



PREGÃO

064/2020



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

Secretaria de Polícia Militar

VAMOS VIRAR O JOGO

Polícia Militar
Rio de Janeiro





DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS
MINUTA DE EDITAL DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO
PREGÃO/SIGA

MINUTA DE EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS
Nº 064/2020
PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (GA).

1. INTRODUÇÃO

1.1 O ESTADO DO RIO DE JANEIRO, pela SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR - SEPM, inscrita no CNPJ sob o nº 32.690.668/0001-02, com sede situada na Rua Evaristo da Veiga nº 78, Centro, Rio de Janeiro - RJ, na qualidade de **ÓRGÃO GERENCIADOR**, torna público que, devidamente autorizada pelo(a) Ordenador(a) de Despesas, CEL PM RG 53.548, ID FUNCIONAL 21518157 ALEXANDRE ASSUMPÇÃO SALVADOR, por delegação de competência conferida pela Resolução SEPM Nº 190 DE 30 DE SETEMBRO DE 2019, ora denominado **ORDENADOR DE DESPESAS**, na forma do disposto no processo administrativo Nº **SEI: 350192/001079/2020, Processo de Referência - E-35/192/156/2020** que no dia, hora e local indicados no item 4 deste Edital, será realizada licitação para **REGISTRO DE PREÇOS** na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, que será regido pelas Leis Federais nºs 8.666, de 21 de junho de 1993 e 10.520, de 17 de julho de 2002, pelos Decretos Estaduais nºs 31.863 e 31.864, ambos de 16 de setembro de 2002, pelo Decreto nº 46.751, de 27 de agosto de 2019, pela Lei Estadual nº 287, de 4 de dezembro de 1979, pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, pelo Decreto Estadual nº 3.149, de 28 de abril de 1980, e respectivas alterações, pela Resolução SEPLAG nº 429, de 11 de janeiro de 2011, demais Resoluções editadas pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão e disposições legais aplicáveis e do disposto no presente edital.

1.2 A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico www.compras.rj.gov.br, no dia e hora indicados no item 4 deste Edital e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe.



1.3 As retificações deste edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, devendo ser publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

1.4 O edital se encontra disponível no endereço eletrônico www.compras.rj.gov.br, podendo, alternativamente, ser adquirido mediante o pagamento da importância de R\$ 18,90 (dezoito reais e noventa centavos), na Rua Evaristo da Veiga, nº. 78, Centro, Rio de Janeiro - RJ – Quartel General – Diretoria de Licitações e Projetos – Seção de Pregão – telefone nº (21) 2333-2665, comprovado por meio de guia de depósito da instituição financeira contratada pelo Estado, Banco Bradesco, agência 6898, conta corrente n.º 3023-6, a favor da PMERJ.

1.5 Os interessados poderão solicitar esclarecimentos acerca do objeto deste edital ou interpretação de quaisquer de seus dispositivos em até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, por escrito, no endereço indicado no item 1.4, de 09:00 até 17:00 horas, ou, ainda, mediante confirmação de recebimento, por meio do correio eletrônico pregoes_dlp@pmerj.rj.gov.br, até as 17 h do último dia do prazo referido.

1.5.1 Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 24 (vinte e quatro horas), antes do encerramento do prazo de acolhimento de propostas.

1.6 Os interessados poderão formular impugnações ao Edital em até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, por escrito, no endereço indicado no item 1.4, de 09:00 até 17:00 horas, ou, ainda, mediante confirmação de recebimento, por meio do correio eletrônico pregoes_dlp@pmerj.rj.gov.br, até as 17 h do último dia do prazo referido.

1.6.1 Caberá à AUTORIDADE COMPETENTE decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas da abertura da sessão.

1.7 Tanto as respostas às impugnações quanto aos pedidos de esclarecimentos serão divulgados mediante nota no portal eletrônico www.compras.rj.gov.br, pelo nº (número da licitação no portal), na sessão relacionada às futuras licitações, ficando as empresas interessadas em participar do certame obrigadas a acessá-lo para a obtenção das informações prestadas.

2. OBJETO, ÓRGÃOS PARTICIPANTES, ÓRGÃOS ADERENTES, QUANTIDADE E LOCAL DE ENTREGA



2.1 O objeto deste pregão é o registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios (GA), conforme as especificações contidas no Termo de Referência – Anexo I, com as seguintes características:

ITEM	LOTE 01 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS	UND	QUANT.
1	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: SAL REFINADO , APRESENTAÇÃO N/A, FORN: GRANEL - Cotação Kg (ID - 5261)	KG	90.951
2	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: SAL REFINADO , APRESENTAÇÃO: PO, FORNECIMENTO: SACHE 1G (ID - 67035)	PTC 1000 UN	3.500
3	MAIONESE , SABOR: N/A, FORMULAÇÃO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500 GRAMAS (ID - 57102)	UN	23.647
4	LEGUMES, NOME: MILHO VERDE , CONSERVAÇÃO: EM CONSERVA, APRESENTAÇÃO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155884)	UN	9.147
5	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: EXTRATO TOMATE TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 340 g (ID - 59598)	UN	301.110
6	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO , APRES: LÍQUIDO, FORN: GF 750ML (ID - 65007)	UN	62.962
7	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO , APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, FORNECIMENTO: SACHE (ID - 83249) OBS: FORNECIMENTO EM SACHE 8ML	UN	140.400
8	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: OREGANO , APRESENTAÇÃO: FOLHAS PICADAS, FORNECIMENTO: SECAS, EMBALAGEM COM 1000G (ID - 59452)	UN	443
9	AZEITONA , COR: VERDE , TIPO: PORTUGUESA, APRESENTAÇÃO: SEM CAROCO, RECHEIO: N/A, MOLHO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155879)	UN	4.046
10	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: CHAMPIGNON , APRESENTAÇÃO: CONSERVA, FORNECIMENTO: ACONDICIONADO EM VIDRO COM 500G (ID - 57077)	UN	4.668
11	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: CATCHUP , APRESENTAÇÃO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 390 ~ 400 G (ID - 148452)	UN	2.217



12	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: MOLHO DE PIMENTA , APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: FRASCO DE 150 ML (ID - 154831)	UN	4.479
13	CONDIMENTOS / MOLHOS ,PRODUTO: SHOYO ,APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 900 ML (ID - 155921)	UN	25.231
14	CONDIMENTOS / MOLHOS ,PRODUTO: CANELA ,APRESENTACAO: PÓ, FORNECIMENTO: N/A (ID - 5240)	KG	324
15	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: PAPRICA PICANTE , APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 60 G (ID - 110008)	UN	3.173
ITEM	LOTE 02 – ÓLEOS	UND	QUANT.
16	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS, TIPO: SOJA , FORNECIMENTO: LATA 900ML(ID - 59224)	UN	196.951
17	AZEITE OLIVA ,TIPO: EXTRA VIRGEM, AROMA: OLEO OLIVA, PROCEDENCIA: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: VIDRO 500 ML (ID - 56662)	UN	71.294
18	AZEITE OLIVA ,TIPO: REFINADO, MESA, AROMA: OLEO OLIVA, PROCEDENCIA: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: SACHE 8ML (ID - 64905)	UN	140.400
ITEM	LOTE 03 - CEREAIS BENEFICIADOS	UND	QUANT.
19	ARROZ ,TIPO: PARBOILIZADO , CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 5 KG (ID - 144101)	UN	102.183
20	ARROZ ,TIPO: AGULHINHA , CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 5 KG (ID - 144102)	UN	2.808
21	FEIJAO ,TIPO: PRETO UBERABINHA, CLASSIF: TIPO 1, 1ª QUALIDADE, FORNE: PACOTE (ID - 7309)	KG	243.341
22	LEGUMES,NOME: ERVILHA , CONSERVACAO: EM CONSERVA , APRESENTACAO: PADRAO UNIFORME, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155885)	UN	374
23	BATATA FRITA ,ASPECTO: PALHA , SABOR: NATURAL, FORNECIMENTO PACOTE 1KG(ID - 137250)	UN	41.382
24	FEIJAO ,TIPO: FRADINHO , CLASSIFICACAO: TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 55497)	KG	6.854



25	GRAOS, TIPO: LENTILHA TIPO 1, CASCA: NOVA, COBERTURA: N/A, TEMPERO: SEM TEMPERO, FORN: PACOTE (ID - 55516)	KG	887
26	GRAOS, TIPO: CANJICA MILHO BRANCO, CASCA: SEM CASCA, COBERTURA: N/A, TEMPERO: N/A, FORNECIMENTO: PACOTE COM 500G (ID - 57049)	UN	3.116
TEM	LOTE 04 - PRODUTOS PREPARADOS SOLÚVEIS	UND	QUANT.
27	CHA, SABOR: ERVA CIDREIRA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 3986) OBS: FORNECIMENTO CAIXA COM MÍNIMO 10 SACHES	UN	468
28	CHA, SABOR: ERVA DOCE, FORNECIMENTO: N/A (ID - 3987) OBS: FORNECIMENTO CAIXA COM MÍNIMO 10 SACHES	UN	12.274
29	CHA, SABOR: CAMOMILA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 3984) OBS: FORNECIMENTO CAIXA COM MÍNIMO 10 SACHES	UN	12.069
30	CHA, SABOR: ERVA MATE, FORNECIMENTO: CAIXA 200G (ID - 57224) OBS: FORNECIMENTO CAIXA DE 250G	UN	112.211
31	CAFE, TIPO: PO (TORRADO MOIDO), EMPACOTAMENTO: TRADICIONAL, PONTO TORRA: MÉDIO, GRAU MOAGEM (PREPARO): FINA-FILTRO, FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS (ID - 152523)	PCT	112.591
32	ACHOCOLATADO, CONSISTÊNCIA: PÓ, TIPO: SOLUVEL, FORNECIMENTO: N/A, ACUCAR: COM ACUCAR (ID - 56301)	KG	2.964

2.2 Os bens objeto do registro de preços poderão ser adquiridos pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e pelos Órgãos e Entidades da Administração Pública direta, autárquica e fundacional, ora denominados **ÓRGÃOS PARTICIPANTES**, conforme relação constante do Anexo II. (Não há Órgãos Participantes).

2.2.1 A ata de registro de preços (Anexo III) poderá ser aderida por quaisquer órgãos ou entidades do Estado, que não tenham participado do certame licitatório, ora denominados **ÓRGÃOS ADERENTES**.

2.2.1.1 Podem também ser considerados **ÓRGÃOS ADERENTES** os órgãos ou entidades municipais, distritais, de outros estados e federais, resguardadas as disposições de cada ente, desde que atendido o item 22 deste edital.



2.3 São as seguintes as quantidades estimadas para a contratação, conforme descrição no Termo de Referência:

a) previsão de aquisição pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e pelos **ÓRGÃOS PARTICIPANTES**: a quantidade descrita no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

b) previsão de aquisição pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** (Não Participantes): O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem. na forma estabelecida pelo § 4º do art. 26 do Decreto Estadual nº 46.751/2019.

2.4 O quantitativo decorrente da contratação pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** não ultrapassará, na totalidade, ao dobro de cada item da ata de registro de preços e nem poderá exceder, por **ÓRGÃO ADERENTE**, a cinquenta por cento do quantitativo de cada item desta licitação, registrados na Ata de Registro de Preços para o **ÓRGÃO GERENCIADOR** e **ÓRGÃOS PARTICIPANTES**.

2.5 Os locais de entrega dos bens objeto do registro de preços estão listados no Anexo IV.

2.6 Cabe ao licitante consultar com antecedência os seus fornecedores quanto ao quantitativo e ao prazo de entrega do objeto da aquisição, visando a adequada execução da Ata de Registro de Preços.

2.7 É vedada a realização de acréscimos nos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º, do art. 65, da Lei nº 8.666, de 1993.

2.8 As quantidades previstas nas Atas de Registro de Preço para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas, pelo órgão gerenciador, entre os órgãos e entidades participantes do procedimento licitatório para registro de preços, mediante solicitação acompanhada de estudos técnicos e justificativa da necessidade.

2.8.1 Caberá ao órgão gerenciador autorizar o remanejamento, com a transferência dos quantitativos entre órgãos e as entidades participantes, desde que haja anuência daquele que vier a sofrer a redução dos quantitativos informados.

3. PRAZO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E PRAZO DE ENTREGA

3.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados a partir de dd/mm/aaa, desde que posterior à data de publicação do seu extrato no D.O., valendo a



data de publicação do extrato como termo inicial de vigência, caso posterior à data convencionada neste item.

3.2. As quantidades dos itens indicadas nas alíneas a e b, do item 2.3, consistem em mera estimativa e não implicam em obrigatoriedade de contratação pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e pelos **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** durante a vigência da Ata de Registro de Preços, servindo como referencial para a elaboração das propostas dos licitantes.

3.3 - **A entrega dos bens** deverão ser entregues nos locais abaixo, no período compreendido entre 06 e 18 horas, exceto nos feriados do Município do Rio de Janeiro, do Estado do Rio de Janeiro e Nacionais, observadas as datas estabelecidas pela DAbst/GA nos cronogramas de fornecimento de gêneros alimentícios. Os pedidos extras e cancelamentos serão informados através do e-mail ga_dabst@pmerj.rj.gov.br, conforme mencionado no Termo de Referência Anexo I.

LOCAL DE ENTREGA: Locais de entrega de gêneros alimentícios na SEPM.

OPM	Endereço	Bairro	DDD	Telefone	Telefone
3º BPM	Rua Lucídio Lago, nº 181	Méier	21	3399-6603	2332-2313
4º BPM	Rua Francisco Eugênio, s/nº	São Cristóvão	21	2334-1880	2334-1873
5º BPM	Praça Cel. Assunção, s/nº	Saúde	21	2332-5638	2332-5633
6º BPM	Rua Barão de mesquita, n.º 625	Andaraí	21	2332-1750	2332-1759
7º BPM	Rua Alfredo Becker, n.º 367	Alcântara	21	2701-7400	2701-3665
8º BPM	R. TenCelCardoso,s/nº	Campos de Goytacazes	21	2731-9000	2724-1244
9º BPM	Rua Tacaratu, nº 94	Rocha Miranda	21	2332-1106	2332-1101
10º BPM	Rod.Lúcia Meira, Km 47	Barra do Pirai	24	2445-4246	2445-4302
11º BPM	Praça da Bandeira, s/nº	Nova Friburgo	24	2533-0078	2533-0975
12º BPM	Av. Janssem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430
14º BPM	Estrada Guandu do Sena, nº 1954	Bangu	21	2333-4871	2333-4862
15º BPM	Rua Pedro Corrêa, nº 273,	Centenário/Caxias	21	3777-7100	3777-6688
16º BPM	Rua Paranapanema, nº 769	Olaria	21	2334-7464	2332-7459
17º BPM	Estrada Rio Jequiá, nº 518	Ilha do Governador	21	2334-6336	2334-6333
18º BPM	Estrada Pau de Ferro, nº 435	Jacarepaguá	21	2332-2597	2332-2587
19º BPM	Figueiredo Magalhães, nº 550	Copacabana	21	3399-7473	2332-7942
20º BPM	Tenente Aldir, nº 345	Mesquita	21	3765-3647	3765-6663
21º BPM	Av. Automóvel Clube, s/nº	Vilar dos Teles/SJM	21	3765-3647	3755-2322
22º BPM	Av. Tancredo Neves, s/nº	Linha Vermelha	21	2334-7811	2334-7823



23º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Leblon	21	2334-6720	2334-6725
24º BPM	Rua Tenente Jerônimo, s/nº	Queimados	21	2779-9934	2779-9485
25º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Cabo Frio	22	2649-8163	2649-8073
26º BPM	Rua Domingos Silvério, s/nº	Quitandinha	24	3715-3104	2291-4861
27º BPM	Rua Guarantã, s/nº	Sta Cruz	21	2333-7258	2333-7271
28º BPM	Av. NS do Amparo, s/nº	Volta Redonda	24	3339-2300	3339-2324
29º BPM	BR 356 Km 04	Itaperuna	22	3822-8409	3822-8799
30º BPM	Rua Guandu, nº 680	Pimenteiras, Teresópolis	21	2641-4378	2641-4991
31º BPM	AvSen Rui Carneiro, s/nº, Km 18,5	Recreio	21	2442-3633	2332-7449
32º BPM	Estrada do Imbuuro, n.º s/n	Barras de Macaé	22	2791-5716	2791-5997
34º BPM	Praça Getúlio Vargas, nº 71	Magé	21	3399-2885	3399-2875
35º BPM	Ver. Hermínio de Moraes, nº 280	Itaboraí	21	2332-8086	3639-5858
36º BPM	RJ116 c/ RJ186	Santo Antônio de Pádua	22	3853-3034	3853-3224
39º BPM	Joaquim da Costa Lima, s/nº	B. Roxo – R	21	3771-4741	3771-2572
41º BPM	Av. Pastor Martin Luther King Jr, nº 8848	Ceasa/Colégio	21	2333-8413	2333-8424
1ª CIPM	Rua Cardoso Junior, nº479	Laranjeira	21	2334-4111	2299-5189
Aj Geral	Rua Evaristo da Veiga, nº 78	Centro	21	3399-2095	3399-2087
APM D.JOÃO VI	Av Marechal Fontenelle, 2906	Sulacap	21	2333-5970	2333-5986
BOPE	Rua Campo Belo, s/nº	Laranjeiras	21	2334-3988	2334-3986
BPChq	Salvador de Sá, nº 02	Estácio	21	3399-2440	2332-8490
BPRv	Rua Mackenzie, s/nº	Fonseca/Niterói	21	3601.6961	3601.6955
CFAP	Av Marechal Fontenelle, nº 2906	Sulacap	21	2333-6029	2333-6027
RPMONT	Av. dos Estados, s/nº	Campo Grande	21	2333-6755	2333-6773
CFR	Rua Paranhos nº 820	Olaria	21	2334-7894	2334-7493
CPM I	Alameda São Boaventura nº 1.134	Niterói	21	2719-2186	2719-2370
CPM II	Rua Rodrigues Campelo, 33	Campo Grande	21	-	-
CPM III	Rua Piracicaba, Jardim Gramacho	Duque de Caxias	21	-	-
DABST	Av. Feliciano Sodré nº 190/	Niterói	21	2717-6216	2717-6463
PPM- CASCAD URA	Av. Dom Hélder Câmara, nº 10.199	Cascadura	21	2332-4253	2333-9519
HCPM	Av. Estácio de Sá nº 20	Estácio	21	2333-7649	2333-7600
HPM-NIT	Rua Martins Torres nº 245	Niterói	21	2715-4431	2715-4387



12ºBPM CRECHE	Av. Janssem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430
------------------	---------------------------	---------	----	-----------	-----------

QUESITOS LOGÍSTICOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

Em caso de feriado, a entrega deverá ocorrer impreterivelmente no próximo dia útil.
A fim de facilitar a visualização, segue tabela de previsão de entregas:

Periodicidade de entrega dos gêneros alimentícios.

Lote	Gêneros	Periodicidade de entrega
Lote 1	Condimentos	1 vez no mês
Lote 2	Óleos e azeites	1 vez no mês
Lote 3	Cereais	1 vez no mês
Lote 4	Produtos preparados solúveis	1 vez no mês

QUESITOS SANITÁRIOS:

Outro ponto de suma importância são exigências sanitárias referentes aos gêneros alimentícios. Deverão ser observadas as premissas descritas na RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, e da Resolução SMG “N” nº 693 de 17 de agosto de 2004, que dispõe sobre o licenciamento de Estabelecimentos de Interesse para a Saúde, no âmbito da Vigilância Sanitária Municipal, e dá outras providências.

Além das supracitadas legislações, deve-se cumprir as exigências relacionadas ao transporte de alimentos, conforme orienta a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 e a Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002.

Em relação aos produtos não perecíveis, estes deverão ser transportados em veículo fechado, com bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim. Devem ser transportados em caixas plásticas vazadas e apoiados em estrados ou paletes.

Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.



Quanto aos prazos de validade dos produtos, vale ressaltar que se trata do intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante. Nesse sentido, a determinação do prazo de validade de cada produto será baseada na deterioração dos alimentos. Os produtos a serem entregues deverão possuir as seguintes datas de validade:

Prazo de validade de gêneros alimentícios.

<i>Lote</i>	<i>Gêneros</i>	<i>Validade mínima</i>
Lote 1	Condimentos	90 dias
Lote 2	Óleos e azeites	90 dias
Lote 3	Cereais	90 dias
Lote 4	Produtos preparados solúveis	90 dias

Todos os custos referentes à entrega como impostos, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que ocorram, serão de responsabilidade da empresa contratada.

A empresa deverá encarregar-se pela descarga do material no local citado.

A pretensa aquisição deverá ser entregue acondicionada em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, devendo estar acondicionados e embalados conforme praxedo fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação e fabricante.

Executado o contrato, o seu objeto será recebido na forma prevista no art. 74 da lei nº 8.666/93.

A contratada declara, antecipadamente, aceitar as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem necessários aos desempenhos de suas atividades.

A instituição e a atuação de fiscalização não excluem ou atenua a responsabilidade da contratada, nem a exime de manter fiscalização própria.

4. ABERTURA

4.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases,



dirigida pelo Pregoeiro designado, a ser realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital, conforme indicado abaixo:

EVENTOS	DIA	MÊS	ANO	HORÁRIO
Início acolhimento das propostas	15	07	2020	10:00
Limite acolhimento das propostas	03	08	2020	09:30
Data de abertura das propostas	03	08	2020	09:31
Data da realização do Pregão	03	08	2020	10:00
Processo nº	Nº SEI: 350192/001079/2020, Processo de Referência – E-35/192/156/2020			
Tipo	MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE			
Prazo para impugnação	até 2 (dois) dias úteis			
Data da publicação	15/07/2020			
Local/Endereço Eletrônico	www.compras.rj.gov.br			
Número da licitação no portal	PE: 064/2020			

4.2 Ocorrendo Ponto Facultativo, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeçam a realização deste evento nas datas acima marcadas, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

5. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1 Os recursos necessários para as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços correrão por conta da Natureza da Despesa e do Programa de Trabalho próprios do **ÓRGÃO GERENCIADOR, ÓRGÃOS PARTICIPANTES e ÓRGÃOS ADERENTES.**

6. TIPO DE LICITAÇÃO

6.1 O presente pregão eletrônico reger-se-á pelo tipo menor preço global por lote.

6.2 Os preços máximos unitários admitidos pelo **ÓRGÃO LICITANTE** para cada lote estão fixado na planilha estimativa de quantitativo e preços unitários – Anexo XI do Edital.

7. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7.1 Poderão participar desta licitação as pessoas que atuem em ramo de atividade compatível com o objeto licitado, registradas ou não no Cadastro de Fornecedores, **mantido pelo Órgão Central do Sistema Logístico.**

7.2 Não serão admitidas na licitação as empresas punidas por:



a) Ente, Autarquia ou Fundação da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com as sanções prescritas no inciso III do art. 87 da Lei nº 8.666/93 e no art. 7º da Lei nº 10.520/02;

b) Ente ou Entidade da Administração Pública Federal, Estadual, Distrital e Municipal, com a sanção prescrita no inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

7.3 Não será permitida a participação na licitação de mais de uma empresa sob o controle de um mesmo grupo de pessoas, físicas ou jurídicas.

7.4 Não será permitida a participação na licitação das pessoas físicas e jurídicas arroladas no artigo 9º da Lei n.º 8.666/93.

7.5 O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, na forma do art. 2º, do Decreto Estadual nº 42.063, de 06 de outubro de 2009, deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta junto ao SIGA, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

7.5.1 Em caso de não atendimento do contido no subitem 7.4, deixará de ser concedido ao licitante o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado regulamentado por meio do Decreto Estadual nº 42.063, de 2009.

7.6 O licitante deverá assinalar na página do SIGA, em campo próprio do sistema informatizado, que cumpre os requisitos de habilitação, que a proposta está de acordo com as exigências previstas no instrumento convocatório e que firmou a Declaração de Elaboração Independente de Proposta constante do Anexo V, que deverá ser apresentada no momento indicado pelo item 18.3 do edital.

7.7 Não será permitida a participação de licitantes em regime de consórcio.

7.7.1 A vedação à participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio se justifica na medida em que na aquisição de gêneros alimentícios (GA), perfeitamente pertinente e compatível para empresas atuantes do ramo licitado, é bastante comum a participação de empresas de pequeno e médio porte, às quais, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, condições suficientes para a execução de contratos dessa natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais. Destarte, que a ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital.



8. CREDENCIAMENTO

8.1 Somente poderão participar deste pregão eletrônico os licitantes devidamente credenciados junto ao SIGA, devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até três dias úteis da data de abertura da sessão, conforme previsto no art. 5º, parágrafo 2º, do Decreto nº 31.864, de 20 02.

8.2 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao SIGA, pelo endereço eletrônico www.compras.rj.gov.br.

8.3 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

8.4 A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

8.5 O credenciamento do licitante junto ao SIGA implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.

9. CONEXÃO COM O SISTEMA E ENVIO DAS PROPOSTAS

9.1 Observado o disposto nos itens 7 e 8 deste Edital, a participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao SIGA, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do SIGA no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme subitem 4.1 deste Edital.

9.2 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

9.3 Como requisito para a participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do SIGA, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital.

9.4 Ao licitante incumbirá, ainda, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.



10. PROPOSTA DE PREÇOS

10.1 A Proposta de Preços deverá ser inicialmente enviada exclusivamente por meio do SIGA, em campo específico, a ser integralmente preenchido, inclusive com a indicação da marca e modelo do produto ofertado.

10.1.1 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

10.1.2 O formulário de proposta de preços, em sua forma impressa, conforme Anexo VI, somente será utilizado pelo licitante vencedor com vistas à readequação de sua oferta final.

10.1.3 Os documentos anexados durante a inserção da proposta no campo “informações adicionais” (folders, prospectos, declarações, etc.) não poderão estar identificados, ou seja, não será admitida a veiculação do nome da empresa ou de seus representantes, utilização de material timbrado ou qualquer outro meio que facilite a identificação do licitante.

10.1.4 As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas uma marca, um modelo e um preço para cada material(is) constante(s) do objeto desta licitação.

10.2 A proposta de preços será feita em moeda nacional e englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação, salvo expressa previsão legal. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento será considerada.

10.3 O licitante cujo estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá apresentar proposta isenta de ICMS, quando cabível, de acordo com o Convênio CONFAZ nº 26/2003 e a Resolução SEFAZ nº 971/2016, sendo este valor considerado para efeito de competição na licitação.

10.4 Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Edital, aquelas com preço excessivo e as que tiverem preço manifestamente inexequível.

10.5 A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.

10.6 Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 90 (noventa) dias contados da data de abertura da sessão, conforme disposto no item 4.



10.6.1 Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 90 (noventa) dias, e caso persista o interesse do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

11. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

11.1 A partir do horário previsto no item 4.1 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do SIGA, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.1.1 O sistema ficará disponível para a disputa de lances de segunda a sexta-feira, no horário de 09h00min às 18h00min e, após esse período, será bloqueado para tal finalidade.

11.2 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado, suas regras de aceitação e o limite de horário de funcionamento do sistema.

11.3 Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

11.4 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance, vedada a identificação do detentor do lance.

11.5 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o SIGA poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

11.6 Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserido em campo próprio do SIGA (chat mensagem), divulgando, com antecedência mínima de 01 (uma) hora, data e hora para a reabertura da sessão.

11.7 A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de até trinta minutos, aleatoriamente determinado pelo SIGA, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.



11.7.1 Em caso de erro material, ao licitante será concedida a possibilidade de enviar solicitação de cancelamento do seu lance durante a realização da etapa de lances da sessão pública que poderá ser aceita ou não pelo Pregoeiro. Todavia, durante o transcurso do período randômico de disputa não será possível o encaminhamento de solicitação de cancelamento de lances.

11.7.2 O período randômico de disputa somente poderá ser iniciado até às 17h20 min, tendo em vista que às 18h00min o sistema será bloqueado automaticamente para envio de lances e continuidade da disputa.

11.8 Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de preços de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação e o disposto no item 9.5.

11.8.1 No caso de empate entre as propostas de menor preço e não sendo apresentados lances, sem prejuízo do disposto no item 11.3, será assegurada preferência como critério de desempate, sucessivamente, aos bens e serviços: (a) produzidos no País; (b) produzidos ou prestados por empresas brasileiras; (c) produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País; e (d) produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação. Persistindo o empate, o sorteio público será utilizado como critério de desempate.

12. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1 O julgamento obedecerá ao critério de menor preço global por lote, na forma do item 6. Será declarada vencedora a proposta que apresentar o menor preço, observadas as regras deste Edital, especialmente o subitem 12.3.

12.1.1 No momento da apresentação da proposta vencedora, considerando o valor do preço total de cada item, a mesma deverá ser apresentada com, no máximo, 2 (duas) casas após a vírgula.

12.1.2 As ofertas dos licitantes não poderão ultrapassar o limite dos preços unitários de cada item, conforme apurados pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e consignados na Planilha Estimativa de Quantitativo e Preços Unitários, sob pena de desclassificação da proposta de preços, ainda que esta consigne o menor valor unitário.

12.2 O SIGA informará o licitante detentor da proposta de preços ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for



o caso, após verificação de empate ficto, nos termos do subitem 12.3 deste Edital, cabendo decisão, pelo Pregoeiro, acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando a sua redução.

12.3 Havendo empate ficto no momento do julgamento das propostas será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

12.3.1 Para efeito da verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

12.3.2 Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela de menor preço do certame, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.

b) caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente na forma da alínea a, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.

c) na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

12.3.3 Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente de menor preço do certame.

12.4 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

12.4.1 Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 11.8 e/ou subitem 12.4 deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.



12.5 O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico www.compras.rj.gov.br.

12.6 A critério do pregoeiro, poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas de preços.

13. DO CADASTRO DE RESERVA

13.1 Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, para a formação do Cadastro de Reserva, sendo incluído, na respectiva ata, o registro dos que aceitarem cotar o objeto com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

13.1.1 Ao preço do primeiro colocado poderão ser registrados tantos fornecedores quantos necessários para que, em função das propostas apresentadas, seja atingida a quantidade total estimada para o item.

13.1.2 A apresentação de novas propostas, na forma deste item, não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

13.2 Serão registrados na ata de registro de preços, nesta ordem:

- a) os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva; e
- b) os preços e quantitativos dos licitantes que tiverem aceitado cotar o objeto em valor igual ao do licitante mais bem classificado.

13.2.1 Se houver mais de um licitante na situação de que trata a alínea **b**, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

13.2.2 A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada para as contratações, cabendo ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** realizar os devidos registros na Ata de Registro de Preços, para a sua atualização.

13.3 Homologado o resultado da licitação, os fornecedores classificados, observado o disposto nos itens 14 e 15, serão convocados para assinar a Ata de Registro de Preços.

13.4 O Cadastro de Reserva poderá ser empregado no caso de exclusão do primeiro colocado na Ata de Registro de Preços, nas seguintes ocorrências:



a) cancelamento do registro do fornecedor, quando este descumprir as condições da ata de registro de preços; não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável; não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002;

b) cancelamento do registro de preços, por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, causados por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

14. DOS DOCUMENTOS A SEREM ENCAMINHADOS PELO LICITANTE DETENTOR DA MELHOR PROPOSTA

14.1 Efetuados os procedimentos previstos nos itens 12 e 13 deste Edital, o licitante detentor da melhor proposta ou do lance de menor valor, assim como os licitantes que reduziram seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, para a formação do Cadastro de Reserva, deverão apresentar **por meio do correio eletrônico pregões dlp@pmerj.rj.gov.br** ou no endereço: Rua Evaristo da Veiga, nº. 78, Centro – Rio de Janeiro – RJ – CEP nº 20.031-040 - Diretoria de Licitações e Projetos - Seção de Pregão, aos cuidados do Pregoeiro, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis contados do encerramento da etapa de lances da sessão pública, os originais ou cópias autenticadas da seguinte documentação:

a) declaração, na forma do Anexo VII - Declaração de inexistência de penalidade, de que não foram aplicadas as seguintes penalidades, cujos efeitos ainda vigorem:

a.1) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);

a.2) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);

a.3) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);

b) os documentos de habilitação previstos no item 15.1 a 15.7;

c) a proposta de preços relativa ao valor arrematado, inclusive, se for o caso, detalhando a planilha de custos.



14.2 Uma vez recebidos os documentos, o Pregoeiro consultará o Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA, e o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência, da Controladoria Geral da União.

14.2.1 Caso o licitante conste em qualquer um dos Cadastros mencionados no item 14.2, com o registro de penalidade que impeça a sua participação em licitação ainda em vigor, não poderá prosseguir no certame, cabendo ao Pregoeiro declarar tal condição.

15. DA HABILITAÇÃO

15.1 Os documentos de habilitação mencionados na alínea **b**, do item 14.1 são os indicados nos itens a seguir:

15.2 Habilitação Jurídica

15.2.1 Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, conforme o caso, os seguintes documentos:

- a) cédula de identidade e CPF dos sócios ou diretores;
- b) registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
- c) ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com todas as alterações ou consolidação respectiva;
- d) inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) 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;
- f) a sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos artigos 1.039 a 1.092 da Lei Federal nº 10.406/2002, deverá mencionar, no contrato social, por força do artigo 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração;
- g) ata da respectiva fundação, e o correspondente registro na Junta Comercial, bem como o estatuto com a ata da assembleia de aprovação, na forma do artigo 18 da Lei nº 5.764/71, em se tratando de sociedade cooperativa.



15.3 Regularidades Fiscal e Trabalhista

15.3.1 Para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

c) prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:

c.1) Fazenda Federal: apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991;

c.1.1) O licitante poderá, em substituição à certidão mencionada na alínea c.1, apresentar as seguintes certidões conjuntamente, desde que tenham sido expedidas até o dia 2 de novembro de 2014 e estejam dentro do prazo de validade nelas indicados: Certidão Negativa de Débito ou a Certidão Positiva com efeito negativo referente à Contribuição Previdenciária e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e a Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);

c.2) Fazenda Estadual: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

c.2.1) caso o licitante esteja estabelecido no Estado do Rio de Janeiro, a prova de regularidade com a Fazenda Estadual será feita por meio da apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa,



expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

c.3) Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição municipal;

d) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;

e) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT.

