



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SESP SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Núcleo de Licitações da SESP

EDITAL Nº 06/2018

Processo SEI nº 1690.01.0002314/2018-31

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2018

TIPO: MENOR PREÇO

OBJETO: Fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, à Unidade Socioeducativa (US): Centro de Internação Provisória de Patos de Minas, 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 DESTES RECIBO E O SEU ENCAMINHAMENTO ATRAVÉS DO E-MAIL LICITACAOSESP@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, para contratação de serviços de fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, à Unidade Socioeducativa (US): Centro de Internação Provisória de Patos de Minas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas-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/JUCEMG n.º 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 pela Pregoeira Francielle de Souza Florido 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 da pregoeira indicado no item anterior, atuará como seu substituto a pregoeira Ana Carolina Nascimento Souza, 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 27 de março de 2018, às 10:00 hs, ou seja, prazo não inferior a oito dias úteis, contados da publicação do aviso no diário oficial.

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.

2. DO OBJETO

2.1. Fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, à Unidade Socioeducativa (US): Centro de Internação Provisória de Patos de Minas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas-sanitárias adequadas. As refeições deverão ser destinadas a adolescentes e servidores públicos a serviço na Unidade, 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. 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.

2.3. Deverá ser garantido transporte compatível para o deslocamento das refeições, de acordo com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

2.4. 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 a Pregoeira até 2 (dois) dias úteis antes da data marcada para abertura da licitação.

3.2. Os pedidos de esclarecimento deverão ser encaminhados a Pregoeira, por escrito, por meio do e-mail licitacaoesp@defesasocial.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 pela Pregoeira, por escrito, por meio de e-mail àqueles que enviarem 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 a Pregoeira decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte) horas.

3.3.1. O interessado deverá apresentar instrumento de impugnação dirigido a Pregoeira preferencialmente no e-mail licitacaoesp@defesasocial.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 da Pregoeira.

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 pela Pregoeira 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. 3º 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 o que nelas exerçam funções remuneradas, conforme art. 54, II, "a", c/c art. 29, IX, ambos da Constituição da República.

4.5.8. Estiverem incluídas em uma das situações previstas no art.9º da Lei Federal nº 8.666/93.

4.5.9. Encontrarem-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 comportem 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 descaracteriza 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, 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 de aplicação de penalidades.

5.3. Informações complementares a respeito do credenciamento serão obtidas no site www.compras.mg.gov.br ou pela Central de Atendimento aos Fornecedores, via e-mail, 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 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 trabalhista 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 ofereçam 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 contemplem 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 a Pregoeira, 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 e 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 SESSÃO DO PREGÃO E DO JULGAMENTO

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

7.1.1. 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.

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

7.1.3. DOS LANCES:

7.1.4. A Pregoeira 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.

7.1.5. 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.

7.1.6. 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.

7.1.7. 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.

- 7.1.8. 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.
- 7.1.9. O proponente não poderá desistir de lance ofertado, salvo comprovação de justificativa plausível a ser analisada pela pregoeira durante a sessão de lances.
- 7.1.10. Caso o proponente não realize lances, será considerado o valor da proposta comercial apresentada para efeito da classificação final.
- 7.1.11. Em caso de desconexão com a Pregoeira no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico permanecerá acessível aos licitantes para a recepção dos lances. A Pregoeira, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 7.1.11.1. 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.
- 7.1.12. 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, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.1.13. 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.
- 7.1.14. 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.

7.2. DO JULGAMENTO

- 7.2.1. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO GLOBAL OFERTADO, obtido de acordo com o Anexo I.
- 7.2.2. 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:
- 7.2.2.1. 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;
- 7.2.2.2. 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;
- 7.2.3. Encerrada a etapa de lances, a Pregoeira examinará a aceitabilidade da melhor oferta quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 7.2.3.1. Caso não sejam realizados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado da contratação.
- 7.2.4. 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.
- 7.2.5. O menor preço global da proposta será composto pelo somatório dos preços unitários de cada item relacionado no lote.
- 7.2.6. Encerrada a etapa de lances e examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço ofertado, a pregoeira 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.
- 7.2.7. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Certificado de Registro Cadastral (CRC), ou que estiverem vencidos, e a proposta comercial definitiva deverão ser apresentados via e-mail licitacoes@defesasocial.mg.gov.br, no prazo de 2 (dois) dias, após solicitação da pregoeira no sistema eletrônico, fazendo prova plena destes se não lhes for impugnada a exatidão.
- 7.2.7.1. Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender às exigências fixadas neste Edital ou apresentar preços manifestamente inexequíveis.
- 7.2.8. Caso a pregoeira entenda que o preço seja inexequível, deverá estabelecer prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.
- 7.2.8.1. 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;
- 7.2.8.2. Verificada a inexequibilidade do preço, a Pregoeira poderá convocar os licitantes detentores das ofertas imediatamente superiores, na ordem de classificação, para apresentação da documentação e proposta comercial.
- 7.2.8.3. 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.
- 7.2.9. A pregoeira 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.
- 7.2.9.1. Realizado novo lance, nos termos do subitem anterior, a Pregoeira examinará a aceitabilidade deste, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 7.2.9.2. 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.
- 7.2.9.3. Se a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte não apresentar proposta de preços ou não atender às exigências de habilitação, a Pregoeira 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.
- 7.2.9.4. 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.
- 7.2.9.5. 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.
- 7.2.9.6. O disposto neste item somente se aplicará quando a melhor oferta válida não tiver sido apresentada por Microempresa ou por Empresa de Pequeno Porte.
- 7.2.10. Após a aplicação do critério de desempate, se houver, a Pregoeira, via ‘chat’, deverá negociar com o autor da melhor oferta com vistas à redução do preço.

8. DA HABILITAÇÃO

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

8.1. REGULARIDADE JURÍDICA:

- 8.1.1. Documento de identificação, com foto, do responsável pelas assinaturas das propostas comerciais, das declarações constantes no Anexo II deste Edital e do contrato.
- 8.1.1.1. Se for o caso, apresentar procuração conferindo poderes ao(s) responsável(s) pela empresa para praticar atos junto à Administração Pública.
- 8.1.2. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- 8.1.3. 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;
- 8.1.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- 8.1.5. 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; ou para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

8.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

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

- 8.2.2. 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;
- 8.2.3. Prova de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante e perante a Fazenda Estadual de MG;
- 8.2.3.1. 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.
- 8.2.3.2. 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.
- 8.2.4. Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- 8.2.5. 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;
- 8.2.6. 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.
- 8.2.7. 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.
- 8.2.7.1. 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.
- 8.2.7.2. A não regularização da documentação, no prazo deste item implicará a decadência do direito à contratação.

8.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- 8.3.1. 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;
- 8.3.2. 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).
- 8.3.2.1. 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.
- 8.3.3. 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.
- 8.3.4. 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, deverão apresentar a ECD para os fins previstos no item 9.3.2 do edital.
- 8.3.5. 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.
- 8.3.6. 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:

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

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

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

- 8.3.7. 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.

8.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 8.4.1. 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](#).
- 8.4.2. 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.
- 8.4.3. O licitante deve disponibilizar, quando solicitado pela pregoeira, 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.
- 8.4.4. Demais documentos exigidos no Anexo I para cada item do objeto, quando ali discriminado.
- 8.4.5. Registro ou inscrição válido e atualizado na entidade profissional competente.
- 8.4.6. 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.
- 8.4.7. 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.

8.5. DECLARAÇÕES:

- 8.5.1. 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 (dezesesseis) 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.
- 8.5.2. Declaração de que atende plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos para o certame. Conforme modelo contido no Anexo II deste Edital.

8.6. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:

- 8.6.1. 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.
- 8.6.1.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Certificado de Registro Cadastral (CRC), ou que estiverem vencidos, deverão ser encaminhados a pregoeira, via e-mail, licitacaosp@defesasocial.mg.gov.br, no formato PDF, no prazo máximo de 2 (dois) dias.
- 8.6.1.2. 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.

- 8.6.2. 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.
- 8.6.3. 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.
- 8.6.4. Todos os documentos apresentados para a habilitação deverão conter, de forma clara e visível, o nome empresarial, o endereço e o CNPJ do fornecedor.
- 8.6.5. 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.
- 8.6.6. O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante vencedor, sujeitando-o, eventualmente, às punições legais cabíveis.
- 8.6.7. 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.
- 8.6.7.1. A não regularização da documentação, no prazo deste item implicará a inabilitação do licitante vencedor.
- 8.6.7.2. Se houver a necessidade de abertura do prazo para a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte regularizar sua documentação fiscal, a pregoeira 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 para a retomada da sessão de pregão do lote em referência.
- 8.6.8. Também serão analisadas para habilitação as exigências de natureza técnica constantes no Anexo I, parte integrante deste instrumento convocatório.

9. DOS RECURSOS

- 9.1. Declarado o vencedor ou fracassado o lote, o participante do certame terá até 10 (dez) minutos para manifestar, imediata 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.
- 9.1.1. Todos os procedimentos para interposição de recurso, compreendida a manifestação da intenção do licitante durante a sessão pública, e o encaminhamento das razões de 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.
- 9.2. A apresentação de razões de recurso e das contrarrazões, assim como documentos complementares, será efetuada, preferencialmente, para o e-mail licitacoes@defesasocial.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 (dezesete) 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 da Pregoeira.
- 9.3. 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.
- 9.3.1. Para fins de juízo de admissibilidade do recurso, a pregoeira 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.
- 9.4. 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.
- 9.5. Os recursos e contrarrazões de recurso devem ser endereçados a Pregoeira, que poderá:
- 9.5.1. Motivadamente, reconsiderar a decisão;
- 9.5.2. Motivadamente, manter a decisão, encaminhando o recurso para a Autoridade Competente, conforme art. 8º do Decreto nº 44.786/2008.
- 9.6. O recurso contra a decisão da pregoeira terá efeito suspensivo.
- 9.7. 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.

10. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 10.1. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, a pregoeira declarará o licitante vencedor que deverá encaminhar a documentação de habilitação original, ou cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração, 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 (dezesete) horas, classificado como sigiloso e encaminhado aos cuidados da Pregoeira.
- 10.2. 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.
- 10.3. A Pregoeira 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.
- 10.4. 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.
- 10.5. O valor adjudicado será aquele apresentado na proposta comercial definitiva.
- 10.6. 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.
- 10.6.1. Faculta-se a Pregoeira, para fins de verificação da regularidade do desconto lançado na proposta comercial definitiva, diligenciar junto a órgãos técnicos especializados desta Secretaria.

11. DA CONTRATAÇÃO

- 11.1. 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.
- 11.1.1. O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições de habilitação para assinar o termo de contrato ou retirar o instrumento equivalente.
- 11.1.2. 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.
- 11.1.2.1. 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.
- 11.1.2.2. 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.
- 11.2. 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.
- 11.3. 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.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

Fica vedada a subcontratação, não sendo considerada, para tal fim, a manufatura dos pães.

13. DO PAGAMENTO

- 13.1. 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 adimplimento a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pela CONTRATANTE.

- 13.1.1. 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.
- 13.1.2. 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 o Portal Nacional da NF-e.
- 13.1.3. O pagamento da Nota Fiscal fica vinculado à prévia conferência pelo gestor.
- 13.1.4. As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento, considerado válido pela CONTRATANTE.
- 13.1.5. 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.
- 13.2. A CONTRATADA deve garantir a manutenção dos requisitos de habilitação previstos no Edital.
- 13.3. 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 saneamento da empresa e rescisão contratual.
- 13.4. 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.
- 13.5. 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.
- 13.6. 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.
- 14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
- 14.1. 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 manter a proposta; cometer fraude fiscal; comportar-se de modo inidôneo;
- 14.2. 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.
- 14.3. O licitante/adjudicatário que cometer quaisquer das infrações administrativas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 14.3.1. Multa de até 20 % sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 14.3.2. Impedimento de licitar e de contratar com o Estado de Minas Gerais e descadastramento no CAGEF, pelo prazo de até cinco anos.
- 14.4. As sanções serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar 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.
- 14.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.
- 14.6. 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.
- 14.7. 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.
- 14.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.
- 14.9. 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:
- 14.9.1. Advertência por escrito;
- 14.9.2. Multa, conforme os limites máximos estabelecidos pelo Decreto Estadual nº. 45.902/2012;
- 14.9.2.1. 0.3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso;
- 14.9.2.2. 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuem-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;
- 14.9.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a dois anos
- 14.9.4. 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;
- 14.10. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:
- 14.10.1. Não atendimento às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obra prevista em contrato ou instrumento equivalente;
- 14.10.2. Retardamento imotivado de fornecimento de bens, da execução de obra, de serviço ou de suas parcelas;
- 14.10.3. Paralisação do serviço ou de fornecimento de bens, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Estadual;
- 14.10.4. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;
- 14.10.5. Alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;
- 14.10.6. Prestação de serviço de baixa qualidade.
- 14.11. 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
- 14.12. A multa será descontada de pagamentos eventualmente devidos à CONTRATADA.
- 15. DISPOSIÇÕES GERAIS**
- 15.1. Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra e, após encaminhamento da proposta, não serão aceitas alegações de desconhecimento.
- 15.2. 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. 06/2018.
- 15.3. É facultado a Pregoeira 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.
- 15.4. 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.
- 15.5. É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.
- 15.6. 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.
- 15.7. A Pregoeira, 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.
- 15.8. 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.
- 15.9. 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.

15.10. Os interessados poderão examinar ou retirar gratuitamente o presente Edital de Licitação e seus anexos no site 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, nº4.001, 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.

15.11. 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.

15.12. 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.

15.13. Constituem parte integrante deste Edital os Anexos I a IV.

16. DOS ANEXOS

16.1. Integram este Edital, independentemente de transcrição, os seguintes anexos:

- 16.1.1. Anexo I – Termo de Referência. (0360786)
- 16.1.2. Anexo II – Modelos de Declarações.
- 16.1.3. Anexo III – Relatório de conclusão e planilha para formação de preço. (0250561) (0361537)
- 16.1.4. Anexo IV - 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 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, 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 todos os requisitos de habilitação exigidos para participar do Pregão Eletrônico nº 06/2018.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

ANEXO III – RELATÓRIO DE CONCLUSÃO E PLANILHA PARA FORMAÇÃO DE PREÇO

ANEXO IV – MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO PARA FORNECIMENTO CONTÍNUO DE REFEIÇÕES E LANCHES PRONTOS, NA FORMA TRANSPORTADA, À UNIDADE SOCIOEDUCATIVA (US): CENTRO DE INTERNAÇÃO PROVISÓRIA DE PATOS DE MINAS, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS. AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER DESTINADAS A ADOLESCENTES E SERVIDORES PÚBLICOS A SERVIÇO NA UNIDADE, 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 Subsecretária 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 06/2018, modalidade Pregão Eletrônico nº 06/2018, 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 fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, à Unidade Socioeducativa (US): Centro de Internação Provisória de Patos de Minas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão ser destinadas a adolescentes e servidores públicos a serviço na Unidade, 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 Fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, à Unidade Socioeducativa (US): Centro de Internação Provisória de Patos de Minas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão ser destinadas a adolescentes e servidores públicos a serviço na Unidade.

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 contínuo de refeições e lanches, na forma transportada, para o CEIP Patos de Minas, ficando sob inteira responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de equipamentos, e adequações 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 005/2018 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 o 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 irremovíveis durante o período de 12 (doze) meses, a contar da data limite para apresentação da proposta, data essa da abertura da sessão, 27/03/2018, 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, até o quinto 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.** Proceder diariamente o recebimento 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 pelos Diretores da Unidade Socioeducativa e o acompanhamento da gestão do contrato será realizado pelo Diretor de Gestão Operacional da Subsecretaria de Atendimento Socioeducativo, competindo-lhe 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;

b) 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento/serviço não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuíam-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, 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 descadastramento no CAGEF, pelo prazo de até cinco anos.

13.11 As sanções serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar 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.

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

SUBSECRETÁRIO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO

CONTRATADA



Documento assinado eletronicamente por **Marcelo Orrico de Souza, Coordenador de Planejamento, Gestão e Finanças**, em 15/03/2018, às 16:42, 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, informando o código verificador **0404819** e o código CRC **0B57EBE6**.

T

Referência: Processo nº 1690.01.0002314/2018-31

SEI nº 0404819



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. Fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, na forma transportada, à Unidade Socioeducativa (US): **Centro de Internação Provisória de Patos de Minas**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão ser destinadas a adolescentes e servidores públicos a serviço na Unidade.

1.2. 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](#).

