

**SECRETARIA
DA FAZENDA**



**PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE
FORNECIMENTO DE
DESJEJUM –
FORMAÇÃO POLÍCIA MILITAR**

CadTerc

www.cadterc.sp.gov.br



Uso Específico E.10



ÍNDICE

CAPÍTULO I – APRESENTAÇÃO	4
CAPÍTULO II – VALORES REFERENCIAIS	5
1. RESUMO DE VALORES REFERENCIAIS	5
2. RESUMO DE DEMONSTRATIVOS DOS VALORES UNITÁRIOS.....	5
3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS	6
CRÉDITOS.....	9



LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Estimativa de preços referenciais da refeição	5
Quadro 2: Resumo dos demonstrativos dos valores unitários	5
Quadro 3: Custos com matéria-prima alimentar.....	6



CAPÍTULO I

Apresentação



CAPÍTULO I – APRESENTAÇÃO

Os Estudos de Uso Específico do CADTERC – Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados têm por objetivo apresentar resultados particulares que derivam dos Cadernos Técnicos publicados.

Esses resultados atendem a uma demanda específica da Administração e visam proporcionar maior assertividade e transparência na apuração dos custos dos serviços terceirizados.

O Estudo de Uso Específico de Prestação de Serviço de Fornecimento de Desjejum – Formação Polícia Militar – E.10 segue o arcabouço metodológico apresentado no Caderno Técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Volume 9. Entretanto, os seus resultados se diferem nos seguintes pontos:

- Custo dos gêneros alimentícios: adoção da matéria-prima alimentar específica ao desjejum;
- Custo de higienização e limpeza: adoção do percentual de 6% do valor dos custos dos gêneros alimentícios.

Conceitua-se lanche como uma refeição composta por pequena porção de alimentos com preparações lácteas, suco, biscoito, pão ou similar, podendo ser chamado de merenda. O lanche serve para saciar temporariamente a fome de uma pessoa e prover uma pequena quantidade de energia.



CAPÍTULO II

Valores Referenciais



CAPÍTULO II – VALORES REFERENCIAIS

1. RESUMO DE VALORES REFERENCIAIS

O valor unitário do lanche apresentado a seguir (Quadro 1), na base junho/2018, deverá ser utilizado como critério de aceitabilidade de preços e leva em consideração os Benefícios e Despesas Indiretas (BDI).

A unidade de medida utilizada é o custo/unidade (R\$/un), para padronização das contratações objeto deste estudo no âmbito do estado de São Paulo.

1.1. Valor Referencial

Quadro 1: Estimativa de preços referenciais da refeição

Tipo de refeição	Custo unitário
Desjejum - Formação Polícia Militar	R\$ 5,33

Fonte: Prestação de Serviço de Fornecimento de Desjejum – Formação Polícia Militar – Jun/18.

2. RESUMO DE DEMONSTRATIVOS DOS VALORES UNITÁRIOS

As composições dos preços apresentadas a seguir demonstram de forma analítica todos os insumos, quantidades, ponderações, preços e demais variáveis que interferem na formação do preço do serviço – espelho das especificações, legislação e condições estabelecidas.

Quadro 2: Resumo dos demonstrativos dos valores unitários

Tipos de custos envolvidos	Custo unitário
Custo direto – Desjejum – Formação Polícia Militar	
Total dos gêneros alimentícios	R\$ 3,93
Higienização e limpeza (6% da matéria-prima alimentar)	R\$ 0,24
Subtotal	R\$ 4,16
Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,38
Total custo fixo	R\$ 3,78
Custo para rateio – Caderno de Alimentação de Empregados*	
Recicláveis para preparo das refeições	R\$ 0,06
Mão de obra para preparo das refeições	R\$ 5,75
Despesas diversas	R\$ 0,91
Total custo para rateio	R\$ 6,71
Total com rateio (5%)	R\$ 0,34
Custo total com BDI 29,56%	R\$ 5,33

* Os custos para rateio são oriundos do Caderno Técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados.

Fonte: Prestação de Serviço de Fornecimento de Desjejum – Formação Polícia Militar – Jun/18.



3. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

3.1. Custo com Matéria-Prima Alimentar

Quadro 3: Custos com matéria-prima alimentar

(continua)

