 1,56	RS 0,0078000					
			Chá de fôrula	0,1400	RS 15,14	RS 2,1196000					
09	Costela bovina	0,100	Óleo de soja	0,0030	RS 2,86	RS 0,0085800	R\$ 1,26	0,100	R\$ 1,26		
			Sal	0,0010	RS 0,75	RS 0,0007500					
			Alho descascado	0,0024	RS 7,00	RS 0,0168000					
			Salsa	0,0012	RS 0,89	RS 0,0010680					
			Cebolinha	0,0012	RS 0,89	RS 0,0010680					
			Costela bovina	0,1400	RS 8,90	RS 1,2460000					
			Alho	0,0024	RS 7,00	RS 0,0168000					
			Sal	0,0010	RS 0,75	RS 0,0007500					



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
 SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
 SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
 DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

**Fichas Técnicas - Carnes Suínas**

Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado
01	<b>Carne suína ao molho</b>	0,100	Copa lombo	0,1300	R\$ 7,99	R\$ 1,0387000	R\$ 1,12	0,100	R\$ 1,12
			Óleo de soja	0,0030	R\$ 2,86	R\$ 0,0085800			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Pimenta	0,0010	R\$ 5,17	R\$ 0,0051700			
			Limão	0,0008	R\$ 0,99	R\$ 0,0007920			
			Cebola branca	0,0036	R\$ 1,75	R\$ 0,0063000			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Extrato de tomate	0,0050	R\$ 4,00	R\$ 0,0200000			
			Pimentão verde	0,0120	R\$ 1,01	R\$ 0,0121200			
			Vinagre	0,0010	R\$ 2,10	R\$ 0,0021000			
02	<b>Isca suína grelhada</b>	0,100	Salsa	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680	R\$ 1,10	0,100	R\$ 1,10
			Molho inglês	0,0020	R\$ 3,82	R\$ 0,0076400			
			Orégano	0,0001	R\$ 5,66	R\$ 0,0005660			
			Copa lombo	0,1300	R\$ 7,99	R\$ 1,0387000			
			Óleo de soja	0,0030	R\$ 2,86	R\$ 0,0085800			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Pimenta	0,0010	R\$ 5,17	R\$ 0,0051700			
			Limão	0,0008	R\$ 0,99	R\$ 0,0007920			
			Cebola branca	0,0036	R\$ 1,75	R\$ 0,0063000			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Vinagre	0,0010	R\$ 2,10	R\$ 0,0021000			
03	<b>Feijoada</b>	0,100	Pimentão verde	0,0120	R\$ 1,01	R\$ 0,0121200	R\$ 1,16	0,100	R\$ 1,16
			Salsa	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680			
			Molho inglês	0,0020	R\$ 3,82	R\$ 0,0076400			
			Orégano	0,0001	R\$ 5,66	R\$ 0,0005660			
			Acém	0,0400	R\$ 8,66	R\$ 0,3464000			
			Carne de sol	0,0320	R\$ 12,80	R\$ 0,4096000			
			Costela suína	0,0240	R\$ -	R\$ -			
			Toucinho	0,0120	R\$ 2,90	R\$ 0,0348000			
			Pezinho	0,0240	R\$ 5,90	R\$ 0,1416000			
			Linguiça paio	0,0160	R\$ 12,11	R\$ 0,1937600			
			Pimenta	0,0001	R\$ 5,17	R\$ 0,0005170			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Cebola branca	0,0036	R\$ 1,75	R\$ 0,0063000			
			Óleo de soja	0,0020	R\$ 2,86	R\$ 0,0057200			

**Fichas Técnicas - Aves**

Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado
01	<b>Frango ensopado</b>	0,100	Coxa e sobrecoxa	0,1800	R\$ 5,99	R\$ 1,0782000	R\$ 1,14	0,100	R\$ 1,14
			Óleo de soja	0,0030	R\$ 2,86	R\$ 0,0085800			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Cebola branca	0,0036	R\$ 1,75	R\$ 0,0063000			
			Tempo pronto	0,0000	R\$ 4,42	R\$ -			
			Salsa	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680			
			Tomate salada	0,0120	R\$ 1,93	R\$ 0,0231600			
			Pimentão verde	0,0060	R\$ 1,01	R\$ 0,0060600			
			Folha de louro	0,0001	R\$ 31,68	R\$ 0,0031680			
			Açafrão	0,0001	R\$ 8,48	R\$ 0,0008480			
02	<b>Frango assado</b>	0,100	Coxa e sobrecoxa	0,1800	R\$ 5,99	R\$ 1,0782000	R\$ 1,16	0,100	R\$ 1,16
			Óleo de soja	0,0200	R\$ 2,86	R\$ 0,0572000			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Cebolinha	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680			
			Tempo pronto	0,0000	R\$ 4,42	R\$ -			
			Salsa	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680			
03	<b>Filé de frango a milanesa</b>	0,100	Filé de frango	0,1300	R\$ 7,99	R\$ 1,0387000	R\$ 1,24	0,100	R\$ 1,24
			Farinha de rosca	0,0150	R\$ 4,21	R\$ 0,0631500			
			Ovo de galinha	0,0100	R\$ 4,98	R\$ 0,0498000			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Óleo de soja	0,0300	R\$ 2,86	R\$ 0,0858000			
04	<b>Strogonoff de frango</b>	0,100	Peito de frango	0,1300	R\$ 6,31	R\$ 0,8203000	R\$ 0,98	0,100	R\$ 0,98
			Cebola branca	0,0036	R\$ 1,75	R\$ 0,0063000			
			Margarina	0,0030	R\$ 6,92	R\$ 0,0207600			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Extrato de tomate	0,0080	R\$ 4,00	R\$ 0,0320000			
			Creme de leite	0,0100	R\$ 7,65	R\$ 0,0765000			
			Milho	0,0050	R\$ 4,54	R\$ 0,0227000			



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Fichas Técnicas - Embutidos

Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado
01	Linguiça assada	0,100	Linguiça toscana	0,1500	R\$ 5,99	R\$ 0,8985000	R\$ 0,91	0,100	R\$ 0,91
			Cebola branca	0,0036	R\$ 1,75	R\$ 0,0063000			
			Pimentão verde	0,0060	R\$ 1,01	R\$ 0,0060600			
			Cebolinha	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680			
02	Linguiça frita	0,100	Linguiça toscana	0,1500	R\$ 5,99	R\$ 0,8985000	R\$ 0,97	0,100	R\$ 0,97
			Óleo de soja	0,0200	R\$ 2,86	R\$ 0,0572000			
			Cebola branca	0,0036	R\$ 1,75	R\$ 0,0063000			
			Pimentão verde	0,0060	R\$ 1,01	R\$ 0,0060600			
03	Hambúrguer	0,100	Hambúrguer	0,1300	R\$ 13,08	R\$ 1,7004000	R\$ 1,71	0,100	R\$ 1,71
			Óleo de soja	0,0020	R\$ 2,86	R\$ 0,0057200			
			Cheiro verde	0,0001	R\$ 7,21	R\$ 0,0008652			
04	Almôndegas	0,100	Almôndega bovina	0,1300	R\$ 14,34	R\$ 1,8642000	R\$ 1,97	0,100	R\$ 1,97
			Alho	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Molho de tomate	0,0250	R\$ 3,22	R\$ 0,0805000			
			Extrato de tomate	0,0030	R\$ 4,00	R\$ 0,0120000			
05	Steak	0,100	Steak	0,1300	R\$ 11,90	R\$ 1,5470000	R\$ 1,55	0,100	R\$ 1,55
			Óleo de soja	0,0020	R\$ 2,86	R\$ 0,0057200			