1.3. Deverá ser garantido transporte compatível para o deslocamento das refeições, de acordo com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

2. **JUSTIFICATIVA**

2.1. O presente procedimento licitatório decorre da necessidade de contratação de empresa especializada em serviços de alimentação para fornecimento de refeições e lanches, para todos os servidores a serviço e adolescentes na US: **Centro de Internação Provisória de Patos de Minas**, 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. Como os itens licitados são fornecidos por empresas do mesmo ramo de atividade, os benefícios da união do fornecimento de refeições e lanches em lote único vão além de propiciar 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 para o transporte das refeições, a prestação do serviço claramente pode ser otimizada se for realizada por uma mesma empresa, propiciando assim uma redução dos custos e reflexão no preço ofertado. 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. Frise-se que, por se tratarem de estabelecimentos socioeducativos, ambientes que requerem rotinas de segurança específicas 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 às unidades deve ser minorado para preservação deste quesito. Assim, optou-se pelo lote único.

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

5.1. Fica vedada a participação de empresas em consócio 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 no local indicado 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 26 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) no valor 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 18.

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.

7.4.1. As refeições deverão ser servidas indistintamente à direção, servidores e adolescentes da unidade e demais servidores da SESP a serviço na Unidade.

7.5. 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.

7.6. Para alimentação transportada deve-se observar a distância máxima de 30 km entre a unidade de produção e a unidade socioeducativa, salvo autorização expressa e fundamentada do Gestor do Contrato.

7.7. Admite-se carência de 60 dias, do início do fornecimento, para que a empresa fornecedora adote as providências para atender o disposto no item 7.6.

8. FORMA DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES E LANCHES

8.1. **Adolescentes e servidores: refeitório do Centro de Internação Provisória de Patos de Minas.**

8.1.1. As refeições serão transportadas em caixas térmicas e 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 4 (quatro), 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 de Internação Provisória de Patos de Minas.**

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 4 (quatro) 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 4 (quatro), 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.

8.3. **Adolescentes e Servidores: Centro de Internação Provisória Patos de Minas: Na impossibilidade de um espaço físico adequado para a instalação de um balcão térmico para os adolescentes e servidores as refeições serão servidas da seguinte forma:**

8.3.1. 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.

8.3.2. A salada deverá ser servida em embalagens de alumínio descartáveis nº 4 (quatro) ou nº 7 (sete) e transportadas em caixas térmicas, devidamente higienizadas.

8.3.3. 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 4 (quatro), nº 7 (sete) ou pote de plástico descartável e transportadas em caixas térmicas, devidamente higienizadas.

8.3.4. 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, 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 repostado. 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 18.
- 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. TRANSPORTE

- 11.1. O veículo automotor para o transporte de alimentos prontos para o consumo, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos. É proibido manter ou transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo junto a outros alimentos, substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los.
- 11.2. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável. As refeições devem ser colocadas sobre estrados. Devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.
- 11.3. As refeições e lanches deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local(is) definido(s) pelo Contratante. A distribuição ficará sob responsabilidade do Contratante.
- 11.4. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas para o transporte do quantitativo de refeições e lanches estipulados para a unidade socioeducativa.
- 11.4.1. Cumprir o horário de distribuição do fornecimento de alimentação, na quantidade na composição, na incidência e na gramatura constantes no item 18.

12. HIGIENIZAÇÃO

- 12.1. Manutenção de absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.
- 12.2. 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.
- 12.3. Observância do controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, com o devido registro nos órgãos competentes

13. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

- 13.1. As normas de segurança recomendadas pela Secretaria de Estado de Segurança Pública e legislação específica devem ser seguidas, quando do acesso às suas dependências.
- 13.2. 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.

14. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

- 14.1. 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.
- 14.2. 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 4 (quatro), 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-as nas condições higiênicas exigidas, até que se conclua a reforma.

15. **BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS**

15.1. **Uso Racional Da Água**

15.1.1. 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;

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

15.1.3. 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.

15.1.4. 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

15.1.4.1. 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);

15.1.4.2. 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;

15.1.4.3. 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 quantidade 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.

15.2. **Eficiência Energética**

15.2.1. 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.

15.2.2. 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;

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

15.2.4. 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.

15.2.5. 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.

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

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

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

15.2.9. 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;

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

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

15.3. Redução de Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos.

15.3.1. O Nutricionista 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.

15.3.2. 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.

15.3.3. 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;

15.3.4. 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.;

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

15.3.6. 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;

15.3.7. 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;

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

15.3.8.1. 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;

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

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

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

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

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

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

15.4. Programa De Coleta Seletiva De Resíduos Sólidos

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

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

15.5. Materiais Não Recicláveis

15.5.1. 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

15.6. Materiais Recicláveis

15.6.1. 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.

15.7. Produtos Biodegradáveis

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

15.7.2. 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;

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

15.7.4. 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.

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

15.8. Controle de Poluição Sonora

15.8.1. 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.

16. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

16.1. As refeições e lanches deverão ser fornecidos em observância estrita a todas as condições técnicas especificadas, bem como:

16.2. 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.

16.3. As marmitas e/ou potes plásticos devem ser entregues nos local definido pela CONTRATANTE bem fechadas e sem estar reviradas.

16.4. 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.

16.5. A gramatura das refeições e lanches devem estar de acordo com o item 18.

17. PRAZOS DE EXECUÇÃO E LOCAL DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO

17.1. Planilha de cronograma de início de fornecimento

Unidades	Data
Centro de Internação Provisória Patos de Minas	Publicação do Contrato
	Vigência do Contrato: 12 Meses

17.2. Endereço das Unidades Socioeducativas: Avenida Vereador Dr. Joseph Borges de Queiroz, s/nº - bairro Gramado – Patos de Minas/MG.

17.3. Os horários dos fornecimentos deverão ser conforme tabela abaixo, podendo ser acordados de forma diversa com a direção-geral da unidade socioeducativa:

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	06:30
Colação	08:30
Almoço	11:00
Lanche da tarde	14:30
Jantar	17:00
Lanche Noturno	19:30

17.4. Em decorrência da variação diária da população de adolescentes, as quantidades de refeições a serem fornecidas serão solicitadas pela Direção da Unidade Socioeducativa 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 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.

17.5. Em caso de não cumprimento do horário de fornecimento acordado, a CONTRATADA ficará sujeita a sanção administrativa previstas no item 24.

17.6. A Unidades Socioeducativa, na presença do representante da contratada, recusará o recebimento parcial ou total das refeições em caso de não atendimento ao previsto no item 16. Nessa hipótese, a direção da unidade socioeducativa comunicará à Contratada, que terá o prazo de 02 (duas) horas para substituir as refeições recusadas.

18. **COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO: ADOLESCENTES E FUNCIONÁRIOS DO CENTRO DE INTERNAÇÃO PROVISÓRIA DE PATOS DE MINAS.**

18.1. 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
Apresentado	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
Apresentado	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

18.2. Tabela de Gramagens e Incidências

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
	Maça	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
Bebidas	Suco concentrado	29	300 ml
Bolo	Simplex	5	80g
	Fubá		
	Chocolate		
	Coco		

LANCHE DA TARDE (FUNCIONÁRIOS)

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
Grupo do	Pão	24	50 g

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
pão/carboidrato	francês/doce		
Recheio específico para o pão	Margarina	16	10 g
	Queijo	4	15 g
	Apresuntado	4	15 g
Bebidas	Suco concentrado	29	300 ml
Fruta da Época	Banana	11	1 unidade
	Maça	5	1 unidade
	Melancia	3	120 g
	Mamão	3	120 g
	Laranja	7	1 unidade
Bolo	Simplex	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 Socioeducativas 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 pá	Bife	Grelhado/Frito	Acebolado	4	100g
				Pizzaiolo		
				Milanesa		
	Músculo	Cubo/Moída/Isca	Cozido/Refogado	Acebolado	2	

DENOMINAÇÃO	TIPO DE CARNE	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
	Acém					
	Fraldinha	Cubo/Isca	Cozido	Rolê Panela	2	
	Costela	Sem osso	Assada/Cozida	Acebolado	1	
	Chã de fora	Isca/Cubo	Cozido	Acebolado/panela	2	
Carne Suína	Copa Lombo	Bife/isca Cubo	Grelhado/Frito Cozido	Acebolado Acebolado/panela	2	100g
	Pertences para Feijoada (orelha, pé, paio, charque, bacon, carne suína)	Fracionado	Feijoada		1	100g
	Pernil	Picado	Assado	Molho/Acebolado	1	100g
	Aves	Frango: coxa e sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	1
Assado				Acebolado	2	
Filé de Peito		Bife/Isca/Cubo	Grelhado/Frito	Milanesa/Acebolado	2	100g
			Cozido	Strogonoff	2	100g
Ovo		Inteiro	Cozido/Frito	Inteiro	2	100g
				Omelete		
				Panqueca recheada		
				Mexido		
Embutidos	Linguiça		Assado/Frito /Cozido	Acebolado	1	100g
	Hambúrguer			À parmegiana/à pizzaiolo	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
		Almeirão	4	
		Alface (crespa/americana /lisa)	10	
		Mostarda/Agrião/Chicória /Rúcula/Espinafre	6	
Legumes	Ralado Cru	Beterraba	8	40g
		Cenoura		
	Picado Cru	Nabo	5	60g
		Rabanete		
		Tomate		
	Picados Cozidos	Vinagre (tomate, cebola e pimentão)	2	60g
		Abóbora	14	45g
		Abobrinha		
		Baroa		
		Batata		
		Beterraba		
		Brócolis		
		Cenoura		
		Chuchu		
Couve-flor				
Ervilha				
Milho Verde				
Vagem				
Frutas	Descascadas e picadas	Laranja	1	80g
		Melancia		
Compostas		Salpicão	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		
	Sauté	Mandioca / Cenoura / Batata Inglesa / Batata Doce		
	Assada	Batata Inglesa		
	Refogados	Chuchu / Couve / Almeirão / Quiabo / Acelga / Mostarda / Brócolis / Vagem / Taioba		
	À Milanese	Couve-flor / Banana / Berinjela		
	No Vapor	Brócolis / Couve-flor / Vagem		
	Suflê	Chuchu / Couve-flor / Legumes		
	Fritos	Batata Inglesa / Mandioca / Batata Doce / Banana		80g
Farináceos	Angu / Polenta	Ao Molho / À Bolonhesa	2	80g
	Farofa / Virado	Cenoura	2	
		Couve	2	
		Ovos / Banana	2	

ARROZ ALMOÇO / JANTAR

Denominação	Tipo	Preparação	Incidência	Quantidade Coccionada
Arroz	Aguilhina 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

Denominação	Composição	Incidência	Quantidade
	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.

19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

19.1. São obrigações da Contratada durante a prestação de serviços para fornecimento do objeto:

19.1.1. Preparar, produzir e fornecer a alimentação (refeições e lanches) de acordo com a tabela de especificação do item 18, aprovada pela Diretoria de Gestão Operacional – DGO/SESP, para atendimento dos servidores e adolescentes da Unidade e demais servidores da SESP a serviço na Unidade: **Centro de Internação Provisória de Patos de Minas**.

19.1.2. Preparar, produzir e fornecer as refeições e lanches na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da empresa, conforme o objeto desta licitação, e fornecê-lo aos comensais da unidade: **Centro de Internação Provisória de Patos de Minas**, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeições e os respectivos horários previstos nos itens 17 e 18.

19.1.3. Cumprir o horário de fornecimento para a distribuição da alimentação, na quantidade, na composição, na incidência e na gramatura constantes no item 18.

19.1.4. 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 CONTRATADA, independentemente de notificação ou aviso prévio.

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

19.1.6. Adquirir gêneros alimentícios agrícolas (hortifrutigranjeiros) da Unidade Socioeducativa, quando ela os oferecer e se os preços forem compatíveis com os de mercado.

19.1.7. Emitir a Nota Fiscal, de acordo com o espelho fornecido pela unidade socioeducativa, até o quinto dia útil do mês subsequente ao fornecimento de alimentação e encaminhá-la à CONTRATANTE.

19.1.8. 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.

19.1.9. 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, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

19.1.10. 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.

19.1.11. 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 à Unidade: **Centro de Internação Provisória de Patos de Minas**.

19.1.12. Providenciar equipamentos, eletrodomésticos, e todo o material necessário para a plena execução do objeto.

19.1.13. Manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária, bem como ao cumprimento dos requerimentos estabelecidos neste termo.

19.1.14. 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.

19.1.15. Reparar, se houver, danos causados ao patrimônio público durante a execução contratual.

19.1.16. 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.

- 19.1.17. 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.
- 19.1.18. Instalar 1 balança digital, certificada pelo INMETRO, na Unidade Socioeducativa, possibilitando que a CONTRATANTE faça o controle aleatório da gramatura das refeições servidas diariamente.
- 19.1.19. Fornecer, de forma contínua, refeições na forma transportada, entendida como sendo a preparação nas dependências da CONTRATADA, ficando sob inteira responsabilidade da mesma o transporte até os locais determinados pela CONTRATANTE.
- 19.1.20. 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).
- 19.1.21. 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.
- 19.1.22. 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.
- 19.1.23. 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.
- 19.1.24. 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.
- 19.1.25. 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.
- 19.1.26. 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.
- 19.1.27. 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.
- 19.1.28. 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.
- 19.1.29. 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.
- 19.1.30. 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.
- 19.1.31. 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.
- 19.1.32. Responsabilizar-se pelos exames médicos para obtenção dos laudos de saúde.
- 19.1.33. 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.
- 19.1.34. 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.
- 19.1.35. Adequar a Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN à legislação vigente de forma a obter o Alvará Sanitário, documento exigido para os estabelecimentos sujeitos ao licenciamento sanitário.
- 19.1.36. Acompanhar diariamente, por meio do SIGA, os quantitativos das refeições solicitadas pela CONTRATANTE e lançar informações sobre o fornecimento do objeto do contrato.
- 19.1.37. Em caso de não funcionamento do SIGA, as comunicações deverão ser encaminhadas via e-mail.

20. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 20.1. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 20.2. Proceder diariamente o recebimento das refeições previstas no item 19.1.30, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras no almoço e duas amostras no jantar, totalizando 4 (quatro) amostras ao dia, sendo
- 20.2.1. Uma amostra destinada para verificação da gramatura, apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;
- 20.2.2. 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.
- 20.3. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- 20.4. 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:
- 20.4.1. 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.
- 20.4.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
- 20.4.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica.
- 20.4.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.
- 20.5. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:
- 20.5.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
- 20.5.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.
- 20.6. 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.
- 20.7. Proceder à aferição das gramaturas das refeições. Esse procedimento deve ser realizado diariamente, começando pelo registro das preparações das refeições (averiguar se o cardápio do dia está sendo seguido pela CONTRATADA) e em seguida pelas pesagens. Devem ser pesados 20 (vinte) marmitex, recolhendo-os aleatoriamente e de diferentes caixas térmicas.
- 20.7.1. As gramaturas dos marmitex devem ser registradas no SIGA, quando a unidade tiver o citado sistema operando rotineiramente.
- 20.8. A distribuição dos marmitex nos alojamentos deve ser realizada imediatamente após o recebimento.

21. DA HABILITAÇÃO

- 21.1. Para fins de contratação, será exigida do licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital.
- 21.2. **Regularidade Jurídica:**
- 21.2.1. Documento de identificação, com foto, do responsável pelas assinaturas das propostas comerciais, das declarações constantes em anexo do Edital e do contrato.
- 21.2.1.1. Se for o caso, apresentar procuração conferindo poderes ao(s) responsável(s) pela empresa para praticar atos junto à Administração Pública.
- 21.2.2. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- 21.2.3. 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;
- 21.2.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- 21.2.5. 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.
- 21.3. **Regularidade Fiscal e Trabalhista:**
- 21.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ;

21.3.2. 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;

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

21.3.3.1. 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.

21.3.3.2. 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.

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

21.3.5. 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;

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

21.3.7. 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.

21.3.8. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

21.3.8.1. 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;

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

21.4. **Qualificação Econômico-Financeira:**

21.4.1. 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;

21.4.2. 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);

21.4.2.1. 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

21.4.3. 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;

21.4.4. 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;

21.4.5. 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.

21.4.6. 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:

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

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

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

21.4.7. 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.

21.5. **Qualificação Técnica:**

21.5.1. 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](#).

21.5.1.1. 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.

21.5.2. 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 contratada e local em que foram executadas as atividades. Demais documentos exigidos no Edital para cada item do objeto, quando ali discriminado.

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

21.5.4. 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.

21.6. **Declarações:**

21.6.1. Declaração de que o licitante não é declarado inidôneo para licitar e contratar com o Poder Público ou suspenso do direito de licitar ou contratar com a Administração Estadual, conforme modelo contido em anexo do Edital.

21.6.2. 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.