Gênero / Produto Alimentício	Un	Freq. de utilização	Un	Quantidade de refeições/ mês	Total per capita c/ fator de correção	Un	Consumo per capita mensal	Un	Custo un. (R\$/un)	Un	Custo mensal
PÃO											
Pão francês comum	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R\$ 12,07	kg	R\$ 0,60
Pão hot dog	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R\$ 12,36	kg	R\$ 0,62
Subtotal (média)										R\$ 0,61	
MARGARINA											
Margarina vegetal	kg	1	lanche	1,00	5,00	g	5	g	R\$ 5,78	kg	R\$ 0,03
Total										R\$ 0,03	
FRIOS											
Queijo tipo prato	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R\$ 18,05	kg	R\$ 0,90
Queijo tipo muçarela	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R\$ 17,64	kg	R\$ 0,88
Mortadela	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R\$ 9,34	kg	R\$ 0,47
Salsicha tipo hot dog	kg	1	lanche	1,00	50	g	50	g	R\$ 5,83	kg	R\$ 0,29
Subtotal (média)										R\$ 0,64	
BISCOITOS											
Bolacha salgada	kg	1	lanche	1	40	g	40	g	R\$ 9,13	kg	R\$ 0,37
Bolacha doce recheada	kg	1	lanche	1	40	g	40	g	R\$ 13,93	kg	R\$ 0,56
Biscoito maisena	kg	1	lanche	1	40	g	40	g	R\$ 9,82	kg	R\$ 0,39
Biscoito de leite	kg	1	lanche	1	40	g	40	g	R\$ 9,61	kg	R\$ 0,38
Subtotal (média)										R\$ 0,42	
CAFÉ COM LEITE OU ACHOCOLATADO											
Açúcar refinado	kg	1	lanche	1	10	g	10,00	g	R\$ 1,90	kg	R\$ 0,02
Café torrado e moído	kg	1	lanche	1	10	g	10,00	g	R\$ 13,20	kg	R\$ 0,13
Leite integral UHT – longa vida	l	1	lanche	1	300	ml	300,00	ml	R\$ 2,60	l	R\$ 0,78
Subtotal (soma)										R\$ 0,93	
Achocolatado em pó	kg	1	lanche	1	11	g	11,00	g	R\$ 9,71	kg	R\$ 0,11
Leite integral UHT – longa vida	l	1	lanche	1	252	ml	252,00	ml	R\$ 2,60	l	R\$ 0,65
Subtotal (soma)										R\$ 0,76	
Total (média)										R\$ 0,85	
MINGAU											
Açúcar refinado	kg	1	lanche	1	10	g	10,00	g	R\$ 1,90	kg	R\$ 0,02
Leite integral UHT – longa vida	l	1	lanche	1	200	ml	200,00	ml	R\$ 2,60	l	R\$ 0,52
Aveia	kg	1	lanche	1	10	g	10,00	g	R\$ 4,75	kg	R\$ 0,05
Total										R\$ 0,59	



Quadro 3: Custos com matéria-prima alimentar

(conclusão)

Gênero / Produto Alimentício	un	Freq. de utilização	un	Quantidade de refeições/ mês	Total per capita c/ fator de correção	un	Consumo o per capita mensal	un	Custo un. (R\$/un)	un	Custo mensal
SUCO DE FRUTA PADRÃO											
Abacaxi	kg	1	x mês	1	50	g	50	g	R\$ 2,71	kg	R\$ 0,14
Cenoura	kg	3	x mês	3	100	g	300	g	R\$ 2,15	kg	R\$ 0,64
Goiaba	kg	2	x mês	2	50	g	100	g	R\$ 5,13	kg	R\$ 0,51
Laranja lima	kg	2	x mês	2	120	g	240	g	R\$ 2,65	kg	R\$ 0,64
Laranja pera	kg	3	x mês	3	120	g	360	g	R\$ 2,22	kg	R\$ 0,80
Limão	kg	2	x mês	2	5	g	10	g	R\$ 2,37	kg	R\$ 0,02
Maçã nacional	kg	1	semanal	4,35	50,0	g	217,5	g	R\$ 3,16	kg	R\$ 0,69
Maracujá	kg	2	x mês	2	20	g	40	g	R\$ 6,40	kg	R\$ 0,26
Mamão	kg	1	semanal	4,35	60,0	g	261	g	R\$ 3,16	kg	R\$ 0,82
Manga	kg	1	x mês	1	80	g	80	g	R\$ 4,26	kg	R\$ 0,34
Melão amarelo	kg	1	x mês	1	100	g	100	g	R\$ 2,73	kg	R\$ 0,27
Melancia	kg	1	x mês	1	100	g	100	g	R\$ 2,13	kg	R\$ 0,21
Tangerina cravo	kg	2	x mês	2	150	g	300	g	R\$ 1,76	kg	R\$ 0,53
Tomate maduro	kg	2	x mês	2	80	g	160	g	R\$ 3,04	kg	R\$ 0,49
Açúcar refinado	kg	1	x dia	30,44	5,0	g	152,2	g	R\$ 1,90	kg	R\$ 0,29
Subtotal mensal										R\$ 6,65	
Dias do mês										30,44	
Total										R\$ 0,218	
FRUTAS											
Abacaxi	kg	5	x mês	5	168	g	840	g	R\$ 2,71	kg	R\$ 2,28
Banana nanica	kg	6	x mês	6	120	g	720	g	R\$ 1,40	kg	R\$ 1,01
Banana prata	kg	4	x mês	4	120	g	480	g	R\$ 3,08	kg	R\$ 1,48
Caqui	kg	6	x mês	6	110	g	660	g	R\$ 4,61	kg	R\$ 3,04
Figo	kg	1	x mês	1	45	g	45	g	R\$ 16,66	kg	R\$ 0,75
Laranja pera	kg	1	x mês	1	120	g	120	g	R\$ 2,22	kg	R\$ 0,27
Maçã nacional	kg	8	x mês	8	115	g	920	g	R\$ 3,16	kg	R\$ 2,91
Mamão	kg	10	x mês	10	244	g	2440	g	R\$ 3,16	kg	R\$ 7,70
Manga	kg	1	x mês	1	252	g	252	g	R\$ 4,26	kg	R\$ 1,07
Melancia	kg	5	x mês	5	325	g	1625	g	R\$ 2,13	kg	R\$ 3,46
Melão amarelo	kg	7	x mês	7	250	g	1750	g	R\$ 2,73	kg	R\$ 4,79
Pera	kg	3	x mês	3	200	g	600	g	R\$ 7,10	kg	R\$ 4,26
Tangerina ponkan	kg	4	x mês	4	135	g	540	g	R\$ 2,59	kg	R\$ 1,40
Uva niágara	kg	1	x mês	1	242	g	242	g	R\$ 5,06	kg	R\$ 1,22
Subtotal mensal										R\$ 35,64	
Quantidade de refeições/mês										62	
Total										R\$ 0,57	
Total dos gêneros alimentícios										R\$ 3,926	