15.3.2 Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma da lei, não obstante a obrigatoriedade de apresentação de toda a documentação habilitatória, a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura da Ata de Registro de Preço, caso se sagre vencedora na licitação.

15.3.2.1 Caso a documentação apresentada pela microempresa ou pela empresa de pequeno porte contenha alguma restrição, lhe será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da declaração do vencedor do certame (no momento imediatamente posterior à fase de habilitação), para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas que tenham efeito negativo.

15.3.2.2 O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, a critério exclusivo da Administração Pública.

15.3.2.3 A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

15.4 Qualificação Econômico-financeira

15.4.1 Para fins de comprovação de qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) certidões negativas de falências e recuperação judicial e extrajudicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o licitante não for sediado na Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição



para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.

15.4.2 Não será causa de inabilitação a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

15.5 Qualificação Técnica

15.5.1 Para fins de comprovação de qualificação técnica, deverá(ão) ser apresentado(s) o(s) seguinte(s) documento(s):

- a) atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem a aptidão de desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, na forma do artigo 30, § 4º, da Lei Federal nº 8.666/93 que indiquem nome, função, endereço e o telefax de contato do(s) atestador(es), ou qualquer outro meio para eventual contato pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**.
- b) **E as demais constantes no Termo de Referência.**

15.6 Declaração Relativa ao Trabalho de Menores

15.6.1 Para fins de comprovação de atendimento do inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/93 deverá ser apresentada declaração do licitante de que não possui em seu quadro funcional nenhum menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, consoante art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, na forma do Anexo VIII – Declaração para atendimento ao inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/93.

15.7 Declaração de Atendimento à Lei Complementar nº 123/06

15.7.1 Caso o licitante se enquadre como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá apresentar declaração de que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14/12/06, em especial quanto ao seu artigo 3º, na forma do Anexo IX - Declaração para microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual e cooperativas enquadradas no art. 34, da lei nº 11.488, de 2007

15.8 O Certificado de Registro Cadastral do Estado - CRC, mantido pela Subsecretaria de Recursos Logísticos – SUBLO, da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – SEPLAG poderá ser apresentado em substituição aos documentos elencados nos subitens 15.2; 15.3;



alínea a, do item 15.4.1 e 15.6, cabendo aos cadastrados apresentar os demais documentos previstos no item 15.

15.9 Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão ser apresentados no original ou em cópia reprográfica autenticada, na forma do artigo 32, e seus parágrafos, da Lei Federal n.º 8.666/93.

15.10 As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

15.11 Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo próprio Pregoeiro, na hipótese de inexistência de recursos, ou pela AUTORIDADE SUPERIOR na hipótese de existência de recursos.

15.12 Se o licitante desatender às exigências previstas no item 14, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

16. DAS AMOSTRAS

16.1 Poderá ser exigido do LICITANTE ARREMATANTE a apresentação de amostras de cada um dos itens arrematados, a ser encaminhada ao pregoeiro, em endereço a ser oportunamente informado. As amostras apresentadas para análise deverão estar corretamente identificadas com o nome do licitante responsável pelo envio.

16.2 A apresentação da amostra do produto cotado tem por objetivo a verificação de sua compatibilidade com a especificação do objeto desta licitação, devendo ser efetivada no prazo máximo de 72 horas, contados a partir da sua notificação, que será efetivada por aviso incluso no “chat mensagem” do correspondente item.

16.3 A amostra será analisada por representante Nutricionista nomeado pelo Diretor Geral de Apoio Logístico (DGAL), que emitirá laudo motivado acerca do produto apresentado, podendo, ainda, ser realizados testes em laboratórios especializados ou quaisquer outros procedimentos necessários para a adequada verificação da amostra apresentada.

16.4 As amostras aprovadas permanecerão em poder da Administração, até a entrega de todo o quantitativo cotado pelo licitante.



16.5 A proposta do licitante será desclassificada no caso de a amostra ser reprovada, devendo o mesmo ser notificado para ciência do laudo e retirada da amostra.

16.6 A desclassificação da proposta na forma prevista no item anterior acarretará o consequente chamamento do segundo colocado, adotando-se o mesmo procedimento em relação à amostra.

16.7 E as demais constantes no Termo de Referência Anexo I.

17. RECURSOS

17.1 O licitante interessado em interpor recurso deverá manifestar-se imediatamente após a declaração de vencedor pelo Pregoeiro, expondo os motivos por meio do sistema eletrônico. Na hipótese de ser aceito o Recurso, será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual período, que começará a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo administrativo mediante requerimento dirigido ao Pregoeiro.

17.2 As razões e contrarrazões de recurso poderão, facultativamente, ser enviadas para o e-mail pregoes_dlp@pmerj.rj.gov.br ou para o Fax (21)2333 - 2665, com posterior envio do original, desde que observado o prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da declaração de vencedor do certame.

17.3 A não apresentação das razões acarretará como consequência a análise do recurso apenas pela síntese da manifestação a que se refere o item 17.1.

17.4 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

17.5 O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.6 As razões de recursos serão dirigidas à autoridade superior por intermédio do pregoeiro que, no prazo de 03 (três) dias úteis, poderá reconsiderar sua decisão ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão final.

18. ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E LAVRATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



18.1 Não sendo interposto recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao arrematante, com a posterior homologação do resultado pela AUTORIDADE COMPETENTE. Havendo interposição de recurso, após o julgamento, a AUTORIDADE COMPETENTE adjudicará e homologará o procedimento.

18.2 Uma vez homologado o resultado da licitação pela AUTORIDADE COMPETENTE, o licitante vencedor, assim como os licitantes que reduziram seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, para a formação do Cadastro de Reserva, serão convocados, por escrito, com uma antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para a lavratura da ata de registro de preços.

18.2.1 Na Ata de Registro de Preços são registrados os preços, os fornecedores, os **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** e as condições a serem praticadas, conforme definido neste edital e no Anexo I – Termo de Referência.

18.3 Como condição para a lavratura da ata de registro de preços o vencedor, assim como os licitantes que reduziram seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, para a formação do Cadastro de Reserva, deverão apresentar Declaração de Elaboração Independente de Proposta, constante do Anexo V, em atendimento ao Decreto Estadual nº 43.150, de 24.08.11.

18.4 Na hipótese de não atendimento do item 18.3 poderá o **ÓRGÃO GERENCIADOR** proceder à convocação dos demais licitantes, caso não tenha sido formado o Cadastro de Reserva mencionado no item 13, observada a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da penalidade a que se refere o art. 81 da Lei n.º 8.666/93.

18.5 Deixando o adjudicatário de lavrar a Ata de Registro de Preços no prazo fixado, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas ao faltoso, após a licitação ter retornado a fase de habilitação pela Autoridade Superior, poderá o Pregoeiro examinar as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, caso não tenha sido formado o Cadastro de Reserva mencionado no item 13.

18.6 Uma vez formado o Cadastro de Reserva mencionado no item 13, serão os fornecedores convocados na ordem de classificação.

18.7 Uma vez lavrada a Ata de Registro de Preços o **ÓRGÃO GERENCIADOR**, os **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** e os **ÓRGÃOS ADERENTES** estarão aptos a proceder aos procedimentos para as respectivas contratações, estes últimos desde que observadas as condições do item 22.



18.8 O preço registrado com indicação dos fornecedores será divulgado no Portal de Compras do Estado e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

19. DO ÓRGÃO GERENCIADOR

19.1 Dentre outras atribuições inerentes à licitação, cabe ao **ÓRGÃO GERENCIADOR**:

- a) gerenciar a ata de registro de preços;
- b) **realizar ampla pesquisa de preços semestralmente para aferir a compatibilidade de preços registrados com os efetivamente praticados;**
- c) conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;
- d) **publicar no Portal de Compras do Poder Executivo, do Estado do Rio de Janeiro, os preços registrados e suas atualizações, para fins de orientação dos ÓRGÃOS ADERENTES;**
- e) gerir os pedidos de adesão dos órgãos e entidades não participantes da Ata de Registro de Preços e orientar os procedimentos dos **ÓRGÃOS ADERENTES**.

20. A CONTRATAÇÃO PELO ÓRGÃO GERENCIADOR E PELOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

20.1 A Ata de Registro de Preços é documento vinculativo, de caráter obrigacional, com efeito de compromisso para futura contratação, nos termos definidos no Anexo I – Termo de Referência.

20.2 A contratação com o fornecedor registrado não é obrigatória e será realizada de acordo com a necessidade do **ÓRGÃO GERENCIADOR** e dos **ÓRGÃOS PARTICIPANTES**, com exceção do quantitativo indicado no item 2.3.1, que serão necessariamente adquiridas.

20.3 Compete ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** e aos **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** promover as ações necessárias para as suas próprias contratações, durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

20.4 A contratação realizada pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e pelos **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** será formalizada por intermédio de instrumento contratual (Anexo X – Minuta de Contrato), ou por outros instrumentos hábeis, tais como carta-contrato,



nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço, conforme disposto no artigo 62 e seus parágrafos, da Lei nº 8.666, de 1993.

20.5 O ÓRGÃO GERENCIADOR e os ÓRGÃOS PARTICIPANTES deverão verificar a manutenção das condições de habilitação e proceder à consulta ao Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA e ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência da Controladoria Geral da União, para constatar a inexistência de penalidade cujo efeito ainda vigore.

20.6 O fornecedor registrado deverá manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços a compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições exigidas na licitação, inclusive as referentes à habilitação e às condições de participação.

20.7 No momento da assinatura do contrato com o ÓRGÃO PARTICIPANTE, o fornecedor registrado deverá comprovar que mantém programa de integridade, nos termos da disciplina conferida pela Lei Estadual n.º 7.753/17 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.

20.7.1 Caso a futura contratada ainda não tenha programa de integridade instituído, a Lei nº 7.753/17 faculta o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para a implantação do referido programa, a contar da data da celebração do contrato.

21. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

21.1 Os pagamentos serão realizados pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR, ÓRGÃOS PARTICIPANTES e ÓRGÃOS ADERENTES**, de acordo com as contratações realizadas por cada um deles.

21.2 O pagamento será realizado à vista, conforme Termo de Referência.

21.3 Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente da instituição financeira contratada pelo Estado, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

21.4 No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela



instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

21.5 O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela e atestada sua entrega.

21.6 Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

21.7 Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do CONTRATADO, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

21.8 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao CONTRATADO, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo (IGPM/FGV), e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste Edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.

21.9 O contratado deverá emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS nº 42/2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS nº 85/2010, e caso seu estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá observar a forma prescrita nas alíneas *a, b, c, d, e*, do §1º, do art. 2º, da Resolução SEFAZ nº 971/2016.

22. ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO ADERENTE

22.1 **ÓRGÃO ADERENTE** poderá, mediante prévia anuência do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, aderir à Ata de Registro de Preços, desde que realizado estudo que demonstre a viabilidade e a economicidade.

22.2 O **ÓRGÃO GERENCIADOR** só poderá autorizar as adesões por **ÓRGÃO ADERENTE** municipal, distrital, de outros estados e federal após transcorrido metade do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços e realizada a primeira contratação por **ÓRGÃO PARTICIPANTE**.

22.3 O fornecedor beneficiário não está obrigado a aceitar o fornecimento decorrente da adesão pelo **ÓRGÃO ADERENTE**.

22.4 Desde que o fornecimento objeto da adesão não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o **ÓRGÃO GERENCIADOR** e **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** o fornecedor poderá contratar com o **ÓRGÃO ADERENTE**.



22.5 Após a autorização do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, o **ÓRGÃO ADERENTE** deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata, devendo cumprir as atribuições inerentes aos **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** e demais orientações do **ÓRGÃO GERENCIADOR**.

22.6 O **ÓRGÃO ADERENTE** deverá verificar a manutenção das condições de habilitação do fornecedor e proceder à consulta ao Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA e ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência da Controladoria Geral da União, para constatar a inexistência de penalidade cujo efeito ainda vigore.

22.7 Compete ao **ÓRGÃO ADERENTE**:

- a) aceitar todas as condições fixadas na Ata de Registro de Preços;
- b) realizar os pagamentos relativos às suas contratações;
- c) os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratuais assumidas;
- d) a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, devendo registrar no Cadastro de Fornecedores do Estado as penalidades aplicadas ou informá-las ao **ÓRGÃO GERENCIADOR**, quando se tratar dos órgãos ou entidades que não pertençam ao Estado do Rio de Janeiro.

22.8 O **ÓRGÃO GERENCIADOR** deverá zelar para que o quantitativo total das contratações pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** observe o limite fixado nos itens 2.3, alínea **b** e 2.4 deste Edital.

23. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS:

23.1 O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a) forem descumpridas as condições da ata de registro de preços;
- b) não for retirada a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;



c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

23.1.1 O cancelamento do registro nas hipóteses previstas nas alíneas a, b e d do item 23.1 será formalizado por despacho do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, assegurado o contraditório e a ampla e prévia defesa.

23.2 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

a) por razão de interesse público; ou

b) a pedido do fornecedor.

24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

24.1 O licitante que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará, sem prejuízo das demais cominações legais, sujeito as seguintes sanções:

a) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com a conseqüente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

b) multas previstas em edital e no contrato.

24.1.1 As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins deste item são assim consideradas:

I – retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;

II – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;



III – falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

IV – fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e

V – comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

24.2 Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

a) advertência;

b) multa administrativa;

c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro;

d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

24.3 A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

24.3.1 Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no item 24.3 também deverão ser considerados para a sua fixação.

24.4 A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão contratante, podendo ser aplicado pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**, nesta qualidade, pelo **ÓRGÃO PARTICIPANTE** ou pelo **ÓRGÃO ADERENTE**, em relação às respectivas contratações.

24.4.1 Ressalvada a hipótese descrita no item 24.4, cabe ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** aplicar as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório ou do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

24.5 As sanções previstas na alínea **b** do item 24.1 e nas alíneas **a** e **b**, do item 24.2 serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

24.5.2 As sanções previstas na alínea **a** do item 24.1 e na alínea **c**, do item 24.2 serão impostas pelo próprio Secretário de Estado ou pelo Ordenador de Despesa, devendo, neste caso, a



decisão ser submetida à apreciação do próprio Secretário de Estado, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

24.5.2.1 Tratando-se de **ÓRGÃO PARTICIPANTE** ou **ÓRGÃO ADERENTE** da Administração Indireta do Estado do Rio de Janeiro, as sanções previstas na alínea a do item 24.1 e na alínea c, do item 24.2 serão impostas pelo próprio Secretário de Estado ou pelo Ordenador de Despesa, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do próprio Secretário de Estado, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

24.5.3 A aplicação da sanção prevista na alínea d, do item 24.2, é de competência exclusiva do Secretário de Estado do **ÓRGÃO PARTICIPANTE** ou **ÓRGÃO ADERENTE** contratante ou que a Entidade se encontra vinculada.

24.6 As multas administrativas, previstas na alínea b do item 24.1 e na alínea b, do item 24.2:

a) corresponderão ao valor de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;

b) poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;

c) não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

d) deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;

e) nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;

f) deverão observar sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o art. 87 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

24.7 A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, prevista na alínea c, do item 24.2:

a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;

b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido;

24.8 A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do item 24.2, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

24.8.1 A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.



24.9 O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o CONTRATADO à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

24.10 Se o valor das multas previstas na alínea b do item 24.1, na alínea b do item 24.2 e no item 24.9, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

24.11 A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

24.12 A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

24.12.1 Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

24.12.2 A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

24.12.2.1 A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a e b do item 24.1 e nas alíneas a, b e c, do item 24.2, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do item 24.2.

24.12.3 Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

24.13 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado pela Entidade, sem que haja justo motivo para tal, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas, de acordo com as peculiaridades do caso concreto.

24.14 As penalidades previstas nos itens 24.1 e 24.2 também poderão ser aplicadas aos licitantes e ao adjudicatário.

24.14.1 Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

a) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);



b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);

c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);

24.15 As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** no Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA.

24.15.1 Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para o Órgão Central de Logística (SUBLOG/SECCG), o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas na alínea a do item 24.1 e nas alíneas c e d do item 24.2, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

24.15.2 A aplicação das sanções mencionadas no subitem 24.15.1 deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

25. ACEITAÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL

25.1 Executado o contrato, o seu objeto será recebido por comissão de fiscalização de contrato composta por 3 (três) membros, na forma prevista no art. 73 da Lei n.º 8.666/93 e na cláusula sétima da minuta de contrato (Anexo X), dispensado o recebimento provisório nas hipóteses previstas no art. 74 da mesma lei.

25.2 O recebimento provisório ou definitivo do objeto do Contrato não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela perfeita execução do Contrato.

25.3 Salvo se houver exigência a ser cumprida pelo adjudicatário, o processamento da aceitação provisória ou definitiva deverá ficar concluído no prazo de 30 dias úteis, contados da entrada do respectivo requerimento no protocolo do **ÓRGÃO GERENCIADOR, ÓRGÃO PARTICIPANTE** ou **ÓRGÃO ADERENTE**, conforme o caso.

26. GARANTIA

26.1 Exigir-se-á do fornecedor, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data da assinatura do contrato, uma garantia, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, da ordem de 2% (dois por cento) do valor do contrato, a ser restituída após sua execução satisfatória.

26.1.1 A garantia, qualquer que seja a modalidade apresentada pelo vencedor do certame, deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:



- a) prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
- b) multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;
- c) prejuízos diretos causados à **CONTRATANTE** decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela **CONTRATADA**.

26.2 A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

26.3 Nos casos em que valores de multa venham a ser descontado da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

27. DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1 É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

27.2 A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, de acordo com o art. 229 da Lei Estadual n.º 287/79 c/c o art. 49 da Lei Federal n.º 8.666/93, assegurado o direito de defesa sobre os motivos apresentados para a prática do ato de revogação ou anulação.

27.3 Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do término.

27.4 A homologação do resultado desta licitação não importará direito à contratação.

27.5 Os casos omissos serão resolvidos pela Autoridade Superior, com auxílio do Pregoeiro e da Equipe de Apoio.

27.6 O foro central da comarca da capital do Rio de Janeiro é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes.



27.7 Acompanham este edital os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II – Relação dos Órgãos Participantes

Anexo III – Ata de Registro de Preços

Anexo IV – Locais de Entrega dos Bens

Anexo V – Declaração de Elaboração Independente de Proposta

Anexo VI - Formulário de Proposta de Preços

Anexo VII – Declaração de inexistência de penalidade

Anexo VIII – Declaração para atendimento ao inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/93

Anexo IX - Declaração para microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual e cooperativas enquadradas no art. 34, da lei nº 11.488, de 2007

Anexo X – Minuta de Contrato

Anexo XI – Planilha Estimativa de Quantitativos e preços Unitários

Rio de Janeiro, 13 de julho de 2020.

ORDENADOR DE DESPESAS



**GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR
DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS**

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1- OBJETIVO:

O presente Termo de Referência destina-se a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (GA)**, para confecção de refeições a todos os Policiais Militares de serviço, nas unidades da Secretaria de Estado de Polícia Militar (SEPM) possuidoras de rancho, bem como aos seus dependentes que utilizem o serviço de Creche, Colégio e Hospital.

O objeto do presente certame se enquadra na classificação de objeto comum, de acordo com o parágrafo único do artigo 1º da lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002.

“Parágrafo único do Art. 1º- Consideram-se bens e serviços comuns, para os fins e efeitos deste artigo, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado”.(lei nº 10.520/2002)

A pretensa aquisição será processada por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, efetuado pelo **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, no Decreto Estadual nº 46.751/2019 determina em seu artigo 3º que será adotado, preferencialmente, o SRP nas seguintes hipóteses:



“Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

I - quando, pelas características do material ou serviço, houver necessidade de contratações freqüentes;

II - quando for conveniente a aquisição de materiais com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente a aquisição de materiais ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou,

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Nesse sentido, a solicitação de aquisição de gêneros alimentícios por meio de SRP encontra justificativa viável para a hipótese I - pela necessidade de contratações freqüentes, na hipótese II – visto que o objeto terá necessidade de entrega parcelada, na hipótese III - pois poderá atender aos outros órgãos ou entidades da administração e na hipótese IV - pela natureza do objeto, posto que não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, como já apontado alhures.

O período de vigência da Ata de Registro de Preços deverá ser de 12 (doze) meses a partir da contratação da empresa vencedora do processo licitatório.

2 - JUSTIFICATIVA:

Preliminarmente impende destacar, a Nota Técnica Preliminar, SEI-350169/000123/2020, remetida e exarada pela Sra. 1º TEN PM **Amanda** de Carvalho **Mello**, de onde foram extraídas as informações utilizadas como referencial para formalização do presente Termo de Referência, tais como, especificação do objeto, quantitativo demandado, metodologia de cálculo usada para determinar este quantitativo, justificativa fática, entre



outras informações de caráter específico, os quais, foram inseridos nesse Termo de Referência.

O presente processo visa nortear tecnicamente a contratação de gêneros alimentícios diversos, com fulcro de suprir as necessidades nutricionais do policial militar, em complementação à aquisição dos demais gêneros alimentícios (GA) que compõem as grandes refeições (almoço e jantar) nas unidades militares possuidoras de rancho.

Cabe ressaltar que este **não** contempla os gêneros do tipo CÁRNEOS em razão destes itens comporem outro processo licitatório, conforme SEI nº 35/169/001036/2019. Esta separação iniciou-se desde o último processo licitatório e se deu por motivos de impossibilidade de homologação parcial pelo Sistema Integrado de Gestão de Aquisições (SIGA), problema este já suscitado junto à Secretaria de Fazenda do Estado do Rio de Janeiro (SEFAZ) e que permanece sem solução fática, até a confecção deste Termo de Referência. Como a aquisição de proteínas representa em torno de 50% do custo total de GA na atualidade, optou-se por evitar o risco de suspensão de todo o processo licitatório, ou seja, de aquisição de todos os gêneros alimentícios, caso houvesse contratempos judiciais ou quaisquer outros recursos. Além disso, os produtos de origem animal têm suas peculiaridades de aquisição, como critérios sanitários relacionados à transporte e legislações exclusivas, o que demanda particularidades consideráveis tanto na fase interna do processo licitatório quanto na gestão contratual.

É importante salientar que a empresa responsável atualmente pelo fornecimento dos lotes compostos por condimentos, óleos, cereais e produtos preparados solúveis não está cumprindo com contrato vigente, trazendo assim transtorno a todo planejamento realizado pela SEPM.

É cediço que o processo inaugurado mediante o SEI supramencionado contempla 10 (dez) lotes com o total de 132 (cento e trinta e dois) itens, o que inviabilizaria a licitação dos lotes que constam neste Termo de Referência, contemplados no contrato emergencial com previsão de término para o mês de julho do corrente ano. Desta forma, desmembrando os referidos lotes dos demais, restariam apenas 32 (trinta e dois) itens, possibilitando maior celeridade na aquisição dos itens prioritários contemplados no contrato emergencial nº 093/20.

Ademais, convém ressaltar que tal iniciativa em nada prejudicaria a economicidade do certame no que tange à economia de escala, uma vez que o desmembramento se daria tão somente em relação aos lotes discriminados, sem alteração dos respectivos itens.



Esclareça-se que no âmbito da SEPM são realizados contratos vultosos para atender a demanda de alimentação dos, em média, quarenta e quatro mil novecentos e trinta e três mil policiais na ativa, gerando, portanto, elevada produção de refeições/dia (média de 22.091 refeições diárias – dados de janeiro de 2020, mais a média de refeições para 300 alunos nos colégios e creche e 200 leitos nos hospitais, totalizando em torno de 24.091 refeições diárias) nas 51 (cinquenta e uma) Organizações Policiais Militares (OPMs), incluídos aqui hospitais, policlínicas, unidades de ensino e creche que possuem necessidades específicas para seus públicos-alvo.

Para se chegar ao quantitativo estimado de gêneros necessários para o período a ser contratado (12 meses), foi realizado levantamento do número de refeições das unidades possuidoras de rancho através do sistema eletrônico de controle de refeições www.rancho.macxpc.com.br no mês de janeiro de 2020. A “grade de rancho”, que contém o quantitativo de refeições e é preenchida semanalmente pelos responsáveis (aprovisionadores) de cada unidade, e os cálculos de somatórios de cada refeição encontram-se no Anexo2 deste Termo de Referência, que serviu como base para confecção deste Termo de Referência. Somou-se a este quantitativo o número médio de refeições nos hospitais, colégios e creche (para a média de 300 alunos nas unidades escolares e 200 leitos nos hospitais), uma vez que no levantamento de janeiro de 2020 tais unidades escolares encontravam-se de férias e, portanto, não computadas na grade de rancho do referido mês.

De posse desses números, realizou-se uma soma simples, de forma a totalizar as refeições praticadas no âmbito da Corporação diariamente. Em seguida, tais números foram multiplicados pelo valor de per capita alimentares (quantidade de gênero alimentício por pessoa) em conformidade com os cardápios “A” e “B”, elaborados para os próximos doze meses, obtendo-se, por conseguinte, a quantidade total a ser adquirida de cada alimento para confecção de refeições. Para fins de cálculos atinentes à alimentação hospitalar, foi utilizado o número de leitos.

Considerando uma margem de segurança para contratação devido à entrada de novos policiais militares na Corporação, na ordem de 1000 (mil) convocados no final de 2019 e previsão de mais 1000 (mil) para o ano de 2020, foi acrescida a margem de 30% acima do quantitativo calculado.

A quantificação dos gêneros alimentícios para um período de 12 meses iniciase com o planejamento do cardápio único no âmbito da SEPM, baseado nos princípios básicos da nutrição, no perfil do público (OPMs, hospitais, colégios) e em economicidade. A fim de



garantir a variabilidade do cardápio, estes gêneros serão utilizados em formas alternadas ao longo das semanas denominadas “A” e “B”, evitando-se, portanto, a monotonia alimentar. Os cardápios “A” e “B” que serão aplicados ao longo da contratação no âmbito da SEPM seguem no Anexo 1 deste Termo de Referência.

Concluindo essa etapa contextual, esclareça-se que a Corporação deve assegurar aos Policiais Militares, aos pacientes da rede hospitalar própria e alunos da educação básica da SEPM uma alimentação que atenda aos requisitos mínimos de qualidade, quantidade, harmonia e adequação. Estes, quando refletidos na composição do cardápio, deverão satisfazer: as necessidades nutricionais e exigências sanitárias; ser variado, evitando-se a monotonia; ser adequado aos hábitos alimentares locais e, por fim, à realidade de maquinários/recursos humanos existentes nos ranchos para o preparo das refeições.

Desse modo, a fim de garantir tais pressupostos, justifica-se a contratação de GA para o fiel cumprimento do cardápio previsto nas diversas OPM nas quantidades e qualidades descritas a seguir.

3 –OBJETO:

3.1. Descrição Sumária:

ITEM	LOTE 01 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS	UND	QUANT.
1	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: SAL REFINADO, APRESENTAÇÃO N/A, FORN: GRANEL - Cotação Kg (ID - 5261)	KG	90.951
2	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: SAL REFINADO, APRESENTAÇÃO: PO, FORNECIMENTO: SACHE 1G (ID - 67035)	PTC 1000 UN	3.500
3	MAIONESE, SABOR: N/A, FORMULAÇÃO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500 GRAMAS (ID - 57102)	UN	23.647
4	LEGUMES, NOME: MILHO VERDE, CONSERVAÇÃO: EM CONSERVA, APRESENTAÇÃO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155884)	UN	9.147
5	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: EXTRATO TOMATE TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 340 g (ID - 59598)	UN	301.110
6	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO, APRES: LIQUIDO, FORN: GF 750ML (ID - 65007)	UN	62.962
7	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO, APRESENTAÇÃO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: SACHE (ID - 83249) OBS: FORNECIMENTO EM SACHE 8ML	UN	140.400



8	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: OREGANO , APRESENTACAO: FOLHAS PICADAS, FORNECIMENTO: SECAS, EMBALAGEM COM 1000G (ID - 59452)	UN	443
9	AZEITONA ,COR: VERDE, TIPO: PORTUGUESA, APRESENTACAO: SEM CAROCO, RECHEIO: N/A, MOLHO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155879)	UN	4.046
10	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CHAMPIGNON , APRESENTACAO: CONSERVA, FORNECIMENTO: ACONDICIONADO EM VIDRO COM 500G (ID - 57077)	UN	4.668
11	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CATCHUP ,APRESENTACAO: N/A,FORNECIMENTO:EMBALAGEM 390 ~ 400 G (ID - 148452)	UN	2.217
12	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: MOLHO DE PIMENTA , APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: FRASCO DE 150 ML (ID - 154831)	UN	4.479
13	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: SHOYO ,APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 900 ML (ID - 155921)	UN	25.231
14	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CANELA ,APRESENTACAO: PÓ, FORNECIMENTO: N/A (ID - 5240)	KG	324
15	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: PAPRICA PICANTE , APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 60 G (ID - 110008)	UN	3.173
ITEM	LOTE 02 – ÓLEOS	UND	QUANT.
16	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS, TIPO: SOJA , FORNECIMENTO: LATA 900ML(ID - 59224)	UN	196.951
17	AZEITE OLIVA ,TIPO: EXTRA VIRGEM, AROMA: OLEO OLIVA, PROCEDENCIA: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: VIDRO 500 ML (ID - 56662)	UN	71.294
18	AZEITE OLIVA ,TIPO: REFINADO, MESA, AROMA: OLEO OLIVA, PROCEDENCIA: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: SACHE 8ML (ID - 64905)	UN	140.400
ITEM	LOTE 03 - CEREAIS BENEFICIADOS	UND	QUANT.
19	ARROZ ,TIPO: PARBOILIZADO, CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 5 KG (ID - 144101)	UN	102.183
20	ARROZ ,TIPO: AGULHINHA, CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 5 KG (ID - 144102)	UN	2.808
21	FEIJAO ,TIPO: PRETO UBERABINHA, CLASSIF: TIPO 1, 1ª QUALIDADE, FORNE: PACOTE (ID - 7309)	KG	243.341
22	LEGUMES,NOME: ERVILHA , CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: PADRAO UNIFORME, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155885)	UN	374



23	BATATA FRITA, ASPECTO: PALHA, SABOR: NATURAL, FORNECIMENTO PACOTE 1KG (ID - 137250)	UN	41.382
24	FEIJAO, TIPO: FRADINHO, CLASSIFICACAO: TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 55497)	KG	6.854
25	GRAOS, TIPO: LENTILHA TIPO 1, CASCA: NOVA, COBERTURA: N/A, TEMPERO: SEM TEMPERO, FORN: PACOTE (ID - 55516)	KG	887
26	GRAOS, TIPO: CANJICA MILHO BRANCO, CASCA: SEM CASCA, COBERTURA: N/A, TEMPERO: N/A, FORNECIMENTO: PACOTE COM 500G (ID - 57049)	UN	3.116
ITEM	LOTE 04 - PRODUTOS PREPARADOS SOLUVEIS	UND	QUANT.
27	CHA, SABOR: ERVA CIDREIRA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 3986) OBS: FORNECIMENTO CAIXA COM MÍNIMO 10 SACHES	UN	468
28	CHA, SABOR: ERVA DOCE, FORNECIMENTO: N/A (ID - 3987) OBS: FORNECIMENTO CAIXA COM MÍNIMO 10 SACHES	UN	12.274
29	CHA, SABOR: CAMOMILA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 3984) OBS: FORNECIMENTO CAIXA COM MÍNIMO 10 SACHES	UN	12.069
30	CHA, SABOR: ERVA MATE, FORNECIMENTO: CAIXA 200G (ID - 57224) OBS: FORNECIMENTO CAIXA DE 250G	UN	112.211
31	CAFE, TIPO: PO (TORRADO MOIDO), EMPACOTAMENTO: TRADICIONAL, PONTO TORRA: MEDIO, GRAU MOAGEM (PREPARO): FINA-FILTRO, FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS (ID - 152523)	PCT	112.591
32	ACHOCOLATADO, CONSISTENCIA: PO, TIPO: SOLUVEL, FORNECIMENTO: N/A, ACUCAR: COM ACUCAR (ID - 56301)	KG	2.964

*Entre eventual divergência entre a especificação do ID e a descrição do Termo de Referência, fica valendo a descrição que consta no Termo de Referência.

4 – PRAZO, LOCAL E CONDIÇÃO DE ENTREGA:

PRAZO DE ENTREGA:

Os produtos solicitados deverão ser entregues nos locais abaixo, no período compreendido entre 06 e 18 horas, exceto nos feriados do Município do Rio de Janeiro, do Estado do Rio de Janeiro e Nacionais, observadas as datas estabelecidas pela DAbst/GA nos cronogramas de fornecimento de gêneros alimentícios. Os pedidos extras e cancelamentos serão informados através do e-mail ga_dabst@pmerj.rj.gov.br.



LOCAL DE ENTREGA: Locais de entrega de gêneros alimentícios na SEPM.