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

21.7. **Disposições Gerais da Habilitação:**

21.7.1. O licitante que possuir o Certificado de Registro Cadastral – Cadastramento (CRC) emitido pela Unidade Cadastradora da Secretária 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.

21.7.1.1. 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.

21.7.2. 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.

21.7.2.1. 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.

21.7.2.2. 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.

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

22. **DO PAGAMENTO**

22.1. 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.

22.1.1. 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.

22.2. 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.

22.3. 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.

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

22.3.2. 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.

22.4. 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.

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

22.6. 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.**

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

22.8. Os valores homologados para o Contrato serão fixados e irremovíveis 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 Amplo – IPCA, medindo pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou outro que vier a substituí-lo.

23. PROCEDIMENTOS DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

23.1. O gestor do contrato é o Diretor de Gestão Operacional, da SUASE, e o fiscal é o diretor da unidade socioeducativa em questão.

23.2. 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:

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

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

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

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

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

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

23.2.5. 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.

23.2.6. 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.

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

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

24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1. 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:

24.1.1. Advertência por escrito;

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

24.1.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso;

24.1.2.2. 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.

- 24.1.3. 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](#).
- 24.1.4. 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](#);
- 24.2. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:
- 24.2.1. Não atendimento às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obra prevista em contrato ou instrumento equivalente;
- 24.2.2. Retardamento imotivado de fornecimento de bens, da execução de obra, de serviço ou de suas parcelas;
- 24.2.3. Paralisação do serviço ou de fornecimento de bens, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Estadual;
- 24.2.4. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;
- 24.2.5. Alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;
- 24.2.6. Prestação de serviço de baixa qualidade.
- 24.3. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas no item 24.1.
- 24.4. A multa será descontada de pagamentos eventualmente devidos à CONTRATADA.
- 24.5. As sanções relacionadas nos itens 24.1.3 e 24.1.4 também poderão ser aplicadas àquele que:
- 24.5.1. Deixar de apresentar documentação exigida para o certame;
- 24.5.2. Apresentar declaração ou documentação falsa;
- 24.5.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;
- 24.5.4. Não manter a proposta;
- 24.5.5. Falhar ou fraudar a execução do futuro contrato;
- 24.5.6. Comportar-se de modo inidôneo;
- 24.5.7. Cometer fraude fiscal.
- 24.6. 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](#).
- 24.7. As sanções relacionadas nos itens 24.1.3 e 24.1.4 serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAFIMP.

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

25.1. 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						2

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Fraldinha						
Preparações com Costela						1
Preparações com Chã de Fora						2

FICHA TÉCNICA DE CARNES SUÍNAS

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparações com Copa Lombo						2
Preparações Pertences de Feijoadá						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
Preparação 2						

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

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Preparação com Macarrão						7
Preparação com Lasanha						1

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								
Preparações com Frutas	Descascadas e Picadas	Vagem					1	
		Laranja						
		Melancia						
Preparações Compostas		Salpicão					1	

FICHA TÉCNICA SOBREMESAS/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

Doce	Preço KG/Unidade	Custos	Per capita da porção	Incidência Mensal
				16

FICHA TÉCNICA SOBREMESA/CREMES

Receita	Componentes	Per Capita In Natura	Preço KG	Custos	Custo Receita	Incidência Mensal
Sobremesa 1						5
Sobremesa 2						
Sobremesa 3						
Sobremesa 4						
Sobremesa 5						

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						4
Pão com Apresuntado						4
Cachorro Quente						1
Bolo Diversos						5
Bolo de Aniversário						1
Suco Concentrado						29
Refrigerante						1

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						30
Leite com Acolatado						

CUSTO ALIMENTAR

ITEM	VALOR	VALOR TOTAL
	Almoço	

Arroz		
Feijão		
Prato Principal		
Guarnição		
Salada		
Sobremesa		
Suco Concentrado		
Jantar		
Arroz		
Feijão		
Prato Principal		
Guarnição		
Salada		
Suco Concentrado		
Desjejum		
Café		
Leite		
Pão com Margarina		
Colação (Adolescente)		
Fruta		
Lanche da Tarde		
Suco		
Pão		
Margarina		
Refrigerante		
Apresentado		
Bolo		
Bolo de Aniversário		
Mozarela		
Salsicha com Molho		
Fruta (funcionários)		
Lanche Noturno		
Achocolatado		
Leite		
Pão		
Margarina		

CUSTO ALIMENTAR CONSOLIDADO

	ITEM	VALOR
Adolescentes	Desjejum	
	Colação	
	Almoço	
	Lanche da Tarde	
	Jantar	
	Lanche Noturno	
Custo Alimentar Total		
Servidor	Desjejum	
	Almoço	
	Lanche da Tarde	
	Jantar	
	Lanche Noturno	
Custo Alimentar Total		

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)				

SEM ICMS											
CENTRO DE INTERNAÇÃO PROVISÓRIA PATOS DE MINAS				QUANTIDADE				ADOLESCENTES/DESCENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo	Número	Custo	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual	
Desjejum	30	R\$ 2,23	R\$ 66,90	150	30	30	210	R\$ 468,30	52	R\$ 24.351,60	
Colação	30	R\$ 0,46	R\$ 13,80	150	30	30	210	R\$ 96,60	52	R\$ 5.023,20	
Almoço	30	R\$ 11,51	R\$ 345,30	150	30	30	210	R\$ 2.417,10	52	R\$ 125.689,20	
Lanche	30	R\$ 1,81	R\$ 54,30	150	30	30	210	R\$ 380,10	52	R\$ 19.765,20	
Jantar	30	R\$ 10,97	R\$ 329,10	150	30	30	210	R\$ 2.303,70	52	R\$ 119.792,40	
L. Noturno	30	R\$ 2,81	R\$ 84,30	150	30	30	210	R\$ 590,10	52	R\$ 30.685,20	
		R\$ 29,79	R\$ 893,70					R\$ 6.255,90	364 dias	R\$ 325.306,80	
									1 dia	R\$ 893,70	
									365 dias	R\$ 326.200,50	

COM ICMS											
CENTRO DE INTERNAÇÃO PROVISÓRIA PATOS DE MINAS				QUANTIDADE				ADOLESCENTES/DESCENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo	Número	Custo	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual	
Desjejum	30	R\$ 2,44	R\$ 73,20	150	30	30	210	R\$ 512,40	52	R\$ 26.644,80	
Colação	30	R\$ 0,50	R\$ 15,00	150	30	30	210	R\$ 105,00	52	R\$ 5.460,00	
Almoço	30	R\$ 12,57	R\$ 377,10	150	30	30	210	R\$ 2.639,70	52	R\$ 137.264,40	
Lanche	30	R\$ 1,98	R\$ 59,40	150	30	30	210	R\$ 415,80	52	R\$ 21.621,60	
Jantar	30	R\$ 11,98	R\$ 359,40	150	30	30	210	R\$ 2.515,80	52	R\$ 130.821,60	
L. Noturno	30	R\$ 3,07	R\$ 92,10	150	30	30	210	R\$ 644,70	52	R\$ 33.524,40	
		R\$ 32,54	R\$ 976,20					R\$ 6.833,40	364 dias	R\$ 355.336,80	
									1 dia	R\$ 976,20	
									365 dias	R\$ 356.313,00	

SEM ICMS											
CENTRO DE INTERNAÇÃO PROVISÓRIA PATOS DE MINAS				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo	Número	Custo	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual	
Desjejum	17	R\$ 2,23	R\$ 37,91	85	8	8	101	R\$ 225,23	52	R\$ 11.711,96	
Almoço	22	R\$ 11,51	R\$ 253,22	110	8	8	126	R\$ 1.450,26	52	R\$ 75.413,52	
Lanche	17	R\$ 1,97	R\$ 33,49	85	8	8	101	R\$ 198,97	52	R\$ 10.346,44	
Jantar	8	R\$ 10,97	R\$ 87,76	40	8	8	56	R\$ 614,32	52	R\$ 31.944,64	
L. Noturno	8	R\$ 2,81	R\$ 22,48	40	8	8	56	R\$ 157,36	52	R\$ 8.182,72	
		R\$ 29,49	R\$ 434,86					R\$ 2.646,14	364 dias	R\$ 137.599,28	
									1 dia	R\$ 434,86	
									365 dias	R\$ 138.034,14	

COM ICMS											
CENTRO DE INTERNAÇÃO PROVISÓRIA PATOS DE MINAS				QUANTIDADE				FUNCIONÁRIOS/DESCENTRALIZADO			
				SEMANAL				Custo	Número	Custo	
Item	Quantidade	Valor unitário	Custo diário	Segunda a Sexta	Sábado	Domingo	Total	Semanal	Semanas	Anual	
Desjejum	17	R\$ 2,44	R\$ 41,48	85	8	8	101	R\$ 246,44	52	R\$ 12.814,88	
Almoço	22	R\$ 12,57	R\$ 276,54	110	8	8	126	R\$ 1.583,82	52	R\$ 82.358,64	
Lanche	17	R\$ 2,15	R\$ 36,55	85	8	8	101	R\$ 217,15	52	R\$ 11.291,80	
Jantar	8	R\$ 11,98	R\$ 95,84	40	8	8	56	R\$ 670,88	52	R\$ 34.885,76	
L. Noturno	8	R\$ 3,07	R\$ 24,56	40	8	8	56	R\$ 171,92	52	R\$ 8.939,84	
		R\$ 32,21	R\$ 474,97					R\$ 2.890,21	364 dias	R\$ 150.290,92	
									1 dia	R\$ 474,97	
									365 dias	R\$ 150.765,89	
										CUSTO ANUAL TOTAL - SEM ICMS	
										R\$ 464.234,64	
										CUSTO ANUAL TOTAL - COM ICMS	
										R\$ 507.078,89	

26.1.2. Planilha de composição de custos para alimentação dos servidores e adolescentes do Centro de Internação Provisória Patos de Minas.

CENTRO DE INTERNAÇÃO PROVISÓRIA PATOS DE MINAS			Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da Tarde Adolescente	Lanche da Tarde Servidor	Jantar	Lanche Noturno
Matéria Prima	Alimentar		R\$ 0,5789350	R\$ 0,1105850	R\$ 2,9131200	R\$ 0,4675000	R\$ 0,5695000	R\$ 2,7801800	R\$ 0,7310000
	Não Alimentar	Descartáveis Individuais	R\$ 0,0300000	R\$ 0,0320000	R\$ 0,3860000	R\$ 0,0300000	R\$ 0,0620000	R\$ 0,3600000	R\$ 0,0300000
		Descartáveis para Preparo	R\$ 0,0016210	R\$ 0,0003096	R\$ 0,0081567	R\$ 0,0013090	R\$ 0,0013090	R\$ 0,0077845	R\$ 0,0020468
		Materiais de Limpeza	R\$ 0,0347361	R\$ 0,0066351	R\$ 0,1747872	R\$ 0,0280500	R\$ 0,0280500	R\$ 0,1668108	R\$ 0,0438600
Mão-de-Obra			R\$ 1,0829302	R\$ 0,2068554	R\$ 5,4491536	R\$ 0,8744848	R\$ 0,8744848	R\$ 5,2004819	R\$ 1,3673763
Despesas Diversas	Área Física		R\$ 0,0130260	R\$ 0,0024882	R\$ 0,0655452	R\$ 0,0105188	R\$ 0,0105188	R\$ 0,0625541	R\$ 0,0164475
	Controle Integrado de Pragas		R\$ 0,0006368	R\$ 0,0001216	R\$ 0,0032044	R\$ 0,0005143	R\$ 0,0005143	R\$ 0,0030582	R\$ 0,0008041
	Equipamentos		R\$ 0,0207838	R\$ 0,0039700	R\$ 0,1045810	R\$ 0,0167833	R\$ 0,0167833	R\$ 0,0998085	R\$ 0,0262429
	Utensílios		R\$ 0,0031841	R\$ 0,0006082	R\$ 0,0160222	R\$ 0,0025713	R\$ 0,0025713	R\$ 0,0152910	R\$ 0,0040205
	Água		R\$ 0,0304461	R\$ 0,0058156	R\$ 0,1532004	R\$ 0,0245857	R\$ 0,0245857	R\$ 0,1462091	R\$ 0,0384431
	Energia		R\$ 0,0566235	R\$ 0,0108159	R\$ 0,2849213	R\$ 0,0457244	R\$ 0,0457244	R\$ 0,2719190	R\$ 0,0714964
	Gás		R\$ 0,0264026	R\$ 0,0050433	R\$ 0,1328543	R\$ 0,0213206	R\$ 0,0213206	R\$ 0,1267915	R\$ 0,0333376
	Análise Microbiológica dos Alimentos		R\$ 0,0006947	R\$ 0,0001327	R\$ 0,0034957	R\$ 0,0005610	R\$ 0,0005610	R\$ 0,0033362	R\$ 0,0008772
	Transporte		R\$ 0,0094945	R\$ 0,0018136	R\$ 0,0477752	R\$ 0,0076670	R\$ 0,0076670	R\$ 0,0455950	R\$ 0,0119884
Custo Total sem BDI			R\$ 1,89	R\$ 0,39	R\$ 9,74	R\$ 1,53	R\$ 1,67	R\$ 9,29	R\$ 2,38
BDI (Adolescentes SEM ICMS)	Despesas Indiretas		R\$ 0,11	R\$ 0,02	R\$ 0,57	R\$ 0,09	R\$ 0,10	R\$ 0,54	R\$ 0,14
	Lucro		R\$ 0,14	R\$ 0,03	R\$ 0,74	R\$ 0,12	R\$ 0,13	R\$ 0,71	R\$ 0,18
	PIS		R\$ 0,02	R\$ 0,00	R\$ 0,08	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,08	R\$ 0,02
	COFINS		R\$ 0,07	R\$ 0,01	R\$ 0,38	R\$ 0,06	R\$ 0,06	R\$ 0,36	R\$ 0,09
	Custo Total - com BDI			R\$ 2,23	R\$ 0,46	R\$ 11,51	R\$ 1,81	R\$ -	R\$ 10,97
BDI (Adolescentes COM ICMS)	Despesas Indiretas		R\$ 0,11	R\$ 0,02	R\$ 0,57	R\$ 0,09	R\$ 0,10	R\$ 0,54	R\$ 0,14
	Lucro		R\$ 0,14	R\$ 0,03	R\$ 0,74	R\$ 0,12	R\$ 0,13	R\$ 0,71	R\$ 0,18
	PIS		R\$ 0,02	R\$ 0,00	R\$ 0,08	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,08	R\$ 0,02
	COFINS		R\$ 0,07	R\$ 0,01	R\$ 0,38	R\$ 0,06	R\$ 0,06	R\$ 0,36	R\$ 0,09
	ICMS		R\$ 0,20	R\$ 0,04	R\$ 1,06	R\$ 0,17	R\$ 0,18	R\$ 1,01	R\$ 0,26
Custo Total - com BDI			R\$ 2,44	R\$ 0,50	R\$ 12,57	R\$ 1,98	R\$ -	R\$ 11,98	R\$ 3,07
BDI (Servidores SEM ICMS)	Despesas Indiretas		R\$ 0,11	R\$ 0,02	R\$ 0,57	R\$ 0,09	R\$ 0,10	R\$ 0,54	R\$ 0,14
	Lucro		R\$ 0,14	R\$ 0,03	R\$ 0,74	R\$ 0,12	R\$ 0,13	R\$ 0,71	R\$ 0,18
	PIS		R\$ 0,02	R\$ 0,00	R\$ 0,08	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,08	R\$ 0,02
	COFINS		R\$ 0,07	R\$ 0,01	R\$ 0,38	R\$ 0,06	R\$ 0,06	R\$ 0,36	R\$ 0,09
	Custo Total - com BDI			R\$ 2,23	R\$ -	R\$ 11,51	R\$ -	R\$ 1,97	R\$ 10,97
BDI (Servidores COM ICMS)	Despesas Indiretas		R\$ 0,11	R\$ 0,02	R\$ 0,57	R\$ 0,09	R\$ 0,10	R\$ 0,54	R\$ 0,14
	Lucro		R\$ 0,14	R\$ 0,03	R\$ 0,74	R\$ 0,12	R\$ 0,13	R\$ 0,71	R\$ 0,18
	PIS		R\$ 0,02	R\$ 0,00	R\$ 0,08	R\$ 0,01	R\$ 0,01	R\$ 0,08	R\$ 0,02
	COFINS		R\$ 0,07	R\$ 0,01	R\$ 0,38	R\$ 0,06	R\$ 0,06	R\$ 0,36	R\$ 0,09
	ICMS		R\$ 0,20	R\$ 0,04	R\$ 1,06	R\$ 0,17	R\$ 0,18	R\$ 1,01	R\$ 0,26
Custo Total - com BDI			R\$ 2,44	R\$ -	R\$ 12,57	R\$ -	R\$ 2,15	R\$ 11,98	R\$ 3,07

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 15/03/2018, às 10:38, 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 **David da Silva Campos, Gerente**, em 15/03/2018, às 10:38, 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 15/03/2018, às 10:40, 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 15/03/2018, às 16:11, 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, informando o código verificador **0399015** e o código CRC **4E6DAC33**.