Fichas Técnicas - Ovos

Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado
01	Omelete de forno	0,100	Ovos de galinha	0,1000	R\$ 4,98	R\$ 0,4980000	R\$ 0,67	0,100	R\$ 0,67
			Pimentão verde	0,0060	R\$ 1,01	R\$ 0,0060600			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Salsa	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680			
			Apresuntado	0,0050	R\$ 9,80	R\$ 0,0490000			
			Queijo mussarela	0,0050	R\$ 15,20	R\$ 0,0760000			
			Cebola	0,0036	R\$ 1,75	R\$ 0,0063000			
			Margarina	0,0020	R\$ 6,92	R\$ 0,0138400			
			Farinha de trigo	0,0050	R\$ 1,85	R\$ 0,0092500			
02	Ovo frito	0,100	Fermento	0,0010	R\$ 9,98	R\$ 0,0099800	R\$ 0,58	0,100	R\$ 0,58
			Ovos de galinha	0,1100	R\$ 4,98	R\$ 0,5478000			
			Óleo de soja	0,0100	R\$ 2,86	R\$ 0,0286000			
03	Ovo mexido	0,100	Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500	R\$ 0,56	0,100	R\$ 0,56
			Ovos de galinha	0,1100	R\$ 4,98	R\$ 0,5478000			
			Margarina	0,0020	R\$ 6,92	R\$ 0,0138400			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			

Fichas Técnicas - Peixe

Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado
01	Peixe à milanesa	0,100	Filé de peixe	0,1300	R\$ 15,17	R\$ 1,9721000	R\$ 2,17	0,100	R\$ 2,17
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Farinha de rosca	0,0150	R\$ 4,21	R\$ 0,0631500			
			Ovo de galinha	0,0100	R\$ 4,98	R\$ 0,0498000			
			Óleo de soja	0,0300	R\$ 2,86	R\$ 0,0858000			



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Fichas Técnicas - Massas

Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado
01	Parafuso à bolonhesa	0,100	Macarrão parafuso	0,0300	R\$ 2,56	R\$ 0,0768000	R\$ 0,31	0,120	R\$ 0,37
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Oleo de soja	0,0030	R\$ 2,86	R\$ 0,0085800			
			Cebola branca	0,0036	R\$ 1,75	R\$ 0,0063000			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Extrato de tomate	0,0050	R\$ 4,00	R\$ 0,0200000			
			Pimentão verde	0,0060	R\$ 1,01	R\$ 0,0060600			
02	Espaguete ao sugo	0,100	Acém	0,0200	R\$ 8,66	R\$ 0,1732000	R\$ 0,18	0,120	R\$ 0,22
			Macarrão espaguete	0,0350	R\$ 2,56	R\$ 0,0896000			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Tomate salada	0,0100	R\$ 1,93	R\$ 0,0193000			
			Pimentão verde	0,0060	R\$ 1,01	R\$ 0,0060600			
			Óleo de soja	0,0030	R\$ 2,86	R\$ 0,0085800			
03	Lasanha	0,100	Cebola branca	0,0048	R\$ 1,75	R\$ 0,0084000	R\$ 0,48	0,120	R\$ 0,58
			Extrato de tomate	0,0080	R\$ 4,00	R\$ 0,0320000			
			Macarrão lasanha	0,0300	R\$ 8,93	R\$ 0,2679000			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Oleo de soja	0,0030	R\$ 2,86	R\$ 0,0085800			
			Cebola branca	0,0048	R\$ 1,75	R\$ 0,0084000			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			

Fichas Técnicas - Farináceos

Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado
01	Polenta/Angu	0,100	Fubá	0,0400	R\$ 1,41	R\$ 0,0564000	R\$ 0,22	0,100	R\$ 0,22
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Cebola branca	0,0060	R\$ 1,75	R\$ 0,0105000			
			Óleo de soja	0,0030	R\$ 2,86	R\$ 0,0085800			
			Extrato de tomate	0,0100	R\$ 4,00	R\$ 0,0400000			
			Acém	0,0100	R\$ 8,66	R\$ 0,0866000			
02	Farofa rica	0,100	Salsa	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680	R\$ 0,60	0,080	R\$ 0,48
			Farinha de mandioca	0,0500	R\$ 2,78	R\$ 0,1390000			
			Ovos de galinha	0,0150	R\$ 4,98	R\$ 0,0747000			
			Óleo de soja	0,0050	R\$ 2,86	R\$ 0,0143000			
			Azeitona verde	0,0100	R\$ 21,04	R\$ 0,2104000			
			Cebola branca	0,0060	R\$ 1,75	R\$ 0,0105000			
			Linguiça calabresa	0,0150	R\$ 9,80	R\$ 0,1470000			
03	Virado/Farofa de ovos	0,100	Cebolinha	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680	R\$ 0,43	0,080	R\$ 0,35
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Farinha de milho	0,0600	R\$ 2,14	R\$ 0,1284000			
			Óleo de soja	0,0030	R\$ 2,86	R\$ 0,0085800			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Cebola branca	0,0060	R\$ 1,75	R\$ 0,0105000			
			Ovos de galinha	0,0150	R\$ 4,98	R\$ 0,0747000			
			Bacon	0,0150	R\$ 12,79	R\$ 0,1918500			
			Cebolinha	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680			



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Fichas Técnicas - Diversos

Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado
01	Mandioca frita	0,100	Mandioca	0,1440	R\$ 0,76	R\$ 0,1094400	R\$ 0,17	0,080	R\$ 0,13
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Oleo de soja	0,0200	R\$ 2,86	R\$ 0,0572000			
02	Batata souté	0,100	Batata	0,1440	R\$ 0,86	R\$ 0,1238400	R\$ 0,18	0,100	R\$ 0,18
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Ahô descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Cebola branca	0,0060	R\$ 1,75	R\$ 0,0105000			
			Margarina	0,0030	R\$ 6,92	R\$ 0,0207600			
			Óleo de soja	0,0030	R\$ 2,86	R\$ 0,0085800			
03	Couve refogada	0,100	Cebolinha	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680	R\$ 0,20	0,100	R\$ 0,20
			Salsa	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680			
			Couve	0,1800	R\$ 0,89	R\$ 0,1602000			
			Ahô descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
04	Abobrinha napolitana	0,100	Oleo de soja	0,0050	R\$ 2,86	R\$ 0,0143000	R\$ 0,25	0,100	R\$ 0,25
			Cebola branca	0,0060	R\$ 1,75	R\$ 0,0105000			
			Abobrinha	0,1200	R\$ 0,83	R\$ 0,0996000			
			Molho de tomate	0,0070	R\$ 3,22	R\$ 0,0225400			
			Extrato de tomate	0,0070	R\$ 4,00	R\$ 0,0280000			
05	Cenoura sautee	0,100	Ahô descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000	R\$ 0,16	0,100	R\$ 0,16
			Cenoura	0,1200	R\$ 1,05	R\$ 0,1260000			
			Óleo de soja	0,0050	R\$ 2,86	R\$ 0,0143000			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Cheiro verde	0,0012	R\$ 7,21	R\$ 0,0086520			
06	Chuchu tropeiro	0,100	Chuchu	0,1200	R\$ 0,67	R\$ 0,0804000	R\$ 0,25	0,100	R\$ 0,25
			Bacon	0,0050	R\$ 12,79	R\$ 0,0639500			
			Ovo de galinha	0,0100	R\$ 4,98	R\$ 0,0498000			
			Milho verde	0,0050	R\$ 4,54	R\$ 0,0227000			
			Óleo de soja	0,0020	R\$ 2,86	R\$ 0,0057200			
			Ahô descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
07	Jardineira de legumes	0,100	Batata	0,0540	R\$ 0,86	R\$ 0,0464400	R\$ 0,40	0,100	R\$ 0,40
			Cenoura	0,0540	R\$ 1,05	R\$ 0,0567000			
			Chuchu	0,0540	R\$ 0,67	R\$ 0,0361800			
			Vagem	0,0540	R\$ 3,37	R\$ 0,1819800			
			Ahô descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Margarina	0,0070	R\$ 6,92	R\$ 0,0484400			
08	Mostarda refogada	0,100	Cheiro verde	0,0012	R\$ 7,21	R\$ 0,0086520	R\$ 0,11	0,100	R\$ 0,11
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Mostarda	0,1200	R\$ 0,83	R\$ 0,0996000			
			Óleo de soja	0,0050	R\$ 2,86	R\$ 0,0143000			
09	Purê rosado	0,100	Ahô descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000	R\$ 0,18	0,100	R\$ 0,18
			Batata	0,0960	R\$ 0,86	R\$ 0,0825600			
			Beterraba	0,0240	R\$ 1,00	R\$ 0,0240000			
			Leite	0,0150	R\$ 1,56	R\$ 0,0234000			
			Margarina	0,0050	R\$ 6,92	R\$ 0,0346000			
10	Batata chips	0,100	Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500	R\$ 0,18	0,080	R\$ 0,15
			Batata	0,1440	R\$ 0,86	R\$ 0,1238400			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Óleo de soja	0,0200	R\$ 2,86	R\$ 0,0572000			
11	Berinjela a pizzaiolo	0,100	Berinjela	0,1200	R\$ 1,60	R\$ 0,1920000	R\$ 0,35	0,100	R\$ 0,35
			Molho de tomate	0,0070	R\$ 3,22	R\$ 0,0225400			
			Extrato de tomate	0,0070	R\$ 4,00	R\$ 0,0280000			
			Ahô descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Óleo de soja	0,0020	R\$ 2,86	R\$ 0,0057200			
			Queijo mussarela	0,0050	R\$ 15,20	R\$ 0,0760000			
12	Mandioca ensopada	0,100	Orégano	0,0012	R\$ 5,66	R\$ 0,0067920	R\$ 0,12	0,100	R\$ 0,12
			Mandioca	0,1200	R\$ 0,76	R\$ 0,0912000			
			Ahô descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
13	Moranga com ervilha	0,100	Cheiro verde	0,0012	R\$ 7,21	R\$ 0,0086520	R\$ 0,22	0,100	R\$ 0,22
			Moranga	0,1440	R\$ 0,69	R\$ 0,0993600			
			Ervilha	0,0100	R\$ 4,78	R\$ 0,0478000			
			Cebola branca	0,0060	R\$ 1,75	R\$ 0,0105000			
			Ahô descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Margarina	0,0050	R\$ 6,92	R\$ 0,0346000			