Fonte: Prestação de Serviço de Fornecimento de Desjejum – Formação Polícia Militar – Jun/18.



3.2. Demais Custos

Os custos do rateio são oriundos do Caderno Técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Volume 9.

Ressalta-se que para o custo das despesas diversas foi retirado o custo com higienização e limpeza, uma vez que já havia sido considerado no custo direto.



CRÉDITOS

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

MÁRCIO FRANÇA – Governador

SECRETARIA DA FAZENDA

LUIZ CLÁUDIO RODRIGUES DE CARVALHO – Secretário

SERGIO RICARDO CIAVOLIH MOTA – Secretário Adjunto

COORDENADORIA DE COMPRAS ELETRÔNICAS – CCE (a partir de 2012)

RITA JOYANOVIC – Coordenadora

ALEXANDRE SABELA FILHO – Gestor CADTERC – Estudos Técnicos Terceirizados

GRUPO DE APOIO TÉCNICO À INOVAÇÃO – GATI – até 2011

ROBERTO MEIZI AGUNE – Coordenador

HORÁCIO JOSÉ FERRAGINO – Coordenador de Projetos

EQUIPE TÉCNICA DE DESENVOLVIMENTO (Versão: Junho/2004)

GRUPO DE TRABALHO DE SERVIÇOS TERCEIRIZADOS

ROBERTO MEIZI AGUNE – Coordenador

HORÁCIO JOSÉ FERRAGINO – Coordenador de Projetos

ALEXANDRE SABELA FILHO – Contabilista – PRODESP

ANDRÉA ZUMBINI PAULO – Dir. Tec. SND – UGA III – Hospital Infantil Darcy Vargas

CARLA ANDRÉA DA COSTA – Dir. Tec. SND -UGA V – Hospital Brigadeiro

CLARICE ASSAEDA MORICHITA – Dir.Tec. SND. Maternidade Leonor Mendes de Barros

ELZA EMI ITANI – Engenheira – Casa Civil

JÉSSIA C. M. NAGAROTTO – Nutricionista chefe – Hospital da Clínicas Luzia de Pinho Melo

JOCIRENA DE JESUS F. CAIRES RIBEIRO – Corregedoria Geral da Administração

MIRIAM G. F. P. VASCONCELOS – Dir. Tec. SND – UGA II – Hospital Ipiranga

RITA DE CÁSSIA MATURO VIVIANI – Dir. Tec. SND – Hospital Infantil Cândido Fontoura

VALÉRIA D'AMICO – Engenheira – PRODESP

EQUIPE DE REVISÃO – Junho/2018

Secretaria da Fazenda – CCE

Equipe CADTERC

APOIO TÉCNICO E ATUALIZAÇÃO – Junho/2018

Fundação Getulio Vargas – FGV IBRE



REVISÃO – KPMG

No período de março a novembro de 2016 a KPMG revisou todos os procedimentos praticados na composição de preços referenciais pelo CadTerc à luz das legislações trabalhistas, previdenciárias e tributárias. Também foram discutidos os cenários de melhores práticas existentes no mercado considerados como hipóteses de inovação para administração estadual, visando ao máximo desempenho em contratações públicas.



SECRETARIA DA FAZENDA

CadTerc

www.cadterc.sp.gov.br