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

PESQUISA DE PREÇOS – OUTUBRO/NOVEMBRO 2017

CARNES BOVINAS		
Nº	Gênero	Menor Preço
1	Acém (peça, cubo)	R\$ 8,59
2	Chã de Fora	R\$ 15,01
3	Costela	R\$ 7,99
4	Cupim	R\$ 6,00
5	Fraldinha	R\$ 9,99
6	Miolo de Pá	R\$ 13,99
7	Músculo (cubo, moído)	R\$ 11,99

CARNES SUÍNAS		
Nº	Gênero	Menor Preço
1	Copa Lombo	R\$ 8,99
2	Copa lombo Bifes	R\$ 8,99
3	Orelha	R\$ 1,99
4	Pazinha	R\$ 7,50
5	Pernil (bife, cubo)	R\$ 8,89
6	Pezinho	R\$ 3,99
7	Rabinho	R\$ 2,99
8	Toucinho	R\$ 3,99

OVO		
Nº	Gênero	Menor Preço
1	Ovos de Galinha	R\$ 6,67



EMBUTIDOS

Nº	Gênero	Menor Preço
1	Almondega	R\$ 11,06
2	Apresuntado	R\$ 11,41
3	Bacon	R\$ 12,56
4	Carne de Sol	R\$ 18,39
5	Hambúrguer	R\$ 8,59
6	Lingüiça Calabresa	R\$ 9,24
7	Lingüiça Toscana	R\$ 6,37
8	Paio	R\$ 12,30
9	Queijo Mussarela	R\$ 18,90
10	Salsicha	R\$ 4,99
11	Steak	R\$ 5,99

CARNE DE FRANGO

Nº	Gênero	Menor Preço
1	Coxa e Sobrecoxa sem osso	R\$ 6,75
2	Filé de Peito	R\$ 9,98
3	Peito	R\$ 6,17

PEIXE

Nº	Gênero	Menor Preço
1	Peixe	R\$ 13,39



TEMPEROS		
Nº	Gênero	Menor Preço
1	Açafrão	R\$ 8,12
2	Alho	R\$ 11,50
3	Cheiro Verde	R\$ 1,36
4	Coloral	R\$ 5,06
5	Cominho	R\$ 18,86
6	Folha de Louro	R\$ 32,12
7	Molho inglês	R\$ 5,30
8	Orégano	R\$ 7,67
9	Pimenta	R\$ 4,43
10	Sal	R\$ 0,67
11	Tempero Pronto	R\$ 6,26

FRUTAS		
Nº	Gênero	Menor Preço
1	Abacaxi	R\$ 2,60
2	Banana	R\$ 1,19
3	Goiaba	R\$ 8,79
4	Laranja	R\$ 1,05
5	Maçã	R\$ 2,98
6	Mamão	R\$ 1,45
7	Manga	R\$ 2,25
8	Melancia	R\$ 0,84
9	Mexerica	R\$ 1,75
10	Limão	R\$ 0,29

ARROZ E FEIJÃO		
Nº	Gênero	Menor Preço
1	Arroz Agulhinha Tipo 1	R\$ 2,35
2	Feijão Carioca	R\$ 2,40
3	Feijão Preto	R\$ 3,33
4	Lentilha	R\$ 12,00
5	Maisena	R\$ 3,36



ESTOCÁVEIS		
Nº	Gênero	Menor Preço
1	Açúcar	R\$ 1,30
2	Aveia	R\$ 6,02
3	Azeitona Verde	R\$ 12,36
4	Batata Palha	R\$ 11,14
5	Creme de Leite	R\$ 8,10
6	Doce de leite	R\$ 4,98
7	Ervilha	R\$ 4,81
8	Extrato de Tomate	R\$ 4,06
9	Farinha de Mandioca	R\$ 2,19
10	Farinha de Milho	R\$ 4,17
11	Farinha de Rosca	R\$ 4,27
12	Farinha de Trigo	R\$ 1,53
13	Fermento	R\$ 11,77
14	Fubá	R\$ 1,61
15	Gelatina	R\$ 8,52
16	Macarrão de Lasanha	R\$ 8,62
17	Macarrão Espaguete	R\$ 3,33
18	Macarrão Parafuso	R\$ 3,73
19	Maionese	R\$ 3,53
20	Margarina	R\$ 4,46
21	Milho Verde	R\$ 5,25
22	Molho de Tomate	R\$ 3,57
23	Óleo composto	R\$ 7,44
24	Óleo de Soja	R\$ 2,81
25	Pudim	R\$ 10,04
26	Canjiquinha	R\$ 1,80
27	Vinagre	R\$ 2,13



VERDURAS E LEGUMES

Nº	Gênero	Menor Preço
1	Abóbora	R\$ 1,00
2	Abobrinha	R\$ 2,30
3	Acelga	R\$ 1,50
4	Agrião	R\$ 3,50
5	Alface	R\$ 2,00
6	Almeirão	R\$ 1,67
7	Batata	R\$ 0,60
8	Berinjela	R\$ 0,61
9	Beterraba	R\$ 0,90
10	Cará	R\$ 2,15
11	Cebola	R\$ 1,00
12	Cebolinha	R\$ 1,36
13	Cenoura	R\$ 0,99
14	Chuchu	R\$ 0,89
15	Couve	R\$ 2,54
16	Couve flor	R\$ 1,04
17	Espinafre	R\$ 3,14
18	Hortelã	R\$ 1,69
19	Inhame	R\$ 1,66
20	Mandioca	R\$ 0,78
21	Mandioquinha	R\$ 1,83
22	Moranga	R\$ 0,68
23	Mostarda	R\$ 2,09
24	Pepino	R\$ 0,66
25	Pimentão	R\$ 1,57
26	Rúcula	R\$ 2,73
27	Salsinha	R\$ 1,63
28	Tomate	R\$ 0,99
29	Vagem	R\$ 3,42



BEBIDAS		
Nº	Gênero	Menor Preço
1	Achocolatado	R\$ 4,74
2	Café	R\$ 9,84
3	Leite	R\$ 1,60
4	Refrigerante	R\$ 1,49
5	Suco concentrado	R\$ 0,56

DOCES		
Nº	Gênero	Menor Preço
1	Goiabinha	R\$ 7,94
2	Bananada	R\$ 7,72
3	Pé de moleque	R\$ 8,33
4	Paçoca	R\$ 7,96

PÃO		
Nº	Gênero	Menor Preço
1	Pão Francês	R\$ 5,34
2	Pão Doce	R\$ 5,34



DESCARTÁVEIS

Nº	Gênero	Menor Preço
1	Marmitex 4 ou 7	R\$ 0,16
2	Marmitex 8	R\$ 0,20
3	Saquinho Pão	R\$ 0,03
4	Pote de doce	R\$ 0,09

GÁS

Nº	Gênero	Menor Preço
1	Gás de Cozinha	R\$ 4,61

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 - Outubro/Novembro - 2017					
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, Padaria Super Pão	3			Portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares, Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Pão doce	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Padaria Super Pão	3			Portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares, Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Saquinhas de papel	Marte Clear, Nova Safra e MB Embalagens	3	Portal de Compras	1	
Pote de doce	Marte Clear, Nova Safra e MB Embalagens	3	Portal de Compras	1	
Marmitex n°8	Portal de Compras, Marte Clear, Nova Safra e MB Embalagens	4			Portal de compras pesquisou em mais de 1 lugar



Marmitex nº4	Portal de Compras, Marte Clear, Nova Safra e MB Embalagens	4			Portal de compras pesquisou em mais de 2 lugares
Pimenta	Extra, Pão de açúcar, Portal de compras e Nova Safra	4			O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Sal	Extra, Pão de açúcar e Portal de compras	3	Nova safra	1	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares
Tempero pronto	Extra, Pão de açúcar, Portal de compras e Nova Safra	4			O Portal de Compras pesquisou em 4 lugares
Orégano	Extra, Pão de açúcar, Portal de compras e Nova Safra	4			O Portal de Compras pesquisou em 4 lugares
Louro	Extra, Pão de açúcar, Portal de compras e Nova Safra	4			O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar
Molho de inglês	Extra, Pão de açúcar e Portal de compras	3	Nova safra	1	O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares
Cominho	Extra, Pão de açúcar, Portal de compras e Nova Safra	4			O Portal de Compras pesquisou em 7 lugares
Coloral	Extra, Pão de açúcar, Portal de compras e Nova Safra	4			O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares
Alho	Extra, Pão de açúcar e Portal de compras	3	Nova Safra	1	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares



Açafrão	Extra, Pão de açúcar, Portal de compras e Nova Safra	4			O Portal de Compras pesquisou em 5 lugares
Cheiro Verde	Extra, Pão de açúcar, Portal de compras e GJ Verduras	4			O Portal de Compras pesquisou em 8 lugares
Salsinha	Portal de Compras, Verduras GJ e Hort Fort	3	Divina Gula, Mercado Mineiro, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	4	O Portal de Compras pesquisou em 5 lugares
Goiabinha tablete	Distribuidora Bahiana e Distribuidora Irmãos Fonseca - Ceasa	2	Pachá Alimentos e Diminas - Ceasa	2	
Bananada	Diminas, Distribuidora Bahiana e Distribuidora Irmãos Fonseca - Ceasa	3	Pachá Alimentos - Ceasa	1	
Pé de Moleque	Diminas, Distribuidora Bahiana, Distribuidora Irmãos Fonseca e Pachá Alimentos - Ceasa	4			
Paçoca	Diminas, Distribuidora Bahiana, Distribuidora Irmãos Fonseca e Pachá Alimentos - Ceasa	4			



Pezinho	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Frigorífico Alvorada, DHF Distribuidora e Frigorífico Serradão - Ceasa	5			O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Copa lombo bifés	Mercado Mineiro, Frigorífico Alvorada, DHF Distribuidora e Frigorífico Serradão - Ceasa	4	Portal de Compras	1	O Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Copa lombo	Mercado Mineiro, Frigorífico Alvorada, DHF Distribuidora e Frigorífico Serradão - Ceasa	4	Portal de Compras	1	O Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Toucinho	Mercado Mineiro, Frigorífico Alvorada e Frigorífico Serradão - Ceasa	3	Portal de Compras e DHF Distribuidora	2	O Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Rabinho	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Frigorífico Alvorada, DHF Distribuidora e Frigorífico Serradão - Ceasa	5			O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares



Orelha	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Frigorífico Alvorada e Frigorífico Serradão - Ceasa	4	DHF Distribuidora	1	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Pazinha	Mercado Mineiro, Frigorífico Alvorada e Frigorífico Serradão - Ceasa	3	Portal de Compras e DHF Distribuidora	2	O Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Pernil	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Frigorífico Alvorada, DHF Distribuidora e Frigorífico Serradão - Ceasa	5			O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Peito	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Pão de açúcar e Extra	3	Nova Safra	1	O portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Filé de peito	Portal de Compras, Mercado Mineiro, Pão de açúcar e Extra	4	Nova Safra	1	O portal de compras pesquisou em 1 lugar e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Coxa e sobrecoxa sem osso	Pão de açúcar, Extra e Nova Safra	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 mais de 5 lugares
Feijão carioca	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra e Pachá Alimentos - Ceasa	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares
Feijão preto	Portal de Compras, Nova Safra e Pachá Alimentos - Ceasa	3	Pão de açúcar, Extra e Mercado Mineiro	3	O Portal de Compras pesquisou em mais de 7 lugares
Lentilha	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra e Pachá Alimentos - Ceasa	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Amido de Milho	Portal de Compras, Pão de Açúcar e Extra	4	Mercado Mineiro e Pachá Alimentos - Ceasa	2	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 8 lugares
Leite	Portal de Compras, Mercado Mineiro e Padaria Super Pão	3	Extra e Pão de Açúcar	2	O Portal de compras pesquisou em 1 lugar e o mercado mineiro pesquisou em



					mais de 10 lugares
Suco Concentrado	Portal de Compras, Pão de açúcar, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O portal de compras pesquisou em 1 lugar
Ovos	Portal de Compras, Mercado Mineiro e Extra	3			O Portal de compras pesquisou em 1 lugar e o mercado mineiro pesquisou em 3 lugares
Paio	Portal de Compras e Nova Safra	2	Pão de açúcar, Extra, Mercado Mineiro e DHF Distribuidora	4	O Portal de Compras pesquisou em 6 lugares.
Almondega	Pão de Açúcar, Extra e Nova Safra	3	Portal de Compras, Mercado Mineiro e DHF Distribuidora	3	
Apresentado	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra e Mercado Mineiro	4			O Portal de compras pesquisou em 7 lugares e o mercado mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Rúcula	Portal de Compras, Verduras GJ e Hort Fort	3	Divina Gula, Mercado Mineiro, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	4	O Portal de Compras pesquisou em 7 lugares



Beringela	Portal de Compras, Divina Gula e Extra	3	Mercado Mineiro, Hort Fort, Verduras GJ, Hort Frut Espigão e Comercial Paizão	5	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares
Cebolinha	Portal de Compras, Divina Gula, Verduras GJ e Hort Fort	4	Mercado Mineiro, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	3	O Portal de Compras pesquisou em 8 lugares
Espinafre	Portal de Compras, Verduras GJ e Hort Fort	3	Divina Gula, Mercado Mineiro, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	4	O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares
Hortelã	Portal de Compras, Verduras GJ e Hort Fort	3	Divina Gula, Mercado Mineiro, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	4	O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares
Abóbora	Portal de Compras, Divina Gula e Hort Frut Espigão	3	Mercado Mineiro, Hort Fort, Verduras GJ e Comercial Paizão	4	O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares
Abobrinha	Portal de Compras, Divina Gula e Extra	3	Mercado Mineiro, Hort Fort, Verduras GJ, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	5	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar
Beterraba	Portal de Compras, Divina Gula, Comercial Paizão e Mercado Mineiro	4	Hort Fort, Verduras GJ e Hort Frut Espigão	3	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em



					mais de 10 lugares
Cará	Portal de Compras, Divina Gula e Hort Frut Espigão	3	Mercado Mineiro, Hort Fort, Verduras GJ e Comercial Paizão	4	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar
Cebola	Portal de Compras, Divina Gula, Comercial Paizão e Mercado Mineiro	4	Hort Fort e Verduras GJ	2	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Cenoura	Portal de Compras, Divina Gula, Comercial Paizão e Mercado Mineiro	4	Hort Fort e Verduras GJ	2	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Chuchu	Portal de Compras, Divina Gula, Extra e Mercado Mineiro	4	Hort Fort, Verduras GJ, Hort Frut Espigão e Comercial Paizão	3	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Couve-flor	Portal de Compras, Divina Gula, Extra e Mercado Mineiro	4	Hort Fort, Verduras GJ, Hort Frut Espigão e Comercial Paizão	3	O Portal de Compras pesquisou em 8 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares



Inhame	Portal de Compras, Divina Gula e Extra	3	Mercado Mineiro, Hort Fort, Verduras GJ, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	5	O Portal de Compras pesquisou em 9 lugares
Mandioca	Portal de Compras, Divina Gula e Mercado Mineiro	3	Hort Fort, Verduras GJ, Hort Frut Espigão, Comercial Paizão, Extra e Pão de Açúcar	6	O Portal de Compras pesquisou em 8 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Mandioquinha	Portal de Compras, Divina Gula e Pão de açúcar	3	Mercado Mineiro, Hort Fort, Verduras GJ, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	5	O Portal de Compras pesquisou em 8 lugares
Abóbora Moranga	Portal de Compras, Comercial Paizão e Mercado Mineiro	3	Divina Gula, Hort Fort, Verduras GJ e Hort Frut Espigão	4	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Pepino	Portal de Compras, Divina Gula e Extra	3	Mercado Mineiro, Hort Fort, Verduras GJ, Hort Frut Espigão e Comercial Paizão	5	O Portal de Compras pesquisou em 7 lugares
Pimentão	Portal de Compras, Divina Gula, Extra e Mercado Mineiro	4	Hort Fort, Verduras GJ, Hort Frut Espigão e Comercial Paizão	3	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em



					mais de 10 lugares
Tomate	Portal de Compras, Divina Gula, Hort Frut Espigão e Mercado Mineiro	4	Hort Fort, Verduras GJ e Comercial Paizão	3	O Portal de Compras pesquisou em 7 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Vagem	Portal de Compras, Divina Gula e Pão de açúcar	3	Mercado Mineiro, Hort Fort, Verduras GJ, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	5	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares
Batata	Portal de Compras, Divina Gula, Hort Frut Espigão e Mercado Mineiro	4	Hort Fort, Verduras GJ e Comercial Paizão	3	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Acelga	Portal de Compras, Divina Gula, Verduras GJ e Hort Fort	4	Mercado Mineiro, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	3	O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares
Agrião	Portal de Compras, Divina Gula, Verduras GJ e Hort Fort	4	Mercado Mineiro, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	3	O Portal de Compras pesquisou em 4 lugares
Almeirão	Portal de Compras, Verduras GJ e Hort Fort	3	Divina Gula, Mercado Mineiro, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	4	O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares