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Fichas Técnicas - Arroz e Feijão

Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado
01	Arroz simples	0,100	Arroz agulhinha	0,0350	R\$ 2,16	R\$ 0,0756000	R\$ 0,10	R\$ 0,300	R\$ 0,29
			Óleo de soja	0,0010	R\$ 2,86	R\$ 0,0028600			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Cebola branca	0,0012	R\$ 1,75	R\$ 0,0021000			
02	Arroz composto	0,100	Arroz agulhinha	0,0300	R\$ 2,16	R\$ 0,0648000	R\$ 0,29	0,300	R\$ 0,88
			Óleo de soja	0,0010	R\$ 2,86	R\$ 0,0028600			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Cebola branca	0,0012	R\$ 1,75	R\$ 0,0021000			
			Cenoura vermelha	0,0960	R\$ 1,05	R\$ 0,1008000			
03	Feijão simples	0,100	Azeitona verde	0,0050	R\$ 21,04	R\$ 0,1052000	R\$ 0,17	0,150	R\$ 0,25
			Feijão carioquinha	0,0450	R\$ 3,25	R\$ 0,1462500			
			Óleo de soja	0,0010	R\$ 2,86	R\$ 0,0028600			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
04	Feijão preto composto	0,100	Cebola branca	0,0012	R\$ 1,75	R\$ 0,0021000	R\$ 0,35	0,150	R\$ 0,53
			Feijão preto	0,0400	R\$ 3,99	R\$ 0,1596000			
			Carne de sol	0,0100	R\$ 12,80	R\$ 0,1280000			
			Bacon	0,0050	R\$ 12,79	R\$ 0,0639500			
05	Feijão tropeiro	0,100	Feijão carioquinha	0,0400	R\$ 3,25	R\$ 0,1300000	R\$ 0,33	0,150	R\$ 0,49
			Óleo de soja	0,0100	R\$ 2,86	R\$ 0,0286000			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			
			Cebola branca	0,0060	R\$ 1,75	R\$ 0,0105000			
			Bacon	0,0050	R\$ 12,79	R\$ 0,0639500			
			Linguiça calabresa	0,0050	R\$ 9,80	R\$ 0,0490000			
			Farinha de mandioca	0,0100	R\$ 2,78	R\$ 0,0278000			
06	Tutu de feijão	0,100	Salsa	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680	R\$ 0,26	0,150	R\$ 0,39
			Cebolinha	0,0012	R\$ 0,89	R\$ 0,0010680			
			Feijão carioquinha	0,0400	R\$ 3,25	R\$ 0,1300000			
			Óleo de soja	0,0030	R\$ 2,86	R\$ 0,0085800			
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
			Alho descascado	0,0024	R\$ 7,00	R\$ 0,0168000			

Fichas Técnicas - Bebidas

Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado
1	Suco	1,000	Suco concentrado	1,0000	R\$ 0,55	R\$ 0,5500000	R\$ 0,55	0,300	R\$ 0,17
2	Refrigerante	1,000	Refrigerante	1,0000	R\$ 1,99	R\$ 1,9900000	R\$ 1,99	0,300	R\$ 0,60
3	Café	1,000	Café	0,0450	R\$ 11,22	R\$ 0,5049000	R\$ 0,55	0,100	R\$ 0,06
			Açúcar	0,0400	R\$ 1,25	R\$ 0,0500000			
4	Leite	1,000	Leite	1,0000	R\$ 1,56	R\$ 1,5600000	R\$ 1,56	0,200	R\$ 0,31
5	Leite com achocolatado	1,000	Leite	1,0000	R\$ 1,56	R\$ 1,5600000	R\$ 1,80	0,300	R\$ 0,54
			Achocolatado	0,0500	R\$ 4,82	R\$ 0,2410000			