OPM	Endereço	Bairro	DDD	Telefone	Telefone
3º BPM	Rua Lucídio Lago, nº 181	Méier	21	3399-6603	2332-2313
4º BPM	Rua Francisco Eugênio, s/nº	São Cristóvão	21	2334-1880	2334-1873
5º BPM	Praça Cel. Assunção, s/nº	Saúde	21	2332-5638	2332-5633
6º BPM	Rua Barão de mesquita, n.º 625	Andaraí	21	2332-1750	2332-1759
7º BPM	Rua Alfredo Becker, n.º 367	Alcântara	21	2701-7400	2701-3665
8º BPM	R. TenCelCardoso, s/nº	Campos de Goytacazes	21	2731-9000	2724-1244
9º BPM	Rua Tacaratu, nº 94	Rocha Miranda	21	2332-1106	2332-1101
10º BPM	Rod.Lúcia Meira, Km 47	Barra do Piraí	24	2445-4246	2445-4302
11º BPM	Praça da Bandeira, s/nº	Nova Friburgo	24	2533-0078	2533-0975
12º BPM	Av. Janssem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430
14º BPM	Estrada Guandu do Sena, nº 1954	Bangu	21	2333-4871	2333-4862
15º BPM	Rua Pedro Corrêa, nº 273,	Centenário/Caxias	21	3777-7100	3777-6688
16º BPM	Rua Paranapanema, nº 769	Olaria	21	2334-7464	2332-7459
17º BPM	Estrada Rio Jequiá, nº 518	Ilha do Governador	21	2334-6336	2334-6333
18º BPM	Estrada Pau de Ferro, nº 435	Jacarepaguá	21	2332-2597	2332-2587
19º BPM	Figueiredo Magalhães, nº 550	Copacabana	21	3399-7473	2332-7942
20º BPM	Tenente Aldir, nº 345	Mesquita	21	3765-3647	3765-6663
21º BPM	Av. Automóvel Clube, s/nº	Vilar dos Teles/SJM	21	3765-3647	3755-2322
22º BPM	Av. Tancredo Neves, s/nº	Linha Vermelha	21	2334-7811	2334-7823
23º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Leblon	21	2334-6720	2334-6725
24º BPM	Rua Tenente Jerônimo, s/nº	Queimados	21	2779-9934	2779-9485
25º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Cabo Frio	22	2649-8163	2649-8073
26º BPM	Rua Domingos Silvério, s/nº	Quitandinha	24	3715-3104	2291-4861



27º BPM	Rua Guarantãn, s/nº	Sta Cruz	21	2333- 7258	2333- 7271
28º BPM	Av. NS do Amparo, s/nº	Volta Redonda	24	3339- 2300	3339- 2324
29º BPM	BR 356 Km 04	Itaperuna	22	3822- 8409	3822- 8799
30º BPM	Rua Guandu, nº 680	Pimenteiras, Teresópolis	21	2641- 4378	2641- 4991
31º BPM	AvSen Rui Carneiro, s/nº, Km 18,5	Recreio	21	2442- 3633	2332- 7449
32º BPM	Estrada do Imbuuro, n.º s/n	Barras de Macaé	22	2791- 5716	2791- 5997
34º BPM	Praça Getúlio Vargas, nº 71	Magé	21	3399- 2885	3399- 2875
35º BPM	Ver. Hermínio de Moraes, nº 280	Itaboraí	21	2332- 8086	3639- 5858
36º BPM	RJ116 c/ RJ186	Santo Antônio de Pádua	22	3853- 3034	3853- 3224
39º BPM	Joaquim da Costa Lima, s/nº	B. Roxo – R	21	3771- 4741	3771- 2572
41º BPM	Av. Pastor Martin Luther King Jr, nº 8848	Ceasa/Colégio	21	2333- 8413	2333- 8424
1ª CIPM	Rua Cardoso Junior, nº479	Laranjeira	21	2334- 4111	2299- 5189
Aj Geral	Rua Evaristo da Veiga, nº 78	Centro	21	3399- 2095	3399- 2087
APM D.JOÃ O VI	Av Marechal Fontenelle, 2906	Sulacap	21	2333-5970	2333- 5986
BOPE	Rua Campo Belo, s/nº	Laranjeiras	21	2334-3988	2334- 3986
BPChq	Salvador de Sá, nº 02	Estácio	21	3399-2440	2332- 8490
BPRv	Rua Mackenzie, s/nº	Fonseca/Nite rói	21	3601.6961	3601.695 5
CFAP	Av Marechal Fontenelle, nº 2906	Sulacap	21	2333-6029	2333- 6027
RPMO NT	Av. dos Estados, s/nº	Campo Grande	21	2333-6755	2333- 6773
CFR	Rua Paranhos nº 820	Olaria	21	2334-7894	2334- 7493
CPM I	Alameda São Boaventura nº 1.134	Niterói	21	2719-2186	2719- 2370
CPM II	Rua Rodrigues Campelo, 33	Campo Grande	21	-	-
CPM III	Rua Piracicaba, Jardim Gramacho	Duque de Caxias	21	-	-
DABS T	Av. Feliciano Sodré nº 190/	Niterói	21	2717-6216	2717- 6463



PPM-CASC AD URA	Av. Dom Hélder Câmara, nº 10.199	Cascadura	21	2332-4253	2333-9519
HCPM	Av. Estácio de Sá nº 20	Estácio	21	2333-7649	2333-7600
HPM-NIT	Rua Martins Torres nº 245	Niterói	21	2715-4431	2715-4387
12ºBP M CREC HE	Av. Janssem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430

QUESITOS LOGÍSTICOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

. Em caso de feriado, a entrega deverá ocorrer impreterivelmente no próximo dia útil.
A fim de facilitar a visualização, segue tabela de previsão de entregas:

Periodicidade de entrega dos gêneros alimentícios.

<i>Lote</i>	<i>Gêneros</i>	<i>Periodicidade de entrega</i>
Lote 1	Condimentos	1 vez no mês
Lote 2	Óleos e azeites	1 vez no mês
Lote 3	Cereais	1 vez no mês
Lote 4	Produtos preparados solúveis	1 vez no mês

QUESITOS SANITÁRIOS:

Outro ponto de suma importância são exigências sanitárias referentes aos gêneros alimentícios. Deverão ser observadas as premissas descritas na RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, e da Resolução SMG “N” nº 693 de 17 de agosto de 2004, que dispõe sobre o licenciamento de Estabelecimentos de Interesse para a Saúde, no âmbito da Vigilância Sanitária Municipal, e dá outras providências.

Além das supracitadas legislações, deve-se cumprir as exigências relacionadas ao transporte de alimentos, conforme orienta a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 e a Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002.



Em relação aos produtos não perecíveis, estes deverão ser transportados em veículo fechado, com bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim. Devem ser transportados em caixas plásticas vazadas e apoiados em estrados ou paletes.

Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

Quanto aos prazos de validade dos produtos, vale ressaltar que se trata do intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante. Nesse sentido, a determinação do prazo de validade de cada produto será baseada na deterioração dos alimentos. Os produtos a serem entregues deverão possuir as seguintes datas de validade:

Prazo de validade de gêneros alimentícios.

<i>Lote</i>	<i>Gêneros</i>	<i>Validade mínima</i>
Lote 1	Condimentos	90 dias
Lote 2	Óleos e azeites	90 dias
Lote 3	Cereais	90 dias
Lote 4	Produtos preparados solúveis	90 dias

Todos os custos referentes à entrega como impostos, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que ocorram, serão de responsabilidade da empresa contratada.

A empresa deverá encarregar-se pela descarga do material no local citado.

A pretensa aquisição deverá ser entregue acondicionada em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, devendo estar acondicionados e embalados conforme praxedo fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação e fabricante.

Executado o contrato, o seu objeto será recebido na forma prevista no art. 74 da lei nº 8.666/93.

A contratada declara, antecipadamente, aceitar as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os



dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem necessários aos desempenhos de suas atividades.

A instituição e a atuação de fiscalização não excluem ou atenua a responsabilidade da contratada, nem a exime de manter fiscalização própria.

6- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Para comprovação da qualificação e capacidade técnica do licitante, será necessária a apresentação dos documentos específicos abaixo relacionados:

Atestado de Capacidade Técnica, em número mínimo de 1 (um), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante executa ou executou o objeto semelhante a este objeto e obteve desempenho satisfatório, seguindo os seguintes critérios de relevância: ²

- a.1) Quantidade fornecida;
- a.2) Período de fornecimento;
- a.3) Frequência de fornecimento.

Certificado de vistoria Sanitária do veículo de transporte, com autorização para transportar alimentos de acordo com o objeto da licitação, expedido pelos órgãos de Vigilância Sanitária Federal, Estadual e/ou Municipal. ³

Certificado de Inspeção Sanitária acerca das instalações da empresa, comprovando que a mesma possui instalações aptas para o armazenamento dos produtos para futura entrega na PMERJ, emitido pela Vigilância Sanitária de sua sede ou pelo Ministério da Agricultura de acordo com a competência. ⁴

Em caso de subcontratação, será exigido da contratada minimamente um (1) atestado de capacidade técnica do interessado para desempenhar as parcelas que serão objeto da subcontratação, consonante aos critérios dispostos no item (a), mas proporcionais à execução da parcela a ser subcontratada.



2 Embasamento Legal: Lei 8.666/93 art. 30, inciso II. Trata da capacidade técnico-operacional dos licitantes, denotando, que a comprovação de sua capacidade, se dará mediante a apresentação de atestado de aptidão para o desempenho de atividade compatível com o objeto da licitação, em características, quantidades e prazos.

3 Embasamento Legal: conforme Resolução ANVISA RDC 275/2002, item 4.5 + Portaria Ministério da Saúde/Secretária de Vigilância Sanitária – SVS Nº 326/1997 + Resolução SES nº 1.058 / 2014 Art 1º + Decreto Municipal 6.235/1986, título VI, art. 81, parágrafo 4 + Resolução SMG, nº 693/2004, art. 16, I, parágrafo 1º + Resolução SMG “N”, nº 604/2002, art. 4º + Seção I, art. 17, II c/c Art. 30, IV da Lei nº 8.666/93.

4 Embasamento Legal: Decreto-Lei nº 986/1969, Cap VI, art nº 29, II + Lei Municipal nº 871/1986, art nº 1 + Decreto Municipal nº 6.235/1986, TÍTULO VI, art. nº 81 c/c c/c Art. 30, IV da Lei nº 8.666/93

7- AMOSTRAS:

A requisição de amostras tem fundamento no artigo 43 da Lei 8.666/93, especialmente o disposto no inciso IV, que prevê, entre os procedimentos da licitação, a verificação da conformidade de cada proposta com os requisitos do edital.

O licitante arrematante deverá apresentar no prazo de 72 (setenta e duas) horas, no mínimo 01 (uma) e no máximo 03 (três) amostras com marcas diferentes dos itens arrematados a ser encaminhada ao pregoeiro, localizado na DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS – DLP, Rua Evaristo da Veiga nº 78, Centro, Rio de Janeiro, RJ, corretamente identificadas com o nome da empresa licitante responsável pelo o envio a ser entregue na Corporação. A não apresentação da amostra dentro do prazo estabelecido acarretará na desclassificação da empresa e consequente convocação dos demais licitantes



observadas ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da penalidade a que se refere o art. 81, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, onde as mesmas serão aprovadas ou reprovadas mediante análise de acordo com as condições e especificações técnicas constante em Termo de Referência.

A amostra será analisada por Nutricionista nomeado pelo Diretor Geral de Apoio Logístico (DGAL) da SEPM, o qual emitirá laudo motivado acerca de se o produto ATENDE ou NÃO ATENDE às condições e especificações técnicas constante em Termo de Referência. Será considerada aprovada amostra que atender aos seguintes critérios técnicos:

Critérios para análise de amostra de gêneros alimentícios na SEPM, 2020.

Critérios Aplicados a todos os itens do processo			
Critério 1	Bom aspecto físico da embalagem primária	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Critério 2	Bom aspecto físico da embalagem secundária	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Critério 3	Avaliação Sensorial do produto, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT (características organolépticas – cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura e sabor)	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Critério 4	Rotulagem de acordo com as especificações da RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 – ANVISA	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não

As amostras aprovadas permanecerão em poder da Administração, até a entrega de todo o quantitativo cotado pelo licitante.

A proposta do licitante será desclassificada no caso de a amostra ser reprovada, devendo o mesmo ser notificado para ciência do laudo e retirada da amostra.

Caso a amostra não seja retirada pelo licitante no prazo de 10 (dez) dias úteis, presumir-se-á seu desinteresse em relação à retirada da amostra, que poderá ser descartada.

A desclassificação da proposta na forma prevista no parágrafo anterior acarretará o consequente chamamento do segundo colocado, adotando-se o mesmo procedimento em relação à amostra.

INCLUSÃO DE MARCAS AO LONGO DA CONTRATAÇÃO



Pra inclusão de marcas ao longo da contratação, deverão ser observados os seguintes critérios:

a) A contratada deve comprovar fato superveniente e não imputável a ela, que tenha inviabilizado o fornecimento da(s) marca(s) anteriormente aprovada(s);

b) A marca ofertada deve ser de qualidade igual ou superior à(s) anteriormente aprovada(s) e ter o preço equivalente ao licitado;

O prazo de análise da inclusão de marcas pela assessoria técnica de gestão de contratos será de até 5 (cinco) dias úteis.

8- DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA DO ÓRGÃO:

Em virtude da não obrigatoriedade de contratar imediatamente com o licitante detentor do registro de preços, segundo a doutrina especializada, entende-se pela desnecessidade de prévia dotação orçamentária para os procedimentos licitatórios realizados pelo Sistema de Registro de Preço.

De acordo com Jorge Ulisses Jacoby Fernandes, apud TCE/MT processo nº. 9.305-0/2012:

Com a adoção do Sistema de Registro de Preços, a Administração deixa a proposta mais vantajosa previamente selecionada, ficando no aguardo da aprovação dos recursos orçamentários e financeiros. Não há necessidade de que o órgão tenha prévia dotação orçamentária porque o Sistema de Registro de Preços, ao contrário da licitação convencional, não obriga a Administração Pública face à expressa disposição legal nesse sentido. (Destaquei)

Outro aspecto a destacar, ainda com relação à premissa em evidência, cabe ressaltar o §2º do Art. 10 do Decreto nº 44.857/14.

§ 2º - Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.(Destaquei)

9- CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO:



O pagamento será efetuado em favor da Contratada através de conta corrente de titularidade desta junto à instituição financeira contratada pelo Estado (Banco Bradesco), devendo para isto, ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

O pagamento será realizado **à vista**, conforme quantidade fornecida, e depois de devidamente atestada sua entrega.

10- GARANTIA E PRAZOS:

Os prazos de validade dos produtos a serem entregues deverão possuir data de validade de no mínimo de 90 (noventa) dias da data de entrega ou conforme especificação do produto.

O prazo de vigência do contrato será de 12 meses.

11- PROCEDIMENTO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO:

- a) fornecer à **CONTRATADA** documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do presente contrato;
- b) exercer a fiscalização do contrato;
- c) receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.

12- OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

Constituem obrigações e responsabilidades do CONTRATANTE:

- a) efetuar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, nas condições estabelecidas neste contrato;
- b) fornecer à **CONTRATADA** documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do presente contrato;
- c) exercer a fiscalização do contrato;
- d) receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.



13- OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A CONTRATADA deverá:

- a) Entregar o objeto do contrato na quantidade, qualidade, marca aprovada, local, prazos e periodicidade especificados no cronograma de execução do contrato, bem como os pedidos extras e cancelamentos, de acordo com a proposta de preços acordada;
- b) Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como, tributos, fretes, seguro e descarregamento de mercadorias, no horário compreendido entre 06 e 18 horas, nas datas e locais estabelecidos de acordo com a necessidade da Corporação;
- c) Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato;
- d) Comunicar ao Gestor do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, em um prazo máximo de 72 horas, para a adoção das providências cabíveis;
- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;
- f) Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros.
- g) O acondicionamento dos alimentos deverá obedecer às normas e padrões exigidos pela Vigilância Sanitária, podendo a critério da CONTRATANTE realizar diligências sem aviso prévio;
- h) Fornecer as solicitações de pedido extra dentro do prazo máximo de 48 horas, observando-se a antecedência ao evento que originou a demanda, conforme e-mail eletrônico emitido pela Diretoria de Abastecimento – DAbst/GA;
- i) Enviar relatórios das notas fiscais faturadas para o e-mail eletrônico da DAbst/GA a cada quinzena, contendo informações de número da nota fiscal faturada, data de emissão, OPM e valor, sendo o relatório referente à primeira quinzena do mês a ser enviado até o dia 20 do respectivo mês, e o da segunda quinzena, até o dia 05 do mês subsequente;
- j) Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na entrega do objeto do edital;



- k) Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto do edital nos limites fixados no art. 65, §§ 1º e 2º, da Lei Federal nº 8.666/93;
- l) Credenciar junto a SEPM funcionário (representante) que atenderá as requisições dos produtos objeto do edital;
- m) Nas operações internas a que se refere o Convênio ICMS nº 26/2003, poderá emitir nota fiscal ou fatura mencionando expressamente que se trata de “operação beneficiada com isenção de ICMS nos termos do Convênio ICMS 26/2003. Valor dispensado de R\$ “xxxx”, bem como cumprir todas as determinações da legislação tributária para a fruição do referido benefício fiscal;
- n) Para usufruir do benefício a que se refere o subitem anterior, a empresa deverá indicar na sua proposta comercial que o preço ofertado não contempla o valor do ICMS devido.

14-JULGAMENTO DAS PROPOSTAS(ITENS E LOTES) E CRITÉRIOS DE PREÇOS:

O julgamento reger-se-á pelo tipo **MENOR PREÇO GLOBAL LOTE**.

Outro ponto de suma importância é o parcelamento do objeto em lotes. A opção a ser acolhida nesta aquisição serão 4 (quatro) lotes de gêneros afins (lote 1: condimentos e produtos correlatos, lote 2: óleos, lote 3: cereais beneficiados, lote 4: produtos preparados solúveis) adjudicados conforme o menor preço global por lote, em detrimento por adjudicação por itens, na forma que dispõe o artigo 23 § 1º, da lei nº 8.666/93.

O argumento para a escolha citada reside no fato de que, por se tratar de fornecimento de GA, a distribuição periódica em unidades administrativas distintas (51 unidades) tornaria complexo e dispendioso o custo de frete e o controle das entregas de cada produto em separado. Desse modo, percebe-se que a contratação com inúmeros fornecedores, com maior probabilidade da ocorrência de transtornos referentes a entregas separadas, descontínuas e não sincronizadas, em nada contribuem para o alcance do interesse público. Ademais, os gêneros alimentícios, num total de 132 (cento e trinta e dois), conforme NTP, estão distribuídos em 10 dez lotes, o que garantirá uma gestão de contrato mais racional no emprego dos recursos humanos envolvidos na fiscalização de contratos.



No cenário proposto, teríamos cerca de 153 (cento e cinquenta e três) fiscais para fiscalizar 10 (dez) lotes e, por conseguinte, 10 (dez) contratos. Na hipótese, irrealizável, de uma licitação por itens, correríamos o risco de obter 132 (cento e trinta e dois) contratos, ao invés dos 10 (dez) propostos, o que demandaria uma quantidade substancialmente maior de fiscais ou uma maior quantidade de contratos a serem fiscalizados.

Validando este argumento, segue abaixo jurisprudência do TCU acerca da problemática.

“É legítima a adoção da licitação por lotes formados com elementos de mesma característica, quando restar evidenciado que a licitação por itens isolados exigirá elevado número de processos licitatórios, onerando o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração.”

Representação oferecida por Procurador da República, versando sobre suposta irregularidade em pregão presencial conduzido pelo município de Floriano/PI com recursos do FNDE no âmbito do PNAE, destinado à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, apontara possível restrição à competitividade decorrente do parcelamento do objeto da licitação em lotes de itens. O representante alegara, a partir de relatório da CGU, *“que seria indevido agrupar itens em lotes, pois tal procedimento afrontaria o disposto nos arts. 15, inciso IV, e 23, § 1º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, defendendo que a divisão por itens melhor atenderia ao aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado local e impediria a participação de médias e grandes empresas locais, citando, para tanto, precedentes jurisprudenciais do TCU”*. Em sentido oposto, e também citando precedentes do Tribunal, o município argumentara que *“os dispositivos legais citados pela CGU estabelecem entendimento contrário, no sentido de que as compras,*



*sempre que possível, devem ser divididas em tantas parcelas quanto forem necessárias ao aproveitamento das peculiaridades do mercado, em obediência ao princípio da economicidade, aduzindo que, por essa razão, a licitação foi dividida em dezesseis lotes, cujos itens foram grupados conforme as particularidades de cada produto”. Analisando o feito, anotou o relator a pertinência da representação, “haja vista não ser a matéria, como visto, pacífica no âmbito do TCU, de sorte que, de certa maneira, enseja a análise de situações concretas, para que se possa concluir se houve, ou não, afronta à competitividade do certame”. No caso vertente, em que 16 lotes contemplaram 107 itens, o relator consignou que a adoção da licitação por itens isolados exigiria “elevado número de procedimentos para seleção”, o que “tornaria bem mais oneroso o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, de sorte que poderia colocar em risco a economia de escala e a celeridade processual, comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração”. E concluiu no sentido de considerar, diante de irregularidade formal apurada, a representação parcialmente procedente, anotando que “diante das peculiares circunstâncias do presente caso concreto (...) a licitação por itens isolados poderia trazer indesejáveis riscos à administração pública, mostrando-se adequado, pois, o agrupamento desses itens em lotes, com elementos de mesma característica”. O Plenário do TCU, ao acolher a proposta da relatoria, julgou parcialmente procedente a representação. **Acórdão 5301/2013-Segunda Câmara, TC 009.965/2013-0, relator Ministro-Substituto André Luís de Carvalho, 3.9.2013.”***

O valor referencial relativo ao objeto deste Termo de Referência será definido posteriormente, depois de empreendida a devida pesquisa mercadológica, sendo seu valor de aceitabilidade definido pelo Ordenador de Despesa.

14.1. Subcontratação de itens ou lotes:



Em virtude da vasta capilaridade da SEPM, uma questão a ser considerada é a subcontratação de gêneros com necessidade de entrega próxima à frequência diária mediante sua regularidade no cardápio e perecibilidade, como por exemplo, o pão e hortifruiti.

Tomando-se por base o Quartel General, no centro da cidade do Rio de Janeiro, observa-se que a Corporação possui unidades que apresentam um raio de distância consideravelmente superior quando comparada às demais, chegando à mais de 100 km deste ponto, citando-se, dentre outras, o 10º BPM (Piraí), 30º BPM (Teresópolis), 8º BPM (Campos dos Goytacases) e 29º BPM (Itaperuna).

Mediante a amplitude de distâncias e a composição do preço final do gênero licitado considerar o custo global de frete, ou seja, no custo por km do diesel consumido no transporte de gêneros pelo fornecedor, embutir na média dos km rodados tais distâncias discrepantes, verifica-se que tal desproporção e a elevada periodicidade de entrega (2 a 3 vezes por semana) impacta substancialmente no preço a ser pago pela Administração Pública.

Importante frisar que, por se tratar de gênero extremamente perecível, a sua qualidade se perde no transporte de longas distâncias, podendo, inclusive, diminuir a validade do produto.

Neste sentido, a possibilidade de subcontratação parcial do fornecimento de gêneros que apresentam estes requisitos (periodicidade semanal e perecibilidade) em tais localidades, desde que dentro dos requisitos legais, seja conveniente à Administração Pública e torne melhor a execução contratual, é uma hipótese a ser admitida.

A Lei Federal nº8666/1993 coloca em seu artigo 72 que:

Art. 72. O contratado, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar partes da obra, serviço ou fornecimento, até o limite admitido, em cada caso, pela Administração.



Em relação a tais limites, se estabelece que não pode ser a parte mais relevante do contrato e que usualmente a quantidade deve ser em torno de 30% do objeto a ser contratado.

Na atualidade, segundo os dados retirados dos demonstrativos mensais de movimento de gêneros (DMMG), o montante gasto com pão, por exemplo, para as unidades de interior, representa 30% do valor total despendido com este insumo. Infere-se, portanto, a viabilidade da adoção da prática.

Cabe ressaltar que a subcontratação do fornecimento de parte do lote deve ser requerida pela empresa vencedora do mesmo, a qual deverá apresentar as fundamentações e documentações a serem exigidas à época do pedido para avaliação da conveniência da Administração Pública e cumprimento do pleito.

15–SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES:

Fica o licitante, sujeito às sanções administrativas e demais penalidades, nos casos fixados no edital de licitação e em conformidade com os termos estabelecidos nos artigos 86 e 87 do Decreto n.º 3.149, de 28 de Abril de 1980, no artigo 7º Lei no 10.520, de 17 de Julho de 2002 e nos artigos 86, 87 e 88 da Lei nº 8.666 de 21 de Junho de 1993.

16– RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO TERMO DE REFERÊNCIA:

CBItallo **Marciano** Franco, Rg. 98.074, Id. Funcional: 5010396-2.

17 – GESTOR E FISCAIS DE CONTRATO:

Gestores e fiscais indicados no Anexo IV deste termo de referência.

18– CONDIÇÕES GERAIS:

Quaisquer dúvidas relacionadas às condições estabelecidas neste termo, se não sanadas no instrumento convocatório (Edital), poderão ser esclarecidas junto à:



- **Diretoria de Abastecimento**, localizada na Avenida Feliciano Sodré, 190 – Niterói / RJ
Tel: 21- 2717-6250, email: ga_dabst@pmerj.rj.gov.br.

LOCAL E DATA DA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

Em, ____ de _____ de 2020.

Responsável pela elaboração do Termo de Referência

Aprovo o Termo de Referência elaborado pelo servidor Itallo Marciano Franco, que traduz de forma adequada às necessidades, no tocante a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para confecção de refeições a todos os Policiais Militares de serviço, nas unidades da Secretaria de Segurança de Polícia Militar.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2020.

Ordenador de Despesas

ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA:



ANEXO I -CARDÁPIOS - SEPM

ANEXO II – GRADE DE RANCHO

ANEXO III – ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES

ANEXO IV–GESTORES E FISCAIS DO CONTRATO

ANEXO V- MODELO DE PEDIDO DE ORÇAMENTO

ANEXO VI–MODELO DE ORDEM DE FORNECIMENTO

ANEXO VII – MAPAS DE RISCO



GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR
DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS

ANEXO I

CARDÁPIOS “A” e “B” – SEPM – Licitação GA 2020

“OPMs”

DESJEJUM E CEIA

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Desjejum (horário: conforme a necessidade da OPM)	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 100g Manteiga sal 10g Requeijão 30g Ovo mexido 50g Açúcar 20g Adoçante sachê	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 100g Manteiga sal 10g Queijo Minas 30g Açúcar 20g Adoçante sachê	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 100g Manteiga sal 10g Açúcar 20g Queijo prato 25g Presunto 25g Adoçante sachê	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 100g Manteiga sal 10g Queijo minas 30g Ovo mexido 50g Açúcar 20g Adoçante sachê	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 100g Manteiga sal 10g Açúcar 20g Queijo prato 25g Presunto 25g Adoçante sachê	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 100g Manteiga sal 10g Requeijão 25g Açúcar 20g Adoçante sachê	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 100g Manteiga sal 10g Requeijão 25g Açúcar 20g Adoçante sachê
Ceia (horário: conforme a necessidade da OPM)	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 50g Manteiga com sal 10g Açúcar 20g Adoçante sachê	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 50g Requeijão 25g Açúcar 20g Adoçante sachê	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 50g Manteiga com sal 15g Açúcar 20g Adoçante sachê	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 50g Requeijão 25g Açúcar 20g Adoçante sachê	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 50g Manteiga com sal 15g Açúcar 20g Adoçante sachê	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 50g Requeijão 25g Açúcar 20g Adoçante sachê	Cafê preto Puro 15g Leite UHT 80ml Pão Careca ou Pão de forma 50g Manteiga com sal 15g Açúcar 20g Adoçante sachê

*em vermelho: quantidade por pessoa (per capita)



CARDÁPIO “A” – ALMOÇO

Dia da semana:	Segunda-Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Filé de frango à francesa 120g	Carne seca 200g	Carne Assada (Lagarto) 200g	Coxa e sobrecoxa 300g	Bife à parmegiana Alcatra – 200g	Estrogonofe de frango 120g	Lombo à espanhola 200g OU Peixe à escabeche 180g
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco/Arroz com lentilha 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Guarnição	Purê de Batata inglesa 150g	Purê de Abóbora (quibebe) 150g	Macarrão espaguete ao sugo 70g	Creme de milho 120g	Batata doce Sauté 150g	Batata Palha 30g	Farofa de couve 35g OU Pirão de peixe 180g
Salada Fixa	Salada de alface tomate cebola Salada de cenoura cozida com milho	Salada de alface tomate cebola Salada de beterraba cozida	Salada de alface tomate cebola Salada de chuchu OU couve-flor com cebolinha	Salada de alface tomate cebola Salada de pepino em rodela	Salada de alface tomate cebola Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade)	Salada de alface tomate cebola Salada de cenoura cozida	Salada de alface tomate cebola Salada de beterraba cozida
Suco	Refresco de Uva 20ml concentrado	Guaraná natural 20ml concentrado	Mate 20g OU Limonada (meio limão e 10g açúcar)	Refresco de Uva 20ml concentrado	Guaraná natural 20ml concentrado	Limonada (meio limão e 10g açúcar)	Refresco de Uva 20ml concentrado
Sobremesa	Maçã 100g	Banana 100g OU Melão 100g	Tangerina 100g	Abacaxi 150g OU Melancia 100g	Doce de Leite 10g	Banana 100g	Mamão 100g
Temperos e outros <i>Deverão ser utilizados os per capita para fins de cálculos</i>	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê



CARDÁPIO “A” – JANTAR

Dia da semana:	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos)	Lombo acebolado 200g OU Peixe à doré 180g	Coxa e sobrecoxa 300g	Carne seca 200g	Bife acebolado Alcatra – 200g	Filé de frango na chapa 200g	Carne de panela – patinho 200g	Coxa e sobrecoxa assada 300g
Guarnição	Farofa de linguiça 30g Abobrinha refogada 70g	Polenta Fubá 30g	Quibebe de abóbora 150g	Macarrão parafuso ao alho e óleo 70g	Vinagrete de feijão fradinho 35g	Repolho refogado com linguiça 30g	Jardineira de legumes (Batata doce 60g, cenoura 50g e chuchu 40g) 150g
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Salada Fixa	Salada de alface tomate cebola Salada de cenoura cozida com milho	Salada de alface tomate cebola Salada de beterraba cozida	Salada de alface tomate cebola Salada de chuchu OU couve-flor com cebolinha	Salada de alface tomate cebola Salada de pepino em rodela	Salada de alface tomate cebola Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade)	Salada de alface tomate cebola Salada de cenoura cozida	Salada de alface tomate cebola Salada de beterraba cozida
Suco	Refresco de Uva 20ml concentrado	Guaraná natural 20ml concentrado	Mate 20g OU Limonada (meio limão e 10g açúcar)	Refresco de Uva 20ml concentrado	Guaraná natural 20ml concentrado	Limonada (meio limão e 10g açúcar)	Refresco de Uva 20ml concentrado
Sobremesa	Maçã 100g	Banana 100g OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 100g	Goiabada 30g	Banana 100g	Mamão 100g
Temperos e outros <i>Deverão ser utilizados os per capita para fins de cálculos</i>	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê



CARDÁPIO “B” – ALMOÇO

Dia da semana:	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal Opção ao prato principal: ovos cozidos	Iscas de fígado acebolado 180g	Fricassé de frango 120g de filé de frango	Lombo à espanhola 200g	Frango Xadrez (120g filé de frango, cenoura, brócolis, molho shoyo)	Churrasquinho misto Alcatra – 80g Frango – 80g Linguiça – 30g	Coxa e sobrecoxa assada 300g	Bife na chapa (Alcatra) 200g
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco/Arroz à grega 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Guarnição	Batata sauté	Cenoura vick (cenoura e espinafre)	Couve à mineira	Abobrinha refogada	Maionese Molho à campanha	Macarrão espaguete ao alho e óleo	Purê de Batata
Salada Fixa	Salada de alface tomate cebola Salada de cenoura cozida com milho	Salada de alface tomate cebola Salada de beterraba cozida	Salada de alface tomate cebola Salada de chuchu OU couve-flor com cebolinha	Salada de alface tomate cebola Salada de pepino em rodela	Salada de alface tomate cebola Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade)	Salada de alface tomate cebola Salada de cenoura cozida	Salada de alface tomate cebola Salada de beterraba cozida
Suco	Refresco de Uva 20ml concentrado	Guaraná natural 20ml concentrado	Mate 20g OU Limonada (meio limão e 10g açúcar)	Refresco de Uva 20ml concentrado	Guaraná natural 20ml concentrado	Limonada (meio limão e 10g açúcar)	Refresco de Uva 20ml concentrado
Sobremesa	Maçã 100g	Banana 100g OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi 150g OU Melancia 100g	Bananada 20g	Banana 100g	Maçã 100g
Temperos	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê



CARDÁPIO “B” – JANTAR

Dia da semana:	Segunda-Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal	Lombo acebolado 200g	Carne Assada (Lagarto) 200g	Filé de frango grelhado 120g	Carne de Panela (patinho) 200g	Coxa e sobrecoxa 300g	Bife à milanesa alcatra	Filé de frango 120g
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Guarnição	Macarrão Parafuso ao alho e óleo 70g	Farofa 30g	Inhame refogado 70g	Creme de milho 35g	Repolho refogado com linguiça 35g	Purê de Batata 150g	Abóbora ao forno 120g
Salada Fixa	Salada de alface tomate cebola Salada de cenoura cozida com milho	Salada de alface tomate cebola Salada de beterraba cozida	Salada de alface tomate cebola Salada de chuchu OU couve-flor com cebolinha	Salada de alface tomate cebola Salada de pepino em rodela	Salada de alface tomate cebola Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade)	Salada de alface tomate cebola Salada de cenoura cozida	Salada de alface tomate cebola Salada de beterraba cozida
Suco	Refresco de Uva 20ml concentrado	Guaraná natural 20ml concentrado	Mate 20g OU Limonada (meio limão e 10g açúcar)	Refresco de Uva 20ml concentrado	Guaraná natural 20ml concentrado	Limonada (meio limão e 10g açúcar)	Refresco de Uva 20ml concentrado
Sobremesa	Maçã 100g	Banana 100g OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi 150g OU Melancia 100g	Bananada 20g	Banana 100g	Maçã 100g
Temperos	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g