Couve	Portal de Compras, Divina Gula, Verduras GJ e Hort Fort	4	Mercado Mineiro, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	3	O Portal de Compras pesquisou em 8 lugares
Mostarda	Portal de Compras, Verduras GJ e Hort Fort	3	Divina Gula, Mercado Mineiro, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	4	O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares
Alface	Portal de Compras, Divina Gula, Extra e Hort Fort	4	Mercado Mineiro, Comercial Paizão e Hort Frut Espigão	3	O Portal de Compras pesquisou em 4 lugares
Peixe	Portal de Compras, Mercado mineiro, Pão de açúcar, Extra	4			O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares, o mercado mineiro pesquisou em 8 lugares
Miolo de Pá	Frigorífico Serradão, DHF Distribuidora e Frigorífico Alvorada - Ceasa	3	Portal de Compras e Mercado Mineiro	2	
Músculo	Portal de Compras, Frigorífico Serradão, DHF Distribuidora e Frigorífico Alvorada - Ceasa	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 4 lugares
Cupim	DHF Distribuidora - Ceasa	1	Portal de Compras, Mercado Mineiro Frigorífico Serradão e	4	



			Frigorífico Alvorada - Ceasa		
Fraldinha	Mercado Mineiro e DHF Distribuidora - Ceasa	2	Portal de Compras, Frigorífico Serradão e Frigorífico Alvorada	3	O Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Costela	Portal de Compras, Frigorífico Serradão e Frigorífico Alvorada - Ceasa	3	Mercado Mineiro e DHF Distribuidora	2	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Chã de fora	Portal de Compras, Mercado Mineiro Frigorífico Serradão, DHF Distribuidora e Frigorífico Alvorada - Ceasa	5			O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Acém	Portal de Compras, Mercado Mineiro Frigorífico Serradão, DHF Distribuidora e Frigorífico Alvorada - Ceasa	5			O Portal de Compras pesquisou em 9 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Gelatina	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares



Macarrão tipo lasanha	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 6 lugares
Macarrão tipo espaguete	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Mercado mineiro	4	Nova Safra	1	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em 7 lugares
Macarrão tipo parafuso	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 4 lugares
Maionese	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra, Mercado Mineiro e Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em 7 lugares
Margarina	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra, Mercado Mineiro e Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar e o Mercado Mineiro pesquisou em 8 lugares
Milho	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Vinagre	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	5	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar
Canjiquinha	Portal de Compras, Pão de Açúcar e Extra	3	Mercado Mineiro e Nova Safra	2	O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares



Pó para pudim	Portal de Compras, Pão de Açúcar e Extra	3	Mercado Mineiro e Nova Safra	2	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Óleo composto	Pão de Açúcar, Extra e Nova Safra	3	Portal de Compras e Mercado Mineiro	2	
Óleo de soja	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra, Mercado Mineiro e Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em 5 lugares
Molho de tomate	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra, Mercado Mineiro e Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em 4 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em 3 lugares
Extrato de tomate	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra, Mercado Mineiro e Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em 8 lugares
Farinha tipo mandioca	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Mercado Mineiro	4	Nova Safra	1	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em 7 lugares
Farinha tipo rosca	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares



Farinha de Trigo	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra, Mercado Mineiro e Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em 8 lugares
Farinha de milho	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar
Ervilha	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Doce de leite	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Creme de leite	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra, Mercado Mineiro e Nova Safra	5			O Portal de Compras pesquisou em 3 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em 8 lugares
Batata palha	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares
Azeitona	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 1 lugar
Aveia	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 2 lugares



Açúcar	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Mercado Mineiro	4	Nova Safra	1	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em 5 lugares.
Bacon	Portal de Compras, Pão de açúcar, Extra e DHF Distribuidora	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 9 lugares.
Carne de Sol	Portal de Compras, Pão de açúcar e Extra	3	Mercado Mineiro e Nova Safra	2	O Portal de Compras pesquisou em 4 lugares.
Linguiça Calabresa	Portal de Compras, Pão de açúcar, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em 7 lugares.
Linguiça Toscana	Portal de Compras, Pão de açúcar e Extra	3	Mercado Mineiro e Nova Safra	2	O Portal de Compras pesquisou em 6 lugares.
Queijo Mussarela	Portal de Compras, Pão de Açúcar, Extra e Mercado Mineiro	4			O Portal de Compras pesquisou em 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Salsicha	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 mais de 10 lugares



Hambúrguer	Pão de açúcar, Extra e Nova Safra	3	Portal de Compras, Mercado Mineiro e DHF Distribuidora	3	
Steak	Pão de Açúcar, Extra e DHF Distribuidora	4	Portal de Compras e Mercado Mineiro	2	
Banana	Portal de compras, Divina Gula, Mercado Mineiro, Linhares - Ceasa	4			O Portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Goiaba	Portal de compras, Divina Gula e Extra	3	Pão de Açúcar, Mercado Mineiro e Linhares - Ceasa	3	O Portal de compras pesquisou em 2 lugares
Abacaxi	Portal de compras, Mercado Mineiro, Extra	3	Divina Gula e Linhares - Ceasa	2	O Portal de compras pesquisou em 4 lugares, o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Laranja	Portal de compras, Divina Gula, Mercado Mineiro, Linhares - Ceasa	4			O Portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares



Maçã	Portal de compras, Divina Gula, Mercado Mineiro, Linhares - Ceasa	4			O Portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Mamão	Portal de compras, Divina Gula, Mercado Mineiro, Linhares - Ceasa	4			O Portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Manga	Portal de compras, Divina Gula e Linhares - Ceasa	3	Pão de Açúcar e Mercado Mineiro	2	O Portal de compras pesquisou em mais de 7 lugares
Melancia	Portal de compras, Mercado Mineiro, Divina Gula	3	Extra e Linhares - Ceasa	2	O Portal de compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares
Mexerica	Portal de compras, Divina Gula, Pão de açúcar e Extra	4	Mercado Mineiro e Linhares - Ceasa	2	O Portal de compras pesquisou em mais de 9 lugares
Limão	Portal de compras, Divina Gula, Mercado Mineiro e Extra	4	Linhares - Ceasa	1	O Portal de compras pesquisou em 9 lugares, o Mercado Mineiro pesquisou em mais de 10 lugares



Fermento	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	4	Mercado Mineiro	1	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares
Fubá	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Mercado Mineiro	4	Nova Safra	1	O Portal de Compras pesquisou em mais de 10 lugares e o Mercado Mineiro pesquisou em 8 lugares
Achocolatado	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Nova Safra	4			
Refrigerante	Pão de Açúcar, Portal de Compras, Extra e Mercado Mineiro	4			
TOTAL		475		201	

Foi realizada pesquisa de preços em 11 estabelecimentos diferentes para gêneros alimentícios, descartáveis e gás de cozinha, totalizando 676 preços pesquisados.

Estabelecimentos pesquisados:

- Portal de Compras
- ALMG
- Mercado Mineiro
- CEASA
- Estação dos Grãos
- Extra
- Marte Clear
- MB Embalagens
- Nova Safra
- Pão de Açúcar
- 1001 Festas
- Preço do Gás
- Padaria Super Pão



- Marte Clear
- GJ Verduras
- Hort Fort
- Distribuidora Bahiana
- Distribuidora Irmãos Fonseca – Ceasa
- Diminas
- Pachá Alimentos – Ceasa
- Frigorífico Alvorada
- DHF Distribuidora
- Frigorífico Serradão – Ceasa
- Divina Gula
- Comercial Paizão
- Hort Frut Espigão
- Linhares – Ceasa

Os valores pesquisados são em no mínimo três estabelecimentos, via internet, 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.

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, refrigerante 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.

As pesquisas de preços, realizadas pelo Núcleo de Nutrição da Diretoria de Apoio à Gestão Alimentar da SEAP e 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.



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	Miolo de pá	0,1300	RS 13,99	RS 1,8187000	RS 1,88	0,100	RS 1,88
			Oleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Cebola	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Molho inglês	0,0020	RS 5,30	RS 0,0106000			
			Vinagre	0,0010	RS 2,13	RS 0,0021300			
			Pimenta	0,0010	RS 4,43	RS 0,0044300			
			Acém	0,1300	RS 8,59	RS 1,1167000			
02	Isca bovina cebolada	0,100	Oleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300	RS 1,17	0,100	RS 1,17
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Cebola	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Molho inglês	0,0020	RS 5,30	RS 0,0106000			
			Vinagre	0,0010	RS 2,13	RS 0,0021300			
			Pimenta	0,0010	RS 4,43	RS 0,0044300			
			Músculo	0,1300	RS 11,99	RS 1,5587000			
			Oleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
03	Picadinho bovino	0,100	Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700	RS 1,64	0,100	RS 1,64
			Cebola	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Molho inglês	0,0020	RS 5,30	RS 0,0106000			
			Vinagre	0,0010	RS 2,13	RS 0,0021300			
			Pimenta	0,0010	RS 4,43	RS 0,0044300			
			Extrato de tomate	0,0050	RS 4,06	RS 0,0203000			
			Folha de louro	0,0001	RS 32,12	RS 0,0032120			
			Orégano	0,0001	RS 7,67	RS 0,0007670			
			Colorau	0,0001	RS 5,06	RS 0,0005060			
			Cominho	0,0001	RS 18,86	RS 0,0018860			
			Fraldinha	0,1300	RS 9,99	RS 1,2987000			
			Oleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Cebola	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
04	Bife rolê	0,100	Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000	RS 1,42	0,100	RS 1,42
			Molho inglês	0,0020	RS 5,30	RS 0,0106000			
			Vinagre	0,0010	RS 2,13	RS 0,0021300			
			Pimenta	0,0010	RS 4,43	RS 0,0044300			
			Bacon	0,0050	RS 12,56	RS 0,0628000			
			Miolo de pá	0,1300	RS 13,99	RS 1,8187000			
			Oleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Cebola	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
05	Bife ao molho	0,100	Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000	RS 1,92	0,100	RS 1,92
			Molho inglês	0,0020	RS 5,30	RS 0,0106000			
			Vinagre	0,0010	RS 2,13	RS 0,0021300			
			Pimenta	0,0010	RS 4,43	RS 0,0044300			
			Extrato de tomate	0,0100	RS 4,06	RS 0,0406000			
			Músculo	0,1300	RS 11,99	RS 1,5587000			
			Oleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Cebola	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
06	Bife de palma	0,100	Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000	RS 1,64	0,100	RS 1,64
			Pimenta	0,0010	RS 4,43	RS 0,0044300			
			Farinha de trigo	0,0030	RS 1,53	RS 0,0045900			
			Saba	0,0012	RS 1,63	RS 0,0019560			
			Ovos de galinha	0,0020	RS 6,67	RS 0,0133400			
			Farinha de rosca	0,0030	RS 4,27	RS 0,0128100			
			Miolo de pá	0,1300	RS 13,99	RS 1,8187000			
			Oleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			07	Bife a milanesa	0,100	Pimenta			
Farinha de trigo	0,0080	RS 1,53				RS 0,0122400			
Ovos de galinha	0,0100	RS 6,67				RS 0,0667000			
Farinha de rosca	0,0150	RS 4,27				RS 0,0640500			
Leite pasteurizado C	0,0050	RS 1,60				RS 0,0080000			
Chá de fora	0,1400	RS 15,01				RS 2,1014000			
Oleo de soja	0,0030	RS 2,81				RS 0,0084300			
Sal	0,0010	RS 0,67				RS 0,0006700			
Alho descascado	0,0024	RS 11,50				RS 0,0276000			
08	Carne assada	0,100	Cebola	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000	RS 2,16	0,100	RS 2,16
			Molho inglês	0,0020	RS 5,30	RS 0,0106000			
			Saba	0,0012	RS 1,63	RS 0,0019560			
			Cebolinha	0,0012	RS 1,36	RS 0,0016320			
			Costela bovina	0,1400	RS 7,99	RS 1,1186000			
			Alho	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
09	Costela bovina	0,100	Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700	RS 1,15	0,100	RS 1,15
			Cupim	0,1500	RS 6,00	RS 0,9000000			
			Oleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
10	Cupim	0,100	Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700	RS 0,95	0,100	RS 0,95
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Cebola	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
			Molho inglês	0,0020	RS 5,30	RS 0,0106000			
			Saba	0,0012	RS 1,63	RS 0,0019560			
			Cebolinha	0,0012	RS 1,36	RS 0,0016320			



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	Carne suína ao molho	0,100	Copa lombo	0,1300	RS 8,99	RS 1,1687000	RS 1,27	0,100	RS 1,27						
			Oleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300									
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700									
			Pimenta	0,0010	RS 4,43	RS 0,0044300									
			Limão	0,0008	RS 0,29	RS 0,0002320									
			Cebola branca	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000									
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000									
			Extrato de tomate	0,0050	RS 4,06	RS 0,0203000									
			Pimentão verde	0,0120	RS 1,57	RS 0,0188400									
			Vinagre	0,0010	RS 2,13	RS 0,0021300									
			Salsa	0,0012	RS 1,63	RS 0,0019560									
			Molho inglês	0,0020	RS 5,30	RS 0,0106000									
			Orégano	0,0001	RS 7,67	RS 0,0007670									
			02	Isca suína grelhada	0,100	Pernil				0,1300	RS 8,99	RS 1,1687000	RS 1,25	0,100	RS 1,25
Oleo de soja	0,0030	RS 2,81				RS 0,0084300									
Sal	0,0010	RS 0,67				RS 0,0006700									
Pimenta	0,0010	RS 4,43				RS 0,0044300									
Limão	0,0008	RS 0,29				RS 0,0002320									
Cebola branca	0,0036	RS 1,00				RS 0,0036000									
Alho descascado	0,0024	RS 11,50				RS 0,0276000									
Vinagre	0,0010	RS 2,13				RS 0,0021300									
Pimentão verde	0,0120	RS 1,57				RS 0,0188400									
Salsa	0,0012	RS 1,63				RS 0,0019560									
Molho inglês	0,0020	RS 5,30				RS 0,0106000									
Orégano	0,0001	RS 7,67				RS 0,0007670									
03	Feijoadada	0,100				Acém	0,0400	RS 8,59	RS 0,3436000	RS 1,31	0,100	RS 1,31			
						Carne de sol	0,0320	RS 18,39	RS 0,5884800						
			Costela suína	0,0240	RS -	RS -									
			Toucinho	0,0120	RS 3,99	RS 0,0478800									
			Pezinho	0,0240	RS 3,99	RS 0,0957600									
			Lingüiça paio	0,0160	RS 12,30	RS 0,1968000									
			Pimenta	0,0001	RS 4,43	RS 0,0004430									
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000									
			Cebola branca	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000									
			Oleo de soja	0,0020	RS 2,81	RS 0,0056200									

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	Frango ensopado	0,100	Coxa e sobrecoxa	0,1800	RS 6,75	RS 1,2150000	RS 1,28	0,100	RS 1,28
			Oleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Cebola branca	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
			Tempero pronto	0,0000	RS 6,26	RS -			
			Salsa	0,0012	RS 1,63	RS 0,0019560			
			Tomate salada	0,0120	RS 0,99	RS 0,0118800			
			Pimentão verde	0,0060	RS 1,57	RS 0,0094200			
			Folha de louro	0,0001	RS 32,12	RS 0,0032120			
			Açafrão	0,0001	RS 8,12	RS 0,0008120			
02	Frango assado	0,100	Coxa e sobrecoxa	0,1800	RS 6,75	RS 1,2150000	RS 1,30	0,100	RS 1,30
			Oleo de soja	0,0200	RS 2,81	RS 0,0562000			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Cebolinha	0,0012	RS 1,36	RS 0,0016320			
			Tempero pronto	0,0000	RS 6,26	RS -			
03	Filé de frango a milanesa	0,100	Filé de frango	0,1300	RS 9,98	RS 1,2974000	RS 1,51	0,100	RS 1,51
			Farinha de rosca	0,0150	RS 4,27	RS 0,0640500			
			Ovo de galinha	0,0100	RS 6,67	RS 0,0667000			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Óleo de soja	0,0300	RS 2,81	RS 0,0843000			
04	Stroganoff de frango	0,100	Peito de frango	0,1300	RS 6,17	RS 0,8021000	RS 0,96	0,100	RS 0,96
			Cebola branca	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
			Margarina	0,0030	RS 4,46	RS 0,0133800			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Extrato de tomate	0,0080	RS 4,06	RS 0,0324800			
			Creme de leite	0,0100	RS 8,10	RS 0,0810000			
			Milho	0,0050	RS 5,25	RS 0,0262500			