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Fichas Técnicas - Salada									
Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado
01	Acelga	0,100	Acelga	0,1600	R\$ 1,50	R\$ 0,2400000	R\$ 0,24	0,0300	R\$ 0,07
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
02	Agrônio	0,100	Agrônio	0,1780	R\$ 3,42	R\$ 0,6087600	R\$ 0,61	0,0300	R\$ 0,18
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
03	Alface	0,100	Alface	0,1210	R\$ 2,19	R\$ 0,2649900	R\$ 0,27	0,0300	R\$ 0,08
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
04	Almeirão	0,100	Almeirão	0,1200	R\$ 0,67	R\$ 0,0804000	R\$ 0,08	0,0300	R\$ 0,02
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
05	Couve	0,100	Couve	0,1910	R\$ 0,89	R\$ 0,1699900	R\$ 0,17	0,0300	R\$ 0,05
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
06	Mostarda	0,100	Mostarda	0,1350	R\$ 0,83	R\$ 0,1120500	R\$ 0,11	0,0300	R\$ 0,03
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
07	Beterraba Ralada	0,100	Beterraba	0,1740	R\$ 1,00	R\$ 0,1740000	R\$ 0,17	0,0400	R\$ 0,07
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
08	Cenoura Ralada	0,100	Cenoura	0,1170	R\$ 1,05	R\$ 0,1228500	R\$ 0,12	0,0400	R\$ 0,05
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
09	Tomate	0,100	Tomate	0,1250	R\$ 1,93	R\$ 0,2412500	R\$ 0,24	0,0600	R\$ 0,15
			Sal	0,0010	R\$ 0,75	R\$ 0,0007500			
10	Vinagrete	0,100	Pimentão Verde	0,0252	R\$ 1,01	R\$ 0,0254520	R\$ 0,21	0,0600	R\$ 0,12
			Tomate	0,0250	R\$ 1,93	R\$ 0,0482500			
			Cebola	0,0246	R\$ 1,75	R\$ 0,0430500			
			Óleo Composto	0,0100	R\$ 7,98	R\$ 0,0798000			
			Vinagre	0,0050	R\$ 2,10	R\$ 0,0105000			
			Sal	0,0008	R\$ 0,75	R\$ 0,0006000			
11	Salpicão	0,100	Batata Palha	0,0333	R\$ 10,75	R\$ 0,3582975	R\$ 0,63	0,0800	R\$ 0,50
			Cenoura	0,0260	R\$ 1,05	R\$ 0,0273000			
			Pimentão	0,0070	R\$ 1,01	R\$ 0,0070700			
			Milho	0,0056	R\$ 4,54	R\$ 0,0252222			
			Apresuntado	0,0167	R\$ 9,80	R\$ 0,1633327			
			Maionese	0,0167	R\$ 2,68	R\$ 0,0466665			
12	Laranja	0,100	Laranja	0,1610	R\$ 1,01	R\$ 0,1626100	R\$ 0,16	0,0450	R\$ 0,07
13	Melancia	0,100	Melancia	0,2170	R\$ 0,98	R\$ 0,2126600	R\$ 0,21	0,0450	R\$ 0,10
14	Abobrinha	0,100	Abobrinha	0,1088	R\$ 0,83	R\$ 0,0903040	R\$ 0,09	0,0450	R\$ 0,04
			Sal	0,0003	R\$ 0,75	R\$ 0,0002250			
			Óleo	0,0010	R\$ 2,86	R\$ 0,0028600			
15	Batata	0,100	Batata	0,0848	R\$ 0,86	R\$ 0,0729280	R\$ 0,08	0,0450	R\$ 0,03
			Sal	0,0003	R\$ 0,75	R\$ 0,0002250			
			Óleo	0,0010	R\$ 2,86	R\$ 0,0028600			
16	Berinjela	0,100	Berinjela	0,0848	R\$ 1,60	R\$ 0,1356800	R\$ 0,14	0,0450	R\$ 0,06
			Sal	0,0003	R\$ 0,75	R\$ 0,0002250			
			Óleo	0,0010	R\$ 2,86	R\$ 0,0028600			
17	Cenoura	0,100	Cenoura	0,0936	R\$ 1,05	R\$ 0,0982800	R\$ 0,10	0,0450	R\$ 0,05
			Sal	0,0003	R\$ 0,75	R\$ 0,0002250			
			Óleo	0,0010	R\$ 2,86	R\$ 0,0028600			
18	Chuchu	0,100	Chuchu	0,1176	R\$ 0,67	R\$ 0,0787920	R\$ 0,08	0,0450	R\$ 0,04
			Sal	0,0003	R\$ 0,75	R\$ 0,0002250			
			Óleo	0,0010	R\$ 2,86	R\$ 0,0028600			
19	Couve flor	0,100	Couve flor	0,1872	R\$ 1,00	R\$ 0,1872000	R\$ 0,19	0,0450	R\$ 0,09
			Sal	0,0003	R\$ 0,75	R\$ 0,0002250			
			Óleo	0,0010	R\$ 2,86	R\$ 0,0028600			
20	Rabanete	0,100	Rabanete	0,0872	R\$ 3,12	R\$ 0,2720640	R\$ 0,28	0,0450	R\$ 0,12
			Sal	0,0003	R\$ 0,75	R\$ 0,0002250			
			Óleo	0,0010	R\$ 2,86	R\$ 0,0028600			
21	Milho verde	0,100	Milho em conserva	0,1000	R\$ 4,54	R\$ 0,4540000	R\$ 0,45	0,0450	R\$ 0,20
22	Ervilha	0,100	Ervilha	0,1000	R\$ 4,78	R\$ 0,4780000	R\$ 0,48	0,0450	R\$ 0,22
23	Vagem	0,100	Vagem	0,1128	R\$ 3,37	R\$ 0,3801360	R\$ 0,38	R\$ 0,05	R\$ 0,17
			Sal	0,0003	R\$ 0,75	R\$ 0,0002250			
			Óleo	0,0010	R\$ 2,86	R\$ 0,0028600			



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Fichas Técnicas - Lanches									
Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado
01	Pão com margarina	0,100	Pão Francês	0,0500	R\$ 6,80	R\$ 0,34000000	R\$ 0,41	0,000	R\$ 0,41
02			Margarina	0,0100	R\$ 6,92	R\$ 0,06920000			
03	Pão com Apresuntado	0,100	Pão Doce	0,0500	R\$ 7,75	R\$ 0,38750000	R\$ 0,53	0,000	R\$ 0,53
04			Apresuntado	0,0150	R\$ 9,80	R\$ 0,14700000			
05	Pão com Mussarela	0,100	Pão Doce	0,0500	R\$ 7,75	R\$ 0,38750000	R\$ 0,62	0,000	R\$ 0,62
06			Mussarela	0,0150	R\$ 15,20	R\$ 0,22800000			
07	Pão com Salsicha	0,100	Pão Doce	0,0500	R\$ 7,75	R\$ 0,38750000	R\$ 0,63	0,000	R\$ 0,63
08			Salsicha	0,0600	R\$ 4,10	R\$ 0,24600000			
09	Bolo	0,100	Farinha de trigo	0,0410	R\$ 1,85	R\$ 0,07585000	R\$ 0,32	0,080	R\$ 0,26
10			Leite	0,0420	R\$ 1,56	R\$ 0,06552000			
11	Bolo aniversário	0,100	Margarina	0,0140	R\$ 6,92	R\$ 0,09688000	R\$ 0,39	0,080	R\$ 0,31
12			Açúcar	0,0200	R\$ 1,25	R\$ 0,02500000			
13	Bolo aniversário	0,100	Ovos de galinha	0,0085	R\$ 4,98	R\$ 0,04233000	R\$ 0,39	0,080	R\$ 0,31
14			Fermento	0,0019	R\$ 9,98	R\$ 0,01896200			
15	Bolo aniversário	0,100	Doce de leite	0,0100	R\$ 6,17	R\$ 0,06170000			

Fichas Técnicas - Colação e Fruta Lanche da Tarde Funcionários									
Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado
01	Frutas	0,100	Banana	0,1000	R\$ 1,15	R\$ 0,11500000	R\$ 0,12	0,070	R\$ 0,08
			Laranja	0,1000	R\$ 1,01	R\$ 0,10100000			
			Maçã	0,1000	R\$ 2,44	R\$ 0,24400000			
			Mamão	0,1200	R\$ 1,40	R\$ 0,16800000			
			Melancia	0,1400	R\$ 0,98	R\$ 0,13720000			

Fichas Técnicas - Sobremesas												
Nº	Receita	Per capita da receita	Componentes	Per capita in natura	Preço Kg	Custos	Custo da receita	Per capita desejado	Custo per capita desejado			
01	Gelatina	0,100	Gelatina	0,0185	R\$ 10,52	R\$ 0,19462000	R\$ 0,19	0,080	R\$ 0,16			
02			Pudim	0,0158	R\$ 5,95	R\$ 0,09401000						
03	Salada de Fruta	0,100	Leite	0,0925	R\$ 1,56	R\$ 0,14430000	R\$ 0,24	0,080	R\$ 0,19			
			Mamão	0,0350	R\$ 1,40	R\$ 0,04900000						
			Laranja	0,0350	R\$ 1,01	R\$ 0,03535000						
			Banana	0,0350	R\$ 1,15	R\$ 0,04025000						
			Maçã	0,0350	R\$ 2,44	R\$ 0,08540000						
			Açucar	0,0006	R\$ 1,25	R\$ 0,00075000						
04	Frutas	0,100	Refrigerante	0,0230	R\$ 1,99	R\$ 0,04577000	R\$ 0,26	0,200	R\$ 0,51			
			Banana	0,1000	R\$ 1,15	R\$ 0,11500000						
			Laranja	0,1000	R\$ 1,01	R\$ 0,10100000						
			Maçã	0,1000	R\$ 2,44	R\$ 0,24400000						
			Mamão	0,1200	R\$ 1,40	R\$ 0,16800000						
05	Doces em barra	1,000	Melancia	0,1400	R\$ 0,98	R\$ 0,13720000	R\$ 0,14	0,120	R\$ 0,16			
			Pé de moleque	01	R\$ 7,33	R\$ 7,33000000						
			Bananada	01								
			Paçoca	01								
			Crocante	01								