COLÉGIO DA POLÍCIA MILITAR
CPM NITERÓI, CPM CAMPO GRANDE E CPM DUQUE DE CAXIAS

DEJEJUM, COLAÇÃO E LANCHE

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	Cafê preto Puro15g /Achocolatado 15g Leite 200ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Açúcar 20g	Cafê preto Puro15g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Queijo Minas 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro15g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Queijo Prato 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro15g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Queijo Minas 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro15g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Requeijão 25g Açúcar 20g
Colação	Iogurte – 100ml + Biscoito cream-craker 4und	Salada de frutas: Maçã 25g, banana 50g e melão 25g – porção de 100g + aveia 25g	Iogurte – 100 ml + biscoito maisena - 4und	Laranjada (1/2 und de laranja + 10g de açúcar) + biscoito maisena 4und	Vitamina de Frutas 200ml de leite + 25g de banana + biscoito água e sal 4und
Lanche	Bolo simples – 50g Limonada – 200ml	Torrada 50g + requeijão 30g Cafê com leite – 200ml	Pão careca 75g Queijo minas 25g Vitamina de frutas – 200ml	Torrada 50g + requeijão 30g Cafê com leite – 200ml	Bolo simples – 50g Laranjada (1/2 und de laranja + 10g de açúcar)



CARDÁPIO “A” – ALMOÇO CPM/ERJ

Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Filé de Frango à francesa	Patinho (picadinho) 200g	Carne Assada (lagarto)	Coxa e sobrecoxa 300g	Lombo 200g
Acompanhamentos	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto
Guarnição	Purê de Batata	Jardineira de legumes	Macarrão espaguete Abobrinha refogada	Creme de milho 150g	Couve à mineira 150g
Salada Fixa	Salada de Tomate e brócolis Salada de cenoura cozida com milho	Salada de Lentilha Salada de beterraba cozida	Salada de alface e Tomate Salada de chuchu com cebolinha	Salada de alface e tomate Salada de pepino em rodelas	Salada de alface e tomate Salada de cenoura cozida com milho
Suco	Suco de Uva 15ml de concentrado	Laranjada (1/2 und de laranja + 10g de açúcar)	Limonada (1/2 und de limão + 10g de açúcar)	Suco de Abacaxi (1 fatia + água)	Suco de Uva 15ml de concentrado
Sobremesa	Doce de Leite 20g	Banana 100g	Melancia 100g	Abacaxi 100g	Maçã 100g
Temperos	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto



CARDÁPIO “B” – ALMOÇO CPM/ERJ

Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Coxa e sobrecoxa 300g	Carne assada 200g	Picadinho 200g	Estrogonofê de Frango 200g	Bife à milanesa
Acompanhamentos	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto
Guarnição	Farofa de alho 70g + 40g de extrato de tomate	Abóbora	Batata Doce	Batata Palha	Maionese (batata com cenoura) Abobrinha refogada
Salada Fixa	Salada de Tomate e brócolis Salada de cenoura cozida com milho	Salada de Lentilha Salada de beterraba cozida	Salada de alface e Tomate Salada de chuchu com cebolinha	Salada de alface e tomate Salada de pepino em rodelas	Salada de alface e tomate Salada de couve- flor cozida e milho
Suco	Suco de Uva 15ml de concentrado	Laranjada (1/2 und de laranja + 10g de açúcar)	Limonada (1/2 und de limão + 10g de açúcar)	Suco de Abacaxi (1 fatia + água)	Suco de Uva 15ml de concentrado
Sobremesa	Bananada 20g	Banana 100g	Melancia 100g	Abacaxi 100g	Maçã 100g
Temperos	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto



CARDÁPIO CRECHE – 12ºBPM

DEJEJUM, COLAÇÃO E LANCHE

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	Cafê preto Puro 5g /Achocolatado 15g Leite 200ml Pão Careca 50g Manteiga sal 15g Ovos mexidos 1 und (50g) Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Careca 50g Manteiga sal 15g Queijo Minas 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Careca 50g Manteiga sal 15g Queijo Prato 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Careca 50g Manteiga sal 15g Queijo Minas 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Francês 50g Manteiga sal 15g Requeijão 25g Açúcar 20g
Colação	Mingau de fubá (leite UHT 100 ml + fubá de milho 10g + açúcar 10g)	Salada de frutas: Maçã 25g, banana 50g e melão 25g – porção de 100g	Iogurte – 100 ml	Laranjada (1/2 und de laranja + 10g de açúcar) + biscoito doce	Vitamina de Frutas 200ml de leite + 25g de banana
Lanche	Pão careca 50g Requeijão 25g Iogurte – 100ml	Pão careca 50g Manteiga com sal 15g Cafê com leite – 200ml	Pão careca 50g Requeijão 25g Vitamina de frutas – 200ml	Pão careca 50g Manteiga com sal 15g Cafê com leite – 200ml	Pão careca 50g Requeijão 25g Vitamina de frutas – 200ml

ALMOÇO – CARDÁPIO “A”

Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Filé de Frango 120g	Carne Assada (Lagarto) 120g	Alcatra 120g	Coxa e sobrecoxa 150g	Lombo 120g
Guarnição	Macarrão ao sugo 50g + 40g de extrato de tomate	Batata 80g	Jardineira de legumes (milho 30g, inhame 60g, abobrinha 60g, beterraba 20g)	Polenta (fubá 30g)	Couve à mineira 150g
Salada Fixa	Salada de alface e tomate Salada de cenoura 30g	Salada de alface e tomate Salada de beterraba 30g	Salada de alface e tomate Salada de cenoura 30g	Salada de alface e tomate Salada de beterraba 30g	Salada de alface e tomate Salada de cenoura 30g
Suco	Suco de fruta 25g de fruta + água	Suco de fruta 25g de fruta + água	Suco de fruta 25g de fruta + água	Suco de fruta 25g de fruta + água	Suco de fruta 25g de fruta + água
Sobremesa	Maçã 30g	Banana 100g	Mamão 100g	Abacaxi 100g	Maçã 100g
Temperos	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto



JANTAR - CARDÁPIO "A"

Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Lombo 120g	Coxão mole 120g	Filé de frango grelhado 120g	Alcatra 120g	Coxa e sobrecoxa 150g
Guarnição	Fubá (polenta) 30g	Cenoura em rodela 80g com ervilhas 20g	Farofa de couve (farinha de mandioca 50g + couve 20g)	Inhame sautéé 80g	Macarrão parafuso 50g ao sugo 40g de extrato de tomate
Salada Fixa	Salada de alface e tomate Salada de cenoura 30g	Salada de alface e tomate Salada de beterraba 30g	Salada de alface e tomate Salada de cenoura 30g	Salada de alface e tomate Salada de beterraba 30g	Salada de alface e tomate Salada de cenoura 30g
Suco	Suco de fruta 25g de fruta + agua	Suco de fruta 25g de fruta + agua	Suco de fruta 25g de fruta + agua	Suco de fruta 25g de fruta + agua	Suco de fruta 25g de fruta + agua
Sobremesa	Maçã 30g	Banana 100g	Mamão 100g	Abacaxi 100g	Maçã 100g
Temperos	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto

ALMOÇO - CARDÁPIO "B"

Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Filé de Frango 120g	Carne Assada (Lagarto) 120g	Alcatra 120g	Coxa e sobrecoxa 150g	Lombo 120g
Guarnição	Macarrão ao sugo 50g + 40g de extrato de tomate	Batata 80g	Jardineira de legumes (milho 30g, inhame 60g, abobrinha 60g, beterraba 20g)	Polenta (fubá 30g)	Couve à mineira 150g
Salada Fixa	Salada de alface e tomate Salada de cenoura 30g	Salada de alface e tomate Salada de beterraba 30g	Salada de alface e tomate Salada de cenoura 30g	Salada de alface e tomate Salada de beterraba 30g	Salada de alface e tomate Salada de cenoura 30g
Suco	Suco de fruta 25g de fruta + agua	Suco de fruta 25g de fruta + agua	Suco de fruta 25g de fruta + agua	Suco de fruta 25g de fruta + agua	Suco de fruta 25g de fruta + agua
Sobremesa	Maçã 30g	Banana 100g	Mamão 100g	Abacaxi 100g	Maçã 100g
Temperos	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto



ALMOÇO - JANTAR "B"

Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Lombo 120g	Coxão mole 120g	Filé de frango grelhado 120g	Alcatra 120g	Coxa e sobrecoxa 150g
Guarnição	Fubá (polenta) 30g	Cenoura em rodela 80g com ervilhas 20g	Farofa de couve (farinha de mandioca 50g + couve 20g)	Inhame sautéé 80g	Macarrão parafuso 50g ao sugo 40g de extrato de tomate
Salada Fixa	Salada de alface e tomate Salada de cenoura 30g	Salada de alface e tomate Salada de beterraba 30g	Salada de alface e tomate Salada de cenoura 30g	Salada de alface e tomate Salada de beterraba 30g	Salada de alface e tomate Salada de cenoura 30g
Suco	Suco de fruta 25g de fruta + água	Suco de fruta 25g de fruta + água	Suco de fruta 25g de fruta + água	Suco de fruta 25g de fruta + água	Suco de fruta 25g de fruta + água
Sobremesa	Maçã 30g	Banana 100g	Mamão 100g	Abacaxi 100g	Maçã 100g
Temperos	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto

*O almoço e jantar serão acompanhados de arroz (75g) e feijão (35g)



CARDÁPIOS HOSPITAIS – SEPM – Licitação GA 2020

DESJEJUM E CEIA – DIETA NORMAL E BRANDA

	Segunda -feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Desjejum (deverá ser servido adoçante em sachê diariamente)	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Queijo Prato 25g Presunto 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Queijo Minas 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Ovos mexidos 10g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Queijo Prato 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Queijo Minas 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Requeijão 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Requeijão 25g Açúcar 20g
Ceia (deverá ser servido adoçante em sachê diariamente)	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Biscoito (sachê) 50g Manteiga com sal 15g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Biscoito (sachê) 50g Requeijão 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Biscoito (sachê) 50g Manteiga com sal 15g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Biscoito (sachê) 50g Requeijão 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Biscoito (sachê) 50g Manteiga com sal 15g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Biscoito (sachê) 50g Requeijão 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro 5g Leite UHT 80ml Biscoito (sachê) 50g Manteiga com sal 15g Açúcar 20g

Cardápio Desjejum - fixo

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Tropa, acompanhantes, pacientes em dieta Normal e Branda	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS
Dietas para Diabetes e Hipolipídica	Cafê preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachê de adoçante 0,8g Ricota 50g Geléia diet 15g	Cafê preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachê de adoçante 0,8g Ovo mexido 50g	Cafê preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachê de adoçante 0,8g Requeijão 18g Geléia diet 15g	Cafê preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachê de adoçante 0,8g Queijo Minas 30g	Cafê preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachê de adoçante 0,8g Ovo mexido 50g	Cafê preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachê de adoçante 0,8g Ricota 50g Geléia diet 15g	Cafê preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachê de adoçante 0,8g Queijo Minas 50g
Dietas Pastosa e semilíquida	Mingau de Aveia 200ml leite UHT + 40 g de aveia + 10 g de açúcar	Creme de arroz 200ml leite UHT + 40 g de creme de arroz + 10 g de açúcar	Mingau de Farinha láctea 200ml leite UHT + 40 g de farinha láctea	Mingau de Fubá 200ml leite UHT + 40 g de fubá + 10 g de açúcar	Mingau de Maizena 200ml leite UHT + 40 g de maizena + 10 g de açúcar	Mingau de Aveia 200ml leite UHT + 40 g de aveia + 10 g de açúcar	Mingau de Farinha láctea 200ml leite UHT + 40 g de fubá x
Dieta Líquida completa	Mingau de Aveia 200ml leite UHT + 40 g de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 5g	Creme de arroz 200ml leite UHT + 40 g de creme de arroz + 10 g de açúcar	Mingau de Farinha láctea 200ml leite UHT + 40 g de farinha láctea	Mingau de Fubá 200ml leite UHT + 40 g de fubá + 10 g de açúcar Canela em pó 5g	Mingau de Maizena 200ml leite UHT + 40 g de maizena + 10 g de açúcar	Mingau de Aveia 200ml leite UHT + 40 g de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 5g	Mingau de Farinha láctea 200ml leite UHT + 40 g de fubá
Dieta Líquida restrita	Chá de erva doce 10g de erva	Suco de maçã 50g da fruta	Chá de erva cidreira 10g de erva	Suco de caju 15ml de suco concentrado	Chá de erva doce 10g de erva	Suco de maçã 50g da fruta	Chá de erva cidreira 10g de erva



Cardápio Colação - fixo

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Dieta Normal e Branda	Melancia* à francesa 100g	Banana 100g	Mamão à francesa 100g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Banana 100g	Maçã 100g
Dieta para Diabetes e hipolipídica	Melancia à francesa 100g	Banana 100g	Mamão à francesa 100g	Maçã 100g	Abacaxi à francesa 100g	Banana 100g	Maçã 100g
Dieta Pastosa e semilíquida	Creme de melancia (melancia liquidificada) 100g	Papa de Banana (banana cozida e amassada) 100g	Creme de Mamão (mamão liquidificado) 100g	Creme de Maçã (maçã cozida e amassada) 100g	Creme de Abacaxi (abacaxi liquidificado) 100g	Papa de Banana (banana cozida e amassada) 100g	Creme de Maçã (maçã cozida e amassada) 100g
Dieta Líquida completa	Suco de melancia - 100g	Suco de caju (garrafa de 500ml) 15 ml de concentrado 10g de açúcar	Suco de maracujá (garrafa de 500ml) 15 ml de concentrado 10g de açúcar	Suco de melancia - 100g	Suco de laranja 100g	Suco de caju (garrafa de 500ml) 15 ml de concentrado 10g de açúcar	Suco de maracujá (garrafa de 500ml) 15 ml de concentrado 10g de açúcar
Dieta Líquida restrita	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml
Dieta Laxativa (50 porções)	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un + creme de leite 20g + laranja 100g + mamão 50g + aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un + creme de leite 20g + laranja 100g + mamão 50g + aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un + creme de leite 20g + laranja 100g + mamão 50g + aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un + creme de leite 20g + laranja 100g + mamão 50g + aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un + creme de leite 20g + laranja 100g + mamão 50g + aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un + creme de leite 20g + laranja 100g + mamão 50g + aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un + creme de leite 20g + laranja 100g + mamão 50g + aveia 20g

*As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatros meses, segunda tabela a seguir:

Dezembro a fevereiro: manga, melancia, abacaxi

Março a maio: tangerina ponkan, pêra, melão

Junho a agosto:, tangerina ponkan, pêra, melão

Setembro a novembro: maçã, melão e abacaxi



Cardápio – Lanche da tarde

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Dieta Normal e Branda	Café preto Puro 5g Leite UHT 200ml Pão integral 50g Manteiga sem sal 15g Queijo minas 50g 10g de açúcar	Café preto Puro 5g Leite UHT 200ml Torrada individual 50g Requeijão 18g Geleia 15g 10g de açúcar	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta Pão careca 50g Queijo minas 50g Manteiga sem sal 15g 10g de açúcar	Café preto Puro 5g Leite UHT 200ml Bolo simples 50g Iogurte natural 100g 10g de açúcar	Café preto Puro 5g Leite UHT 200ml Torrada individual 50g Manteiga sem sal 15g Queijo prato 50g 10g de açúcar	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta Pão integral Pão careca 50g Manteiga sem sal 15g Queijo minas 50g 10g de açúcar	Café preto Puro 5g Leite UHT 200ml Bolo simples 50g Iogurte sabor 100g 10g de açúcar
Dietas para Diabetes e Hipolipídica	Café preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachê de adoçante 0,8g Ricota 50g Geléia diet 15g	Café preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Torrada individual integral 50g Sachê de adoçante 0,8g Requeijão 18g Geléia diet 15g	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta Pão integral 50g Sachê de adoçante 0,8g Queijo Minas 50g	Café preto Puro 5g Leite Desnatado Sachê de adoçante 0,8g 200ml Bolo simples com adoçante forno e fogão 50g Iogurte natural desnatado 100g	Café preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Torrada individual integral 50g Sachê de adoçante 0,8g Requeijão 18g Geléia diet 15g	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta Pão integral 50g Sachê de adoçante 0,8g Queijo Minas 50g	Café preto Puro 5g Leite Desnatado Sachê de adoçante 0,8g 200ml Bolo simples com adoçante forno e fogão 50g Iogurte sabor diet 100g
Dietas Pastosa e semilíquida	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta + 10g de açúcar	Iogurte comum/diet 100ml	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta + 10g de açúcar	Iogurte natural 100ml batido com fruta 50g	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta + 10g de açúcar	Iogurte comum/diet 100ml	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta + 10g de açúcar
Dieta Líquida completa	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta + 10g de açúcar	Iogurte comum/diet 100ml	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta + 10g de açúcar	Iogurte natural 100ml batido com fruta 50g	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta + 10g de açúcar	Iogurte comum/diet 100ml	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta + 10g de açúcar
Dieta Líquida restrita	Suco de caju 15mL de suco concentrado	Mate 10g de erva	Suco de maçã 50g da fruta	Mate 10g de erva	Suco de caju 15mL de suco concentrado	Mate 10g de erva	Suco de maçã 50g da fruta



Cardápio Ceia - fixo

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Tropa	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs
Dieta Normal e Branda	Canjica 30g Leite UHT 200mL 10 g de açúcar	Biscoito Maria 60g Achocolatado 20g Leite UHT 200ml	Creme de arroz 200ml leite UHT + 40 g de creme de arroz + 10 g de açúcar	Biscoito cream cracker 60g Chá de erva cidreira 10g de erva 10 g de açúcar	Arroz doce Arroz 30g Leite UHT 200mL 10 g de açúcar	Biscoito Maria 60g Achocolatado 20g Leite UHT 200ml	Mingau de Aveia 200ml leite UHT + 40 g de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 5g
Dieta para Diabetes e hipolipídica	Canjica 30g Leite UHT 200mL Sachê de adoçante 0,8g Cravo 5g Canela em pau 5g	Biscoito cream cracker 60g Café preto Puro 15g Leite UHT 200ml Sachê de adoçante 0,8g	Creme de arroz 200ml leite UHT + 40 g de creme de arroz + 10 g de açúcar	Biscoito cream cracker 60g Chá de erva cidreira 10g de erva Sachê de adoçante 0,8g	Arroz doce Arroz 30g Leite UHT 200mL Sachê de adoçante 0,8g Cravo 5g Canela em pó 5g	Biscoito cream cracker 60g Café preto Puro 15g Leite UHT 200ml Sachê de adoçante 0,8g	Mingau de Aveia 200ml leite UHT + 40 g de aveia Sachê de adoçante 0,8g Canela em pó 5g
Dieta Pastosa e semilíquida	Mingau de Farinha láctea 200ml leite UHT + 40 g de farinha láctea	Mingau de Maizena 200ml leite UHT + 40 g de maizena + 10 g de açúcar	Creme de arroz 200ml leite UHT + 40 g de creme de arroz + 10 g de açúcar	Mingau de Aveia 200ml leite UHT + 40 g de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 5g	Mingau de Farinha láctea 200ml leite UHT + 40 g de farinha láctea	Mingau de Fubá 200ml leite UHT + 40 g de fubá + 10 g de açúcar Canela em pó 5g	Mingau de Aveia 200ml leite UHT + 40 g de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 5g
Dieta Líquida completa	Mingau de Farinha láctea 200ml leite UHT + 40 g de farinha láctea	Mingau de Maizena 200ml leite UHT + 40 g de maizena + 10 g de açúcar	Creme de arroz 200ml leite UHT + 40 g de creme de arroz + 10 g de açúcar	Mingau de Aveia 200ml leite UHT + 40 g de aveia + 10 g de açúcar	Mingau de Farinha láctea 200ml leite UHT + 40 g de farinha láctea	Mingau de Fubá 200ml leite UHT + 40 g de fubá + 10 g de açúcar	Mingau de Aveia 200ml leite UHT + 40 g de aveia + 10 g de açúcar
Dieta Líquida restrita	Chá de erva cidreira 10g de erva	Chá de erva doce 10g de erva	Chá de erva cidreira 10g de erva	Chá de erva doce 10g de erva	Chá de erva cidreira 10g de erva	Chá de erva doce 10g de erva	Chá de erva cidreira 10g de erva

* As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatros meses, segunda tabela a seguir:

Dezembro a fevereiro: manga, melancia, abacaxi

Março a maio: tangerina ponkan, pêra, melão

Junho a agosto: tangerina ponkan, pêra, melão

Setembro a novembro: maçã, melão e abacaxi



Cardápio “SEMANA A” - Almoço

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Tropa e acompanhantes	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs
Dieta Normal e Branda	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 200g Cenoura cozida 75g e brócolis cozido 60g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de alcatra aceboladas (alcatra) 200g Cebola 30g salsa 3g Berinjela refogada 80g Batata cozida 100g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Couve refogada 80g Batata doce cozida 100g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 200g Salsa 3g Cenoura cozida 70g Chuchu cozido 80g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Alcatra em cubos 200g Brócolis 50g Inhame cozido 80g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne assada (Lagarto) 200g Abóbora cozida com salsinha 120g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza) assado 300g Salada de couve-flor (75g) e cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL
Dieta para Diabetes e hipolipídica	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 180g Cenoura cozida 75g Brócolis cozido 60g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de alcatra aceboladas (alcatra) 200g Cebola 30g Berinjela refogada 120g Cenoura cozida 100g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Couve refogada 80g Batata doce cozida 100g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 180g Salsa 3g Cenoura cozida 75g Chuchu cozido 80g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Alcatra em cubos 200g Brócolis 50g Inhame cozido 80g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne assada 180g Abóbora cozida com salsinha 120g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza) assado 180g Salada de couve-flor (75g) e cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL

Dieta Pastosa e semilíquida (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango moído/batido 100g Creme de cenoura (cenoura batida) cenoura 75g Creme de brócolis (brócolis liquidificado) 80g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango moído/batido 100g Purê de berinjela (berinjela liquidificada) 80g Purê de batata (batata cozida liquidificada) 100g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Sobrecoxa desfiada 180g Purê de Batata doce (batata doce cozida liquidificada) 100g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango moído/batido 100g Creme de cenoura (cenoura batida) cenoura 75g Creme de Chuchu (chuchu batido) chuchu 80g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Alcatra desfiada 100g Brócolis 100g Purê de Inhame (inhame cozido liquidificado) 120g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne desfiada 100g Purê de abóbora (abóbora cozida liquidificada) 150g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de peixe (merluza) desfiado 180g Creme de couve-flor (couve-flor cozida liquidificada) 75g Creme de cenoura (cenoura batida) cenoura 75g Alho 20g Óleo 40mL
Dieta Líquida completa	Sopa de legumes e massinha Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Macarrão padre nosso 50g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e carne Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL	Canja Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e feijão Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Feijão 50g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de Inhame com carne Inhame 100g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL	Abóbora com carne massinha Abóbora 180g Macarrão padre nosso 50g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e massinha Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Macarrão padre nosso 50g Alho 20g Óleo 40mL



Dieta Líquida restrita (só o caldo, não computa em aquisição de gênero, usa-se os vegetais da líquida completa)	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais
Opção para a pediatria (10 porções)	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata Batata inglesa 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata doce Batata doce 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de inhame Inhame 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem peixe com ovo cozido Ovo – 1 unidade
Suco (garrafa 500ml sem açúcar)	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar
Sobremesa	Pudim comum/diet 4g pó para preparo	Maçã 1 unidade – 120g	Gelatina de uva comum / diet 4g pó para preparo	Laranja 1 unidade – 130g	Gelatina de framboesa comum / diet 4g pó para preparo	Banana 1 unidade – 110g	Abacaxi* 1 fatia – 80g

Observação:

- Diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio) no almoço e no jantar

*As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda tabela a seguir:

Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi

Abril a julho: tangerina ponkan, pêra, melão

Agosto a novembro: tangerina ponkan, pêra, melão

Cardápio “SEMANA A” - Jantar

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Tropa e acompanhantes	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs
Dieta Normal e Branda	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Ensopado de carne (alcatra) 200g cenoura 15g, Batata gratinada (batata 100g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe assado Merluza 180g Abóbora 150g Brássicas no vapor (couve flor 80g e brócolis 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Bife de panela (patinho 180g) Cebolinha 3g Extrato de tomate 10g salsa 3g Batata doce cozida Batata doce 80g Beterraba cozida (beterraba 30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 180g Purê de batata (batata 100g + manteiga com sal 5g + leite UHT 5mL) Couve manteiga refogado Salada de couve manteiga (80g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas ao molho (alcatra) 200g Aipim cozido (aipim 120g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Inhame cozido (inhame 80g) Cenoura cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 180g Brócolis cozido (80g) Cenoura (50g) e chuchu (50g) cozidos Alho 20g Óleo 40mL



Dieta para Diabetes e hipolipídica	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Ensopado de carne (alcatra) 200g cenoura 15g, Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe assado Merluza 180g Abóbora 150g Brássicas no vapor (couve flor 80g e brócolis 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Bife de panela (patinho 180g) Cebolinha 3g Extrato de tomate 10g salsa 3g Batata doce cozida 80g Batata doce 80g Beterraba cozida (beterraba 30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 180g Purê de batata batata 100g Couve manteiga refogada couve manteiga (80g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas ao molho (alcatra) 200g Aipim cozido (aipim 120g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada sem pele 300g Inhame cozido (Inhame 80g) Cenoura cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 180g Brócolis cozido (80g) Cenoura (50g) e chuchu (50g) cozidos Alho 20g Óleo 40mL
Dietas Pastosa e semilíquida (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne desfiada 200g Cenoura em creme (cenoura batida 30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de peixe desfiado Merluza 180g Purê de Abóbora liquidificada 50g Purê de couve flor e brócolis (Couve flor 60g, brócolis 60g liquidificado) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne moída 180g Batata doce em creme Batata doce liquidificada 80g Creme de Beterraba Beterraba cozida batida 60g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango 180g desfiado Purê de batata batata 100g Couve manteiga refogada couve manteiga (80g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne desfiada 200g Aipim cozido (aipim 120g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Sobrecoxa desfiada 300g Inhame cozido (Inhame 80g) Cenoura cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango 180g desfiado Purê de Cenoura Purê de chuchu Cenoura (50g) e chuchu (50g) cozidos liquidificados Alho 20g Óleo 40mL
	Sopa de legumes com carne	Feijão com legumes	Batata doce com carne	Canja	Feijão, legumes e massinha	Frango com Inhame	Canja



Dieta Líquida completa	Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL	Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Feijão 50g Alho 20g Óleo 40mL	Batata doce 100g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL	Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40ml	Cenoura 75g Macarrão padre nosso 50g Chuchu 75g Feijão 50g Alho 20g Óleo 40mL	Inhame 100g Peito de frango 50g Alho 20g Óleo 40mL	Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL
Dieta Líquida restrita (só o caldo, não computa em aquisição de gênero)	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais
Opção para a pediatria (10 porções)	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem peixe com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata doce Batata doce 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata Batata inglesa 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de aipim ou aipim cozido Aipim 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de inhame Inhame 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade
Suco (garrafa 500ml sem açúcar)	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar
Sobremesa	Gelatina comum/diet 4g pó para preparo	Maçã 1 unidade – 120g	Banana 1 unidade – 110g	Gelatina comum/diet 4g pó para preparo	Laranja 1 unidade – 130g	Pudim comum/diet 4g de pó para preparo	Banana 1 unidade – 110g

Observação:

- Diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (clorato de sódio)

*As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda tabela a seguir:

Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi

Abril a julho: tangerina ponkan, pêra, melão

Agosto a novembro: tangerina ponkan, pêra, melão



Cardápio “SEMANA B” - Almoço

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Tropa e acompanhantes	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs
Dieta Normal e Branda	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Polenta (fubá 50g) Quiabo refogado (quiabo 60g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne assada (lagarto 120g) Couve flor cozida (50g) Cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 120g Berinjela (30g) e chuchu (50g) em cubos refogados Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza 180g) assado Espinafre refogado (espinafre 50g) Inhame cozido (inhame 60g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de patinho – patinho 100g Purê de batata batata 100g Abóbora cozida Abóbora 120g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de filé de frango ao molho Filé de frango 100g Batata baroa cozida (batata baroa 60g) Cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Picadinho (patinho – 100g) Inhame cozido (inhame 60g) Cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL
Dieta para Diabetes e hipolipídica	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Batata doce cozida (batata 50g) Quiabo refogado (quiabo 60g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne assada (lagarto 120g) Couve flor cozida (50g) Cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 120g Berinjela (30g) e chuchu (50g) em cubos refogados Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza 180g) assado Espinafre refogado (espinafre 50g) Inhame cozido (inhame 60g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de patinho Abóbora cozida Abóbora 120g Abobrinha cozida (abobrinha 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de filé de frango ao molho Filé de frango 100g Batata baroa cozida (batata baroa 60g) Cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Picadinho (patinho – 100g) Inhame cozido (inhame 60g) Cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL
Dietas Pastosa e semilíquida (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Sobrecoxa desfiada 300g Batata doce em creme (batata doce 50g) Creme de bortalha (bertalha 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne desfiada Alcatra 100g Couve flor em creme (couve flor 50g) Purê de Cenoura (cenoura 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango desfiado (filé de frango 100g) Purê de Berinjela (berinjela 50g) Purê de Chuchu (chuchu 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de peixe desfiado (merluza 180g) Creme de espinafre (espinafre 40g) Purê de inhame (inhame 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Patinho moído (patinho 100g) Purê de abóbora (abóbora 80g) Abobrinha batida (abobrinha 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Frango moído (patinho 100g) Purê de batata baroa (batata baroa 50g) Purê de cenoura (cenoura 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne moída (patinho 100g) Cenoura em creme (cenoura 50g) Inhame em creme (inhame 50g) Alho 20g Óleo 40mL



Dieta Líquida restrita (só o caldo, não computa em aquisição de gênero, usa-se os vegetais da líquida completa)	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais
Opção para a pediatria (10 porções)	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata Batata inglesa 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata doce Batata doce 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de inhame Inhame 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem peixe com ovo cozido Ovo – 1 unidade
Suco (garrafa 500ml sem açúcar)	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar
Sobremesa	Pudim comum/diet 4g pó para preparo	Maçã 1 unidade – 120g	Gelatina de uva comum / diet 4g pó para preparo	Laranja 1 unidade – 130g	Gelatina de framboesa comum / diet 4g pó para preparo	Banana 1 unidade – 110g	Abacaxi* 1 fatia – 80g

Observação:

- Diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio) no almoço e no jantar

*As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda tabela a seguir:

Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi

Abril a julho: tangerina ponkan, pêra, melão

Agosto a novembro: tangerina ponkan, pêra, melão

Cardápio “SEMANA A” – Jantar

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Tropa e acompanhantes	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs
Dieta Normal e Branda	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Ensopado de carne (alcatra 200g cenoura 15g, Batata gratinada (batata 100g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe assado Merluza 180g Abóbora 150g Brássicas no vapor (couve flor 80g e brócolis 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Bife de panela (patinho 180g) Cebolinha 3g Extrato de tomate 10g Batata doce cozida Batata 3g Beterraba cozida (beterraba 30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 180g Purê de batata (batata 100g + manteiga com sal 5g + leite UHT 5mL) Couve manteiga refogado Salada de couve manteiga (80g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas ao molho (alcatra) 200g Aipim cozido (aipim 120g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Inhame cozido (Inhame 80g) Cenoura cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 180g Brócolis cozido (80g) Cenoura (50g) e chuchu (50g) cozidos Alho 20g Óleo 40mL



Dieta para Diabetes e hipolipídica	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Ensopado de carne (alcatra) 200g cenoura 15g, Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe assado Merluza 180g Abóbora 150g Brássicas no vapor (couve flor 80g e brócolis 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Bife de panela (patinho) 180g Cebolinha 3g Extrato de tomate 10g salsa 3g Batata doce cozida 80g Batata doce 80g Beterraba cozida (beterraba 30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 180g Purê de batata batata 100g Couve manteiga refogada couve manteiga (80g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas ao molho (alcatra) 200g Aipim cozido (aipim 120g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada sem pele 300g Inhame cozido (Inhame 80g) Cenoura cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 180g Brócolis cozido (80g) Cenoura (50g) e chuchu (50g) cozidos Alho 20g Óleo 40mL
Dietas Pastosa e semilíquida (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne desfiada 200g Cenoura em creme (cenoura batida 30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de peixe desfiado Merluza 180g Purê de Abóbora liquidificada 50g Purê de couve flor e brócolis (Couve flor 60g, brócolis 60g liquidificado) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne moída 180g Batata doce em creme Batata doce liquidificada 80g Creme de Beterraba Beterraba cozida batida 60g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango 180g desfiado Purê de batata batata 100g Couve manteiga refogada couve manteiga (80g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne desfiada 200g Aipim cozido (aipim 120g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Sobrecoxa desfiada 300g Inhame cozido (Inhame 80g) Cenoura cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango 180g desfiado Purê de Cenoura Purê de chuchu Cenoura (50g) e chuchu (50g) cozidos liquidificados Alho 20g Óleo 40mL
	Sopa de legumes com carne	Feijão com legumes	Batata doce com carne	Canja	Feijão, legumes e massinha	Frango com Inhame	Canja



Dieta Líquida completa	Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL	Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Feijão 50g Alho 20g Óleo 40mL	Batata doce 100g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL	Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40ml	Cenoura 75g Macarrão padre nosso 50g Chuchu 75g Feijão 50g Alho 20g Óleo 40mL	Inhame 100g Peito de frango 50g Alho 20g Óleo 40mL	Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL
Dieta Líquida restrita (só o caldo, não computa em aquisição de gênero)	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais
Opção para a pediatria (10 porções)	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem peixe com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata doce Batata doce 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata Batata inglesa 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de aipim ou aipim cozido Aipim 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de inhame Inhame 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade
Suco (garrafa 500ml sem açúcar)	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar
Sobremesa	Gelatina comum/diet 4g pó para preparo	Maçã 1 unidade – 120g	Banana 1 unidade – 110g	Gelatina comum/diet 4g pó para preparo	Laranja 1 unidade – 130g	Pudim comum/diet 4g de pó para preparo	Banana 1 unidade – 110g