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	Lingüiça assada	0,100	Lingüiça toscana	0,1500	RS 6,37	RS 0,9555000	RS 0,97	0,100	RS 0,97
			Cebola branca	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
			Pimentão verde	0,0060	RS 1,57	RS 0,0094200			
			Cebolinha	0,0012	RS 1,36	RS 0,0016320			
02	Lingüiça frita	0,100	Lingüiça toscana	0,1500	RS 6,37	RS 0,9555000	RS 1,02	0,100	RS 1,02
			Óleo de soja	0,0200	RS 2,81	RS 0,0562000			
			Cebola branca	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
			Pimentão verde	0,0060	RS 1,57	RS 0,0094200			
03	Hambúrguer	0,100	Hambúrguer	0,1300	RS 8,59	RS 1,1167000	RS 1,12	0,100	RS 1,12
			Óleo de soja	0,0020	RS 2,81	RS 0,0056200			
			Cheiro verde	0,0001	RS 1,36	RS 0,0001632			
04	Almôndegas	0,100	Almôndega bovina	0,1300	RS 11,06	RS 1,4378000	RS 1,57	0,100	RS 1,57
			Alho	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Molho de tomate	0,0250	RS 3,57	RS 0,0892500			
			Extrato de tomate	0,0030	RS 4,06	RS 0,0121800			
05	Steak	0,100	Steak	0,1300	RS 5,99	RS 0,7787000	RS 0,78	0,100	RS 0,78
			Óleo de soja	0,0020	RS 2,81	RS 0,0056200			
06	Salsicha ao molho	0,100	Salsicha	0,0800	RS 4,99	RS 0,3992000	RS 0,50	0,100	RS 0,50
			Molho de tomate	0,0250	RS 3,57	RS 0,0892500			
			Cebola branca	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Óleo de soja	0,0020	RS 2,81	RS 0,0056200			

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	0,1100	RS 6,67	RS 0,7337000	RS 0,93	0,100	RS 0,93
			Pimentão verde	0,0060	RS 1,57	RS 0,0094200			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Salsa	0,0012	RS 1,63	RS 0,0019560			
			Apresentado	0,0050	RS 11,41	RS 0,0570500			
			Queijo mussarela	0,0050	RS 18,90	RS 0,0945000			
			Cebola	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
			Margarina	0,0020	RS 4,46	RS 0,0089200			
			Farinha de trigo	0,0050	RS 1,53	RS 0,0076500			
			Fermento	0,0010	RS 11,77	RS 0,0117700			
02	Ovo frito	0,100	Ovos de galinha	0,1100	RS 6,67	RS 0,7337000	RS 0,76	0,100	RS 0,76
			Óleo de soja	0,0100	RS 2,81	RS 0,0281000			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
03	Ovo mexido	0,100	Ovos de galinha	0,1100	RS 6,67	RS 0,7337000	RS 0,74	0,100	RS 0,74
			Margarina	0,0020	RS 4,46	RS 0,0089200			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			

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	RS 13,39	RS 1,7407000	RS 1,96	0,100	RS 1,96
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Farinha de rosca	0,0150	RS 4,27	RS 0,0640500			
			Ovo de galinha	0,0100	RS 6,67	RS 0,0667000			
			Óleo de soja	0,0300	RS 2,81	RS 0,0843000			



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	RS 3,73	RS 0,1119000	RS 0,35	0,120	RS 0,42
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Óleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
			Cebola branca	0,0036	RS 1,00	RS 0,0036000			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Extrato de tomate	0,0050	RS 4,06	RS 0,0203000			
			Pimentão verde	0,0060	RS 1,57	RS 0,0094200			
			Acém	0,0200	RS 8,59	RS 0,1718000			
02	Espaguete ao sugo	0,100	Macarrão espaguete	0,0350	RS 3,33	RS 0,1165500	RS 0,21	0,120	RS 0,25
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Tomate salada	0,0100	RS 0,99	RS 0,0099000			
			Pimentão verde	0,0060	RS 1,57	RS 0,0094200			
			Óleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
			Cebola branca	0,0048	RS 1,00	RS 0,0048000			
			Extrato de tomate	0,0080	RS 4,06	RS 0,0324800			
03	Lasanha	0,100	Macarrão lasanha	0,0300	RS 8,62	RS 0,2586000	RS 0,51	0,120	RS 0,61
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Óleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
			Cebola branca	0,0048	RS 1,00	RS 0,0048000			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Extrato de tomate	0,0080	RS 4,06	RS 0,0324800			
			Apresentado	0,0050	RS 11,41	RS 0,0570500			
			Queijo mussarela	0,0050	RS 18,90	RS 0,0945000			
			Salsa	0,0012	RS 1,63	RS 0,0019560			
			Cebolinha	0,0012	RS 1,36	RS 0,0016320			
			Leite pasteurizado tipo C	0,0080	RS 1,60	RS 0,0128000			
			Farinha de trigo especial	0,0030	RS 1,53	RS 0,0045900			

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	RS 1,61	RS 0,0644000	RS 0,24	0,100	RS 0,24
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Cebola branca	0,0060	RS 1,00	RS 0,0060000			
			Óleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
			Extrato de tomate	0,0100	RS 4,06	RS 0,0406000			
			Acém	0,0100	RS 8,59	RS 0,0859000			
			Salsa	0,0012	RS 1,63	RS 0,0019560			
02	Farofa rica	0,100	Farinha de mandioca	0,0500	RS 2,19	RS 0,1095000	RS 0,49	0,080	RS 0,40
			Ovos de galinha	0,0150	RS 6,67	RS 0,1000500			
			Óleo de soja	0,0050	RS 2,81	RS 0,0140500			
			Azeitona verde	0,0100	RS 12,36	RS 0,1236000			
			Cebola branca	0,0060	RS 1,00	RS 0,0060000			
			Lingüiça calabresa	0,0150	RS 9,24	RS 0,1386000			
			Cebolinha	0,0012	RS 1,36	RS 0,0016320			
03	Virado/Farofa de ovos	0,100	Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700	RS 0,58	0,080	RS 0,47
			Farinha de milho	0,0600	RS 4,17	RS 0,2502000			
			Óleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Cebola branca	0,0060	RS 1,00	RS 0,0060000			
			Ovos de galinha	0,0150	RS 6,67	RS 0,1000500			
			Bacon	0,0150	RS 12,56	RS 0,1884000			
Cebolinha	0,0012	RS 1,36	RS 0,0016320						



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	RS 0,78	RS 0,1123200	RS 0,17	0,080	RS 0,14
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Óleo de soja	0,0200	RS 2,81	RS 0,0562000			
02	Batata soufê	0,100	Batata	0,1440	RS 0,60	RS 0,0864000	RS 0,15	0,100	RS 0,15
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Cebola branca	0,0060	RS 1,00	RS 0,0060000			
			Margarina	0,0030	RS 4,46	RS 0,0133800			
			Óleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
			Cebolinha	0,0012	RS 1,36	RS 0,0016320			
Salsa	0,0012	RS 1,63	RS 0,0019560						
03	Couve refogada	0,100	Couve	0,1800	RS 2,54	RS 0,4572000	RS 0,51	0,100	RS 0,51
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Óleo de soja	0,0050	RS 2,81	RS 0,0140500			
04	Abobrinha napolitana	0,100	Cebola branca	0,0060	RS 1,00	RS 0,0060000	RS 0,46	0,100	RS 0,46
			Abobrinha	0,1200	RS 2,30	RS 0,2760000			
			Molho de tomate	0,0070	RS 3,57	RS 0,0249900			
			Extrato de tomate	0,0070	RS 4,06	RS 0,0284200			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Óleo de soja	0,0020	RS 2,81	RS 0,0056200			
			Queijo mussarela	0,0050	RS 18,90	RS 0,0945000			
05	Cenoura sautee	0,100	Cenoura	0,1200	RS 0,99	RS 0,1188000	RS 0,16	0,100	RS 0,16
			Óleo de soja	0,0050	RS 2,81	RS 0,0140500			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
06	Chuchu tropeiro	0,100	Cheiro verde	0,0012	RS 1,36	RS 0,0016320	RS 0,30	0,100	RS 0,30
			Chuchu	0,1200	RS 0,89	RS 0,1068000			
			Bacon	0,0050	RS 12,56	RS 0,0628000			
			Ovo de galinha	0,0100	RS 6,67	RS 0,0667000			
			Milho verde	0,0050	RS 5,25	RS 0,0262500			
			Óleo de soja	0,0020	RS 2,81	RS 0,0056200			
07	Jardineira de legumes	0,100	Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000	RS 0,38	0,100	RS 0,38
			Batata	0,0540	RS 0,60	RS 0,0324000			
			Cenoura	0,0540	RS 0,99	RS 0,0534600			
			Chuchu	0,0540	RS 0,89	RS 0,0480600			
			Vagem	0,0540	RS 3,42	RS 0,1846800			
			Margarina	0,0070	RS 4,46	RS 0,0312200			
			Cheiro verde	0,0012	RS 1,36	RS 0,0016320			
08	Mostarda refogada	0,100	Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700	RS 0,27	0,100	RS 0,27
			Mostarda	0,1200	RS 2,09	RS 0,2508000			
			Óleo de soja	0,0050	RS 2,81	RS 0,0140500			
09	Purê rosado	0,100	Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000	RS 0,15	0,100	RS 0,15
			Batata	0,0960	RS 0,60	RS 0,0576000			
			Beterraba	0,0240	RS 0,90	RS 0,0216000			
			Leite	0,0150	RS 1,60	RS 0,0240000			
			Margarina	0,0050	RS 4,46	RS 0,0223000			
10	Batata chips	0,100	Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700	RS 0,14	0,080	RS 0,11
			Batata	0,1440	RS 0,60	RS 0,0864000			
			Óleo de soja	0,0200	RS 2,81	RS 0,0562000			
			Berinjela	0,1200	RS 0,61	RS 0,0732000			
11	Berinjela a pizzaio	0,100	Molho de tomate	0,0070	RS 3,57	RS 0,0249900	RS 0,26	0,100	RS 0,26
			Extrato de tomate	0,0070	RS 4,06	RS 0,0284200			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Óleo de soja	0,0020	RS 2,81	RS 0,0056200			
			Queijo mussarela	0,0050	RS 18,90	RS 0,0945000			
			Orégano	0,0012	RS 7,67	RS 0,0092040			
12	Mandioca ensopada	0,100	Mandioca	0,1200	RS 0,78	RS 0,0936000	RS 0,12	0,100	RS 0,12
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Cheiro verde	0,0012	RS 1,36	RS 0,0016320			
13	Moranga com ervilha	0,100	Moranga	0,1440	RS 0,68	RS 0,0979200	RS 0,20	0,100	RS 0,20
			Ervilha	0,0100	RS 4,81	RS 0,0481000			
			Cebola branca	0,0060	RS 1,00	RS 0,0060000			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Margarina	0,0050	RS 4,46	RS 0,0223000			
Cheiro verde	0,0012	RS 1,36	RS 0,0016320						



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	RS 2,35	RS 0,0822500	RS 0,11	RS 0,300	RS 0,34
			Óleo de soja	0,0010	RS 2,81	RS 0,0028100			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Cebola branca	0,0012	RS 1,00	RS 0,0012000			
02	Arroz composto	0,100	Arroz agulhinha	0,0300	RS 2,35	RS 0,0705000	RS 0,26	0,300	RS 0,78
			Óleo de soja	0,0010	RS 2,81	RS 0,0028100			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Cebola branca	0,0012	RS 1,00	RS 0,0012000			
			Cenoura vermelha	0,0960	RS 0,99	RS 0,0950400			
			Azeitona verde	0,0050	RS 12,36	RS 0,0618000			
03	Feijão simples	0,100	Feijão cariquinha	0,0450	RS 2,40	RS 0,1080000	RS 0,14	0,150	RS 0,21
			Óleo de soja	0,0010	RS 2,81	RS 0,0028100			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Cebola branca	0,0012	RS 1,00	RS 0,0012000			
04	Feijão preto composto	0,100	Feijão preto	0,0400	RS 3,33	RS 0,1332000	RS 0,38	0,150	RS 0,57
			Carne de sol	0,0100	RS 18,39	RS 0,1839000			
			Bacon	0,0050	RS 12,56	RS 0,0628000			
05	Feijão tropeiro	0,100	Feijão cariquinha	0,0400	RS 2,40	RS 0,0960000	RS 0,29	0,150	RS 0,44
			Óleo de soja	0,0100	RS 2,81	RS 0,0281000			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Cebola branca	0,0060	RS 1,00	RS 0,0060000			
			Bacon	0,0050	RS 12,56	RS 0,0628000			
			Lingüiça calabresa	0,0050	RS 9,24	RS 0,0462000			
			Farinha de mandioca	0,0100	RS 2,19	RS 0,0219000			
			Salsa	0,0012	RS 1,63	RS 0,0019560			
			Cebolinha	0,0012	RS 1,36	RS 0,0016320			
06	Tutu de feijão	0,100	Feijão cariquinha	0,0400	RS 2,40	RS 0,0960000	RS 0,23	0,150	RS 0,35
			Óleo de soja	0,0030	RS 2,81	RS 0,0084300			
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,0006700			
			Alho descascado	0,0024	RS 11,50	RS 0,0276000			
			Ovos de galinha	0,0050	RS 6,67	RS 0,0333500			
			Farinha de mandioca	0,0100	RS 2,19	RS 0,0219000			
			Lingüiça calabresa	0,0050	RS 9,24	RS 0,0462000			

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	RS 0,56	RS 0,5600000	RS 0,56	0,300	RS 0,17
2	Refrigerante	1,000	Refrigerante	1,0000	RS 1,49	RS 1,4900000	RS 1,49	0,300	RS 0,45
3	Café	1,000	Café	0,0450	RS 9,84	RS 0,4428000	RS 0,49	0,100	RS 0,05
4	Leite	1,000	Açúcar	0,0400	RS 1,30	RS 0,0520000	RS 1,60	0,200	RS 0,32
5	Leite com achocolatado	1,000	Leite	1,0000	RS 1,60	RS 1,6000000	RS 1,84	0,300	RS 0,55
			Achocolatado	0,0500	RS 4,74	RS 0,2370000			