**PLANILHA DE CUSTO ALIMENTAR**

Custo Alimentar - Prato Principal - 100g				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Bife cebolado (miolo de pá)	R\$ 2,52	2	R\$ 5,0321
02	Bife ao molho (miolo de pá)	R\$ 2,56	1	R\$ 2,5560
03	Bife a milanesa (miolo de pá)	R\$ 2,71	1	R\$ 2,7128
04	Isca bovina acebolada (acém)	R\$ 1,17	1	R\$ 1,1731
05	Picadinho bovino (músculo)	R\$ 1,76	1	R\$ 1,7627
07	Bife rolê (fraldinha)	R\$ 1,87	2	R\$ 3,7326
08	Carne assada (chã de fora)	R\$ 2,16	2	R\$ 4,3236
09	Costela	R\$ 1,26	1	R\$ 1,2636
10	Carne suína ao molho (copa lombo)	R\$ 1,12	2	R\$ 2,2412
11	Isca suína grelhada (pernil)	R\$ 1,10	1	R\$ 1,1006
12	Feijoada	R\$ 1,16	1	R\$ 1,1555
13	Lingüiça frita	R\$ 0,97	1	R\$ 0,9681
14	Almondega	R\$ 1,97	1	R\$ 1,9735
15	Hambúrguer	R\$ 1,71	1	R\$ 1,7070
16	Steak	R\$ 1,55	1	R\$ 1,5527
17	Frango ensopado	R\$ 1,14	1	R\$ 1,1449
18	Frango assado	R\$ 1,16	2	R\$ 2,3102
19	Filé de frango a milanesa	R\$ 1,24	2	R\$ 2,4764
20	Strogonoff de frango	R\$ 0,98	2	R\$ 1,9586
21	Omelete de forno	R\$ 0,67	1	R\$ 0,6702
22	Ovo mexido	R\$ 0,56	1	R\$ 0,5624
23	Peixe à milanesa	R\$ 2,17	2	R\$ 4,3432
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 46,7209
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 1,5574



Custo Alimentar - Guarnição				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Espaguete ao sugo	R\$ 0,22	4	R\$ 0,8712
02	Lasanha	R\$ 0,58	1	R\$ 0,5755
03	Parafuso a bolonhesa	R\$ 0,37	3	R\$ 1,1106
04	Abobrinha napolitana	R\$ 0,25	1	R\$ 0,2487
05	Batata chips	R\$ 0,15	1	R\$ 0,1454
06	Batata saute	R\$ 0,18	1	R\$ 0,1834
07	Berinjela a pizzaiolo	R\$ 0,35	1	R\$ 0,3486
08	Cenoura saute	R\$ 0,16	1	R\$ 0,1571
09	Chuchu tropeiro	R\$ 0,25	1	R\$ 0,2480
10	Couve refogada	R\$ 0,20	1	R\$ 0,2026
11	Jardineira de legumes	R\$ 0,40	1	R\$ 0,3952
12	Mandioca ensopada	R\$ 0,12	1	R\$ 0,1174
13	Mandioca frita	R\$ 0,13	1	R\$ 0,1339
14	Moranga com ervilha	R\$ 0,22	1	R\$ 0,2185
15	Mostarda refogada	R\$ 0,11	1	R\$ 0,1147
16	Purê rosado	R\$ 0,18	2	R\$ 0,3642
17	Farofa rica	R\$ 0,48	3	R\$ 1,4345
18	Polenta	R\$ 0,22	2	R\$ 0,4414
19	Virado/Farfafa de ovos	R\$ 0,35	3	R\$ 1,0384
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 8,3491
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,2783



### Custo Alimentar - Salada

Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Acelga	R\$ 0,07	5	R\$ 0,7223
02	Agrião	R\$ 0,18	3	R\$ 1,0971
03	Alface	R\$ 0,08	10	R\$ 1,5944
04	Almeirão	R\$ 0,02	4	R\$ 0,1948
05	Couve	R\$ 0,05	4	R\$ 0,4098
06	Mostarda	R\$ 0,03	3	R\$ 0,2030
01	Beterraba Ralada	R\$ 0,07	3	R\$ 0,4194
02	Cenoura Ralada	R\$ 0,05	3	R\$ 0,2966
03	Tomate	R\$ 0,15	5	R\$ 1,4520
04	Vinagrete	R\$ 0,12	2	R\$ 0,4984
05	Salpicão	R\$ 0,50	1	R\$ 0,5007
06	Laranja	R\$ 0,07	1	R\$ 0,1463
07	Melancia	R\$ 0,10	1	R\$ 0,1914
08	Abobrinha	R\$ 0,04	2	R\$ 0,1681
09	Batata	R\$ 0,03	3	R\$ 0,2052
10	Cenoura	R\$ 0,05	2	R\$ 0,1825
11	Chuchu	R\$ 0,04	1	R\$ 0,0737
12	Couve-flor	R\$ 0,09	1	R\$ 0,1713
13	Rabanete	R\$ 0,12	2	R\$ 0,4953
14	Milho verde	R\$ 0,20	1	R\$ 0,4086
15	Ervilha	R\$ 0,22	1	R\$ 0,4302
16	Vagem	R\$ 0,17	1	R\$ 0,3449
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 10,2059
Folhoso, Legume, Fruta e Compota				R\$ 0,3402
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,3402



Custo Alimentar - Arroz				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Arroz simples	R\$ 0,29	26	R\$ 7,6526
02	Arroz composto	R\$ 0,88	4	R\$ 3,5197
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 11,1723
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,3724

Custo Alimentar - Feijão				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Feijão simples	R\$ 0,25	27	R\$ 6,8348
02	Tutu de feijão	R\$ 0,39	1	R\$ 0,3867
03	Feijão tropeiro	R\$ 0,49	1	R\$ 0,4943
04	Feijão preto composto	R\$ 0,53	1	R\$ 0,5273
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 8,2432
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,2748

Custo Alimentar - Sobremesa				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Banana	R\$ 0,08	3	R\$ 0,2415
02	Laranja	R\$ 0,09	2	R\$ 0,1818
03	Maçã	R\$ 0,20	2	R\$ 0,3904
04	Mamão	R\$ 0,20	1	R\$ 0,2016
05	Melancia	R\$ 0,16	1	R\$ 0,1646
06	Cremes	R\$ 0,19	2	R\$ 0,3813
07	Gelatinas	R\$ 0,16	3	R\$ 0,4671
08	Doces	R\$ 0,15	16	R\$ 2,3456
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 4,3739
Custo Total Estimado (Per capita)				R\$ 0,1458



### Custo Alimentar - Desjejum

Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Pão com margarina	R\$ 0,4092	30	R\$ 12,2760
02	Café	R\$ 0,0555	30	R\$ 1,6647
03	Leite	R\$ 0,3120	30	R\$ 9,3600
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 23,3007
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,7767

### Custo Alimentar - Lanche da Tarde - Funcionários

Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Pão com Margarina	R\$ 0,41	17	R\$ 6,96
02	Bolo	R\$ 0,26	4	R\$ 1,04
03	Pão com Apresuntado	R\$ 0,53	4	R\$ 2,14
04	Pão com Mussarela	R\$ 0,62	4	R\$ 2,46
<b>05</b>	<b>Fruta</b>	*	<b>29</b>	<b>R\$ 3,60</b>
06	Suco concentrado	R\$ 0,17	29	R\$ 4,79
07	Cachorro quente	R\$ 0,63	1	R\$ 0,63
08	Refrigerante	R\$ 0,60	1	R\$ 0,60
09	Bolo aniversario	R\$ 0,31	1	R\$ 0,31
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 22,52
Custo Total Estimado (Per capita)				R\$ 0,75

\* Resultado do somatório das frutas e suas incidências

### Custo Alimentar - Fruta Lanche da Tarde Funcionários

Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Banana	R\$ 0,08	11	R\$ 0,8855
02	Laranja	R\$ 0,09	7	R\$ 0,6363
03	Maçã	R\$ 0,20	5	R\$ 0,9760
04	Mamão	R\$ 0,20	3	R\$ 0,6048
05	Melancia	R\$ 0,16	3	R\$ 0,4939
Custo Total Estimado (Mensal)		29	R\$	<b>3,5965</b>