Observação:

- Diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (clorato de sódio)

*As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda tabela a seguir:

Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi

Abril a julho: tangerina ponkan, pêra, melão

Agosto a novembro: tangerina ponkan, pêra, melão



Cardápio “SEMANA B” - Almoço

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Tropa e acompanhantes	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs
Dieta Normal e Branda	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Polenta (fubá 50g) Quiabo refogado (quiabo 60g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne assada (lagarto 120g) Couve flor cozida (50g) Cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 120g Berinjela (30g) e chuchu (50g) em cubos refogados Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza 180g) assado Espinafre refogada (espinafre 50g) Inhame cozido (inhame 60g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de patinho – patinho 100g Purê de batata batata 100g Abóbora cozida Abóbora 120g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de filé de frango ao molho Filé de frango 100g Batata baroa cozida (batata baroa 60g) Cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Picadinho (patinho – 100g) Inhame cozido (inhame 60g) Cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL
Dieta para Diabetes e hipolipídica	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Batata doce cozida (batata 50g) Quiabo refogado (quiabo 60g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne assada (lagarto 120g) Couve flor cozida (50g) Cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado 120g Berinjela (30g) e chuchu (50g) em cubos refogados Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza 180g) assado Espinafre refogada (espinafre 50g) Inhame cozido (inhame 60g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de patinho Abóbora cozida Abóbora 120g Abobrinha cozida (abobrinha 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de filé de frango ao molho Filé de frango 100g Batata baroa cozida (batata baroa 60g) Cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Picadinho (patinho – 100g) Inhame cozido (inhame 60g) Cenoura cozida (30g) Alho 20g Óleo 40mL
Dietas Pastosa e semilíquida (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Sobrecoxa desfiada 300g Batata doce em creme (batata doce 50g) Creme de bortalha (bertalha 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne desfiada Alcatra 100g Couve flor em creme (couve flor 50g) Purê de Cenoura (cenoura 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango desfiado (filé de frango 100g) Purê de Berinjela (berinjela 50g) Purê de Chuchu (chuchu 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de peixe desfiado (merluza 180g) Creme de espinafre (espinafre 40g) Purê de inhame (inhame 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Patinho moído (patinho 100g) Purê de abóbora (abóbora 80g) Abobrinha batida (abobrinha 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Frango moído (patinho 100g) Purê de batata baroa (batata baroa 50g) Purê de cenoura (cenoura 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne moída (patinho 100g) Cenoura em creme (cenoura 50g) Inhame em creme (inhame 50g) Alho 20g Óleo 40mL



Dieta Líquida completa	Frango com batata doce Peito de frango 50g Batata doce 100g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e carne Alcatra 50g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40ml	Canja Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e feijão Feijão 50g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de inhame com carne Inhame 100g Alcatra 50g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Canja Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Inhame com carne Inhame 100g Alcatra 50g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL
Dieta Líquida restrita (só o caldo, não computa em aquisição de gênero)	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais
Opção para a pediatria (10 porções)	Sem arroz com purê de batata Macarrão parafuso 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de inhame Inhame – 100g Sem peixe com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata Batata inglesa – 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata baroa Batata baroa – 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de inhame Inhame – 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade
Suco (garrafa 500ml sem açúcar)	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar
Sobremesa	Gelatina de uva comum / diet 4g pó para preparo	Maçã 1 unidade – 120g	Banana 1 unidade – 110g	Melancia 1 fatia – 100g	Gelatina de framboesa comum / diet 4g pó para preparo	Banana 1 unidade – 110g	Laranja 1 unidade – 130g

Observação:

- Diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio)

*As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda tabela a seguir:

Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi

Abril a julho: tangerina ponkan, pêra, melão

Agosto a novembro: tangerina ponkan, pêra, melão



Cardápio “SEMANA B” - Jantar

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Tropa e acompanhantes	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMS
Dieta Normal e Branda	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Alcatra 100g Jardineira de legumes Cenoura 25g Batata 25g Chuchu 25g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (120g) Cenoura cozida (25g) Batata cozida (batata 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne em cubos (alcatra 100g) Batata doce (50g) cozida Abóbora (120g) cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Brócolis refogado (couve 40g) Inhame (40g) cozido Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza) assada (Merluza 180g) Chuchu cozido (chuchu 40g) Beterraba cozida (beterraba 30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne em cubos (alcatra 100g) Purê de batata (batata 50g) Couve-flor (40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Abóbora cozida (abóbora 120g) Alho 20g Óleo 40mL
Dieta para Diabetes e hipolipídica	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Alcatra 100g Cenoura cozida Chuchu cozido Cenoura 25g Chuchu 25g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (120g) Cenoura cozida (25g) Creme de milho (milho 25g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne em cubos (alcatra 100g) Batata doce (50g) cozida Abóbora (120g) cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Brócolis refogado (couve 40g) Inhame (40g) cozido Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza) assada (Merluza 180g) Chuchu cozido (chuchu 40g) Beterraba cozida (beterraba 30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne em cubos (alcatra 100g) Purê de batata (batata 100g) Creme de couve-flor (couve-flor 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Abóbora cozida (abóbora 120g) Aipim (40g) cozido Alho 20g Óleo 40mL
Dietas Pastosa e semilíquida (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne desfiada (alcatra 100g) Purê de cenoura (cenoura 25g) Purê de chuchu (chuchu 25g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango desfiado (filé de frango 120g) Purê de cenoura (cenoura 25g) Purê de batata (batata 25g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne moída (patinho 100g) Purê de abóbora Purê de batata doce Batata doce (50g) cozida Abóbora (120g) cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Sobrecoxa desfiada 300g Couve manteiga em creme (couve 40g) Purê de Inhame Inhame (40g) cozido Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de peixe (merluza 180g) desfiado Purê de Chuchu Purê de beterraba Chuchu cozido (chuchu 40g) Beterraba cozida (beterraba 30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne moída (patinho 100g) Purê de cenoura (cenoura 25g) Purê de batata (batata 25g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango desfiado (filé de frango 120g) Purê de Abóbora Purê de aipim Abóbora cozida (abóbora 120g) Aipim (40g) cozido Alho 20g Óleo 40mL



Dieta Líquida completa	Frango com batata doce 50g Peito de frango 50g Batata doce 100g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e carne Alcatra 50g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Canja Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e feijão Feijão 50g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de Inhame com carne Inhame 100g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL	Canja Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Inhame com carne Inhame 100g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL
Dieta Líquida restrita (só o caldo, não computa em aquisição de gênero)	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais
Opção para a pediatria (10 porções)	Sem arroz com purê de batata Macarrão parafuso 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de inhame Inhame – 100g Sem peixe com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata Batata inglesa – 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata baroa Batata baroa – 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de inhame Inhame – 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade
Suco (garrafa 500ml sem açúcar)	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar
Sobremesa	Gelatina de uva comum / diet 4g pó para preparo	Maçã 1 unidade – 120g	Banana 1 unidade – 110g	Melancia 1 fatia – 100g	Gelatina de framboesa comum / diet 4g pó para preparo	Banana 1 unidade – 110g	Laranja 1 unidade – 130g

Observação:

- Diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio)

*As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda tabela a seguir:

Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi

Abril a julho: tangerina ponkan, pêra, melão

Agosto a novembro: tangerina ponkan, pêra, melão



Cardápio “SEMANA C” - Almoço

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Tropa e acompanhantes	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs
Dieta Normal e Branda	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne assada (lagarto 120g) Abóbora cozida (abobrinha 80g) com salsinha (5g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza 180g) Salada de couve-flor (80g) e cenoura cozida (40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Cenoura cozida (40g) Brócolis cozido (40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Couve refogada (couve 50g) Batata doce cozida (batata doce 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Alcatra em cubos (alcatra 100g) Brócolis 50g Inhame cozido (inhame 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada (coxa e sobrecoxa 300g) Berinjela refogada (berinjela 80g) Batata cozida (batata 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Cenoura (40g) e Chuchu (50g) cozidos Alho 20g Óleo 40mL
Dieta para Diabetes e hipolipídica	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne assada (lagarto 120g) Abóbora cozida (abobrinha 80g) com salsinha (5g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza 180g) Salada de couve-flor (80g) e cenoura cozida (40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Cenoura cozida (40g) Brócolis cozido (40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Couve refogada (couve 50g) Batata doce cozida (batata doce 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Alcatra em cubos (alcatra 100g) Brócolis 50g Inhame cozido (inhame 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada (coxa e sobrecoxa 300g) Berinjela refogada (berinjela 80g) Cenoura cozida (cenoura 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Cenoura (40g) e Chuchu (50g) cozidos Alho 20g Óleo 40mL
Dietas Pastosa e semilíquida (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne desfiada (lagarto 100g) Purê de abóbora (abóbora 80g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de peixe (merluza 180g) desfiado Creme de couve-flor (couve-flor 80g) Creme de cenoura (cenoura 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango moído/batido (filé de frango 120g) Creme de cenoura (cenoura 40g) Creme de brócolis (brócolis 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Sobrecoxa desfiada 300g Purê de Batata doce (batata doce 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Alcatra desfiada (alcatra 100g) Purê de Inhame (inhame 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Sobrecoxa desfiada (sobrecoxa 300g) Purê de berinjela (berinjela 80g) Purê de batata (batata 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango moído/batido (filé de frango 120g) Creme de cenoura (cenoura 40g) Creme de Chuchu (chuchu 50g) Alho 20g Óleo 40mL



Dieta Líquida completa	Abóbora com carne massinha Abóbora 180g Macarrão padre nosso 50g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e massinha Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Macarrão padre nosso 50g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e massinha Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Macarrão padre nosso 50g Alho 20g Óleo 40mL	Canja Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de Inhame com carne Inhame 100g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e frango Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Peito de frango 50g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e feijão Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Feijão 50g Alho 20g Óleo 40mL
Dieta Líquida restrita (só o caldo, não computa em aquisição de gênero)	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais
Opção para a pediatria (10 porções)	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem peixe com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata doce Batata doce 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de inhame Inhame 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata inglesa Batata inglesa 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade
Suco (garrafa 500ml sem açúcar)	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar
Sobremesa	Banana 1 unidade – 110g	Abacaxi* 1 fatia – 80g	Banana 1 unidade – 110g	Gelatina de uva comum / diet 4g pó para preparo	Gelatina de framboesa comum / diet 4g pó para preparo	Maçã 1 unidade – 120g	Laranja 1 unidade – 130g

Observação:

- Diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio)

*As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda tabela a seguir:

Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi

Abril a julho: tangerina ponkan, pêra, melão

Agosto a novembro: tangerina ponkan, pêra, melão



Cardápio “SEMANA C” - Jantar

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Tropa e acompanhantes	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs
Dieta Normal e Branda	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada (300g) Couve refogada (couve 40g) Batata doce cozida (batata doce 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Inhame cozido (inhame 40g) Cenoura cozida (cenoura 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Enspado de carne (alcatra 100g, cenoura 40g) Batata gratinada (batata 100g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza 180g) assado Brócolis cozido (brócolis 40g) Cenoura (40g) e chuchu cozidos (50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas ao molho (alcatra 100g) Inhame 100g Espinafre 100g Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Purê de batata (batata 50g) Couve manteiga refogada (couve 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Bife de panela (patinho 100g) Batata doce cozida (batata doce 40g) Beterraba cozida (beterraba 40g) Alho 20g Óleo 40mL
Dieta para Diabetes e hipolipídica	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada (300g) Couve refogada (couve 40g) Batata doce cozida (batata doce 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Inhame cozido (inhame 40g) Cenoura cozida (cenoura 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Enspado de carne (alcatra 100g, cenoura 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza 180g) assado Brócolis cozido (brócolis 40g) Cenoura (40g) e chuchu cozidos (50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas ao molho (alcatra 100g) Aipim cozido (aipim 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Purê de batata (batata 50g) Couve manteiga refogada (couve 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Bife de panela (patinho 100g) Batata doce cozida (batata doce 40g) Beterraba cozida (beterraba 40g) Alho 20g Óleo 40mL
Dietas Pastosa e semilíquida (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Sobrecoxa desfiada 300g Purê de Batata doce (batata doce 80g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Sobrecoxa desfiada 300g Purê de Inhame (inhame 40g) Purê de Cenoura (cenoura 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne desfiada (alcatra 100g) Cenoura em creme (cenoura 80g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de peixe desfiado (merluza 180g) Purê de Cenoura (cenoura 40g) Purê de chuchu (chuchu 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne desfiada (alcatra 100g) Purê de Aipim (aipim 50g) Vagem batida (vagem 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango desfiado (filé de frango 120g) Purê de batata (batata 40g) Creme de Couve manteiga (couve 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne moída (patinho 100g) Batata doce em creme (batata doce 40g) Creme de Beterraba (beterraba 40g) Alho 20g Óleo 40mL



Dieta Líquida completa	Canja Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Frango com Inhame 100g Peito de frango 50g Alho 20g Óleo 40ml	Sopa de legumes com carne Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL	Feijão com legumes Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Feijão 50g Alho 20g Óleo 40mL	Feijão, legumes e massinha Cenoura 75g Macarrão Padre Nosso 75g Chuchu 75g Feijão 50g Alho 20g Óleo 40ml	Canja Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Batata doce com carne Batata doce 100g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL
Dieta Líquida restrita (só o caldo, não computa em aquisição de gênero, usa-se os vegetais da líquida completa)	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais
Opção para a pediatria (10 porções)	Sem arroz com purê de batata doce Batata doce 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de inhame Inhame 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de aipim ou aipim cozido Aipim 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata Batata inglesa 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata doce Batata doce 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade
Dieta Líquida completa	Suco de melancia – 100g	Suco de caju (garrafa de 500ml) 15 ml de concentrado 10g de açúcar	Suco de maracujá (garrafa de 500ml) 15 ml de concentrado 10g de açúcar	Suco de melancia – 100g	Suco de laranja 100g	Suco de caju (garrafa de 500ml) 15 ml de concentrado 10g de açúcar	Suco de maracujá (garrafa de 500ml) 15 ml de concentrado 10g de açúcar
Sobremesa	Gelatina de uva comum / diet 4g pó para preparo	Banana 1 unidade – 110g	Gelatina de uva comum / diet 4g pó para preparo	Abacaxi* 1 fatia – 80g	Laranja 1 unidade – 130g	Gelatina de framboesa comum / diet 4g pó para preparo	Banana 1 unidade – 110g

Observação:

- Diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio)

* As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda tabela a seguir:

Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi

Abril a julho: tangerina ponkan, pêra, melão

Agosto a novembro: tangerina ponkan, pêra, melão



Cardápio “SEMANA D” - Almoço

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Tropa e acompanhantes	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs
Dieta Normal e Branda	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Berinjela refogada (berinjela 40g) Chuchu cozido (chuchu 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne em cubos (alcatra 100g) Purê de batata (batata 50g) Cenoura cozida (cenoura 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza 180g) assado Espinafre (50g) refogado Inhame cozido (inhame 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada (300g) Polenta (fubá 20g) Quiabo refogado (quiabo 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de patinho 100g Purê de batata (batata 40g + leite integral 100mL + manteiga 10g) Abóbora cozida (50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de filé de frango ao molho (filé de frango 120g + polpa de tomate 20g) Batata baroa (40g) cozida Cenoura (40g) cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Picadinho (patinho 100g) Cenoura cozida (40g) Inhame cozido (40g) Alho 20g Óleo 40mL
Dieta para Diabetes e hipolipídica	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Berinjela refogada (berinjela 40g) Chuchu cozido (chuchu 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne em cubos (alcatra 100g) Crema de bortalha (bertalha 40g) Cenoura cozida (40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza 180g) assado Espinafre (50g) refogado Inhame cozido (inhame 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada (300g) Batata doce (40g) cozida Quiabo (40g) refogado Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de patinho (patinho 100g) Abóbora (50g) cozida Abobrinha (30g) cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Isclas de filé de frango ao molho (filé de frango 120g + polpa de tomate 20g) Batata baroa (40g) cozida Cenoura (40g) cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Picadinho (patinho 100g) Cenoura cozida (40g) Inhame cozido (40g) Alho 20g Óleo 40mL
Dieta Pastosa e semilíquida (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango desfiado (120g) Purê de Berinjela (berinjela 40g) Purê de Chuchu (chuchu 50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne moída (patinho 100g) Purê de batata (batata 40g) Purê de Cenoura (cenoura 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de peixe desfiado (merluza 180g) Crema de bortalha (espinafre 40g) Purê de inhame (inhame 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Sobrecoxa desfiada (300g) Batata doce (40g) em crema Crema de espinafre(espinafre 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Patinho moído 100g Purê de abóbora (50g) Abobrinha batida (30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Frango moído (filé de frango 120g) Purê de batata baroa (40g) Purê de cenoura (cenoura 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne moída (patinho 100g) Cenoura em crema (cenoura 40g) Inhame em crema (inhame 40g) Alho 20g Óleo 40mL



Dieta Líquida completa	Canja Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e carne Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e feijão Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Feijão 50g Alho 20g Óleo 40mL	Frango com batata doce Batata doce 100g Peito de frango 50g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de Inhame com carne Inhame 100g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL	Canja Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de Inhame com carne Inhame 100g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL
Dieta Líquida restrita (só o caldo, não computa em aquisição de gênero, usa-se os vegetais da líquida completa)	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais
Opção para a pediatria (10 porções)	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata Batata inglesa 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de inhame Inhame 100g Sem peixe com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata Batata inglesa 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata Batata inglesa 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata baroa Batata baroa 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de inhame Inhame 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade
Suco (garrafa 500ml sem açúcar)	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar
Sobremesa	Banana 1 unidade – 110g	Banana 1 unidade – 110g	Melancia 1 fatia – 100g	Gelatina de uva comum / diet 4g pó para preparo	Gelatina de framboesa comum / diet 4g pó para preparo	Banana 1 unidade – 110g	Laranja 1 unidade – 130g

Observação:

- Diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio)
- *As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda tabela a seguir:
Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi
Abril a julho: tangerina ponkan, pêra, melão
Agosto a novembro: tangerina ponkan, pêra, melão



Cardápio “SEMANA D” - Jantar

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Tropa e acompanhantes	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs	IGUAL CARDÁPIO DAS OPMs
Dieta Normal e Branda	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Alcatra 100g Jardineira de legumes (cenoura 40g, chuchu 40g, batata 30g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Cenoura (40g) cozida Batata (40g) cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne em cubos (alcatra 100g) Batata doce cozida (batata doce 40g) Abóbora (40g) cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Abóbora (40g) cozida Aipim (50g) cozido Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza 180g) assada Chuchu (50g) cozido Beterraba (40g) cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Couve manteiga (40g) refogado Inhame (40g) cozido Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne assada (lagarto 120g) Couve flor cozida (couve-flor 50g) Cenoura (40g) cozida Alho 20g Óleo 40mL
Dieta para Diabetes e hipolípídica	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Alcatra 100g Cenoura (40g) cozida Chuchu (50g) cozido Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Cenoura (40g) cozida Creme de milho (milho verde 15g + leite desnatado 50mL) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne em cubos (alcatra 100g) Batata doce cozida (batata doce 40g) Abóbora (40g) cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Abóbora (40g) cozida Aipim (50g) cozido Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza 180g) assada Chuchu (50g) cozido Beterraba (40g) cozida Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Coxa e sobrecoxa assada 300g Couve manteiga (40g) refogado Inhame (40g) cozido Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Carne assada (lagarto 120g) Couve flor cozida (couve-flor 50g) Cenoura (40g) cozida Alho 20g Óleo 40mL
Dietas Pastosa e semilíquida (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne desfiada (alcatra 100g) Purê de cenoura (40g) Purê de chuchu (50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango desfiado (filé de frango 120g) Purê de cenoura (40g) Purê de batata (50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne moída (patinho 100g) Purê de abóbora (abóbora 50g) Purê de batata doce (batata doce 40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de frango desfiado (filé de frango 120g) Purê de Abóbora (50g) Purê de aipim (50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Filé de peixe (merluza 180g) desfiado Purê de Chuchu (50g) Purê de beterraba (40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Sobrecoxa desfiada 300g Couve manteiga (40g) em creme Purê de Inhame (40g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal em papa/batido 100g Feijão sem sal batido 50g Carne desfiada (alcatra 100g) Couve flor (50g) em creme Purê de Cenoura (40g) Alho 20g Óleo 40mL
Dieta Líquida completa	Sopa de legumes e carne Alcatra 50g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Feijão com legumes Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Feijão 50g Alho 20g Óleo 40mL	Batata doce com carne Batata doce 100g Alcatra 50g Alho 20g Óleo 40mL	Canja Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Feijão, legumes e massinha Sopa de legumes e carne Alcatra 50g Cenoura 75g Padre nosso 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Canja Peito de frango 50g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL	Sopa de legumes e carne Alcatra 50g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 20g Óleo 40mL



Dieta Líquida restrita (só o caldo, não computa em aquisição de gênero, usa-se os vegetais da líquida completa)	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais
Opção para a pediatria (10 porções)	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata Batata inglesa 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de batata doce Batata doce 100g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão espaguete 80g Sem peixe com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com purê de inhame Inhame 100g Sem frango com ovo cozido Ovo – 1 unidade	Sem arroz com macarrão Macarrão parafuso 80g Sem carne com ovo cozido Ovo – 1 unidade
Suco (garrafa 500ml sem açúcar)	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar	Maracujá 15mL 10g de açúcar	Cajú 15mL 10g de açúcar
Sobremesa	Gelatina de uva comum / diet 4g pó para preparo	Maçã 1 unidade – 120g	Banana 1 unidade – 110g	Abacaxi* 1 fatia – 80g	Laranja 1 unidade – 130g	Gelatina de framboesa comum / diet 4g pó para preparo	Maçã 1 unidade – 120g

Observação:

- Diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachê de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio)

*As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda tabela a seguir:

Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi

Abril a julho: tangerina ponkan, pêra, melão

Agosto a novembro: tangerina ponkan, pêra, melão



SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL
PROCESSO Nº SEI: 350192/001079/2020
DATA: 18/02/2020 FLS: _____
REF. PROC Nº: E-35/192/156/2020 DATA: 09/03/2020
RUBRICA:

ANEXO II



OFM	DATA	DISTRIBUIÇÃO DE REFEEÇÕES - GRUPO DE BANCOS - JANEIRO 2020																												
		CAFÉ						ALMOÇO						JANTAR						CEIA										
		1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª				
1	13-Jan	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	
2	14-Jan	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169
3	15-Jan	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179
4	16-Jan	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189
5	17-Jan	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199
6	18-Jan	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209
7	19-Jan	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219
8	20-Jan	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229
9	21-Jan	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239
10	22-Jan	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249
11	23-Jan	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259
12	24-Jan	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269
13	25-Jan	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279
14	26-Jan	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289
15	27-Jan	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299
16	28-Jan	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309
17	29-Jan	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319
18	30-Jan	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329
19	31-Jan	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339
20	01-Feb	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359
21	02-Feb	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379
22	03-Feb	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399
23	04-Feb	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419
24	05-Feb	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439
25	06-Feb	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459
26	07-Feb	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479
27	08-Feb	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499
28	09-Feb	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519
29	10-Feb	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539
30	11-Feb	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559
31	12-Feb	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579
32	13-Feb	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599
33	14-Feb	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619
34	15-Feb	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639
35	16-Feb	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659
36	17-Feb	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679
37	18-Feb	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699
38	19-Feb	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719
39	20-Feb	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739
40	21-Feb	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759
41	22-Feb	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779
42	23-Feb	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799
43	24-Feb	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819
44	25-Feb	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839
45	26-Feb	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859
46	27-Feb	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879
47	28-Feb	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	88											



ANEXO III

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES - LICITAÇÃO GA 2020 - OPMs									
DESEJUM E CEIA									
Gênero	Per capita KG/L/G/UD	CARDÁPIO "A E B" ALMOÇO			CARDÁPIO "A E B" JANTAR		TOTAL MÊS	12 MESES	
		DESEJUM	Número de refeição/dia		CEIA	Número de refeição/dia			
Café (embalagem 500g)	15	30	6277	2.824.650,00	30	1459	656.550,00	6.962,40	83.548,80
Leite integral (l)	0,08	30	6277	15.064,80	30	1459	3.501,60	18.566,40	222.796,80
Pão careca (kg)	0,1	25	6277	15.692,50	20	1459	2.918,00	18.610,50	223.326,00
Pão de forma (pct 500g)	50	10	6277	3.138.500,00	10	1459	729.500,00	7.736,00	92.832,00
Manteiga (tablete 200g)	10	30	6277	1.883.100,00	30	1459	437.700,00	11.604,00	139.248,00
Requeijão (und 200g)	30	20	6277	3.766.200,00	15	1459	656.550,00	22.113,75	265.365,00
Ovo (caixa com 360 ovos)	1	15	6277	94.155,00	10	1459	14.590,00	302,07	3.624,83
Adoçante (sachet)	0,5	15	6277	47.077,50	15	1459	10.942,50	58.020,00	696.240,00
Queijo minas (kg)	0,03	10	6277	1.883,10	10	1459	437,70	2.320,80	27.849,60
Queijo prato (kg)	0,025	10	6277	1.569,25	10	1459	364,75	1.934,00	23.208,00
Presunto (kg)	0,025	10	6277	1.569,25	10	1459	364,75	1.934,00	23.208,00
Açúcar (kg)	0,02	30	6277	3.766,20	30	1459	875,40	4.641,60	55.699,20
Chá de erva doce (kg)	0,005	20	6277	627,70	20	1459	145,90	773,60	9.283,20
Chá de camomila (kg)	0,005	20	6277	627,70	20	1459	145,90	773,60	9.283,20
ACOMPANHAMENTOS ALMOÇO E JANTAR									
Gênero	Per capita KG/L/G/UD	CARDÁPIO "A E B" ALMOÇO		TOTAL Almoço	CARDÁPIO "A E B" JANTAR		TOTAL Jantar	TOTAL MÊS	12 MESES
		ALMOÇO (freq no cardápio-mês)	Número de refeição/dia		JANTAR (freq no cardápio-mês)	Número de refeição/dia			
Arroz parboilizado (5 kg)	0,075	30	9474	21.317	30	4882	10.985	6.460	77.522,40
Feijão preto (kg)	0,035	30	9474	9.948	30	4882	5.126	15.074	180.885,60
Sal (kg)	0,008	30	9474	2.274	30	4882	1.172	3.445	41.345,28
Óleo (embalagem 900 mL)	9	30	9474	2.557.980	30	4882	1.318.140	4.307	51.681,60
Alho (kg)	0,003	30	9474	853	30	4882	439	1.292	15.504,48
Cebola (kg)	0,005	30	9474	1.421	30	4882	732	2.153	25.840,80
Lentilha (kg)	0,002	3	9474	57	0	4882	-	57	682,13
ACOMPANHAMENTOS ALMOÇO E JANTAR									
Gênero	Per capita KG/L/G/UD	CARDÁPIO "A E B" ALMOÇO		TOTAL	CARDÁPIO "A E B" JANTAR		TOTAL	TOTAL MÊS	12 MESES
		ALMOÇO (freq no cardápio-mês)	Número de refeição		JANTAR (freq no cardápio-mês)	Número de refeição			
Abóbora (kg)	0,15	0	9474	-	2	4882	1464,6	1.464,60	17.575,20
Sal (kg)	0,001	0	9474	-	2	4882	9,764	9,76	117,17
Manteiga (tablete 200g)	2	0	9474	-	2	4882	19528	97,64	1.171,68
Salsa (kg)	0,0004	0	9474	-	2	4882	3,9056	0,02	0,23
Cebolinha (kg)	0,0004	0	9474	-	2	4882	3,4174	3,42	41,01
ABOBRINHA REFOGADA									
Abobrinha (kg)	0,15	2	9474	2.842,20	3	4882	2196,9	5.039,10	60.469,20
Sal (kg)	0,001	2	9474	18,95	3	4882	14,646	33,59	403,13
Óleo (embalagem 900 mL)	5	2	9474	94.740,00	3	4882	73230	186,63	2.239,60
Salsa (kg)	0,0004	2	9474	7,58	3	4882	5,8584	13,44	161,25
Cebolinha (kg)	0,0004	2	9474	6,63	3	4882	5,1261	11,76	141,09
Alho (kg)	0,001	2	9491	18,98	3	4882	14,646	33,63	403,54
Cebola (kg)	0,005	2	9474	94,74	3	4882	73,23	167,97	2.015,64
BATATA DOCE SAUTEÉ									
Batata doce (kg)	0,15	3	9474	4.263,30	0	4882	-	4.263,30	51.159,60
Sal (kg)	0,001	3	9474	28,42	0	4882	-	28,42	341,06
BATATA PALHA									
Batata palha (kg)	0,08	3	9474	2.273,76	0	4882	-	2.273,76	27.285,12
BATATA INGLESA SAUTEÉ									
Batata inglesa (kg)	0,14	2	9474	2.652,72	0	4882	-	2.652,72	31.832,64
Manteiga (tablete 200g)	2	2	9474	37.896,00	0	4882	-	189,48	2.273,76
Salsa (kg)	0,0004	2	9474	7,58	0	4882	-	0,04	0,45
Cebolinha (kg)	0,0004	2	9474	6,63	0	4882	-	6,63	79,58
BIFE À PARMEGIANA									
Farinha de rosca (kg)	0,05	3	9474	1.421,10	0	4882	-	1.421,10	17.053,20
Farinha de trigo (kg)	0,001	3	9474	28,42	0	4882	-	28,42	341,06
Ovo (caixa com 360 ovos)	1	3	9474	28.422,00	0	4882	-	78,95	947,40
Óleo (embalagem 900 mL)	20	3	9474	568.440,00	0	4882	-	631,60	7.579,20
Queijo mussarela (kg)	0,025	3	9491	711,83	0	4882	-	711,83	8.541,90
Cebola (kg)	0,005	3	9474	142,11	0	4882	-	142,11	1.705,32
Tomate (kg)	0,001	3	9474	28,42	0	4882	-	28,42	341,06
Extrato de tomate (und de 340g)	5	3	9474	142.110,00	0	4882	-	417,97	5.015,65
Alho (kg)	0,01	3	9474	284,22	0	4882	-	284,22	3.410,64
Orégano (kg)	0,001	3	9474	28,42	0	4882	-	28,42	341,06
BIFE À MILANESA									
Alho (kg)	0,001	0	9474	-	2	4882	9,764	9,76	117,17
Sal (kg)	0,001	0	9474	-	2	4882	9,764	9,76	117,17



Farinha de rosca (kg)	0,05	0	9474	-	2	4882	488,2	488,20	5.858,40
Óleo (embalagem 900 ml)	15	0	9474	-	2	4882	146460	162,73	1.952,80
Ovo (caixa com 360 ovos)	1	0	9474	-	2	4882	9764	27,12	325,47
BIFE ACEBOLADO									
Óleo (embalagem 900 ml)	15	2	9474	284.220,00	3	4882	219.690,00	559,90	6.718,80
Alho (kg)	0,01	2	9474	189,48	3	4882	146,46	335,94	4.031,28
Cebola (kg)	0,005	2	9474	94,74	3	4882	73,23	167,97	2.015,64
Sal (kg)	0,003	2	9474	56,84	3	4882	43,94	100,78	1.209,38
CARNE ASSADA									
Óleo (embalagem 900 ml)	15	3	9474	426.330,00	2	4882	146.460,00	636,43	7.637,20
Alho (kg)	0,01	3	9474	284,22	2	4882	97,64	381,86	4.582,32
Cebola (kg)	0,01	3	9474	284,22	2	4882	97,64	381,86	4.582,32
Sal (kg)	0,003	3	9474	85,27	2	4882	29,29	114,56	1.374,70
Tomate (kg)	0,005	3	9474	142,11	2	4882	48,82	190,93	2.291,16
Pimentão verde (kg)	0,003	3	9474	85,27	2	4882	29,29	114,56	1.374,70
Louro (kg)	0,00001	3	9474	0,28	2	4882	0,10	0,38	4,58
CARNE SECA									
Óleo (embalagem 900 ml)	15	3	9474	426.330,00	3	4882	219.690,00	717,80	8.613,60
Alho (kg)	0,01	3	9474	284,22	3	4882	146,46	430,68	5.168,16
Cebola (kg)	0,01	3	9474	284,22	3	4882	146,46	430,68	5.168,16
Tomate (kg)	0,005	3	9474	142,11	3	4882	73,23	215,34	2.584,08
Salsa (kg)	0,0004								
Cebolinha (kg)	0,0004	3	9474	9,95	3	4882	5,13	15,07	180,89
CENOURA VICK									
Cenoura (kg)	0,13	2	9474	2.463,24	0	4882	-	2.463,24	29.558,88
Manteiga (tablete 200g)	2	2	9474	37.896,00	0	4882	-	189,48	2.273,76
Sal (kg)	0,001	2	9474	18,95	0	4882	-	18,95	227,38
Espinafre (kg)	0,05	2	9474	947,40	0	4882	-	947,40	11.368,80
Cebola (kg)	0,005	2	9474	94,74	0	4882	-	94,74	1.136,88
CHURRASQUINHO MISTO DE PANELA									
Óleo (embalagem 900 ml)	10	3	9474	284220	0	4882	-	315,80	3.789,60
COUVE À MINEIRA									
Couve manteiga (kg)	0,18	2	9474	3.410,64	0	4882	-	3.410,64	40.927,68
Alho (kg)	0,001	2	9474	18,95	0	4882	-	18,95	227,38
Sal (kg)	0,05	2	9474	947,40	0	4882	-	947,40	11.368,80
COXA E SOBRECORA									
Alho (kg)	0,001	5	9474	47,37	5	4882	24,41	71,78	861,36