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	RS 1,50	RS 0,24000000	RS 0,24	0,0300	RS 0,07
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,00067000			
02	Agrão	0,100	Agrão	0,1780	RS 3,50	RS 0,62300000	RS 0,62	0,0300	RS 0,19
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,00067000			
03	Alface	0,100	Alface	0,1210	RS 2,00	RS 0,24200000	RS 0,24	0,0300	RS 0,07
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,00067000			
04	Almeirão	0,100	Almeirão	0,1200	RS 1,67	RS 0,20040000	RS 0,20	0,0300	RS 0,06
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,00067000			
05	Couve	0,100	Couve	0,1910	RS 2,54	RS 0,48514000	RS 0,49	0,0300	RS 0,15
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,00067000			
06	Mostarda	0,100	Mostarda	0,1350	RS 2,09	RS 0,28215000	RS 0,28	0,0300	RS 0,08
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,00067000			
07	Beterraba Ralada	0,100	Beterraba	0,1740	RS 0,90	RS 0,15660000	RS 0,16	0,0400	RS 0,06
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,00067000			
08	Cenoura Ralada	0,100	Cenoura	0,1170	RS 0,99	RS 0,11583000	RS 0,12	0,0400	RS 0,05
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,00067000			
09	Pepino	0,100	Pepino	0,1420	RS 0,66	RS 0,09372000	RS 0,09	0,0600	RS 0,06
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,00067000			
10	Tomate	0,100	Tomate	0,1250	RS 0,99	RS 0,12375000	RS 0,12	0,0600	RS 0,07
			Sal	0,0010	RS 0,67	RS 0,00067000			
11	Vinagrete	0,100	Pimentão Verde	0,0252	RS 1,57	RS 0,03956400	RS 0,17	0,0600	RS 0,10
			Tomate	0,0250	RS 0,99	RS 0,02475000			
			Cebola	0,0246	RS 1,00	RS 0,02460000			
			Óleo Composto	0,0100	RS 7,44	RS 0,07440000			
			Vinagre	0,0050	RS 2,13	RS 0,01065000			
			Sal	0,0008	RS 0,67	RS 0,00053600			
12	Salpicão	0,100	Batata Palha	0,0333	RS 11,14	RS 0,37129620	RS 0,69	0,0800	RS 0,55
			Cenoura	0,0260	RS 0,99	RS 0,02574000			
			Pimentão	0,0070	RS 1,57	RS 0,01099000			
			Milho	0,0056	RS 5,25	RS 0,02916670			
			Apresentado	0,0167	RS 11,41	RS 0,19016590			
			Maionese	0,0167	RS 3,53	RS 0,05883310			
13	Laranja	0,100	Laranja	0,1610	RS 1,05	RS 0,16905000	RS 0,17	0,0450	RS 0,08
14	Melancia	0,100	Melancia	0,2170	RS 0,84	RS 0,18228000	RS 0,18	0,0450	RS 0,08
15	Abobrinha	0,100	Abobrinha	0,1088	RS 2,30	RS 0,25024000	RS 0,25	0,0450	RS 0,11
			Sal	0,0003	RS 0,67	RS 0,00020100			
			Óleo	0,0010	RS 2,81	RS 0,00281000			
16	Batata	0,100	Batata	0,0848	RS 0,60	RS 0,05088000	RS 0,05	0,0450	RS 0,02
			Sal	0,0003	RS 0,67	RS 0,00020100			
			Óleo	0,0010	RS 2,81	RS 0,00281000			
17	Berinjela	0,100	Berinjela	0,0848	RS 0,61	RS 0,05172800	RS 0,05	0,0450	RS 0,02
			Sal	0,0003	RS 0,67	RS 0,00020100			
			Óleo	0,0010	RS 2,81	RS 0,00281000			
18	Cenoura	0,100	Cenoura	0,0936	RS 0,99	RS 0,09266400	RS 0,10	0,0450	RS 0,04
			Sal	0,0003	RS 0,67	RS 0,00020100			
			Óleo	0,0010	RS 2,81	RS 0,00281000			
19	Chuchu	0,100	Chuchu	0,1176	RS 0,89	RS 0,10466400	RS 0,11	0,0450	RS 0,05
			Sal	0,0003	RS 0,67	RS 0,00020100			
			Óleo	0,0010	RS 2,81	RS 0,00281000			
20	Couve flor	0,100	Couve flor	0,1872	RS 1,04	RS 0,19468800	RS 0,20	0,0450	RS 0,09
			Sal	0,0003	RS 0,67	RS 0,00020100			
			Óleo	0,0010	RS 2,81	RS 0,00281000			
21	Milho verde	0,100	Milho em conserva	0,1000	RS 5,25	RS 0,52500000	RS 0,53	0,0450	RS 0,24
22	Ervilha	0,100	Ervilha	0,1000	RS 4,81	RS 0,48100000	RS 0,48	0,0450	RS 0,22
23	Vagem	0,100	Vagem	0,1128	RS 3,42	RS 0,38577600	RS 0,39	RS 0,05	RS 0,17
			Sal	0,0003	RS 0,67	RS 0,00020100			
			Óleo	0,0010	RS 2,81	RS 0,00281000			



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\$ 5,34	R\$ 0,26700000	R\$ 0,31	0,000	R\$ 0,31
			Margarina	0,0100	R\$ 4,46	R\$ 0,04460000			
02	Pão com Apresentado	0,100	Pão Doce	0,0500	R\$ 5,34	R\$ 0,26700000	R\$ 0,44	0,000	R\$ 0,44
			Apresentado	0,0150	R\$ 11,41	R\$ 0,17115000			
03	Pão com Mussarela	0,100	Pão Doce	0,0500	R\$ 5,34	R\$ 0,26700000	R\$ 0,55	0,000	R\$ 0,55
			Mussarela	0,0150	R\$ 18,90	R\$ 0,28350000			
04	Pão com Salsicha	0,100	Pão Doce	0,0500	R\$ 5,34	R\$ 0,26700000	R\$ 0,57	0,000	R\$ 0,57
			Salsicha	0,0600	R\$ 4,99	R\$ 0,29940000			
05	Bolo	0,100	Farinha de trigo	0,0410	R\$ 1,53	R\$ 0,06273000	R\$ 0,30	0,080	R\$ 0,24
			Leite	0,0420	R\$ 1,60	R\$ 0,06720000			
			Margarina	0,0140	R\$ 4,46	R\$ 0,06244000			
			Açúcar	0,0200	R\$ 1,30	R\$ 0,02600000			
			Ovos de galinha	0,0085	R\$ 6,67	R\$ 0,05669500			
			Fermento	0,0019	R\$ 11,77	R\$ 0,02236300			
06	Bolo aniversário	0,100	Farinha de trigo	0,0410	R\$ 1,53	R\$ 0,06273000	R\$ 0,35	0,080	R\$ 0,28
			Leite	0,0420	R\$ 1,60	R\$ 0,06720000			
			Margarina	0,0140	R\$ 4,46	R\$ 0,06244000			
			Açúcar	0,0200	R\$ 1,30	R\$ 0,02600000			
			Ovos de galinha	0,0085	R\$ 6,67	R\$ 0,05669500			
			Fermento	0,0019	R\$ 11,77	R\$ 0,02236300			
			Doce de leite	0,0100	R\$ 4,98	R\$ 0,04980000			

Fichas Técnicas - Colação									
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\$ 1,19	R\$ 0,11900000	R\$ 0,12	0,070	R\$ 0,08
			Laranja	0,1000	R\$ 1,05	R\$ 0,10500000	R\$ 0,11	0,090	R\$ 0,09
			Maçã	0,1000	R\$ 2,98	R\$ 0,29800000	R\$ 0,30	0,080	R\$ 0,24
			Mamão	0,1200	R\$ 1,45	R\$ 0,17400000	R\$ 0,17	0,120	R\$ 0,21
			Melancia	0,1400	R\$ 0,84	R\$ 0,11760000	R\$ 0,12	0,120	R\$ 0,14

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\$ 8,52	R\$ 0,15762000	R\$ 0,16	0,080	R\$ 0,13
02	Pudim	0,100	Pudim	0,0158	R\$ 10,04	R\$ 0,15863200	R\$ 0,31	0,080	R\$ 0,25
			Leite	0,0925	R\$ 1,60	R\$ 0,14800000			
03	Salada de Fruta	0,100	Mamão	0,0350	R\$ 1,45	R\$ 0,05075000	R\$ 0,27	0,200	R\$ 0,54
			Laranja	0,0350	R\$ 1,05	R\$ 0,03675000			
			Banana	0,0350	R\$ 1,19	R\$ 0,04165000			
			Maçã	0,0350	R\$ 2,98	R\$ 0,10430000			
			Açúcar	0,0006	R\$ 1,30	R\$ 0,00078000			
			Refrigerante	0,0230	R\$ 1,49	R\$ 0,03427000			
04	Frutas	0,100	Banana	0,1000	R\$ 1,19	R\$ 0,11900000	R\$ 0,12	0,070	R\$ 0,08
			Laranja	0,1000	R\$ 1,05	R\$ 0,10500000	R\$ 0,11	0,090	R\$ 0,09
			Maçã	0,1000	R\$ 2,98	R\$ 0,29800000	R\$ 0,30	0,080	R\$ 0,24
			Mamão	0,1200	R\$ 1,45	R\$ 0,17400000	R\$ 0,17	0,120	R\$ 0,21
			Melancia	0,1400	R\$ 0,84	R\$ 0,11760000	R\$ 0,12	0,120	R\$ 0,14
05	Doces em barra	1,000	Pé de moleque	01	R\$ 7,99	R\$ 7,98750000	R\$ 7,99	0,020	R\$ 0,16
			Barrameda	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\$ 1,88	2	R\$ 3,7523
02	Bife ao molho (miolo de pá)	R\$ 1,92	1	R\$ 1,9168
03	Bife a milanesa (miolo de pá)	R\$ 2,09	1	R\$ 2,0867
04	Isca bovina acebolada (acém)	R\$ 1,17	1	R\$ 1,1742
05	Picadinho bovino (músculo)	R\$ 1,64	1	R\$ 1,6428
07	Bife rolê (fraldinha)	R\$ 1,42	2	R\$ 2,8379
08	Carne assada (chã de fora)	R\$ 2,16	2	R\$ 4,3118
09	Costela	R\$ 1,15	1	R\$ 1,1469
10	Carne suína ao molho (copa lombo)	R\$ 1,27	2	R\$ 2,5365
11	Isca suína grelhada (pernil)	R\$ 1,25	1	R\$ 1,2480
12	Feijoada	R\$ 1,31	1	R\$ 1,3098
13	Lingüiça frita	R\$ 1,02	1	R\$ 1,0247
14	Almondega	R\$ 1,57	1	R\$ 1,5668
15	Hambúrguer	R\$ 1,12	1	R\$ 1,1225
16	Steak	R\$ 0,78	1	R\$ 0,7843
17	Frango ensopado	R\$ 1,28	1	R\$ 1,2826
18	Frango assado	R\$ 1,30	2	R\$ 2,6061
19	Filé de frango a milanesa	R\$ 1,51	2	R\$ 3,0262
20	Strogonoff de frango	R\$ 0,96	2	R\$ 1,9190
21	Omelete de forno	R\$ 0,93	1	R\$ 0,9292
22	Ovo mexido	R\$ 0,74	1	R\$ 0,7433
23	Peixe à milanesa	R\$ 1,96	2	R\$ 3,9128
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 42,8812
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 1,4294



Custo Alimentar - Guarnição				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Espaguete ao sugo	R\$ 0,25	4	R\$ 1,0073
02	Lasanha	R\$ 0,61	1	R\$ 0,6061
03	Parafuso a bolonhesa	R\$ 0,42	3	R\$ 1,2734
04	Abobrinha napolitana	R\$ 0,46	1	R\$ 0,4571
05	Batata chips	R\$ 0,11	1	R\$ 0,1146
06	Batata saute	R\$ 0,15	1	R\$ 0,1461
07	Berinjela a pizzaiole	R\$ 0,26	1	R\$ 0,2642
08	Cenoura saute	R\$ 0,16	1	R\$ 0,1605
09	Chuchu tropeiro	R\$ 0,30	1	R\$ 0,2974
10	Couve refogada	R\$ 0,51	1	R\$ 0,5055
11	Jardineira de legumes	R\$ 0,38	1	R\$ 0,3791
12	Mandioca ensopada	R\$ 0,12	1	R\$ 0,1235
13	Mandioca frita	R\$ 0,14	1	R\$ 0,1354
14	Moranga com ervilha	R\$ 0,20	1	R\$ 0,2042
15	Mostarda refogada	R\$ 0,27	1	R\$ 0,2655
16	Purê rosado	R\$ 0,15	2	R\$ 0,3075
17	Farofa rica	R\$ 0,40	3	R\$ 1,1858
18	Polenta	R\$ 0,24	2	R\$ 0,4711
19	Virado/Farofa de ovos	R\$ 0,47	3	R\$ 1,3992
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 9,3035
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,3101



Custo Alimentar - Salada				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Acelga	R\$ 0,07	5	R\$ 0,7220
02	Agrião	R\$ 0,19	3	R\$ 1,1226
03	Alface	R\$ 0,07	10	R\$ 1,4560
04	Almeirão	R\$ 0,06	4	R\$ 0,4826
05	Couve	R\$ 0,15	4	R\$ 1,1659
06	Mostarda	R\$ 0,08	3	R\$ 0,5091
Custo Total Estimado (Mensal)			29	R\$ 5,4582
01	Beterraba Ralada	R\$ 0,06	3	R\$ 0,3774
02	Cenoura Ralada	R\$ 0,05	3	R\$ 0,2796
03	Tomate	R\$ 0,07	5	R\$ 0,7465
04	Vinagrete	R\$ 0,10	2	R\$ 0,4188
05	Salpicão	R\$ 0,55	1	R\$ 0,5490
06	Laranja	R\$ 0,08	1	R\$ 0,0761
07	Melancia	R\$ 0,08	1	R\$ 0,1641
08	Abobrinha	R\$ 0,11	2	R\$ 0,4559
09	Batata	R\$ 0,02	3	R\$ 0,1455
10	Cenoura	R\$ 0,04	2	R\$ 0,1722
11	Chuchu	R\$ 0,05	1	R\$ 0,0969
12	Couve-flor	R\$ 0,09	2	R\$ 0,3559
13	Milho verde	R\$ 0,24	1	R\$ 0,4725
14	Ervilha	R\$ 0,22	1	R\$ 0,4329
15	Vagem	R\$ 0,17	2	R\$ 0,6998
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 16,3594
Folhoso, Legume, Fruta e Compota				R\$ 21,8177
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,7273

Custo Alimentar - Arroz				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Arroz simples	R\$ 0,34	26	R\$ 8,9333
02	Arroz composto	R\$ 0,78	4	R\$ 3,1154
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 12,0488
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,4016



Custo Alimentar - Feijão				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Feijão simples	R\$ 0,21	27	R\$ 5,6813
02	Tutu de feijão	R\$ 0,35	1	R\$ 0,3512
03	Feijão tropeiro	R\$ 0,44	1	R\$ 0,4393
04	Feijão preto composto	R\$ 0,57	1	R\$ 0,5699
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 7,0417
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,2347

Custo Alimentar - Sobremesa				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Banana	R\$ 0,08	3	R\$ 0,2499
02	Laranja	R\$ 0,09	2	R\$ 0,1890
03	Maçã	R\$ 0,24	2	R\$ 0,4768
04	Mamão	R\$ 0,21	1	R\$ 0,2088
05	Melancia	R\$ 0,14	1	R\$ 0,1411
06	Cremeres	R\$ 0,25	2	R\$ 0,4906
07	Gelatinas	R\$ 0,13	3	R\$ 0,3783
08	Doces	R\$ 0,16	16	R\$ 2,5560
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 4,6905
Custo Total Estimado (Per capita)				R\$ 0,1564

Custo Alimentar - Desjejum				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Pão com margarina	R\$ 0,3116	30	R\$ 9,3480
02	Café	R\$ 0,0495	30	R\$ 1,4844
03	Leite	R\$ 0,3200	30	R\$ 9,6000
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 20,4324
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,6811



Custo Alimentar - Lanche da Tarde - Funcionários

Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Pão com Margarina	R\$ 0,31	17	R\$ 5,30
02	Bolo	R\$ 0,24	4	R\$ 0,95
03	Pão com Apresuntado	R\$ 0,44	4	R\$ 1,75
04	Pão com Mussarela	R\$ 0,55	4	R\$ 2,20
05	Fruta	*	29	R\$ 3,82
06	Suco concentrado	R\$ 0,17	29	R\$ 4,87
07	Cachorro quente	R\$ 0,57	1	R\$ 0,57
08	Refrigerante	R\$ 0,45	1	R\$ 0,45
09	Bolo aniversario	R\$ 0,28	1	R\$ 0,28
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 20,19
Custo Total Estimado (Per capita)				R\$ 0,67

* 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\$ 0,9163
02	Laranja	R\$ 0,09	7	R\$ 0,6615
03	Maçã	R\$ 0,24	5	R\$ 1,1920
04	Mamão	R\$ 0,21	3	R\$ 0,6264
05	Melancia	R\$ 0,14	3	R\$ 0,4234
Custo Total Estimado (Mensal)			29	R\$ 3,8196

Custo Alimentar - Lanche da Tarde - Adolescentes

Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Pão com Margarina	R\$ 0,31	17	R\$ 5,30
02	Bolo	R\$ 0,24	4	R\$ 0,95
03	Pão com Apresuntado	R\$ 0,44	4	R\$ 1,75
04	Pão com Mussarela	R\$ 0,55	4	R\$ 2,20
05	Suco concentrado	R\$ 0,17	29	R\$ 4,87
06	Cachorro quente	R\$ 0,57	1	R\$ 0,57
07	Refrigerante	R\$ 0,45	1	R\$ 0,45
08	Bolo aniversario	R\$ 0,28	1	R\$ 0,28
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 16,37
Custo Total Estimado (Per capita)				R\$ 0,55



Custo Alimentar - Fruta Colação				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Banana	R\$ 0,08	12	R\$ 0,9996
02	Laranja	R\$ 0,09	7	R\$ 0,6615
03	Maçã	R\$ 0,24	5	R\$ 1,1920
04	Mamão	R\$ 0,21	3	R\$ 0,6264
05	Melancia	R\$ 0,14	3	R\$ 0,4234
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 3,9029
Custo Total Estimado (Per capita)				R\$ 0,1301

Custo Alimentar - Suco				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
02	Suco Concentrado	R\$ 0,17	30	R\$ 5,04
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 5,04
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,17