### Custo Alimentar - Lanche da Tarde - Adolescentes

Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Pão com Margarina	R\$ 0,41	17	R\$ 6,96
02	Bolo	R\$ 0,26	4	R\$ 1,04
03	Pão com Apresuntado	R\$ 0,53	4	R\$ 2,14
04	Pão com Mussarela	R\$ 0,62	4	R\$ 2,46
05	Suco concentrado	R\$ 0,17	29	R\$ 4,79
06	Cachorro quente	R\$ 0,63	1	R\$ 0,63
07	Refrigerante	R\$ 0,60	1	R\$ 0,60
08	Bolo aniversario	R\$ 0,31	1	R\$ 0,31
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 18,92
Custo Total Estimado (Per capita)				R\$ 0,63

### Custo Alimentar - Fruta Colação

Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Banana	R\$ 0,08	12	R\$ 0,9660
02	Laranja	R\$ 0,09	7	R\$ 0,6363
03	Maçã	R\$ 0,20	5	R\$ 0,9760
04	Mamão	R\$ 0,20	3	R\$ 0,6048
05	Melancia	R\$ 0,16	3	R\$ 0,4939
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 3,6770
Custo Total Estimado (Per capita)				R\$ 0,1226

### Custo Alimentar - Suco

Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Suco Concentrado	R\$ 0,17	30	R\$ 4,95
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 4,95
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,17



## Custo Alimentar - Lanche Noturno

Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Pão com margarina	R\$ 0,41	30	R\$ 12,28
02	Leite com achocolatado	R\$ 0,54	30	R\$ 16,21
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 28,49
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,95

## PLANILHA DE DESCARTÁVEIS

Descartáveis	Preço					
marmitex 5 ou 7	0,16					
marmitex 8	0,20					
marmitex 5 ou 7(sobremesa fruta)	0,16	Marmitex custa 0,16 x 0,067(2 vezes fruta que necessita do marmitex/30)= 0,011				
Pote doce (sobremesa creme)	0,14	Marmitex custa 0,14 x 0,17(5 vezes creme que necessita do marmitex/30)=0,024				
marmitex 5 ou 7 (fruta colação/lanche da tarde)	0,16	Marmitex custa 0,16 x 0,2(6 vezes fruta que necessita do marmitex/30)=0,032				
Saquinho pão	0,01					
Embalagem Plástica	0,39					

## PLANILHA DE MÃO DE OBRA

Quantidade de serviço
296,73

Custos referentes à Mão de Obra					
Cargo	Quantidade	Salário	Soma Salários	Encargos	Salários + Encargos
Nutricionista - carga horária: 20 horas	1	R\$ 1.076,75	R\$ 1.076,75	R\$ 1.615,13	R\$ 2.691,88
Cozinheiro	2	R\$ 1.504,98	R\$ 3.009,96	R\$ 4.514,94	R\$ 7.524,90
Auxiliar de cozinha	4	R\$ 980,00	R\$ 3.920,00	R\$ 5.880,00	R\$ 9.800,00
Total Geral do Mês	7	R\$ 7.122,74	R\$ 8.006,71	R\$ 12.010,07	R\$ 20.016,78

Custos referentes a Uniformes	
Coeficiente (% sobre o salário)	Total
0,10%	R\$ 0,003629
1,05%	R\$ 0,106510
0,89%	R\$ 0,117575

Total Salários por Mês	R\$ 20.016,78
Total Salários por Dia	R\$ 667,23
Total Salários por Pessoa por Dia	R\$ 2.248,6066
Total Salários por Pessoa por Dia	R\$ 5.171,7953

Total Uniformes por dia	R\$ 0,227714
Total Uniformes por dia	R\$ 0,523743



**Tabela de aplicação de (n) minutos de acordo com o número de refeições diárias servidas:**

Número de Refeições	<300	300 a 500	500 a 700	700 a 1000	1000 a 1300	1300 a 2500	2500 ou mais
Minutos (n)	15'	15'-14'	14'-13'	13'-10'	10'-9'	9'-8'	7'

**Para o cálculo de quantitativo de mão de obra, foi adotada a seguinte fórmula:**

Nº total de refeições servidas x n minutos = quantitativo de mão de obra

Jornada diária de trabalho x 60 minutos

**Fonte: Gandra, Y, R & Gambardella, A. M. D. - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – USP – 1983.**

A quantidade de nutricionistas na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é baseada na Resolução CFN nº 380/2015, que estabelece o número de nutricionistas de acordo com a quantidade de refeições fornecidas.

**PLANILHA DE MEMÓRIA DE CÁLCULO**

**CUSTOS AGREGADOS**

Quantidade de Serviço
296,73

Custos percentuais	
Classificação do gasto	Percentual sobre insumos
Descartáveis para preparo	0,28%
Material de limpeza	6,00%
Área Física - Aluguel	0,00%
Equipamentos	3,59%
Utensílios	0,55%
Controle de pragas	0,11%
Análise Microbiológica	0,12%
Despesas com transportes	0,00%

Custos diários não divisíveis			
Classificação do gasto	Quantidade	Custo unitário	Custo diário
Mão de obra	Variável	Variável	R\$ 5.171,795
Uniformes e EPI	Variável	Variável	R\$ 0,523743
Água e esgoto (litros)	0,398725		R\$ 0,398700
Energia elétrica ( kW dia)	130	0,58308	R\$ 0,255454
Gás (Kg)	0,075	4,62	R\$ 0,346500



## CUSTO DIÁRIO CONSOLIDADO DESJEJUM

Insumos		
Gênero		Custo
Pão com Margarina		R\$ 0,41
Café		R\$ 0,06
Leite Homogeneizado		R\$ 0,31
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,77670000</b>
<b>Total estimado - desconto 15% (atacado/varejo):</b>		<b>R\$ 0,66019500</b>

Descartáveis		
Saquinho pão		R\$ 0,01000000
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,01000000</b>

Custos paralelos percentuais		
Tipo de gasto	Percentual	Gasto (% do total)
Descartáveis para preparo	0,28%	R\$ 0,00184855
Material de limpeza	6,00%	R\$ 0,03961170
Área Física	0,00%	R\$ 0,00000000
Equipamentos	3,59%	R\$ 0,02370100
Utensílios	0,55%	R\$ 0,00363107
Controle de pragas	0,11%	R\$ 0,00072621
Análise Microbiológica	0,12%	R\$ 0,00079223
Despesas com transportes	0,00%	R\$ 0,00000000
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,07031077</b>

Custos paralelos não divisíveis		
Cálculo: valor previsto * valor insumos refeição / total insumos dia		
Classificação do custo	Valor diário	Valor nesta refeição
Água e esgoto(25 litros- 0,025m3)	R\$ 0,3987000	R\$ 0,0359609
Energia elétrica ( kW dia)	R\$ 0,2554537	R\$ 0,0230408
Gás (Kg)	R\$ 0,3465000	R\$ 0,0312527
Mão de obra	R\$ 5,1717953	R\$ 0,4664724
Uniformes e EPI	R\$ 0,5237428	R\$ 0,0472392
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,6039660</b>

Subtotal	Percentual	R\$ 1,3444717
Custos indiretos	5,81%	R\$ 0,0781138
Lucro	7,20%	R\$ 0,1024262
<b>Custo total antes dos impostos</b>	<b>Aliquota</b>	<b>R\$ 1,5250117</b>
PIS	0,65%	R\$ 0,0112707
COFINS	3,00%	R\$ 0,0520186
ICMS	8,40%	R\$ 0,1456521
<b>TOTAL com ICMS</b>		<b>R\$ 1,7339530</b>
<b>TOTAL com desconto de ICMS</b>		<b>R\$ 1,5883010</b>



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

## CUSTO DIÁRIO CONSOLIDADO COLAÇÃO

Descartáveis		
Marmitex 5 ou 7 (fruta colação)		R\$ 0,03200000
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,03200000</b>