Óleo (embalagem 900 ml)	10	5	9474	473.700,00	5	4882	244.100,00	797,56	9.570,67
Vinagre (embalagem 750 ml)	4	5	9474	189.480,00	5	4882	97.640,00	382,83	4.593,92
CREME DE MILHO									
Milho (embalagem 2kg)	0,08	3	9474	2273,76	2	4882	781,12	1.527,44	18.329,28
Farinha de trigo (kg)	0,003	3	9474	85,266	2	4882	29,29	114,56	1.374,70
Manteiga (tablete 200g)	2	3	9474	56844	2	4882	19.528,00	381,86	4.582,32
Leite integral (l)	0,05	3	9474	1421,1	2	4882	488,20	1.909,30	22.911,60
Sal (kg)	0,001	3	9474	28,422	2	4882	9,76	38,19	458,23
Crema de leite (caixa de 200g)	10	3	9474	284220	2	4882	97.640,00	1.909,30	22.911,60
ESTROGONOFE DE FRANGO									
Alho (kg)	0,005	3	9474	142,11	0	4882	-	142,11	1.705,32
Cebola (kg)	0,01	3	9474	284,22	0	4882	-	284,22	3.410,64
Sal (kg)	0,003	3	9474	85,266	0	4882	-	85,27	1.023,19
Vinagre (embalagem 750 ml)	2	3	9474	56844	0	4882	-	75,79	909,50
Limão (kg)	0,001	3	9474	28,422	0	4882	-	28,42	341,06
Farinha de trigo (kg)	0,003	3	9474	85,266	0	4602	-	85,27	1.023,19
Manteiga (tablete 200g)	5	3	9474	142110	0	4882	-	710,55	8.526,60
Leite integral (l)	0,05	3	9474	1421,1	0	4882	-	1.421,10	17.053,20
Crema de leite (caixa de 200g)	10	3	9474	284220	0	4882	-	1.421,10	17.053,20
Champignon fatiado (pote com 500g)	5	3	9474	142110	0	4882	-	284,22	3.410,64
Catchup (embalagem 400g)	2	3	9474	56844	0	4882	-	142,11	1.705,32
Extrato de tomate (und de 340g)	3	3	9474	85266	0	4882	-	250,78	3.009,39
FAROFA DE LINGUIÇA									
Farinha de mandioca (kg)	0,04	0	9474	-	5	4882	976,40	976,40	11.716,80
Cebola (kg)	0,01	0	9474	-	5	4882	244,10	244,10	2.929,20
Sal (kg)	0,001	0	9474	-	5	4882	24,41	24,41	292,92
Óleo (embalagem 900 ml)	15	0	9474	-	5	4882	366.150,00	406,83	4.882,00
FAROFA DE COUVE									
Farinha de mandioca (kg)	0,04	3	9474	1136,88	0	4882	-	1.136,88	13.642,56
Cebola (kg)	0,01	3	9474	284,22	0	4882	-	284,22	3.410,64
Sal (kg)	0,001	3	9474	28,422	0	4882	-	28,42	341,06
Óleo (embalagem 900 ml)	15	3	9474	426330	0	4882	-	473,70	5.684,40
Couve manteiga (kg)	0,02	3	9474	568,44	0	4882	-	568,44	6.821,28
FILÉ DE FRANGO À FRANCESA									
Alho (kg)	0,001	3	9474	28,422	0	4882	-	28,42	341,06
Sal (kg)	0,003	3	9474	85,266	0	4882	-	85,27	1.023,19
Vinagre (embalagem 750 ml)	8	3	9474	227376	0	4882	-	303,17	3.638,02



Cebola (kg)	0,005	3	9474	142,11	0	4882	-	142,11	1.705,32
Presunto (kg)	0,005	3	9474	142,11	0	4882	-	142,11	1.705,32
Ervilha (embalagem 2 kg)	0,01	3	9474	284,22	0	4882	-	142,11	1.705,32
Manteiga (tablete 200g)	2	3	9474	56844	0	4882	-	284,22	3.410,64
FILÉ DE FRANGO GRELHADO									
Alho (kg)	0,001	0	9474	-	7	4882	34,17	34,17	410,09
Sal (kg)	0,0003	0	9474	-	7	4882	10,25	10,25	123,03
Óleo (embalagem 900 ml)	5	0	9474	-	7	4882	170.870,00	189,86	2.278,27
FILÉ DE FRANGO XADREZ									
Limão (kg)	0,001	2	9474	18,948	0	4882	-	18,95	227,38
Alho (kg)	0,0005	2	9474	9,474	0	4882	-	9,47	113,69
Sal (kg)	0,003	2	9474	56,844	0	4882	-	56,84	682,13
Vinagre (embalagem 750 ml)	10	2	9474	189480	0	4882	-	252,64	3.031,68
Óleo (embalagem 900 ml)	5	2	9474	94740	0	4882	-	105,27	1.263,20
Tomate (kg)	0,03	2	9474	568,44	0	4882	-	568,44	6.821,28
Cebola (kg)	0,01	2	9474	189,48	0	4882	-	189,48	2.273,76
Pimentão verde (kg)	0,015	2	9474	284,22	0	4882	-	284,22	3.410,64
Molho shoyo (embalagem 900 ml)	20	2	9474	378960	0	4882	-	421,07	5.052,80
Extrato de tomate (und de 340g)	2	2	9474	37896	0	4882	-	111,46	1.337,51
FRICASSÉ DE FRANGO									
Milho (embalagem 2kg)	0,08	2	9474	1515,84	0	4882	-	757,92	9.095,04
Alho (kg)	0,002	2	9474	37,896	0	4882	-	37,90	454,75
Sal (kg)	0,006	2	9474	113,688	0	4882	-	113,69	1.364,26
Crema de leite (caixa de 200g)	10	2	9474	189480	0	4882	-	947,40	11.368,80
Requeijão (und 200g)	10	2	9474	189480	0	0	-	947,40	11.368,80
Batata palha (kg)	0,02	2	9474	378,96	0	4882	-	378,96	4.547,52
Cebola (kg)	0,01	2	9474	189,48	0	4882	-	189,48	2.273,76
GOULASH - CARNE DE PANELA									
Tomate (kg)	0,01	0	9474	-	5	4882	244,10	244,10	2.929,20
Cebola (kg)	0,01	0	9474	-	5	4882	244,10	244,10	2.929,20
Salsa (kg)	0,001	0	9474	-	5	4882	24,41	24,41	292,92
Cebolinha (kg)	0,001	0	9474	-	5	4882	24,41	24,41	292,92
Óleo (embalagem 900 ml)	10	0	9474	-	5	4882	244.100,00	271,22	3.254,67
Sal (kg)	0,004	0	9474	-	5	4882	97,64	97,64	1.171,68
Extrato de tomate (und de 340g)	5	0	9474	-	5	4882	122.050,00	358,97	4.307,65
Farinha de trigo (kg)	0,003	0	9474	-	5	4882	73,23	73,23	878,76
Alho (kg)	0,005	0	9474	-	5	4882	122,05	122,05	1.464,60

Páprica picante (embalagem 60g)	0,5	0	9474	-	5	4882	12.205,00	203,42	2.441,00
Pimentão verde(kg)	0,005	0	9474	-	5	4882	122,05	122,05	1.464,60
INHAME REFOGADO									
Inhame (kg)	0,15	0	9474	-	2	4882	1.464,60	1.464,60	17.575,20
Alho (kg)	0,003	0	9474	-	2	4882	29,29	29,29	351,50
Cebola (kg)	0,01	0	9474	-	2	4882	97,64	97,64	1.171,68
Óleo (embalagem 900 ml)	5	0	9474	-	2	4882	48.820,00	54,24	650,93
ISCA DE FÍGADO ACEROLADA									
Limão (kg)	0,01	2	9474	189,48	0	4882	-	189,48	2.273,76
Alho (kg)	0,003	2	9474	56,844	0	4882	-	56,84	682,13
Cebola (kg)	0,01	2	9474	189,48	0	4882	-	189,48	2.273,76
Salsa (kg)	0,0005	2	9474	9,474	0	4882	-	9,47	113,69
Cebolinha (kg)	0,0005	2	9474	9,474	0	4882	-	9,47	113,69
Óleo (embalagem 900 ml)	15	2	9474	284220	0	4882	-	315,80	3.789,60
Sal (kg)	0,002	2	9474	37,896	0	4882	-	37,90	454,75
JARDINEIRA DE LEGUMES									
Batata doce (kg)	0,06	0	9474	-	3	4882	878,76	878,76	10.545,12
Chuchu (kg)	0,05	0	9474	-	3	4882	732,30	732,30	8.787,60
Cenoura (kg)	0,04	0	9474	-	3	4882	585,84	585,84	7.030,08
Manteiga (tablete 200g)	2	0	9474	-	3	4882	29.292,00	146,46	1.757,52
Salsa (kg)	0,0004	0	9474	-	3	4882	5,86	0,03	0,35
Cebolinha (kg)	0,0004	0	9474	-	3	4882	5,86	5,86	70,30
LIMONADA (REFRESCO)									
Limão (kg)	0,035	10	9474	3315,9	10	4882	1.708,70	5.024,60	60.295,20
Açúcar (kg)	0,02	10	9474	1894,8	10	4882	976,40	2.871,20	34.454,40
LOMBO À ESPANHOLA									
Batata inglesa (kg)	0,16	5	9474	7579,2	0	4882	-	7.579,20	90.950,40
Cenoura (kg)	0,06	5	9474	2842,2	0	4882	-	2.842,20	34.106,40
Salsa (kg)	0,001	5	9474	47,37	0	4882	-	47,37	568,44
Cebolinha (kg)	0,001	5	9474	47,37	0	4882	-	47,37	568,44
Cebola (kg)	0,01	5	9474	473,7	0	4882	-	473,70	5.684,40
Tomate (kg)	0,008	5	9474	378,96	0	4882	-	378,96	4.547,52
Azeitona verde s/carçoço 2kg	0,01	5	9474	473,7	0	4882	-	236,85	2.842,20
Óleo (embalagem 900 ml)	8	5	9474	378960	0	4882	-	421,07	5.052,80
Sal (kg)	0,002	5	9474	94,74	0	4882	-	94,74	1.136,88
Extrato de tomate (und de 340g)	5	5	9474	236850	0	4882	-	696,62	8.359,41
Alho (kg)	0,003	5	9474	142,11	0	4882	-	142,11	1.705,32



Lombo Acebolado									
Sal (kg)	0,001	0	9474	-	5	4882	24,41	24,41	292,92
Cebola (kg)	0,01	0	9474	-	5	4882	244,10	244,10	2.929,20
Alho (kg)	0,0005	0	9474	-	5	4882	12,21	12,21	146,46
Limão	0,002	0	9474	-	5	4882	48,82	48,82	585,84
Óleo (embalagem 900 ml)	3	0	9474	-	5	4882	73.230,00	81,37	976,40
Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo									
Macarrão espaguete (kg)	0,06	2	9474	1136,88	0	4882	-	1.136,88	13.642,56
Sal (kg)	0,001	2	9474	18,948	0	4882	-	18,95	227,38
Alho (kg)	0,003	2	9474	56,844	0	4882	-	56,84	682,13
Óleo (embalagem 900 ml)	0,003	2	9474	56,844	0	4882	-	0,06	0,76
Macarrão Espaguete ao Sugo									
Macarrão espaguete (kg)	0,06	3	9474	1705,32	0	4882	-	1.705,32	20.463,84
Sal (kg)	0,001	3	9474	28,422	0	4882	-	28,42	341,06
Alho (kg)	0,003	3	9474	85,266	0	4882	-	85,27	1.023,19
Óleo (embalagem 900 ml)	3	3	9474	85,266	0	4882	-	94,74	1.136,88
Tomate (kg)	0,01	3	9474	284,22	0	4882	-	284,22	3.410,64
Cebola (kg)	0,003	3	9474	85,266	0	4882	-	85,27	1.023,19
Extrato de tomate (und de 340g)	20	3	9474	568440	0	4882	-	1.671,88	20.062,59
Salsa (kg)	0,004	3	9474	113,688	0	4882	-	0,33	4,01
Cebolinha (kg)	0,004	3	9474	113,688	0	4882	-	113,69	1.364,26
Molho à Campanha									
Tomate (kg)	0,03	3	9474	852,66	0	4882	-	852,66	10.231,92
Cebola (kg)	0,03	3	9474	852,66	0	4882	-	852,66	10.231,92
Pimentão verde (kg)	0,03	3	9474	852,66	0	4882	-	852,66	10.231,92
Azeite (garrafa de 500ml)	1	3	9474	28422	0	4882	-	56,84	682,13
Vinagre (embalagem 750 ml)	2	3	9474	56844	0	4882	-	75,79	909,50
Macarrão Parafuso ao Alho e Óleo									
Macarrão parafuso (kg)	0,06	0	9474	-	5	4882	1.464,60	1.464,60	17.575,20
Sal (kg)	0,001	0	9474	-	5	4882	24,41	24,41	292,92
Alho (kg)	0,003	0	9474	-	5	4882	73,23	73,23	878,76
Óleo (embalagem 900 ml)	3	0	9474	-	5	4882	73.230,00	81,37	976,40
Maionese									
Batata inglesa (kg)	0,07	2	9474	1326,36	0	4882	-	1.326,36	15.916,32
Cenoura (kg)	0,06	2	9474	1136,88	0	4882	-	1.136,88	13.642,56
Maionese (embalagem 500g)	40	2	9474	757920	0	4882	-	1.515,84	18.190,08
Sal (kg)	0,001	2	9474	18,948	0	4882	-	18,95	227,38

Salsa (kg)	0,004	2	9474	75,792	0	4882	-	75,79	909,50
Cebolinha (kg)	0,004	2	9474	75,792	0	4882	-	75,79	909,50
Peixe à Dore									
Limão (kg)	0,005	0	9474	-	3	4882	73,23	73,23	878,76
Óleo (embalagem 900 ml)	25	0	9474	-	3	4882	366.150,00	406,83	4.882,00
Sal (kg)	0,003	0	9474	-	3	4882	43,94	43,94	527,26
Farinha de trigo (kg)	0,03	0	9474	-	3	4882	439,38	439,38	5.272,56
Leite integral (L)	0,02	0	9474	-	3	4882	292,92	292,92	3.515,04
Peixe à Escabeche									
Fubá (kg)	0,02	3	9474	568,44	0	4882	-	568,44	6.821,28
Óleo (embalagem 900 ml)	20	3	9474	568440	0	4882	-	631,60	7.579,20
Limão (kg)	0,003	3	9474	85,266	0	4882	-	85,27	1.023,19
Alho (kg)	0,0005	3	9474	14,211	0	4882	-	14,21	170,53
Sal (kg)	0,003	3	9474	85,266	0	4882	-	85,27	1.023,19
Cebola (kg)	0,003	3	9474	85,266	0	4882	-	85,27	1.023,19
Coentro (kg)	0,007	3	9474	198,954	0	4882	-	198,95	2.387,45
Pimentão verde (kg)	0,003	3	9474	85,266	0	4882	-	85,27	1.023,19
Cenoura (kg)	0,02	3	9474	568,44	0	4882	-	568,44	6.821,28
Tomate (kg)	0,01	3	9474	284,22	0	4882	-	284,22	3.410,64
Pirão de Peixe									
Farinha de mandioca (kg)	0,04	3	9474	1136,88	0	4882	-	1.136,88	13.642,56
Fubá (kg)	0,02	3	9474	568,44	0	4882	-	568,44	6.821,28
Óleo (embalagem 900 ml)	20	3	9474	568440	0	4882	-	631,60	7.579,20
Limão (kg)	0,003	3	9474	85,266	0	4882	-	85,27	1.023,19
Alho (kg)	0,0005	3	9474	14,211	0	4882	-	14,21	170,53
Sal (kg)	0,003	3	9474	85,266	0	4882	-	85,27	1.023,19
Coentro (kg)	0,007	3	9474	198,954	0	4882	-	198,95	2.387,45
Cebola (kg)	0,003	3	9474	85,266	0	4882	-	85,27	1.023,19
Pimentão verde (kg)	0,003	3	9474	85,266	0	4882	-	85,27	1.023,19
Cenoura (kg)	0,02	3	9474	568,44	0	4882	-	568,44	6.821,28
Tomate (kg)	0,01	3	9474	284,22	0	4882	-	284,22	3.410,64
Polenta									
Fubá (kg)	0,03	0	9474	-	3	4882	439,38	439,38	5.272,56
Manteiga (tablete 200g)	5	0	9474	-	3	4882	73.230,00	366,15	4.393,80
Sal (kg)	0,001	0	9474	-	3	4882	14,65	14,65	175,75
Purê de Batata									
Batata inglesa (kg)	0,15	5	9474	7105,5	2	4882	1.464,60	8.570,10	102.841,20



Leite integral (L)	0,01	5	9474	473,7	2	4882	97,64	571,34	6.856,08
Manteiga (tablete 200g)	5	5	9474	236850	2	4882	48.820,00	1.428,35	17.140,20
QUIBEFE DE ABÓBORA									
Abóbora (kg)	0,15	3	9474	4263,3	3	4882	2.196,90	6.460,20	77.522,40
Cebola (kg)	0,003	3	9474	85,266	3	4882	43,94	129,20	1.550,45
Salsa (kg)	0,004								
Cebolinha (kg)	0,004	3	9474	113,688	3	4882	58,58	172,27	2.067,26
REFOGADO DE REPOLHO COM LINGUIÇA									
Repolho (kg)	0,15	0	9474	-	5	4882	3.661,50	3.661,50	43.938,00
Cebola (kg)	0,01	0	9474	-	5	4882	244,10	244,10	2.929,20
Alho (kg)	0,002	0	9474	-	5	4882	48,82	48,82	585,84
Óleo (embalagem 900 ml)	2	0	9474	-	5	4882	48.820,00	54,24	650,93
Tomate (kg)	0,015	0	9474	-	5	4882	366,15	366,15	4.393,80
Salsa (kg)	0,004	0	9474	-	5	4882	97,64	97,64	1.171,68
Cebolinha (kg)	0,004	0	9474	-	5	4882	97,64	97,64	1.171,68
SALADA (VINAGRETE) DE FEIJÃO FRADINHO									
Feijão fradinho (kg)	0,03	0	9474	-	3	4882	439,38	439,38	5.272,56
Pimentão verde (kg)	0,01	0	9474	-	3	4882	146,46	146,46	1.757,52
Tomate (kg)	0,01	0	9474	-	3	4882	146,46	146,46	1.757,52
Cebola (kg)	0,01	0	9474	-	3	4882	146,46	146,46	1.757,52
Sal (kg)	0,001	0	9474	-	3	4882	14,65	14,65	175,75
Salsa (kg)	0,004	0	9474	-	3	4882	58,58	58,58	703,01
Cebolinha (kg)	0,004	0	9474	-	3	4882	58,58	58,58	703,01
Azeite (garrafa de 500ml)	5	0	9474	-	3	4882	73.230,00	146,46	1.757,52
Vinagre (embalagem 750 ml)	3	0	9474	-	3	4882	43.938,00	58,58	703,01
BEBIDAS									
Mate (caixa de 200g)	20	5	9474	947400	5	4882	488.200,00	7.178,00	86.136,00
Guaraná natural (embalagem 5L)	0,02	10	9474	1894,8	10	4882	976,40	574,24	6.890,88
Suco de uva (embalagem 5L)	0,02	15	9474	2842,2	15	4882	1.464,60	861,36	10.336,32
SOBREMESAS									
Maçã (kg)	0,1	7	9474	6631,8	7	4882	3.417,40	10.049,20	120.590,40
Banana (kg)	0,1	8	9474	7579,2	8	4882	3.905,60	11.484,80	137.817,60
Laranja (kg)	0,1	5	9474	4737	5	4882	2.441,00	7.178,00	86.136,00
Tangerina (kg)	0,1	5	9474	4737	5	4882	2.441,00	7.178,00	86.136,00
Abacaxi (kg)	0,1	3	9474	2842,2	3	4882	1.464,60	4.306,80	51.681,60
Melão (kg)	0,1	2	9474	1894,8	2	4882	976,40	2.871,20	34.454,40
Melancia (kg)	0,15	2	9474	2842,2	2	4882	1.464,60	4.306,80	51.681,60

Doce de Leite (unidade de 10g)	1	2	9474	18948	0	4882	-	18.948,00	227.376,00
Bananada (unidade de 20g)	1	2	9474	18948	2	4882	9.764,00	28.712,00	344.544,00
Goiabada (embalagem de 300g)	30	0	9474	-	3	4882	439.380,00	1.464,60	17.575,20
Marmão (kg)	0,1	3	9474	2842,2	3	4882	1.464,60	4.306,80	51.681,60
SALADAS FIXAS									
Alface (kg)	0,03	30	9474	8.526,60	30	4882	4393,8	12920,4	155.044,80
Tomate (kg)	0,035	30	9474	9.947,70	30	4882	5126,1	15073,8	180.885,60
Cebola (kg)	0,01	30	9474	2.842,20	30	4882	1464,6	4306,8	51.681,60
Cenoura (kg)	0,03	10	9474	2.842,20	10	4882	1464,6	4306,8	51.681,60
Milho (embalagem 2 kg)	0,015	5	9474	710,55	5	4882	366,15	538,35	6.460,20
Molho shoyo (embalagem 900 mL)	15	5	9474	710.550,00	5	4882	366150	1196	14.356,00
Beterraba (kg)	0,04	10	9474	3.789,60	10	4882	1952,8	5742,4	68.908,80
Chuchu (kg)	0,03	5	9474	1.421,10	5	4882	732,3	2153,4	25.840,80
Pepino (kg)	0,04	5	9474	1.894,80	5	4882	976,4	2871,2	34.454,40
Brócolis (kg)	0,03	5	9474	1.421,10	5	4882	732,3	2153,4	25.840,80
Couve flor (kg)	0,03	5	9474	1.421,10	6	4882	878,76	2299,86	27.598,32
Repolho (kg)	0,03	5	9474	1.421,10	5	4882	732,3	2153,4	25.840,80
Cebolinha (kg)	0,007	5	9474	331,59	5	4882	170,87	502,46	6.029,52
TEMPEROS									
Sal sachet (caixa com 1000 und)	0,5	30	9474	142.110,00	30	4882	73230	215,34	2.584,08
Vinagre (embalagem 750 mL)	5	30	9474	1.421.100,00	30	4882	732300	2.871,20	34.454,40
Azeite (garrafa de 500ml)	5	30	9474	1.421.100,00	30	4882	732300	4.306,80	51.681,60
Molho de Pimenta (garrafa de 150mL)	0,1	30	9474	28.422,00	30	4882	14646	287,12	3.445,44
louro (kg)	0,0005	30	9474	142,11	30	4882	73,23	215,34	2.584,08
Amido de milho (embalagem 500g)	1	30	9474	284.220,00	30	4882	146460	861,36	10.336,32
COFFEE BREAK E EVENTOS FESTIVOS									
Biscoito maisena (embalagem 200g)	25	5	9474	1.184.250,00	0	4882	-	5.921,25	71.055,00
Biscoito cream cracker (embalagem 400g)	25	5	9474	1.184.250,00	0	4882	-	2.960,63	35.527,50
Adoçante líquido (embalagem 100mL)	1	5	9474	47.370,00	0	4882	-	473,70	5.684,40
Canjica (embalagem 500g)	30	2	9474	568.440,00	0	4882	-	1.136,88	1.136,88

(Canjica para festividade de junho/julho)



ESTIMATIVA DE QUANTIDADES - LICITAÇÃO GA 2020 - HOSPITAIS					
HOSPITAIS (HCPM E HPM-NIT) somente itens diferenciados					
Refeição	Per capita (KG/L/G/UD)	Freq. no cardápio por mês	Média n. refeições	Quantidade/mês	Por 12 meses
DESJEJUM					
Dieta NORMAL E BRANDA					
IGUAL AO CARDÁPIO DAS OPMS - Incluído na estimativa das OPMS					
Dieta para DIABETES e HIPOLIPÍDICA					
Leite desnatado (embalagem 300g)	20	30	150	300	3.600,00
Pão integral (embalagem 450g)	50	30	150	500	6.000,00
Ricota (kg)	0,05	10	150	75	900,00
Geléia diet (embalagem 15g)	1	12	150	1800	21.600,00
Adoçante (sachet)	1	30	150	4500	54.000,00
Ovo (caixa com 360 ovos)	1	10	150	4	50
Requeijão (embalagem 18g)	1	5	150	750	9.000,00
Açúcar (sachet)	2	30	150	9000	108.000,00
Queijo minas (kg)	0,03	10	150	45	540,00
Dieta para PASTOSA /SEMI LIQUIDA/LIQUIDA COMPLETA					
Leite integral (L)	0,2	30	100	600	7.200,00
Aveia (kg)	0,02	10	100	20	240,00
Açúcar (kg)	0,01	30	100	30	360,00
Farinha de arroz (embalagem 500g)	20	5	100	20	240,00
Creme de arroz (embalagem 200g)	20	5	100	50	600,00
Farinha láctea (embalagem 300g)	20	10	100	67	800,00
Fubá (kg)	0,03	5	100	15	180,00
Canela em pó (kg)	0,003	15	100	4,5	54,00
Amido de milho (embalagem 500g)	20	5	100	20	240,00
Dieta LÍQUIDA RESTRITA					
Chá de erva doce (kg)	0,01	10	50	5	60,00
Chá de erva cidreira (kg)	0,01	10	50	5	60,00
Maçã (kg)	0,05	10	20	10	120,00
Leite baixo teor de lactose (L)	0,2	10	20	40	480,00

Suco de caju (concentrado -garrafa 500mL)	15	5	20	3	36,00
COLAÇÃO					
Dieta NORMAL E BRANDA					
Abacaxi (Kg)	0,1	5	150	75	900,00
Melancia (kg)	0,1	5	150	75	900,00
Banana (kg)	0,1	10	150	150	1.800,00
Mamão (kg)	0,1	10	150	150	1.800,00
Maçã (kg)	0,1	10	150	150	1.800,00
Dieta para DIABETES e HIPOLIPÍDICA					
Abacaxi (Kg)	0,1	5	150	75	900,00
Melancia (kg)	0,1	5	150	75	900,00
Banana (kg)	0,1	10	150	150	1.800,00
Mamão (kg)	0,1	5	150	75	900,00
Maçã (kg)	0,1	10	150	150	1.800,00
Dieta para PASTOSA /SEMI LIQUIDA/LIQUIDA COMPLETA					
Suco de caju (concentrado -garrafa 500mL)	15	10	100	30	360,00
Suco de maracujá (concentrado -garrafa 500mL)	15	10	100	30	360,00
Melancia (kg)	0,1	10	100	100	1.200,00
Laranja (kg)	0,1	5	100	50	600,00
Dieta LÍQUIDA RESTRITA					
Água de coco (caixinha 200ml)	1	30	50	1500	18.000,00
Dieta LAXATIVA					
Ameixa preta (embalagem 500g)	30	30	100	180	2.160,00
Creme de leite (caixa de 200g)	15	10	100	75	900,00
Laranja (kg)	0,1	10	100	100	1.200,00
Mamão (kg)	0,1	5	100	50	600,00
Aveia (kg)	0,1	5	100	50	600,00
LANCHE DA TARDE					
Dieta NORMAL E BRANDA					
Leite integral (L)	0,2	30	150	900	10.800,00



Café (embalagem 500g)	5	30	150	45	540,00
Pão careca (kg)	0,1	10	150	150	1.800,00
Pão integral (embalagem 450g)	50	10	150	167	2.000,00
Torrada (pct 15g)	3	10	150	4500	54.000,00
Bolo:			150	0	
Manteiga (tablete 200g)	6	10	150	45	540,00
Ovo (caixa com 360 ovos)	0,1	10	150	0,4	5,00
Leite integral (L)	0,015	10	150	22,5	270,00
Farinha de trigo (kg)	0,01	10	150	15	180,00
Açúcar (kg)	0,01	30	150	45	540,00
Fermento em pó (embalagem 100g)	1	10	150	15	180,00
Manteiga sem sal (10g)	1	30	150	4500	54.000,00
Queijo minas (kg)	0,03	10	150	45	540,00
logurte sabor (embalagem 90ml)	1	5	150	750	9.000,00
logurte natural (embalagem 160g)	1	5	150	750	9.000,00
Banana (kg)	0,1	5	150	75	900,00
Geléia comum (embalagem 15g)	1	5	150	750	9.000,00
Requeijão (embalagem 18g)	1	5	150	750	9.000,00
Dieta para DIABETES e HIPOLIPÍDICA					
Leite desnatado (embalagem 300g)	30	30	100	300	3.600,00
Café (embalagem 500g)	5	30	100	30	360,00
Pão integral (embalagem 450g)	50	10	100	111,11	1.333,33
Torrada (pct 15g)	3	10	100	3000	36.000,00
Bolo:			100	0	
Manteiga (tablete de 200g)	6	10	100	30	360,00
Ovo (caixa com 360 ovos)	0,1	10	100	0,28	3,33
Leite integral (L)	0,015	10	100	15	180,00
Farinha de trigo (kg)	0,01	10	100	10	120,00
Fermento em pó (embalagem 100g)	1	10	100	10	120,00
Manteiga sem sal (10g)	1	30	100	3000	36.000,00
Ricota (kg)	0,03	5	100	15	180,00
Queijo minas (kg)	0,03	10	100	30	360,00

logurte sabor diet (embalagem 90ml)	1	5	100	500	6.000,00
logurte natural desnatado (embalagem 160g)	1	5	100	500	6.000,00
Banana (kg)	0,1	5	100	50	600,00
Geléia diet (embalagem 15g)	1	5	100	500	6.000,00
Adoçante (sachet)	1	30	100	3000	36.000,00
Requeijão (embalagem 18g)	1	5	100	500	6.000,00
Dieta para PASTOSA /SEMI LIQUIDA/LIQUIDA COMPLETA					
Leite integral (L)	0,2	30	50	300	3.600,00
Mamão (kg)	0,1	15	50	0,15	1,80
Açúcar (kg)	0,01	10	50	0,01	0,12
logurte natural (embalagem 160g)	1	5	50	250	3.000,00
logurte sabor (embalagem 90ml)	1	10	50	500	6.000,00
logurte sabor diet (embalagem 90ml)	1	10	50	500	6.000,00
Dieta LÍQUIDA RESTRITA					
Suco de caju (concentrado -garrafa 500mL)	15	15	20	9	108,00
Mate (caixa de 200g)	10	15	20	15	180,00
Maçã (kg)	0,05	10	20	10	120,00
CEIA					
Dieta NORMAL E BRANDA					
Canjica (embalagem 500g)	30	5	200	60	720,00
Leite integral (L)	0,1	30	200	600	7.200,00
Açúcar (kg)	0,01	10	200	20	240,00
Biscoito Água e sal (sachet)	2	15	200	6000	72.000,00
Biscoito Maria (sachet)	2	15	200	6000	72.000,00
Achocolatado (kg)	0,02	10	200	40	480,00
Creme de arroz (lata de 300g)	20	5	200	67	800,00
Chá de erva cidreira (kg)	0,01	5	200	10	120,00
Aveia (kg)	0,02	5	200	0,1	0,67
Canela em pó (kg)	0,005	5	200	5	60,00



Dieta para DIABETES e HIPOLIPÍDICA					
Canjica (embalagem 500g)	30	5	150	45	540,00
Leite desnatado (embalagem 300g)	30	30	150	450	5.400,00
Açúcar (kg)	0,01	10	150	15	180,00
Biscoito Água e sal (sachet)	2	15	150	4500	54.000,00
Biscoito Maria (sachet)	2	15	150	4500	54.000,00
Achocolatado (kg)	0,02	10	150	30	360,00
Creme de arroz (embalagem 200g)	20	5	150	75	900,00
Chá de erva cidreira (kg)	0,01	5	150	7,5	90,00
Aveia (kg)	0,02	5	150	15	180,00
Adoçante (sachet)	1	30	400	12000	144.000,00
Canela em pó (kg)	0,005	5	150	3,75	45,00
Dieta para PASTOSA /SEMI LIQUIDA/LIQUIDA COMPLETA					
Leite integral (L)	0,2	30	100	600	7.200,00
Aveia (kg)	0,02	10	100	20	240,00
Açúcar (kg)	0,01	30	100	30	360,00
Creme de arroz (embalagem 200g)	20	5	100	50	600,00
Farinha láctea (embalagem 300g)	20	10	100	66,66666667	800,00
Fubá (kg)	0,04	5	100	20	240,00
Canela em pó (kg)	0,005	15	100	7,5	90,00
Amido de milho (embalagem 500g)	20	5	100	20	240,00
Dieta LÍQUIDA RESTRITA					
Chá de erva doce (kg)	0,01	15	50	7,5	90,00
Chá de erva cidreira (kg)	0,01	15	50	7,5	90,00
Limonada (com manitol):					-
Limão (kg)	0,035	5	5	0,875	10,50
ALMOÇO E JANTAR					
Arroz agulhinha (5 Kg)	0,1	30	300	180	2.160,00
Feijão preto (kg)	0,035	30	300	315	3.780,00
Fubá (kg)	0,04	4	300	48	576,00
Quiabo (kg)	0,08	10	300	240	2.880,00
Couve flor (kg)	0,08	4	300	96	1.152,00
Cenoura (kg)	0,08	12	300	288	3.456,00