Custo Alimentar - Lanche Noturno				
Nº	Receita	Custo da receita	Incidência	Custo Total
01	Pão com margarina	R\$ 0,31	30	R\$ 9,35
02	Leite com achocolatado	R\$ 0,55	30	R\$ 16,53
Custo Total Estimado (Mensal)			30	R\$ 25,88
Custo Total Estimado (Dia)				R\$ 0,86



PLANILHA DE DESCARTÁVEIS

Descartáveis	Preço					
marmitex 4 ou 7	0,16					
marmitex 8	0,20					
marmitex 4 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)	0,09	Marmitex custa 0,09 x 0,17 (5 vezes creme que necessita do marmitex/30) = 0,015				
marmitex 4 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	0,03					

PLANILHA DE MÃO DE OBRA

Quantidade de serviço
101,69

Custos referentes à Mão de Obra					
Cargo	Quantidade	Salário	Soma Salários	Encargos	Salários + Encargos
Nutricionista - carga horária: 10 horas	1	R\$ 538,38	R\$ 538,38	R\$ 807,57	R\$ 1.345,95
Cozinheiro	2	R\$ 1.504,98	R\$ 3.009,96	R\$ 4.514,94	R\$ 7.524,90
Auxiliar de cozinha	2	R\$ 980,00	R\$ 1.960,00	R\$ 2.940,00	R\$ 4.900,00
Saladeira	0	R\$ 1.024,03	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Estoquista	0	R\$ 1.133,55	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Motorista	1	R\$ 1.403,43	R\$ 1.403,43	R\$ 2.105,15	R\$ 3.508,58
Total Geral do Mês	6	R\$ 6.584,37	R\$ 6.911,77	R\$ 10.367,66	R\$ 17.279,43

Custos referentes a Uniformes	
Coefficiente (% sobre o salário)	Total
0,10%	R\$ 0,005295
1,05%	R\$ 0,310806
0,89%	R\$ 0,171548
0,89%	R\$ 0,000000
0,96%	R\$ 0,000000
0,10%	R\$ 0,013802

Total Salários por Mês	R\$ 17.279,43
Total Salários por Dia	R\$ 575,98
Total Salários por Pessoa por Dia	R\$ 5,6643240
Total Salários por Pessoa por Dia	R\$ 13,0279452

Total Uniformes por dia	R\$ 0,501451
Total Uniformes por dia	R\$ 1,153337

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
101,69

Custos percentuais	
Classificação do gasto	Percentual sobre insumos
Descartáveis para preparo	0,28%
Material de limpeza	6,00%
Área Física - Aluguel	2,25%
Equipamentos	3,59%
Utensílios	0,55%
Controle de pragas	0,11%
Análise Microbiológica	0,12%
Despesas com transportes	1,64%

Custos diários não divisíveis			
Classificação do gasto	Quantidade	Custo unitário	Custo diário
Mão de obra	Variável	Variável	R\$ 13,027945
Uniformes e EPI	Variável	Variável	R\$ 1,153337
Água e esgoto (litros)	25		R\$ 0,398700
Energia elétrica (kW dia)	130	0,58	R\$ 0,741500
Gás (Kg)	0,075	4,61	R\$ 0,345750



CUSTO DIÁRIO CONSOLIDADO DESJEJUM

Insumos		
Gênero		Custo
Pão com Margarina		R\$ 0,31
Café		R\$ 0,05
Leite Homogeinizado		R\$ 0,32
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,68110000
Total estimado - desconto 15% (atacado/varejo):		R\$ 0,57893500

Descartáveis		
Saquinho pão		R\$ 0,03000000
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,03000000

Custos paralelos percentuais		
Tipo de gasto	Percentual	Gasto (% do total)
Descartáveis para preparo	0,28%	R\$ 0,00162102
Material de limpeza	6,00%	R\$ 0,03473610
Área Física	2,25%	R\$ 0,01302604
Equipamentos	3,59%	R\$ 0,02078377
Utensílios	0,55%	R\$ 0,00318414
Controle de pragas	0,11%	R\$ 0,00063683
Análise Microbiológica	0,12%	R\$ 0,00069472
Despesas com transportes	1,64%	R\$ 0,00949453
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,08417715

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\$ 0,0304461
Energia elétrica (kW dia)	R\$ 0,7415004	R\$ 0,0566235
Gás (Kg)	R\$ 0,3457500	R\$ 0,0264026
Mão de obra	R\$ 13,0279452	R\$ 0,9948576
Uniformes e EPI	R\$ 1,1533370	R\$ 0,0880727
Total estimado Per capita / dia		R\$ 1,1964024

Subtotal	Percentual	R\$ 1,8895145
Custos indiretos	5,81%	R\$ 0,1097808
Lucro	7,20%	R\$ 0,1439493
Custo total antes dos impostos	Aliquota	R\$ 2,1432446
PIS	0,65%	R\$ 0,0158398
COFINS	3,00%	R\$ 0,0731067
ICMS	8,40%	R\$ 0,2046987
TOTAL com ICMS		R\$ 2,4368898
TOTAL com desconto de ICMS		R\$ 2,2321911



CUSTO DIÁRIO CONSOLIDADO ALMOÇO

Insumos		
Gênero		Preço Total R\$ Incidente
Prato Principal		R\$ 1,42710000
Salada		R\$ 0,72730000
Guarnição		R\$ 0,31010000
Arroz		R\$ 0,40160000
Feijão		R\$ 0,23470000
Sobremesa		R\$ 0,15640000
Bebida (suco)		R\$ 0,17000000
Total estimado Per capita / dia		R\$ 3,42720000
Total estimado - desconto 15% (atacado/varejo):		R\$ 2,91312000

Descartáveis		
Marmitex 4 ou 7 (salada almoço)		R\$ 0,16000000
Marmitex 8		R\$ 0,20000000
Pote de doce		R\$ 0,01500000
Marmitex 4 ou 7 (sobremesa fruta)		R\$ 0,01100000
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,38600000

Custos paralelos percentuais		
Tipo de gasto	Percentual	Gasto (% do total)
Descartáveis para preparo	0,28%	R\$ 0,00815674
Material de limpeza	6,00%	R\$ 0,17478720
Área Física	2,25%	R\$ 0,06554520
Equipamentos	3,59%	R\$ 0,10458101
Utensílios	0,55%	R\$ 0,01602216
Controle de pragas	0,11%	R\$ 0,00320443
Análise Microbiológica	0,12%	R\$ 0,00349574
Despesas com transportes	1,64%	R\$ 0,04777517
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,42356765

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\$ 0,1532004
Energia elétrica (kW dia)	R\$ 0,7415004	R\$ 0,2849213
Gás (Kg)	R\$ 0,3457500	R\$ 0,1328543
Mão de obra	R\$ 13,0279452	R\$ 5,0059842
Uniformes e EPI	R\$ 1,1533370	R\$ 0,4431694
Total estimado Per capita / dia		R\$ 6,0201296

Subtotal	Percentual	R\$ 9,7428172
Custos indiretos	5,81%	R\$ 0,5660577
Lucro	7,20%	R\$ 0,7422390
Custo total antes dos impostos	Aliquota	R\$ 11,0511139
PIS	0,65%	R\$ 0,0816740
COFINS	3,00%	R\$ 0,3769567
ICMS	8,40%	R\$ 1,0554788
TOTAL com ICMS		R\$ 12,5652233
TOTAL com desconto de ICMS		R\$ 11,5097446



CUSTO DIÁRIO CONSOLIDADO LANCHE DA TARDE ADOLESCENTES

Insumos		
Gênero		Custo
Diversos Itens		R\$ 0,55
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,5500000
Total estimado - desconto 15% (atacado/varejo):		R\$ 0,4675000

Descartáveis		
		Custo
Saquinho pão e bolo		R\$ 0,0300000
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,0300000

Custos paralelos percentuais		
Tipo de gasto	Percentual	Gasto (% do total)
Descartáveis para preparo	0,28%	R\$ 0,00130900
Material de limpeza	6,00%	R\$ 0,02805000
Área Física	2,25%	R\$ 0,01051875
Equipamentos	3,59%	R\$ 0,01678325
Utensílios	0,55%	R\$ 0,00257125
Controle de pragas	0,11%	R\$ 0,00051425
Análise Microbiológica	0,12%	R\$ 0,00056100
Despesas com transportes	1,64%	R\$ 0,00766700
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,06797450

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- 0,025m ³)	R\$ 0,3987000	R\$ 0,0245857
Energia elétrica (kW dia)	R\$ 0,7415004	R\$ 0,0457244
Gás (Kg)	R\$ 0,3457500	R\$ 0,0213206
Mão de obra	R\$ 13,0279452	R\$ 0,8033646
Uniformes e EPI	R\$ 1,1533370	R\$ 0,0711202
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,9661156

Subtotal	Percentual	R\$ 1,5315901
Custos indiretos	5,81%	R\$ 0,0889854
Lucro	7,20%	R\$ 0,1166814
Custo total antes dos impostos	Aliquota	R\$ 1,7372569
PIS	0,65%	R\$ 0,0128393
COFINS	3,00%	R\$ 0,0592583
ICMS	8,40%	R\$ 0,1659233
TOTAL com ICMS		R\$ 1,9752779
TOTAL com desconto de ICMS		R\$ 1,8093545



CUSTO DIÁRIO CONSOLIDADO LANCHE DA TARDE SERVIDORES

Insumos		
Gênero		Custo
Diversos Itens		R\$ 0,67
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,67000000
Total estimado - desconto 15% (atacado/varejo):		R\$ 0,56950000

Descartáveis		
Saquinho pão e bolo		R\$ 0,03000000
Marmitex 4 ou 7 (fruta lanche da tarde)		R\$ 0,03200000
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,06200000

Custos paralelos percentuais		
Tipo de gasto	Percentual	Gasto (% do total)
Descartáveis para preparo	0,28%	R\$ 0,00130900
Material de limpeza	6,00%	R\$ 0,02805000
Área Física	2,25%	R\$ 0,01051875
Equipamentos	3,59%	R\$ 0,01678325
Utensílios	0,55%	R\$ 0,00257125
Controle de pragas	0,11%	R\$ 0,00051425
Análise Microbiológica	0,12%	R\$ 0,00056100
Despesas com transportes	1,64%	R\$ 0,00766700
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,06797450

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\$ 0,0245857
Energia elétrica (kW dia)	R\$ 0,7415004	R\$ 0,0457244
Gás (Kg)	R\$ 0,3457500	R\$ 0,0213206
Mão de obra	R\$ 13,0279452	R\$ 0,8033646
Uniformes e EPI	R\$ 1,1533370	R\$ 0,0711202
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,9661156

Subtotal	Percentual	R\$ 1,6655901
Custos indiretos	5,81%	R\$ 0,0967708
Lucro	7,20%	R\$ 0,1268900
Custo total antes dos impostos	Aliquota	R\$ 1,8892508
PIS	0,65%	R\$ 0,0139626
COFINS	3,00%	R\$ 0,0644429
ICMS	8,40%	R\$ 0,1804401
TOTAL com ICMS		R\$ 2,1480965
TOTAL com desconto de ICMS		R\$ 1,9676564



CUSTO DIÁRIO CONSOLIDADO JANTAR

Insumos		
Gênero		Preço Total R\$ Incidente
Prato Principal		R\$ 1,42710000
Salada		R\$ 0,72730000
Guarnição		R\$ 0,31010000
Arroz		R\$ 0,40160000
Feijão		R\$ 0,23470000
Bebida (suco)		R\$ 0,17000000
Total estimado Per capita / dia		R\$ 3,27080000
Total estimado - desconto 15% (atacado/varejo):		R\$ 2,78018000

Descartáveis		
Marmitta 4 ou 7 (salada)		R\$ 0,16000000
Marmitex 8		R\$ 0,20000000
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,36000000

Custos paralelos percentuais		
Tipo de gasto	Percentual	Gasto (% do total)
Descartáveis para preparo	0,28%	R\$ 0,00778450
Material de limpeza	6,00%	R\$ 0,16681080
Área Física	2,25%	R\$ 0,06255405
Equipamentos	3,59%	R\$ 0,09980846
Utensílios	0,55%	R\$ 0,01529099
Controle de pragas	0,11%	R\$ 0,00305820
Análise Microbiológica	0,12%	R\$ 0,00333622
Despesas com transportes	1,64%	R\$ 0,04559495
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,40423817

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\$ 0,1462091
Energia elétrica (kW dia)	R\$ 0,7415004	R\$ 0,2719190
Gás (Kg)	R\$ 0,3457500	R\$ 0,1267915
Mão de obra	R\$ 13,0279452	R\$ 4,7775365
Uniformes e EPI	R\$ 1,1533370	R\$ 0,4229454
Total estimado Per capita / dia		R\$ 5,7454014

Subtotal	Percentual	R\$ 9,2898196
Custos indiretos	5,81%	R\$ 0,5397385
Lucro	7,20%	R\$ 0,7077282
Custo total antes dos impostos	Aliquota	R\$ 10,5372863
PIS	0,65%	R\$ 0,0778765
COFINS	3,00%	R\$ 0,3594299
ICMS	8,40%	R\$ 1,0064037
TOTAL com ICMS		R\$ 11,9809964
TOTAL com desconto de ICMS		R\$ 10,9745927



CUSTO DIÁRIO CONSOLIDADO LANCHE NOTURNO

Insumos		
Gênero		Custo
Pão com margarina		R\$ 0,31
Leite com achocolatado		R\$ 0,55
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,8600000
Total estimado - desconto 15% (atacado/varejo):		R\$ 0,7310000

Descartáveis		
Saquinho pão		R\$ 0,0300000
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,0300000

Custos paralelos percentuais		
Tipo de gasto	Percentual	Gasto (% do total)
Descartáveis para preparo	0,28%	R\$ 0,00204680
Material de limpeza	6,00%	R\$ 0,04386000
Área Física	2,25%	R\$ 0,01644750
Equipamentos	3,59%	R\$ 0,02624290
Utensílios	0,55%	R\$ 0,00402050
Controle de pragas	0,11%	R\$ 0,00080410
Análise Microbiológica	0,12%	R\$ 0,00087720
Despesas com transportes	1,64%	R\$ 0,01198840
Total estimado Per capita / dia		R\$ 0,10628740

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\$ 0,0384431
Energia elétrica (kW dia)	R\$ 0,7415004	R\$ 0,0714964
Gás (Kg)	R\$ 0,3457500	R\$ 0,0333376
Mão de obra	R\$ 13,0279452	R\$ 1,2561702
Uniformes e EPI	R\$ 1,1533370	R\$ 0,1112061
Total estimado Per capita / dia		R\$ 1,5106534

Subtotal	Percentual	R\$ 2,3779408
Custos indiretos	5,81%	R\$ 0,1381584
Lucro	7,20%	R\$ 0,1811591
Custo total antes dos impostos	Aliquota	R\$ 2,6972583
PIS	0,65%	R\$ 0,0199343
COFINS	3,00%	R\$ 0,0920043
ICMS	8,40%	R\$ 0,2576119
TOTAL com ICMS		R\$ 3,0668088
TOTAL com desconto de ICMS		R\$ 2,8091969



ESTADO DE MINAS GERAIS

SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA

Diretoria de Gestão Operacional

Relatório nº 0250561/SESP/DGO/2018

PROCESSO Nº 1690.01.0002314/2018-31

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 impessoalidade, 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 (0250579), o valor global dos custos estimados, que servirão como base para o procedimento licitatório de alimentação, tendo em vista, a cotação de preços mercadológicos.

Os estabelecimentos consultados para a formação das planilhas de preços estimados são: Portal de Compras, ALMG, Mercado Mineiro, CEASA, Estação dos Grãos, Extra, Marte Clear, MB Embalagens, Nova Safra, Pão de Açúcar, 1001 Festas, Preço do Gás, Padaria Super Pão, Marte Clear, GJ Verduras, Hort Fort, Distribuidora Bahiana, Distribuidora Irmãos Fonseca – Ceasa, Diminas, Pachá Alimentos – Ceasa, Frigorífico Alvorada, DHF Distribuidora, Frigorífico Serradão – Ceasa, Divina Gula, Comercial Paizão, Hort Frut Espigão e Linhares – Ceasa. Portanto, o preço final de venda estimado encontra-se em conformidade com o mercado.

Segue, em anexo (0250573) 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, realizadas pelo Núcleo de Nutrição da Diretoria de Apoio à Gestão Alimentar da SEAP e 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.

Atenciosamente,

Cláudia Maria Gonçalves Meira

Nutricionista – Diretoria de Gestão Operacional



Documento assinado eletronicamente por **Claudia Maria Gonçalves Meira, Servidora**, em 07/02/2018, às 13:28, 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, informando o código verificador **0250561** e o código CRC **FB59E039**.

Referência: Processo nº 1690.01.0002314/2018-31

SEI nº 0250561