Custos paralelos percentuais			
Tipo de gasto	Percentual	Gasto (% do total)	
Descartáveis para preparo	0,28%	R\$ 0,00029179	
Material de limpeza	6,00%	R\$ 0,00625260	
Área Física	0,00%	R\$ 0,00000000	
Equipamentos	3,59%	R\$ 0,00374114	
Utensílios	0,55%	R\$ 0,00057316	
Controle de pragas	0,11%	R\$ 0,00011463	
Análise Microbiológica	0,12%	R\$ 0,00012505	
Despesas com transportes	0,00%	R\$ 0,00000000	
<b>Total estimado Per capita / dia</b>			<b>R\$ 0,01109837</b>

Custos paralelos não divisíveis		
Cálculo: valor previsto * valor insumos refeição / total insumos dia		
Classificação do custo	Valor diário	Valor nesta refeição
Água e esgoto(25 litros- 0,025m3)	R\$ 0,3987000	R\$ 0,0056763
Energia elétrica ( kW dia)	R\$ 0,2554537	R\$ 0,0036369
Gás (Kg)	R\$ 0,3465000	R\$ 0,0049332
Mão de obra	R\$ 5,1717953	R\$ 0,0736314
Uniformes e EPI	R\$ 0,5237428	R\$ 0,0074566
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,0953344</b>

<b>Subtotal</b>	<b>Percentual</b>	<b>R\$ 0,2426428</b>
Custos indiretos	5,81%	R\$ 0,0140975
Lucro	7,20%	R\$ 0,0184853
<b>Custo total antes dos impostos</b>	<b>Aliquota</b>	<b>R\$ 0,2752256</b>
PIS	0,65%	R\$ 0,0020341
COFINS	3,00%	R\$ 0,0093880
ICMS	8,40%	R\$ 0,0262865
<b>TOTAL com ICMS</b>		<b>R\$ 0,3129342</b>
<b>TOTAL com desconto de ICMS</b>		<b>R\$ 0,2866477</b>



## CUSTO DIÁRIO CONSOLIDADO ALMOÇO

Insumos		
Gênero		Preço Total R\$ Incidente
Prato Principal		R\$ 1,55740000
Salada		R\$ 0,34020000
Guarnição		R\$ 0,27830000
Arroz		R\$ 0,37240000
Feijão		R\$ 0,27480000
Sobremesa		R\$ 0,14580000
Bebida (suco)		R\$ 0,17000000
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 3,13890000</b>
<b>Total estimado - desconto 15% (atacado/varejo):</b>		<b>R\$ 2,66806500</b>

Descartáveis		
Marmitex 5 ou 7 (salada almoço)		R\$ 0,16000000
Marmitex 8		R\$ 0,20000000
Pote de doce		R\$ 0,02400000
Marmitex 5 ou 7 (sobremesa fruta)		R\$ 0,01100000
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,39500000</b>

Custos paralelos percentuais		
Tipo de gasto	Percentual	Gasto (% do total)
Descartáveis para preparo	0,28%	R\$ 0,00747058
Material de limpeza	6,00%	R\$ 0,16008390
Área Física	0,00%	R\$ 0,00000000
Equipamentos	3,59%	R\$ 0,09578353
Utensílios	0,55%	R\$ 0,01467436
Controle de pragas	0,11%	R\$ 0,00293487
Análise Microbiológica	0,12%	R\$ 0,00320168
Despesas com transportes	0,00%	R\$ 0,00000000
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,28414892</b>

Custos paralelos não divisíveis		
Cálculo: valor previsto * valor insumos refeição / total insumos dia		
Classificação do custo	Valor diário	Valor nesta refeição
Água e esgoto(25 litros- 0,025m3)	R\$ 0,3987000	R\$ 0,1453299
Energia elétrica ( kW dia)	R\$ 0,2554537	R\$ 0,0931153
Gás (Kg)	R\$ 0,3465000	R\$ 0,1263025
Mão de obra	R\$ 5,1717953	R\$ 1,8851681
Uniformes e EPI	R\$ 0,5237428	R\$ 0,1909092
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 2,4408250</b>

Subtotal	Percentual	R\$ 5,7880389
Custos indiretos	5,81%	R\$ 0,3362851
Lucro	7,20%	R\$ 0,4409513
<b>Custo total antes dos impostos</b>	<b>Aliquota</b>	<b>R\$ 6,5652753</b>
PIS	0,65%	R\$ 0,0485211
COFINS	3,00%	R\$ 0,2239434
ICMS	8,40%	R\$ 0,6270416
<b>TOTAL com ICMS</b>		<b>R\$ 7,4647815</b>
<b>TOTAL com desconto de ICMS</b>		<b>R\$ 6,8377398</b>



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

# CUSTO DIÁRIO CONSOLIDADO LANCHE DA TARDE ADOLESCENTES

Descartáveis		
Saquinho pão e bolo		R\$ 0,01000000
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,01000000</b>

Custos paralelos percentuais		
Tipo de gasto	Percentual	Gasto (% do total)
Descartáveis para preparo	0,28%	R\$ 0,00149940
Material de limpeza	6,00%	R\$ 0,03213000
Área Física	0,00%	R\$ 0,00000000
Equipamentos	3,59%	R\$ 0,01922445
Utensílios	0,55%	R\$ 0,00294525
Controle de pragas	0,11%	R\$ 0,00058905
Análise Microbiológica	0,12%	R\$ 0,00064260
Despesas com transportes	0,00%	R\$ 0,00000000
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,05703075</b>

Custos paralelos não divisíveis		
Cálculo: valor previsto * valor insumos refeição / total insumos dia		
Classificação do custo	Valor diário	Valor nesta refeição
Água e esgoto(25 litros- 0,025m3)	R\$ 0,3987000	R\$ 0,0291688
Energia elétrica ( kW dia)	R\$ 0,2554537	R\$ 0,0186889
Gás (Kg)	R\$ 0,3465000	R\$ 0,0253498
Mão de obra	R\$ 5,1717953	R\$ 0,3783669
Uniformes e EPI	R\$ 0,5237428	R\$ 0,0383169
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,4898913</b>

<b>Subtotal</b>	<b>Percentual</b>	<b>R\$ 1,092420</b>
Custos indiretos	5,81%	R\$ 0,0634697
Lucro	7,20%	R\$ 0,0832242
<b>Custo total antes dos impostos</b>	<b>Aliquota</b>	<b>R\$ 1,2391160</b>
PIS	0,65%	R\$ 0,0091578
COFINS	3,00%	R\$ 0,0422666
ICMS	8,40%	R\$ 0,1183465
<b>TOTAL com ICMS</b>		<b>R\$ 1,4088868</b>
<b>TOTAL com desconto de ICMS</b>		<b>R\$ 1,2905403</b>



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

# CUSTO DIÁRIO CONSOLIDADO LANCHE DA TARDE SERVIDORES

Descartáveis		
Saquinho pão e bolo		R\$ 0,0100000
Marmitex 5 ou 7 (fruta lanche da tarde)		R\$ 0,0320000
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,0420000</b>

Custos paralelos percentuais		
Tipo de gasto	Percentual	Gasto (% do total)
Descartáveis para preparo	0,28%	R\$ 0,00149940
Material de limpeza	6,00%	R\$ 0,03213000
Área Física	0,00%	R\$ 0,00000000
Equipamentos	3,59%	R\$ 0,01922445
Utensílios	0,55%	R\$ 0,00294525
Controle de pragas	0,11%	R\$ 0,00058905
Análise Microbiológica	0,12%	R\$ 0,00064260
Despesas com transportes	0,00%	R\$ 0,00000000
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,05703075</b>

Custos paralelos não divisíveis		
Cálculo: valor previsto * valor insumos refeição / total insumos dia		
Classificação do custo	Valor diário	Valor nesta refeição
Água e esgoto(25 litros - 0,025m3)	R\$ 0,3987000	R\$ 0,0291688
Energia elétrica ( kW dia)	R\$ 0,2554537	R\$ 0,0186889
Gás (Kg)	R\$ 0,3465000	R\$ 0,0253498
Mão de obra	R\$ 5,1717953	R\$ 0,3783669
Uniformes e EPI	R\$ 0,5237428	R\$ 0,0383169
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,4898913</b>