Berinjela (kg)	0,08	10	300	240	2.880,00
Chuchu (kg)	0,08	12	300	288	3.456,00
Espinafre (kg)	0,08	4	300	96	1.152,00
Inhame (kg)	0,1	12	300	360	4.320,00
Abóbora (kg)	0,08	12	300	288	3.456,00
Aipim (kg)	0,1	15	300	450	5.400,00
Batata doce (kg)	0,08	4	300	96	1.152,00
Batata inglesa (kg)	0,1	4	300	120	1.440,00
Batata baroa (kg)	0,08	10	300	240	2.880,00
Couve manteiga (kg)	0,08	4	300	96	1.152,00
Beterraba (kg)	0,08	8	300	192	2.304,00
Brócolis (kg)	0,08	16	300	384	4.608,00
Amido de milho (embalagem 500g)	8	8	300	38,4	460,80
Milho (embalagem 2 kg)	0,02	8	300	24	288,00
Abobrinha (kg)	0,08	8	300	192	2.304,00
Ervilha (embalagem 2kg)	0,01	8	300	12	144,00
Tomate (kg)	0,08	8	300	192	2.304,00
Alho (kg)	0,01	30	300	90	1.080,00
Cebola (kg)	0,03	30	300	270	3.240,00
Macarrão espaguete (kg)	0,05	8	300	120	1.440,00
Macarrão padre nosso (kg)	0,06	8	300	144	1.728,00
Queijo mussarela (kg)	0,025	4	300	30	360,00
Farinha de trigo (kg)	0,06	8	300	144	1.728,00
Sal (kg)	0,006	30	300	54	648,00
Óleo (embalagem 900 mL)	9	30	300	90	1.080,00
Azeite (sachet)	1	30	300	9000	108.000,00
Vinagre (sachet)	1	30	300	9000	108.000,00
Extrato de tomate (und de 340g)	5	30	300	132	1.588,24
Sal sachet (caixa com 1000 und)	1	30	300	9	108,00
SOBREMESAS					
Gelatina em pó comum sabor (caixa 85g)	6	20	300	423,53	5.082,35



Gelatina em pó diet sabor (caixa 14g)	1	20	300	428,57	5.142,86
Pó de pudim diet (caixa 25g)	3	10	300	360	4.320,00
Pó de pudim (caixa 50g)	6	10	300	360	4.320,00
Banana (kg)	0,1	4	300	120	1.440,00
Mamão (kg)	0,1	15	300	450	5.400,00
Abacaxi (Kg)	0,1	4	300	120	1.440,00
Maçã (kg)	0,1	4	300	120	1.440,00
Melancia (kg)	0,1	4	300	120	1.440,00
Tangerina (kg)	0,1	3	300	90	1.080,00
Melão (kg)	0,1	4	300	120	1.440,00
Manga (kg)	0,1	4	300	120	1.440,00
Pêra (kg)	0,1	3	300	90	1.080,00
Laranja (kg)	0,1	4	300	120	1.440,00
BEBIDAS					
Suco de caju (concentrado -garrafa 500mL)	15	15	300	135	1.620,00
Suco de maracujá (concentrado -garrafa 500mL)	15	15	300	135	1.620,00
Açúcar (kg)	0,01	30	300	90	1.080,00
Suco (unidade 200mL)	1	30	20	600	7.200,00

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES - LICITAÇÃO GA 2020 - COLÉGIO/CRECHE PMERJ

Refeição	Per capita (KG/L/G/UD)	Freq. no cardápio por mês	Média n. refeições	Qtdd/mês	Por 12 meses
DESJEJUM-COLÉGIO / CRECHE PMERJ					
Leite integral (L)	0,2	20	300	1200	14400
Café (embalagem 500g)	15	20	300	180	2160
Pão careca (kg)	0,075	20	300	450	5400
Manteiga (tablete 200g)	15	20	300	450	5400
Requeijão (und 200g)	25	12	300	450	5400
Açúcar (kg)	0,02	20	300	120	1440
Queijo minas (kg)	0,03	8	300	72	864
Queijo prato (kg)	0,025	4	300	30	360
Ovo - creche (dúzia)	1	4	20	6,666666667	80
Achocolatado (kg)	0,02	20	300	120	1440

COLAÇÃO-COLÉGIO / CRECHE PMERJ

Refeição	per capita	Freq. no cardápio por mês	Média n. refeições	Qtdd/mês	por 12 meses
iogurte sabor (embalagem 90ml)	1	8	300	2400	28800
Maçã (kg)	0,025	4	300	30	360
Banana (Kg)	0,05	12	300	180	2160
Melão (kg)	0,025	8	300	60	720
Laranja (kg)	0,1	12	300	360	4320
Biscoito Maria (sachet)	2	8	300	4800	57600
Biscoito Água e sal (sachet)	2	8	300	4800	57600
Aveia (kg)	0,025	5	300	37,5	450
Fubá (kg)	0,01	5	20	1	12
Leite integral (L)	0,1	5	20	10	120

LANCHE - COLÉGIO / CRECHE PMERJ

Refeição	per capita	Freq. no cardápio por mês	Média n. refeições	Qtdd/mês	por 12 meses
iogurte sabor (embalagem 90ml)	1	5	20	100	1200
Limão (kg)	0,025	5	300	37,5	450
Banana (Kg)	0,05	10	300	150	1800



Torrada (pct 15g)	3	10	300	9000	108000
Laranja (kg)	0,1	5	300	150	1800
Leite integral (L)	0,2	20	300	1200	14400
Açúcar (kg)	0,02	20	300	120	1440
Pão careca (kg)	0,075	20	300	450	5400
Manteiga (tablete 200g)	15	20	300	450	5400
Queijo minas (kg)	0,03	5	300	45	540
Bolo:					
Manteiga (tablete 200g)	6	10	20	6	72,00
Ovo - creche (dúzia)	2	10	20	33,33333333	400,00
Leite integral (L)	0,015	10	300	45	540,00
Farinha de trigo (kg)	0,01	10	300	30	360,00
Fermento em pó (embalagem 100g)	2	10	300	60	720,00

ALMOÇO COLÉGIO / CRECHE PMERJ

Refeição	per capita	Freq. no cardápio por mês	Média n. refeições	Qtdd/mês	por 12 meses
Arroz parboilizado (5 kg)	0,075	20	20	6	72,00
Feijão preto (kg)	0,035	20	300	210	2.520,00
Fubá (kg)	0,04	4	300	48	576,00
Couve flor (kg)	0,08	4	300	96	1.152,00
Cenoura (kg)	0,08	12	300	288	3.456,00
Chuchu (kg)	0,08	12	300	288	3.456,00
Espinafre (kg)	0,08	4	300	96	1.152,00
Inhame (kg)	0,1	12	300	360	4.320,00
Abóbora (Kg)	0,08	12	300	288	3.456,00
Batata doce (kg)	0,08	9	300	216	2.592,00
Batata inglesa (kg)	0,1	9	20	18	216,00
Couve manteiga (kg)	0,08	4	20	6,4	76,80
Beterraba (kg)	0,08	8	300	192	2.304,00
Brócolis (kg)	0,08	9	300	216	2.592,00
Amido de milho (embalagem 500g)	8	8	300	38,4	460,80
Milho (embalagem 2 kg)	0,02	8	300	24	288,00
Abobrinha (kg)	0,08	8	300	192	2.304,00

Alface (kg)	0,03	20	300	180	2.160,00
Ervilha (embalagem 2kg)	0,01	8	20	1	9,60
Tomate (kg)	0,08	8	300	192	2.304,00
Alho (kg)	0,01	20	300	60	720,00
Cebola (kg)	0,03	20	300	180	2.160,00
Macarrão espaguete (kg)	0,05	8	300	120	1.440,00
Queijo mussarela (kg)	0,025	4	300	30	360,00
Farinha de trigo (kg)	0,06	8	300	144	1.728,00
Sal (kg)	0,006	20	300	36	432,00
Azeitona verde s/caroço 2kg	0,03	5	300	22,5	270,00
Azeite (garrafa de 500ml)	5	20	300	60	720,00
Creme de leite (caixa de 200g)	20	5	20	10	120,00
Vinagre (embalagem 750 mL)	30	20	20	16	192,00
Farinha de mandioca (kg)	0,04	5	300	60	720,00
Champignon fatiado (pote com 500g)	5	5	300	15	180,00
Extrato de tomate (und de 340g)	5	20	300	88	1.058,82
SOBREMESAS					
Banana (kg)	0,1	5	20	10	120,00
Abacaxi (Kg)	0,1	5	300	150	1.800,00
Maçã (kg)	0,1	5	300	150	1.800,00
Melancia (kg)	0,1	5	300	150	1.800,00
Tangerina (kg)	0,1	5	300	150	1.800,00
Melão (kg)	0,1	5	300	150	1.800,00
Pêra (kg)	0,1	5	300	150	1.800,00
Doce de Leite (unidade de 10g)	1	5	300	1500	18.000,00
Bananada (unidade de 20g)	1	5	300	1500	18.000,00
Laranja (kg)	0,1	5	300	150	1.800,00
BEBIDAS					
Açúcar (kg)	0,01	20	20	4	48,00
Limão (kg)	0,025	5	300	37,5	450
Abacaxi (Kg)	0,1	5	300	150	1.800,00
Laranja (kg)	0,1	5	300	150	1.800,00
Suco de uva (embalagem 5L)	0,02	10	300	12	144,00



SOMATÓRIO DOS GÊNEROS OPMs - LICITAÇÃO GA 2020	Quantidade
Abacaxi (Kg)	51681,60
Abobrinha (kg)	60469,20
Abóbora (kg)	95097,60
Achocolatado (kg)	0,00
Açúcar (kg)	90153,60
Açúcar (sachet)	0,00
Adoçante (sachet)	696240,00
Adoçante líquido (embalagem 100mL)	5684,40
Água de coco (caixinha 200ml)	0,00
Aipim (kg)	0,00
Alface (kg)	155044,80
Alho (kg)	45192,23
Ameixa preta (embalagem 500g)	0,00
Amido de milho (embalagem 500g)	10336,32
Arroz agulhinha (5 Kg)	0,00
Arroz parboilizado (5 kg)	77522,40
Aveia (kg)	0,00
Azeite (garrafa de 500ml)	54121,25
Azeite (sachet)	0,00
Azeitona verde s/caroço 2kg	2842,20
Banana (kg)	137817,60
Bananada (unidade de 20g)	344544,00
Batata baroa (kg)	0,00
Batata doce (kg)	61704,72
Batata inglesa (kg)	241540,56
Batata palha (kg)	31832,64
Berinjela (kg)	0,00
Beterraba (kg)	68908,80
Biscoito cream cracker (embalagem 400g)	35527,50

SOMATÓRIO DOS GÊNEROS HOSPITAIS - LICITAÇÃO GA 2020	Quantidade
Abacaxi (Kg)	3240
Abobrinha (kg)	2304
Abóbora (kg)	3456
Achocolatado (kg)	840
Açúcar (kg)	1680,12
Açúcar (sachet)	108000
Adoçante (sachet)	234000
Adoçante líquido (embalagem 100mL)	0
Água de coco (caixinha 200ml)	18000
Aipim (kg)	5400
Alface (kg)	0
Alho (kg)	1080
Ameixa preta (embalagem 500g)	2160
Amido de milho (embalagem 500g)	940,8
Arroz agulhinha (5 Kg)	2160
Arroz parboilizado (5 kg)	0
Aveia (kg)	1260,67
Azeite (garrafa de 500ml)	0
Azeite (sachet)	108000
Azeitona verde s/caroço 2kg	0
Banana (kg)	6540
Bananada (unidade de 20g)	0
Batata baroa (kg)	2880
Batata doce (kg)	1152
Batata inglesa (kg)	1440
Batata palha (kg)	0
Berinjela (kg)	2880
Beterraba (kg)	2304
Biscoito cream cracker (embalagem 400g)	0

Biscoito Água e sal (sachet)	0,00
Biscoito maisena (embalagem 200g)	71055,00
Brócolis (kg)	25840,80
Biscoito Maria (sachet)	0,00
Café (embalagem 500g)	83548,80
Catchup (embalagem 400g)	1705,32
Canjica (embalagem 500g)	1136,88
Canela em pó (kg)	0,00
Cebola (kg)	144676,58
Cebolinha (kg)	13733,15
Cenoura (kg)	149662,08
Chá de camomila (kg)	9283,20
Chá de erva cidreira (kg)	0,00
Chá de erva doce (kg)	9283,20
Champignon fatiado (pote com 500g)	3410,64
Chuchu (kg)	34628,40
Coentro (kg)	4774,90
Couve flor (kg)	27598,32
Couve manteiga (kg)	47748,96
Creme de arroz (embalagem 200g)	0,00
Creme de leite (caixa de 200g)	51333,60
Doce de Leite (unidade de 10g)	227376,00
Ervilha (embalagem 2kg)	0,00
Espinafre (kg)	11368,80
Extrato de tomate (und de 340g)	42092,19
Farinha de rosca (kg)	22911,60
Farinha de mandioca (kg)	39001,92
Farinha de arroz (embalagem 500g)	0,00
Farinha de trigo (kg)	8890,27
Farinha láctea (embalagem 300g)	0,00
Feijão fradinho (kg)	5272,56
Feijão preto (kg)	180885,60
Fermento em pó (embalagem 100g)	0,00

Biscoito Água e sal (sachet)	126000
Biscoito maisena (embalagem 200g)	0,00
Brócolis (kg)	4608
Biscoito Maria (sachet)	126000
Café (embalagem 500g)	900,00
Catchup (embalagem 400g)	0
Canjica (embalagem 500g)	1260
Canela em pó (kg)	249
Cebola (kg)	3240
Cebolinha (kg)	0
Cenoura (kg)	3456
Chá de camomila (kg)	0
Chá de erva cidreira (kg)	360
Chá de erva doce (kg)	150
Champignon fatiado (pote com 500g)	0
Chuchu (kg)	3456
Coentro (kg)	0
Couve flor (kg)	1152
Couve manteiga (kg)	1152
Creme de arroz (embalagem 200g)	2100
Creme de leite (caixa de 200g)	900
Doce de Leite (unidade de 10g)	0
Ervilha (embalagem 2kg)	144
Espinafre (kg)	1152
Extrato de tomate (und de 340g)	1588,235294
Farinha de rosca (kg)	0
Farinha de mandioca (kg)	0
Farinha de arroz (embalagem 500g)	240
Farinha de trigo (kg)	2028
Farinha láctea (embalagem 300g)	1600
Feijão fradinho (kg)	0
Feijão preto (kg)	3780
Fermento em pó (embalagem 100g)	300



POLÍCIA
MILITAR



GOV
RJ

SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL
PROCESSO Nº SEI: 350192/001079/2020

DATA: 18/02/2020

FLS: _____

REF. PROC Nº: E-35/192/156/2020 DATA: 09/03/2020

RUBRICA:

Fubá (kg)	18915,12
Gelatina em pó comum sabor (caixa 85g)	0,00
Gelatina em pó diet sabor (caixa 14g)	0,00
Geléia comum (embalagem 15g)	0,00
Geléia diet (embalagem 15g)	0,00
Goiabada (embalagem de 300g)	17575,20
Guaraná natural (embalagem 5L)	6890,88
Inhame (kg)	17575,20
logurte sabor (embalagem 90ml)	0,00
logurte natural (embalagem 160g)	0,00
logurte natural desnatado (embalagem 160g)	0,00
logurte sabor diet (embalagem 90ml)	0,00
Laranja (kg)	86136,00
Leite integral (L)	273132,72
Leite desnatado (embalagem 300g)	0,00
Leite baixo teor de lactose (L)	0,00
Lentilha (kg)	682,13
Limão (kg)	66062,54
Louro (kg)	2588,66
Maçã (kg)	120590,40
Macarrão espaguete (kg)	34106,40
Macarrão padre nosso (kg)	0,00
Macarrão parafuso (kg)	17575,20
Maionese (embalagem 500g)	18190,08
Mamão (kg)	51681,60
Manga (kg)	0,00
Manteiga (tablete 200g)	184778,28
Manteiga sem sal (10g)	0,00
Mate (caixa de 200g)	86136,00
Melancia (kg)	51681,60
Melão (kg)	34454,40
Milho (embalagem 2 kg)	6460,20

Fubá (kg)	996
Gelatina em pó comum sabor (caixa 85g)	5082,35
Gelatina em pó diet sabor (caixa 14g)	5142,86
Geléia comum (embalagem 15g)	9000
Geléia diet (embalagem 15g)	27600
Goiabada (embalagem de 300g)	0
Guaraná natural (embalagem 5L)	0
Inhame (kg)	4320
logurte sabor (embalagem 90ml)	15000
logurte natural (embalagem 160g)	12000
logurte natural desnatado (embalagem 160g)	6000
logurte sabor diet (embalagem 90ml)	12000
Laranja (kg)	3240
Leite integral (L)	36450
Leite desnatado (embalagem 300g)	12600
Leite baixo teor de lactose (L)	480
Lentilha (kg)	0
Limão (kg)	10,5
Louro (kg)	0
Maçã (kg)	5280
Macarrão espaguete (kg)	1440
Macarrão padre nosso (kg)	1728
Macarrão parafuso (kg)	0
Maionese (embalagem 500g)	0
Mamão (kg)	8701,8
Manga (kg)	1440
Manteiga (tablete 200g)	540
Manteiga sem sal (10g)	90000
Mate (caixa de 200g)	180
Melancia (kg)	4440
Melão (kg)	1440
Milho (embalagem 2 kg)	288

Molho de Pimenta (garrafa de 150mL)	3445,44
Molho shoyo (embalagem 900 mL)	19408,80
Óleo (embalagem 900 mL)	150420,70
Orégano (kg)	341,06
Ovo - creche (dúzia)	0,00
Ovo (caixa com 360 ovos)	4897,70
Pão careca (kg)	223326,00
Pão de forma (pct 500g)	92832,00
Pão integral (embalagem 450g)	0,00
Páprica picante (embalagem 60g)	2441,00
Pepino (kg)	34454,40
Pêra (kg)	0,00
Pimentão verde (kg)	18821,16
Pó de pudim (caixa 50g)	0,00
Pó de pudim diet (caixa 25g)	0,00
Presunto (kg)	24913,32
Queijo minas (kg)	27849,60
Queijo mussarela (kg)	8541,90
Queijo prato (kg)	23208,00
Quiabo (kg)	0,00
Repolho (kg)	69778,80
Requeijão (embalagem 18g)	0,00
Requeijão (und 200g)	276733,80
Ricota (kg)	0,00
Sal (kg)	68882,19
Sal sachet (caixa com 1000 und)	2584,08
Salsa (kg)	3925,54
Suco (unidade 200mL)	0,00
Suco de caju (concentrado -garrafa 500mL)	0,00
Suco de maracujá (concentrado -garrafa 500mL)	0,00
Suco de uva (embalagem 5L)	10336,32

Molho de Pimenta (garrafa de 150mL)	0
Molho shoyo (embalagem 900 mL)	0
Óleo (embalagem 900 mL)	1080
Orégano (kg)	0
Ovo - creche (dúzia)	0
Ovo (caixa com 360 ovos)	58,33
Pão careca (kg)	1800
Pão de forma (pct 500g)	0
Pão integral (embalagem 450g)	9333,33
Páprica picante (kg)	0
Pepino (kg)	0
Pêra (kg)	1080
Pimentão verde (kg)	0
Pó de pudim (caixa 50g)	4320
Pó de pudim diet (caixa 25g)	4320
Presunto (kg)	0
Queijo minas (kg)	1440
Queijo mussarela (kg)	360
Queijo prato (kg)	0
Quiabo (kg)	2880
Repolho (kg)	0
Requeijão (embalagem 18g)	24000
Requeijão (und 200g)	0
Ricota (kg)	1080
Sal (kg)	648
Sal sachet (caixa com 1000 und)	108
Salsa (kg)	0
Suco (unidade 200mL)	7200
Suco de caju (concentrado -garrafa 500mL)	2124
Suco de maracujá (concentrado -garrafa 500mL)	1980
Suco de uva (embalagem 5L)	0



Tangerina (kg)	86136,00
Tomate (kg)	227015,06
Torrada (pct 15g)	0,00
Vinagre (embalagem 750 mL)	48240,03
Vinagre (sachet)	0,00

Tangerina (kg)	1080
Tomate (kg)	2304
Torrada (pct 15g)	90000
Vinagre (embalagem 750 mL)	0
Vinagre (sachet)	108000

SOMATÓRIO DOS GÊNEROS COLÉGIOS/CRECHES - LICITAÇÃO GA 2020	Quantidade	TOTAL	30% margem de segurança	LICITAÇÃO GA 2020 - TOTAL + MARGEM DE SEGURANÇA
Abacaxi (Kg)	3600	58.521,60	17.556,48	76.078,08
Abobrinha (kg)	2304	65.077,20	19.523,16	84.600,36
Abóbora (kg)	3456	102.009,60	30.602,88	132.612,48
Achocolatado (kg)	1440	2.280,00	684,00	2.964,00
Açúcar (kg)	2928	94.761,72	28.428,52	123.190,24
Açúcar (sachet)	0	108.000,00	32.400,00	140.400,00
Adoçante (sachet)	0	930.240,00	279.072,00	1.209.312,00
Adoçante líquido (embalagem 100mL)	0	5.684,40	1.705,32	7.389,72
Água de coco (caixinha 200ml)	0	18.000,00	5.400,00	23.400,00
Aipim (kg)	0	5.400,00	1.620,00	7.020,00
Alface (kg)	2160	157.204,80	47.161,44	204.366,24
Alho (kg)	720	46.992,23	14.097,67	61.089,90
Ameixa preta (embalagem 500g)	0	2.160,00	648,00	2.808,00
Amido de milho (embalagem 500g)	460,8	11.737,92	3.521,38	15.259,30
Arroz agulhinha (5 Kg)	0	2.160,00	648,00	2.808,00
Arroz parboilizado (5 kg)	72	77.594,40	23.278,32	100.872,72
Aveia (kg)	450	1.710,67	513,20	2.223,87
Azeite (garrafa de 500ml)	720	54.841,25	16.452,37	71.293,62
Azeite (sachet)	0	108.000,00	32.400,00	140.400,00
Azeitona verde s/caroço 2kg	270	3.112,20	933,66	4.045,86
Banana (kg)	4080	148.437,60	44.531,28	192.968,88
Bananada (unidade de 20g)	18000	362.544,00	108.763,20	471.307,20
Batata baroa (kg)	0	2.880,00	864,00	3.744,00
Batata doce (kg)	2592	65.448,72	19.634,62	85.083,34
Batata inglesa (kg)	216	243.196,56	72.958,97	316.155,53
Batata palha (kg)	0	31.832,64	9.549,79	41.382,43
Berinjela (kg)	0	2.880,00	864,00	3.744,00
Beterraba (kg)	2304	73.516,80	22.055,04	95.571,84
Biscoito cream cracker (embalagem 400g)	0	35.527,50	10.658,25	46.185,75



Biscoito Água e sal (sachet)	57600	183.600,00	55.080,00	238.680,00
Biscoito maisena (embalagem 200g)	0,00	71.055,00	21.316,50	92.371,50
Brócolis (kg)	2592	33.040,80	9.912,24	42.953,04
Biscoito Maria (sachet)	57600	183.600,00	55.080,00	238.680,00
Café (embalagem 500g)	2160,00	86.608,80	25.982,64	112.591,44
Catchup (embalagem 400g)	0	1.705,32	511,60	2.216,92
Canjica (embalagem 500g)	0	2.396,88	719,06	3.115,94
Canela em pó (kg)	0	249,00	74,70	323,70
Cebola (kg)	2160	150.076,58	45.022,98	195.099,56
Cebolinha (kg)	0	13.733,15	4.119,95	17.853,10
Cenoura (kg)	3456	156.574,08	46.972,22	203.546,30
Chá de camomila (kg)	0	9.283,20	2.784,96	12.068,16
Chá de erva cidreira (kg)	0	360,00	108,00	468,00
Chá de erva doce (kg)	0	9.433,20	2.829,96	12.263,16
Champignon fatiado (pote com 500g)	180	3.590,64	1.077,19	4.667,83
Chuchu (kg)	3456	41.540,40	12.462,12	54.002,52
Coentro (kg)	0	4.774,90	1.432,47	6.207,36
Couve fior (kg)	1152	29.902,32	8.970,70	38.873,02
Couve manteiga (kg)	76,80	48.977,76	14.693,33	63.671,09
Creme de arroz (embalagem 200g)	0	2.100,00	630,00	2.730,00
Creme de leite (caixa de 200g)	120	52.353,60	15.706,08	68.059,68
Doce de Leite (unidade de 10g)	18000	245.376,00	73.612,80	318.988,80
Ervilha (embalagem 2kg)	9,6	153,60	46,08	199,68
Espinafre (kg)	1152	13.672,80	4.101,84	17.774,64
Extrato de tomate (und de 340g)	1058,823529	44.739,25	13.421,77	58.161,02
Farinha de rosca (kg)	0	22.911,60	6.873,48	29.785,08
Farinha de mandioca (kg)	720	39.721,92	11.916,58	51.638,50
Farinha de arroz (embalagem 500g)	0	240,00	72,00	312,00
Farinha de trigo (kg)	2088	13.006,27	3.901,88	16.908,15
Farinha láctea (embalagem 300g)	0	1.600,00	480,00	2.080,00
Feijão fradinho (kg)	0	5.272,56	1.581,77	6.854,33
Feijão preto (kg)	2520	187.185,60	56.155,68	243.341,28
Fermento em pó (embalagem 100g)	720	1.020,00	306,00	1.326,00



Fubá (kg)	588	20.499,12	6.149,74	26.648,86
Gelatina em pó comum sabor (caixa 85g)	0	5.082,35	1.524,71	6.607,06
Gelatina em pó diet sabor (caixa 14g)	0	5.142,86	1.542,86	6.685,71
Geléia comum (embalagem 15g)	0	9.000,00	2.700,00	11.700,00
Geléia diet (embalagem 15g)	0	27.600,00	8.280,00	35.880,00
Goiabada (embalagem de 300g)	0	17.575,20	5.272,56	22.847,76
Guaraná natural (embalagem 5L)	0	6.890,88	2.067,26	8.958,14
Inhame (kg)	4320	26.215,20	7.864,56	34.079,76
logurte sabor (embalagem 90ml)	30000	45.000,00	13.500,00	58.500,00
logurte natural (embalagem 160g)	0	12.000,00	3.600,00	15.600,00
logurte natural desnatado (embalagem 160g)	0	6.000,00	1.800,00	7.800,00
logurte sabor diet (embalagem 90ml)	0	12.000,00	3.600,00	15.600,00
Laranja (kg)	9720	99.096,00	29.728,80	128.824,80
Leite integral (L)	29460	339.042,72	101.712,82	440.755,54
Leite desnatado (embalagem 300g)	0	12.600,00	3.780,00	16.380,00
Leite baixo teor de lactose (L)	0	480,00	144,00	624,00
Lentilha (kg)	0	682,13	204,64	886,77
Limão (kg)	900	66.973,04	20.091,91	87.064,96
Louro (kg)	0	2.588,66	776,60	3.365,26
Maçã (kg)	2160	128.030,40	38.409,12	166.439,52
Macarrão espaguete (kg)	1440	36.986,40	11.095,92	48.082,32
Macarrão padre nosso (kg)	0	1.728,00	518,40	2.246,40
Macarrão parafuso (kg)	0	17.575,20	5.272,56	22.847,76
Maionese (embalagem 500g)	0	18.190,08	5.457,02	23.647,10
Mamão (kg)	0	60.383,40	18.115,02	78.498,42
Manga (kg)	0	1.440,00	432,00	1.872,00
Manteiga (tablete 200g)	10872	196.190,28	58.857,08	255.047,36
Manteiga sem sal (10g)	0	90.000,00	27.000,00	117.000,00
Mate (caixa de 200g)	0	86.316,00	25.894,80	112.210,80
Melancia (kg)	1800	57.921,60	17.376,48	75.298,08
Melão (kg)	2520	38.414,40	11.524,32	49.938,72
Milho (embalagem 2 kg)	288	7.036,20	2.110,86	9.147,06



Molho de Pimenta (garrafa de 150mL)	0	3.445,44	1.033,63	4.479,07
Molho shoyo (embalagem 900 mL)	0	19.408,80	5.822,64	25.231,44
Óleo (embalagem 900 mL)	0	151.500,70	45.450,21	196.950,92
Orégano (kg)	0	341,06	102,32	443,38
Ovo - creche (dúzia)	480	480,00	144,00	624,00
Ovo (caixa com 360 ovos)	0	4.956,03	1.486,81	6.442,84
Pão careca (kg)	10800	235.926,00	70.777,80	306.703,80
Pão de forma (pct 500g)	0	92.832,00	27.849,60	120.681,60
Pão integral (embalagem 450g)	0	9.333,33	2.800,00	12.133,33
Páprica picante (kg)	0	2.441,00	732,30	3.173,30
Pepino (kg)	0	34.454,40	10.336,32	44.790,72
Pêra (kg)	1800	2.880,00	864,00	3.744,00
Pimentão verde (kg)	0	18.821,16	5.646,35	24.467,51
Pó de pudim (caixa 50g)	0	4.320,00	1.296,00	5.616,00
Pó de pudim diet (caixa 25g)	0	4.320,00	1.296,00	5.616,00
Presunto (kg)	0	24.913,32	7.474,00	32.387,32
Queijo minas (kg)	1404	30.693,60	9.208,08	39.901,68
Queijo mussarela (kg)	360	9.261,90	2.778,57	12.040,47
Queijo prato (kg)	360	23.568,00	7.070,40	30.638,40
Quiabo (kg)	0	2.880,00	864,00	3.744,00
Repolho (kg)	0	69.778,80	20.933,64	90.712,44
Requeijão (embalagem 18g)	0	24.000,00	7.200,00	31.200,00
Requeijão (und 200g)	5400	282.133,80	84.640,14	366.773,94
Ricota (kg)	0	1.080,00	324,00	1.404,00
Sal (kg)	432	69.962,19	20.988,66	90.950,84
Sal sachet (caixa com 1000 und)	0	2.692,08	807,62	3.499,70
Salsa (kg)	0	3.925,54	1.177,66	5.103,21
Suco (unidade 200mL)	0	7.200,00	2.160,00	9.360,00
Suco de caju (concentrado -garrafa 500mL)	0	2.124,00	637,20	2.761,20
Suco de maracujá (concentrado -garrafa 500mL)	0	1.980,00	594,00	2.574,00
Suco de uva (embalagem 5L)	144	10.480,32	3.144,10	13.624,42

Tangerina (kg)	1800	89.016,00	26.704,80	115.720,80
Tomate (kg)	2304	231.623,06	69.486,92	301.109,98
Torrada (pct 15g)	108000	198.000,00	59.400,00	257.400,00
Vinagre (embalagem 750 mL)	192	48.432,03	14.529,61	62.961,64
Vinagre (sachet)	0	108.000,00	32.400,00	140.400,00



ANEXO IV

COMISSÃO GESTORA DE CONTRATOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
OPM	GH	RG	NOME COMPLETO	CPF
GESTOR				
DABST	TEN CEL	55.546	UBIRATAM SARAIVA CARDOSO DE CARVALHO	025.877.217-41
GESTOR SUBSTITUTO				
DABST	CAP PM	47.868	AUGUSTO WAGNER DE MEDEIROS PEREIRA	828.600.507-44
ASSESSORIA TÉCNICA				
DABST	MAJ PM NUT	89.542	ROBERTA CASTRO DE BARROS	054.610.007-46
DABST	1º TEN PM NUT	91.310	AMANDA DE CARVALHO MELLO	099.605.757-99
EQUIPE DE APOIO				
DABST	2º SGT PM	73.524	FÁBIO TEIXEIRA DA SILVA	038.050.667-08
DABST	CB PM	85.451	BRUNO COUTINHOMENDONÇA REIS	084.525.057-44
DABST	CB PM	90.630	RODRIGO DA CONCEIÇÃO BRITO	098.680.727-35
DABST	CB PM	91.400	ALINE BARBOSA DE CASTRO	092.929.647-80
DABST	CB PM	91.465	BERIANO FARIA DA SILVA	093.133.807-73
DABST	CB PM	96.489	THAYS MENDES MUNIZ DE OLIVEIRA	131.645.067-83
DABST	CB PM	100.834	GISELLY DAS GRAÇAS ALMEIDA DA COSTA	099.574.737-78
DABST	SD PM	103.231	GISELLE JACINTO BULÇÃO MATHIAS	092.090.027-50
DABST	SD PM	103.982	MAYRA MARTINS GUIMARÃES	119.891.697-40



FISCAIS DE CONTRATOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

OPM	GH	RG	NOME COMPLETO	CPF	FUNÇÃO
1ª CIPM	CAP PM	81.554	ANA PAULA MOUTINHO	082.698.347-26	FISCAL
1ª CIPM	SUB TEN PM	66.014	VALÉRIA CESAR LIMA LUIZ	051.548.777-56	FISCAL
1ª CIPM	SD PM	89.987	ANDRÉA CRISTINA DOS SANTOS OLIVEIRA	091.888.247-80	FISCAL
3º BPM	MAJ PM	77.537	LUIZ FERNADO CORREA ACA	052.804.257-29	FISCAL
3º BPM	1ºSGT PM	59.787	CLAUDIO MARQUES DA NASCIMENTO	040.440.607-16	FISCAL
3º BPM	2ºSGT PM	70.166	WILLIAN JOSÉ BARBOSA FURTADO	019.323.297-90	FISCAL
4º BPM	SUB TEN PM	76.430	MARCELO RIBEIRO DOSANJOS	034.449.167-60	FISCAL
4º BPM	2º SGT PM	42.472	EDUARDO DA ROCHA LIMA BARBOSA	070.932.897-46	FISCAL
4º BPM	CB PM	96.801	CARLOS RODRIGO DE JESUS VALENTIN	052.712.757-44	FISCAL
5º BPM	MAJ PM	67.893	ANDRÉ FERNANDES BARBOSA	054.926.437-03	FISCAL
5º BPM	SUBTEN PM	42.888	MARCOS ANTÔNIO DE A. GÓES	682.930117-34	FISCAL
5º BPM	CB PM	101.417	MARLON BARBOSA COSTA DA SILVA	121.721.697-90	FISCAL
6º BPM	MAJ PM	77.295	RODRIGO FERNANDES QUEIROZ	042.792.037-94	FISCAL
6º BPM	2º SGT PM	72.470	WASHINGTON LUIZ SANTOS DA SILVA	027.235.827-44	FISCAL
6º BPM	SD PM	101.825	ROBERTO DUARTE DE SOUZA	122.701.907-12	FISCAL
7º BPM	MAJ PM	60.478	JOEL REZENDE SANTOS	002.454.137-07	FISCAL
7º BPM	SUBTEN PM	78.039	MARCELO DO CARMO VIEIRA	019.010.297-78	FISCAL
7º BPM	2º SGT PM	60.580	MARCELO DA SILVA LONGOBUCO	048.099.997-00	FISCAL
8º BPM	CAP PM	84.566	RAFAEL TOBIAS PILLO DA SILVA	096.899.887-94	FISCAL
8º BPM	SUBTEN PM	57.096	MAURÍCIO BARRETO PASSOS	030.777.367-13	FISCAL
8º BPM	SUBTEN PM	55.872	MARCO ANTONIO DIAS PINTO	017.649.037-06	FISCAL
9º BPM	MAJ PM	73495	RICARDO SANT'ANNA LOUREIRO	023.563.587-14	FISCAL
9º BPM	1º TEN PM	88458	JEFFERSON LUIZ DE ARAÚJO	123.399.817-00	FISCAL