<b>Subtotal</b>	<b>Percentual</b>	<b>R\$ 1,2264220</b>
Custos indiretos	5,81%	R\$ 0,0712551
Lucro	7,20%	R\$ 0,0934328
<b>Custo total antes dos impostos</b>	<b>Aliquota</b>	<b>R\$ 1,3911099</b>
PIS	0,65%	R\$ 0,0102811
COFINS	3,00%	R\$ 0,0474512
ICMS	8,40%	R\$ 0,1328633
<b>TOTAL com ICMS</b>		<b>R\$ 1,5817054</b>
<b>TOTAL com desconto de ICMS</b>		<b>R\$ 1,4488422</b>



## CUSTO DIÁRIO CONSOLIDADO JANTAR

Insumos		
Gênero		Preço Total R\$ Incidente
Prato Principal		R\$ 1.55740000
Salada		R\$ 0,34020000
Guarnição		R\$ 0,27830000
Arroz		R\$ 0,37240000
Feijão		R\$ 0,27480000
Bebida (suco)		R\$ 0,17000000
	<b>Total estimado Per capita / dia</b>	<b>R\$ 2,99310000</b>
	<b>Total estimado - desconto 15% (atacado/varejo):</b>	<b>R\$ 2,54413500</b>

Descartáveis		
Marmita 5 ou 7 (salada)		R\$ 0,16000000
Marmitex 8		R\$ 0,20000000
	<b>Total estimado Per capita / dia</b>	<b>R\$ 0,36000000</b>

Custos paralelos percentuais		
Tipo de gasto	Percentual	Gasto (% do total)
Descartáveis para preparo	0,28%	R\$ 0,00712358
Material de limpeza	6,00%	R\$ 0,15264810
Área Física	0,00%	R\$ 0,00000000
Equipamentos	3,59%	R\$ 0,09133445
Utensílios	0,55%	R\$ 0,01399274
Controle de pragas	0,11%	R\$ 0,00279855
Análise Microbiológica	0,12%	R\$ 0,00305296
Despesas com transportes	0,00%	R\$ 0,00000000
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,27095038</b>

Custos paralelos não divisíveis		
Cálculo: valor previsto * valor insumos refeição / total insumos dia		
Classificação do custo	Valor diário	Valor nesta refeição
Água e esgoto(25 litros - 0,025m3)	R\$ 0,3987000	R\$ 0,1385794
Energia elétrica ( kW dia)	R\$ 0,2554537	R\$ 0,0887901
Gás (Kg)	R\$ 0,3465000	R\$ 0,1204358
Mão de obra	R\$ 5,1717953	R\$ 1,7976032
Uniformes e EPI	R\$ 0,5237428	R\$ 0,1820416
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 2,3274502</b>

Subtotal	Percentual	R\$ 5,5025355
Custos indiretos	5,81%	R\$ 0,3196973
Lucro	7,20%	R\$ 0,4192008
<b>Custo total antes dos impostos</b>	<b>Aliquota</b>	<b>R\$ 6,2414336</b>
PIS	0,65%	R\$ 0,0461277
COFINS	3,00%	R\$ 0,2128971
ICMS	8,40%	R\$ 0,5961119
<b>TOTAL com ICMS</b>		<b>R\$ 7,0965703</b>
<b>TOTAL com desconto de ICMS</b>		<b>R\$ 6,5004584</b>



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
SUBSECRETARIA DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

## CUSTO DIÁRIO CONSOLIDADO LANCHE NOTURNO

Descartáveis		
Saquinho pão		R\$ 0,01000000
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,01000000</b>

Custos paralelos percentuais		
Tipo de gasto	Percentual	Gasto (% do total)
Descartáveis para preparo	0,28%	R\$ 0,00226100
Material de limpeza	6,00%	R\$ 0,04845000
Área Física	0,00%	R\$ 0,00000000
Equipamentos	3,59%	R\$ 0,02898925
Utensílios	0,55%	R\$ 0,00444125
Controle de pragas	0,11%	R\$ 0,00088825
Análise Microbiológica	0,12%	R\$ 0,00096900
Despesas com transportes	0,00%	R\$ 0,00000000
<b>Total estimado Per capita / dia</b>		<b>R\$ 0,08599875</b>

Custos paralelos não divisíveis			
Cálculo: valor previsto * valor insumos refeição / total insumos dia	Classificação do custo	Valor diário	Valor nesta refeição
Água e esgoto(25 litros- 0,025m3)	R\$ 0,3987000	R\$ 0,0439846	
Energia elétrica ( kW dia)	R\$ 0,2554537	R\$ 0,0281817	
Gás (Kg)	R\$ 0,3465000	R\$ 0,0382259	
Mão de obra	R\$ 5,1717953	R\$ 0,5705533	
Uniformes e EPI	R\$ 0,5237428	R\$ 0,0577794	
<b>Total estimado Per capita / dia</b>			<b>R\$ 0,7387249</b>

<b>Subtotal</b>	<b>Percentual</b>	<b>R\$ 1,6422237</b>
Custos indiretos	5,81%	R\$ 0,0954132
Lucro	7,20%	R\$ 0,1251099
<b>Custo total antes dos impostos</b>	<b>Aliquota</b>	<b>R\$ 1,8627468</b>
PIS	0,65%	R\$ 0,0137667
COFINS	3,00%	R\$ 0,0635388
ICMS	8,40%	R\$ 0,1779087
<b>TOTAL com ICMS</b>		<b>R\$ 2,1179611</b>
<b>TOTAL com desconto de ICMS</b>		<b>R\$ 1,9400523</b>



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA  
DIRETORIA DE GESTÃO OPERACIONAL

Memorando/SESP/DGO/nº 374/2018

Belo Horizonte, 06 de abril de 2018.

**Relatório de Conclusão de Planilha para Formação de Preço**

Considerando a possibilidade de obtenção de preços mais vantajosos na licitação, em especial na modalidade de pregão e, ainda no sentido de assegurar os princípios que regem a licitação, com realce para o princípio constitucional da isonomia e os princípios básicos da imparcialidade, da igualdade, da publicidade, da vinculação ao instrumento convocatório na licitação e julgamento objetivo e aqueles afetos a modalidade de pregão, estamos apresentando, em anexo (0516983), o valor global dos custos estimados, que servirão como base para o procedimento licitatório de alimentação, tendo em vista, a cotação de preços mercadológico.

Os estabelecimentos consultados para a formação das planilhas de preços estimados são: Portal de Compras, Mercado Mineiro, Frigorífico Serradão, Frigorífico Alvorada, Distribuidora Irmãos Fonseca, Distribuidora Bahiana, Diminas, DHF Distribuidora, Comercial Paizão Hort Fruti, Verduras GJ, Divina Gula, Linhares, Pachá Alimentos, Hort Frut Espigão, Hort Fort, Extra, Pão de Açúcar, Nova Safra, Padaria Super Pão, Marte Clear, MB Embalagens e Preço do Gás. Portanto, o preço final de venda estimado encontra-se em conformidade com o mercado.

Segue, em anexo (0516950) a descrição detalhada do método utilizado pela SESP para a formação do preço de referência, com fulcro no Caderno de Aquisição e Contratação de Serviços para fornecimento de refeições, e os preços pesquisados.

As pesquisas de preços, realizada pelo Núcleo de Nutrição da Diretoria Operacional da SESP, encontram-se disponíveis no setor, para visualização, consulta e subsidiar a instrução dos processos licitatórios e/ou renovação de contratos.

Atenciosamente,

Cláudia Maria Gonçalves Meira  
Nutricionista – Diretoria de Gestão Operacional



Documento assinado eletronicamente por **Claudia Maria Gonçalves Meira, Servidora**, em 06/04/2018, às 11:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0517039** e o código CRC **2085C984**.

Diretoria de Gestão Operacional - Secretaria de Estado de Segurança Pública - Rodovia Papa João Paulo II, 3777 - Bairro Serra Verde - CEP 31630-900 - Belo Horizonte - MG

---

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 1690.01.0010111/2018-02

SEI nº 0517039