9º BPM	2º SGT PM	66.331	JORGE AMÉRICO FERREIRA GOMES	042.640.877-24	FISCAL
10º BPM	CAP PM	82.517	LEANDRO GEROLIS MORAES	091.358.587-45	FISCAL
10º BPM	SUBTEN PM	68.430	ANTÔNIO MARCOS DA SILVA MENDES	007.480.187.27	FISCAL
10º BPM	3º SGT PM	83.335	JOÃO PAULO MAGALHÃES	078.964.137-28	FISCAL
11º BPM	CAP PM	81.581	LEANDRO BEMVINDO VIEIRA	100.426.457-78	FISCAL
11º BPM	SUBTEN PM	79.620	MAICON BARIZON SCHIMIDT	087.195.777-96	FISCAL
11º BPM	3º SGT PM	84.010	ALESSANDRO FERREIRA DA ROCHA	096.878.577-81	FISCAL
12º BPM	CAP PM	74.220	LUCIANO GASPAR RIBEIRO	083.300.537-50	FISCAL
12º BPM	SUBTEN PM	72.524	HEVERTON MARINHO CHAVES	016.071.277-76	FISCAL
12º BPM	CB PM	90.986	TALITA TACIANA LOPES MENDES DO SACRAMENTO	055.857.747-43	FISCAL
12º BPM CRECHE	CAP PM	74.220	LUCIANO GASPAR RIBEIRO	083.300.537-50	FISCAL
12º BPM CRECHE	2º SGT PM	72.524	HEVERTON MARINHO CHAVES	016.071.277-76	FISCAL
12º BPM CRECHE	CB PM	90.986	TALITA TACIANA LOPES MENDES DO SACRAMENTO	055.857.747-43	FISCAL
14º BPM	CAP PM	37.352	ANDERSON COLOMBO DA COSTA	716.563.837-72	FISCAL
14º BPM	1º SGT PM	62.712	ANDRÉ DA ROCHA BELO	033.980.467-03	FISCAL
14º BPM	2º SGT PM	64.596	GERALDO DE ALMEIDA FILHO	011906267-48	FISCAL
15º BPM	CAP PM	80.458	AYDANO CAETANO BRAGA REIS	109.991.197-45	FISCAL
15º BPM	TEN PM	79.011	WANDERSON SANTOS PRATA	078.029.037-26	FISCAL
15º BPM	2º SGT PM	66.233	CESAR AUGUSTO DE ASTOS VIANNA	070.919.497-81	FISCAL
16º BPM	CAP PM	82.484	NELSON ESTEVAM ARVALHO JÚNIOR	087.888.217-06	FISCAL
16º BPM	SUB TEN PM	57.615	JOSÉ RENATO PINHEIRO DE AGUIAR	000.494.317-14	FISCAL
16º BPM	2º SGT PM	73.717	FÁBIO DE OLIVEIRA PEREIRA	024.013.327-74	FISCAL
17º BPM	MAJ PM	80.470	PAULO CESAR DE OLIVERIA LIMA	091.157.647-96	FISCAL
17º BPM	2º TEN PM	106.445	RUAN PINHO AZEVEDO	131.866.257-50	FISCAL
17º BPM	1º SGT PM	58.593	SANDRO SANTOS DE MORAES	001.449.147-	FISCAL



				86	
18º BPM	CAP PM	77.647	ULISSES DA COSTA GOMES	095255177-21	FISCAL
18º BPM	SUBTEN PM	57.431	ANDRÉ LUIZ FRANCISCO	056.217.117-77	FISCAL
18º BPM	CB PM	89.758	GABRIEL HENRIQUE CASEMIRO DA SILVA	056910697-48	FISCAL
19º BPM	CAP PM	80.967	RAFAEL CORREA DE CARVALHO	084.903.597-09	FISCAL
19º BPM	1º TEN PM	42.469	EDMILSON RIBEIRO MACEDO	809.556.497-49	FISCAL
19º BPM	2º SGT PM	78.445	WANDERSON OLIVEIRA DA FONSECA	075.818.337-20	FISCAL
20º BPM	CAP PM	81.578	THIAGO DE OLIVEIRA RIBEIRO	11152395700	FISCAL
20º BPM	2º SGT	65.532	CARLOS EUGÊNIO B. JUNIOR	03250117706	FISCAL
20º BPM	2º SGT	71.807	SEBASTIÃO CLAIR GIOIA CORREA	07594377770	FISCAL
21º BPM	CAP	82.548	RAFAEL FIRMINO DE OLIVEIRA	112.004.457-08	FISCAL
21º BPM	1º TEM	47.642	MARCIO CIDADE DE SANTA ROSA	849.322.607-68	FISCAL
21º BPM	CB PM	87.569	DOUGLAS TADEU PREVOT DE OLIVEIRA	100.566.647-45	FISCAL
22º BPM	1º TEM	85.915	MARCOS AURÉLIO LOUREIRO CARDOZO JÚNIOR	125.115.517-05	FISCAL
22º BPM	2º SGT PM	77.754	FAGNER DA SILVA ROCHA	083.285.377-10	FISCAL
22º BPM	2º SGT	78.025	MAURO DE SOUZA GOMES JUNIOR	045.247.387-03	FISCAL
23º BPM	CAP PM	72.637	PABLO SOARES AGUILAR	053.851.327-64	FISCAL
23º BPM	1º TEN PM	96.323	SAMMY MORA GOUVÊA	150.664.857-67	FISCAL
23º BPM	CB PM	89.264	SORAYA DO NASCIMENTO FARIA	091.747.647-64	FISCAL
24º BPM	CAP PM	84.607	GEORG ZELENKA JUNIOR	096.350.567-02	FISCAL
24º BPM	SUBTEN PM	72.134	EUDIONES VIEIRA PEREIRA	017.889.397-86	FISCAL
24º BPM	CB PM	90.226	ROBERTA LOPES ARDISSON	110.487.267-62	FISCAL
25º BPM	CAP PM	73.812	WALLACE VAZ DE OLIVEIRA	041.157.007-26	FISCAL
25º BPM	SUBTEN PM	57.333	HENRI DE PAULA SOARES	011.521.027-02	FISCAL
25º BPM	SUBTEN PM	63.685	FABIO RIBEIRO DE CARVALHO	021.780.677-51	FISCAL
26º BPM	CAP PM	67.878	ANDRÉ LUIS DE OLIVEIRA	054.164.817-	FISCAL



			MILAGRE	90	
26º BPM	SUBTEN PM	68.172	AMÓS GONÇALVES DA SILVA FILHO	015.788.077-00	FISCAL
26º BPM	CB PM	87.194	SILVANO VITAL SILVA	055.530.647-08	FISCAL
27º BPM	1º SGT	57.929	CARLOS JOSE DA SILVA	011.351.917-60	FISCAL
27º BPM	1º SGT	58.439	MOISES DE ARAUJO CARVALHO	014.116.577-48	FISCAL
27º BPM	2º SGT	67.036	EDUARDO PEREIRA FULGÊNCIO	070.572.507-38	FISCAL
28º BPM	MAJ	58.407	ELDER DE ASSIS VIEIRA	02725056764	FISCAL
28º BPM	SUBTEN PM	76.089	REGINALDO DE OLIVEIRA LIMA	08293666790	FISCAL
28º BPM	3º SGT	84.142	EDIMILSON DA CRUZ CUNHA	08456549770	FISCAL
29º BPM	1º TEN PM	80.735	FABRICIA CARNEIRO SANTOS	040.696.456-58	FISCAL
29º BPM	SUBTEN PM	79.317	GREBSON JOSÉ CAMPOS DA SILVA	087.617.167-66	FISCAL
29º BPM	2º SGT PM	63.532	MARCOS DOUGLAS PRADO	073.710.797-95	FISCAL
30º BPM	MAJ PM	77.277	CESAR ROMERO LIMA FERREIRA	090.913.847-86	FISCAL
30º BPM	SUB TEN PM	61.948	MARCELO COELHO BELO	030.354.777-44	FISCAL
30º BPM	SUB TEN PM	75.348	SANDRO C. BESSA DE ARAÚJO	032.526.437-66	FISCAL
31º BPM	CAP PM	81.538	ALAN DE CARVALHO RAMOS	053.980.087-22	FISCAL
31º BPM	SUB TEN PM	54.916	PAULO RODOLFO PASCHOAL VENTURINI	024.017.577-83	FISCAL
31º BPM	2º SGT PM	62.719	MARCELO SCORZA	020.743.007-19	FISCAL
32º BPM	MAJ PM	77.362	HUDSON CEZAR REIS SALGADO	098.240.507-36	FISCAL
32º BPM	SUBTEN PM	54.937	EDIMILSON GONÇALVES PESSANHA	017.644.827-60	FISCAL
32º BPM	2º SGT PM	68.528	NEILTON FREITAS DA SILVA	075.254.207-93	FISCAL
34º BPM	MAJ PM	67.856	EDUARDO CONCEIÇÃO NNUNES	076.625.197-75	FISCAL
34º BPM	1º TEN PM	90.785	MONIQUE SOUZA FRANCISCO	122.906.817-17	FISCAL
34º BPM	2º SGT PM	63.270	LUIZ ANTONIO MEDEIROS	013.327.467-95	FISCAL
35º BPM	MAJ PM	77.319	EDUARDO DOLZANY PESSOA ALVARADO	091.891.237-78	FISCAL
35º BPM	2º TEN PM	52.119	JORGE LUIZ FARIA DE FREITAS	003.456.787-	FISCAL



				96	
35º BPM	SUBTEN PM	71.851	ALEXANDRE SILVA PEZENATO	029.061.617-48	FISCAL
36º BPM	1º TEN PM	90.783	NICOLAS CARVALHO DOS SANTOS	100.686.547-07	FISCAL
36º BPM	SUBTEN PM	56.530	CRISTIANO NUNES PEREIRA	017.476.317-44	FISCAL
36º BPM	2º SGT PM	75.451	ERICK BORGES MOUSSE	054.887.267-80	FISCAL
39º BPM	MAJ PM	67.786	REYNOLD PEREIRA CORREA	078.801.497-83	FISCAL
39º BPM	1º TEN PM	90.866	RONALD DE OLIVEIRA RODRIGUES FERNANDES	099.268.727-60	FISCAL
39º BPM	2º SGT PM	72.143	RENATO CASANOVA DA SILVA	075.562.007-01	FISCAL
41º BPM	CAP PM	80.974	FREDERICO FRANCO DE ALMEIDA NETO	108.707.607-26	FISCAL
41º BPM	SUBTEN PM	51.213	CARLOS ALBERTO DA SILVA	855.745.117-20	FISCAL
41º BPM	2º SGT PM	68.319	HERALDO DA SILVA LAUREANO	020.762.647-28	FISCAL
AJG	SUB TEN	75.994	EDMILSON MENDES DE ASSIS	037.382.887-08	FISCAL
AJG	1º SGT PM	59.903	DARCI DA SILVA JUNIOR	034.367.277-41	FISCAL
AJG	2º SGT PM	75.896	LUCIANO LOPES LOURENÇO	088.846.717-60	FISCAL
BOPE	CAP PM	85.908	ALEX DIAS DE MELO ESPÍNOLA	104.775.637-40	FISCAL
BOPE	1º TEN PM	46.911	RENATO DE SOUZA BARCELLOS	828.300.457-34	FISCAL
BOPE	2º SGT PM	80.743	SHEILA DE PAULA	467.039.857-15	FISCAL
BPCHQ	1º TEN PM	104.570	EDSON TRINDADE DOS SANTOS	115.872.067-06	FISCAL
BPCHQ	1º TEN PM	90.775	DIOGO NERY DE OLIVEIRA JUNIOR	118.748.827-54	FISCAL
BPCHQ	1º SGT PM	62.730	CLEBER FONSECA GOMES	033.702.547-94	FISCAL
BPRv	CAP PM	80.938	RODOLFO JORGE LEITÃO DE OLIVEIRA	107.204.247-98	FISCAL
BPRv	SUBTEN PM	46.934	ROLIAN DA SILVA COSTA	811.970.047-34	FISCAL
BPRv	3º SGT PM	81.407	WASHIGTON LUIS DA SILVA OLIVEIRA	036.298.607-02	FISCAL
CFAP	MAJ PM NUT	89.530	JANYNE TORQUETI BENAC DE MELO	033.666.027-83	FISCAL
CFAP	ASP OF	65.197	BENEDITO JOSÉ DOS SANTOS	036.056.787-	FISCAL



				85	
CFAP	CB PM	91.027	FABIANA MENEZES DE SOUZA	134.925.257-33	FISCAL
CFAP	CB PM	96.721	EZEQUIEL BRUNO ANDRADE	059.186.707-93	FISCAL
CFRPM	SUBTEN PM	58.572	FLÁVIO LOPOMO FREITAS	024.794.907-85	FISCAL
CFRPM	2º SGT PM	66.694	SANDRO RODRIGUES DA SILVA	016.490.627-45	FISCAL
CFRPM	2º SGT PM	78.636	GEFFERSON DOS SANTOS CHRISTINO	101.459.477-42	FISCAL
CPM I	MAJ PM	48.344	ELIAS BORGES DE OLIVEIRA	959.214.197-53	FISCAL
CPM I	2º SGT PM	70.167	ANDERSON DOS SANTOS MAURÍCIO	022.420.257-08	FISCAL
CPM I	CB PM	95.637	SILVIO BARBOSA DA SILVA JÚNIOR	118.057.977-19	FISCAL
CPM II	1º TEN PM	57.238	CLAUDIO MARQUES PEREIRA	021.430.507-47	FISCAL
CPM II	SUBTEN PM	66.033	ANA PAULA DELAMARE BARRETO	024.816.577-13	FISCAL
CPM II	2º SGT PM	64.561	ANACLETO JOSÉ GOMES	021.538417-20	FISCAL
CPM III	MAJ PM	67.886	SHEILA DA SILVA PEREIRA	078.707.467-54	FISCAL
CPM III	2º SGT PM	69.433	ROBERTO LINHARES DA SILVA	018.708.917-59	FISCAL
CPM III	2º SGT PM	69.746	JOSIMAR ALVES DOS SANTOS	075.141.207-42	FISCAL
DABST	MAJ PM	59.573	RENATO MARCELINO	030.606.637-85	FISCAL
DABST	1º TEN PM	55.718	ROBSON DO AMARAL MOREIRA	004.178.567-33	FISCAL
DABST	CB PM	88.687	ALESSANDRO DE MATOS MACHADO	105.063.457-85	FISCAL
HCPM	MAJ PM NUT	89540	JOSE AROLDI LIMA GONCALVES FILHO	090.692.277-11	FISCAL
HCPM	SUBTEN	56.678	MARCELO LUIZ SEVERINO PRIETSCH	032506137-8	FISCAL
HCPM	SUBTEN	60.452	SERGIO LUIZ ALVES DA SILVA	012781727-1	FISCAL
HCPM	CB PM	96.810	FABIO SOLERNO DE SOUZA	057725717-0	FISCAL
HPM/NIT	MAJ	77.327	JORGE BRAGANÇA QUINTANILHA JUNIOR	070.744.227-38	FISCAL
HPM/NIT	CAP PM NUT	89536	CAROLINE EUSTÁQUIO GONÇALVES DA SILVA	115.968.637-	
HPM/NIT	SUB TEM	66.048	FRANCILENE JESUS FIGUEIREDO DE SOUSA	073.002.057-63	FISCAL
HPM/NIT	SUB TEM	67.048	ALEKSANDRO BEZERRA	025.133.037-	FISCAL



				09	
PPM/CASC	CAP PM	72.695	ALEXANDRE DA SILVA MENDES	084241517-39	FISCAL
PPM/CASC	CB PM	95.280	ANDERSON LUIZ S. FREITAS	098831627-74	FISCAL
PPM/CASC	CB PM	90.313	GABRIELA BERNARDES SOUZA	118156007-13	FISCAL
RCECS	CAP PM	82.503	EMANUELLE TEIXEIRA DE OLIVEIRA FERREIRA	057.887.477-67	FISCAL
RCECS	CAP PM	54.195	JOÃO EVANGELISTA BONIFÁCIO	801.533.487-04	FISCAL
RCECS	CB PM	91.289	IGOR ALEXANDRI DOS ANJOS GARCIA	119.800.667-60	FISCAL
APM	2ºTEN PM	52.379	MIGUEL ANGELO M. MAIA	937.919.257-68	FISCAL
APM	SUBTEN	66.009	CLEIDE ROSA ROSA FREITAS	033.758.737-00	FISCAL
APM	CB PM	85.697	JORGE ALEXANDRE BRITO DA SILVA	088.406.947-55	FISCAL
OCPM	MAJ	63.398	PABLO CARVALHO DE SOUZA	054.422.027-70	FISCAL
OCPM	2º SGT	69.474	ROGÉRIO PEREIRA SANTOS	027.144.987-01	FISCAL
OCPM	3º SGT	84.339	JULIANA DA COSTA SILVA	098.190.357-67	FISCAL



**GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR
DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS**

ANEXO V

PEDIDO DE ORÇAMENTO – Especificação do objeto

Cliente: **Secretaria de Estado De Polícia Militar**

Endereço de entrega do material: _____ CEP: _____

ITEM	LOTE 01 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS	UND	QUANT.		
01	CONDIMENTOS / MOLHOS.PRODUTO: SAL REFINADO, APRESENTAÇÃO N/A, FORN: GRANEL - Cotação Kg (ID - 5261)	KG	90.951		
02	CONDIMENTOS / MOLHOS.PRODUTO: SAL REFINADO, APRESENTAÇÃO: PO, FORNECIMENTO: SACHE 1G (ID - 67035)	PTC 1000 UN	3.500		
03	MAIONESE,SABOR: N/A, FORMULAÇÃO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500 GRAMAS (ID - 57102)	UN	23.647		
04	LEGUMES,NOME: MILHO VERDE, CONSERVAÇÃO: EM CONSERVA, APRESENTAÇÃO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155884)	UN	9.147		
05	CONDIMENTOS / MOLHOS.PRODUTO: EXTRATO TOMATE TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: N/A,	UN	301.110		



	FORNECIMENTO: EMBALAGEM 340 g (ID - 59598)				
06	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO, APRES: LIQUIDO, FORN: GF 750ML (ID - 65007)	UN	62.962		
07	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO, APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: SACHE 8 ML (ID - 83249)	UN	140.400		
08	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: OREGANO, APRESENTACAO: FOLHAS PICADAS, FORNECIMENTO: SECAS, EMBALAGEM COM 1000G (ID - 59452)	UN	443		
09	AZEITONA,COR: VERDE, TIPO: PORTUGUESA, APRESENTACAO: SEM CAROCO, RECHEIO: N/A, MOLHO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155879)	UN	4.046		
10	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CHAMPIGNON, APRESENTACAO: CONSERVA, FORNECIMENTO: ACONDICIONADO EM VIDRO COM 500G (ID - 57077)	UN	4.668		
11	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CATCHUP,APRESENTACA O: N/A,FORNECIMENTO:EMB ALAGEM	UN	2.217		
12	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: MOLHO DE PIMENTA, APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: FRASCO DE 150 ML (ID - 154831)	UN	4.479		
13	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: SHOYO,APRESENTACA O: LIQUIDO,	UN	25.231		



	FORNECIMENTO: EMBALAGEM 900 ML (ID - 155921)				
14	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: CANELA, APRESENTAÇÃO: PÓ, FORNECIMENTO: N/A (ID - 5240)	KG	324		
15	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO : PAPRICA PICANTE, APRESENTAÇÃO: PO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 60 G (ID - 110008)	UN	3.173		
ITEM	LOTE 02 – ÓLEOS	UND	QUANT.		
16	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS, TIPO: SOJA, FORNECIMENTO: LATA 900ML (ID - 59224)	UN	196.951		
17	AZEITE OLIVA, TIPO: EXTRA VIRGEM, AROMA: OLEO OLIVA, PROCEDENCIA: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: VIDRO 500 ML (ID - 56662)	UN	71.294		
18	AZEITE OLIVA, TIPO: REFINADO, MESA, AROMA: OLEO OLIVA, PROCEDENCIA: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: SACHE 8ML (ID - 64905)	UN	140.400		
ITEM	LOTE 03 - CEREAIS BENEFICIADOS	UND	QUANT.		
19	ARROZ, TIPO: PARBOILIZADO, CLASSIFICAÇÃO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 5 KG (ID - 144101)	UN	102.183		
20	ARROZ, TIPO: AGULHINHA, CLASSIFICAÇÃO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 5 KG (ID - 144102)	UN	2.808		
21	FEIJÃO, TIPO: PRETO UBERABINHA, CLASSIF: TIPO 1, 1ª QUALIDADE, FORNE: PACOTE (ID - 7309)	KG	243.341		
22	LEGUMES, NOME: ERVILHA, CONSERVAÇÃO: EM	UN	374		



	CONSERVA, APRESENTAÇÃO: PADRÃO UNIFORME, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155885)				
23	BATATA FRITA, ASPECTO: PALHA, SABOR: NATURAL, FORNECIMENTO PACOTE 1KG (ID - 137250)	UN	41.382		
24	FEIJÃO, TIPO: FRADINHO, CLASSIFICAÇÃO: TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 55497)	KG	6.854		
25	GRÃOS, TIPO: LENTILHA TIPO 1, CASCA: NOVA, COBERTURA: N/A, TEMPERO: SEM TEMPERO, FORN: PACOTE (ID - 55516)	KG	887		
26	GRÃOS, TIPO: CANJICA MILHO BRANCO, CASCA: SEM CASCA, COBERTURA: N/A, TEMPERO: N/A, FORNECIMENTO: PACOTE COM 500G (ID - 57049)	UN	3.116		
ITEM	LOTE 04 - PRODUTOS PREPARADOS SOLÚVEIS	UND	QUANT.		
27	CHA, SABOR: ERVA CIDREIRA, FORNECIMENTO: CAIXA COM MÍNIMO 10 SACHES (ID - 3986)	UN	468		
28	CHA, SABOR: ERVA DOCE, FORNECIMENTO: CAIXA COM MÍNIMO 10 SACHES (ID - 3987)	UN	12.274		
29	CHA, SABOR: CAMOMILA, FORNECIMENTO: CAIXA COM MÍNIMO 10 SACHES (ID - 3984)	UN	12.069		
30	CHA, SABOR: ERVA MATE, FORNECIMENTO: CAIXA 200G (ID - 57224) OBS: FORNECIMENTO CAIXA 250G.	UN	112.211		
31	CAFÉ, TIPO: PO (TORRADO MOIDO), EMPACOTAMENTO: TRADICIONAL, PONTO TORRA: MÉDIO, GRAU MOAGEM (PREPARO): FINA-FILTRO, FORNECIMENTO: PACOTE	PCT	112.591		



	500 GRAMAS (ID - 152523)				
32	ACHOCOLATADO, CONSISTÊNCIA: PÓ, TIPO: SOLUVEL, FORNECIMENTO: N/A, ACUCAR: COM ACUCAR (ID – 56301)	KG	2.964		

Valor total da proposta por extenso: _____

Validade da Proposta: (prazo não inferior a 60 dias) (Analisar necessidade de definição de prazo inferior, conforme prática de mercado) _____/_____/_____
Prazo de entrega do material: (Prazo não superior a 30 dias) (Analisar necessidade de definição de prazo superior/inferior, conforme prática de mercado) _____/_____/_____

Dados para pagamento:

Banco: _____ Agência: _____ C/Corrente: _____

Carimbo Padronizado de CNPJ:

(Local e Data): _____, _____ de _____ de _____.

Assinatura do Responsável pela Empresa: _____

Observações: _____

Vendedor Responsável: _____

Telefone para Contato:(_____) _____



GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR
DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS
ANEXO VI

ORDEM DE FORNECIMENTO DE BENS

ORDEM DE FORNECIMENTO Nº:		PROCESSO Nº:	
SETOR SOLICITANTE:		ATA Nº:	
<u>ÓRGÃO EMISSOR:</u> SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR - SEPM		<u>FORNECEDOR:</u>	
<u>ENDERECO:</u> Rua Evaristo da Veiga, 78 – Centro – Rio de Janeiro/RJ		<u>C.N.P.J. DO FORNECEDOR</u>	
<u>CEP:</u> 20.031-040	<u>C.N.P.J.:</u> 32.690.668/0001-02	<u>ENDERECO FORNECEDOR:</u>	
<u>PRAZO DE ENTREGA:</u> 30 (trinta) dias, contados da data da assinatura do contrato		<u>BAIRRO:</u>	
<u>SETOR DE ENTREGA:</u> DAbst – Diretoria e Abastecimento		<u>CIDADE:</u>	<u>ESTADO: RJ</u>
<u>ENDERECO DE ENTREGA:</u> CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA		<u>TELEFONE:</u>	<u>Email:</u>
<u>TELEFONE:</u> 2717-6216	2717-6463	<u>DADOS BANCÁRIOS:</u> BANCO: AGÊNCIA: CONTA:	
<u>HORÁRIO DE ENTREGA:</u> 09:00 às 17:00 horas, de segunda a sexta-feira		<u>OBSERVAÇÕES:</u>	
Autorizamos o fornecimento dos materiais abaixo discriminados mediante condições constantes desta			



ORDEM DE FORNECIMENTO

ITEM	NÚMERO DE ESTOQUE	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREVISÃO DE CUSTO	
					UNITÁRIO (R\$)	GLOBAL (R\$)
01						
02						

OBSERVAÇÕES:

Todo material deverá ser entregue na conforme cronograma e locais previstos no Termo de Referência..

- O prazo de entrega do objeto desta licitação será conforme Termo de Referência, devendo os itens ser devidamente entregues no local descrito no item acima.
- Os produtos deverão ser entregue no local descrito no item acima mediante ordem de fornecimento confeccionada pela Diretoria de licitações e Projetos, conforme dispõe a Ata de registro de Preços, o contrato ou instrumento equivalente.
- O fornecimento de todos os materiais deverá ser feito rigorosamente de conformidade com a amostra, devidamente identificada pela comissão, a qual deverá ser desenvolvida quando da entrega do lote, para atestar a conformidade do material.
- Todos os itens deverão ser fornecidos em conformidade com o material descrito no Termo de Referência.
- Todos os produtos deverão ser fornecidos com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

TOTAL: R\$



ANEXO VII

MAPA DE RISCOS

FASE DE ANÁLISE

- (X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor
() Gestão do Contrato

RISCO 01			
PROBABILIDADE:	(<input checked="" type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input type="checkbox"/>) Alta
IMPACTO:	(<input type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input checked="" type="checkbox"/>) Alta
Id.	Dano		
1.	Licitação Deserta ou pouca probabilidade de negociação de valores acima do Termo de Referência.		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
1.	Elaborar pesquisas de preços com orçamentos que representem a realidade atual utilizando meios confiáveis.	DLP, através do Setor de Pesquisa de Mercado.	
Id	Ação de Contingência	Responsável	
1.	Com o valor já dentro da realidade de mercado, procede com publicação do pregão.	DLP, através do Setor de pregão.	

RISCO 02			
PROBABILIDADE:	(<input checked="" type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input type="checkbox"/>) Alta
IMPACTO:	(<input type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input checked="" type="checkbox"/>) Alta
Id.	Dano		
1.	Requisito/especificação da contratação que possam ser erroneamente interpretados pelos licitantes		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
1.	Elaborar o Termo de Referência de forma clara e concisa e solicitar a visita técnica para maior conhecimento a cerca do objeto pretendido	DLP, através do Setor de Termo de Referência	



Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Analisar o Termo de Referência a fim de identificar pontos que possam ser questionados, e ser for necessário encaminhar para alteração por parte do requisitante.	Equipe de planejamento

RISCO 03				
PROBABILIDADE:		(<input checked="" type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input type="checkbox"/>) Alta
IMPACTO:		(<input type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input checked="" type="checkbox"/>) Alta
Id.	Dano			
1.	Contratação interrompida por recursos jurídicos, cujo impacto se traduz no atraso no processo de aquisição.			
Id	Ação Preventiva	Responsável		
1.	Realizar reuniões com a Assessoria Jurídica do Gabinete do Comando Geral para avaliar a realização da contratação.	DLP, através da coordenação de contratos		
Id	Ação de Contingência	Responsável		
1.	Não há.	-		

RISCO 04				
PROBABILIDADE:		(<input checked="" type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input type="checkbox"/>) Alta
IMPACTO:		(<input type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input checked="" type="checkbox"/>) Alta
Id.	Dano			
1.	Ausência de licitantes ou de propostas comerciais válidas, culminando na perda do processo licitatório.			
Id	Ação Preventiva	Responsável		
1.	Especificar o objeto pretendido com informações necessárias e objetivas.	Unidade solicitante		
2.	Exigir habilitação que possibilite a participação do maior número de concorrentes, sem comprometer a qualidade pretendida.	DLP, através do setor de Termo de Referência		
3.	Ampla divulgação do edital.	DLP/Edital		
Id	Ação de Contingência	Responsável		
1.	Reavaliação do Termo de Referência e Republicação do Edital	DLP, através do setor de Edital e DGAL		



RISCO 05			
PROBABILIDADE:	(<input checked="" type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input type="checkbox"/>) Alta
IMPACTO:	(<input type="checkbox"/>) Baixa	(<input checked="" type="checkbox"/>) Média	(<input type="checkbox"/>) Alta
Id.	Dano		
1.	Estabelecer exigências contratuais as quais os licitantes não tenham condições de atender e que o Gestor e Fiscais não tenham condições de fiscalizar, resultando na elevação do custo contratual e não aderência aos termos do edital, ou seja, resultando em licitação deserta ou fracassada.		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
1.	Realizar reuniões com o Diretor Geral de Apoio Logístico e Diretor de Licitações e Projetos para avaliar as exigências contidas no Termo de Referência.	DLP	
2.	Revisar o Termo de Referência e especificar apenas exigências adequadas à realidade daSEPM.	DLP, coordenação de licitações/Setor Termo de Referência	
Id	Ação de Contingência	Responsável	
1.	Não há.	-	

RISCO 06			
PROBABILIDADE:	(<input checked="" type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input type="checkbox"/>) Alta
IMPACTO:	(<input type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input checked="" type="checkbox"/>) Alta
Id.	Dano		
1.	Designação de servidores para fiscalização do contrato em número insuficiente e sem a qualificação necessária, resultando em uma fiscalização ineficiente e imprecisa.		
Id	Ação Preventiva	Responsável	



1.	Designar para a equipe de fiscalização (técnica e administrativa) servidores com <i>expertise</i> no objeto da licitação e com disponibilidade para a realização de uma fiscalização efetiva	Comandantes, Chefes, Diretores das Unidades Administrativas contempladas com a aquisição do objeto
----	--	--

Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Não há.	–

RISCO 07

PROBABILIDADE:	() Baixa	() Média	(X) Alta
IMPACTO:	() Baixa	() Média	(X) Alta

Id.	Dano
1.	Dificuldade, pelos órgãos técnicos, de fornecer informações complexas, porém relevantes, ocasionando o atraso ou não finalização do processo de contratação.

Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Realizar reuniões com Representante Técnico da Unidade Solicitante e da DLP.	Unidade Solicitante e DLP

2.	Designar 01 servidor de cada seção envolvida para trabalhar exclusivamente na elaboração das informações técnicas necessárias à licitação.	DLP
----	--	-----

Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Não há.	–

RISCO 08

PROBABILIDADE:	() Baixa	() Média	(X) Alta
IMPACTO:	() Baixa	() Média	(X) Alta

Id.	Dano
1.	Morosidade do processo licitatório, podendo culminar em atrasos no processo para a aquisição do objeto em celebração de Termo de Ajuste de Contas.

Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Designar o protocolo de classificação do processo como “URGENTE”, garantindo assim uma tramitação célere pelos diversos setores envolvidos na instrução	DGAL



	processual. (DLP/Pesquisa de Mercado, Assessoria Jurídica do Gabinete Comando Geral, DF, DGAL, EMG)	
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Comprometimento das diversas Unidades Administrativas envolvidas no processo, no intuito de viabilizar tempestivamente a licitação.	DLP, Chefe do Setor de Pesquisa de Mercado, Assessor Jurídico daSEPM, DF, DGAL, Subchefe Adm. do EMG.

RISCO 09			
PROBABILIDADE:	() Baixa	() Média	(X) Alta
IMPACTO:	() Baixa	() Média	(X) Alta
Id.	Dano		
1.	Não aprovação, pelo Ordenador de Despesas, do Termo de Referência elaborado pela equipe de Planejamento da Contratação, podendo resultar no atraso na conclusão do Termo de Referência.		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
1.	Realização de reuniões de alinhamento entre a equipe de planejamento e o Ordenador de Despesas responsável pela subscrição do Termo de Referência em questão.	DGAL e Equipe de Planejamento	
Id	Ação de Contingência	Responsável	
1.	Não há.	-	

RISCO 10			
PROBABILIDADE:	() Baixa	() Média	(X) Alta
IMPACTO:	() Baixa	() Média	(X) Alta
Id.	Dano		
1.	Levantamento impreciso pela: UNIDADE SOLICITANTE. Tal fato pode culminar: em justificativa insuficiente das quantidades demandadas; no acréscimo ou redução do valor do contrato; e, conseqüentemente, em falha no planejamento da contratação em razão de dimensionamento e quantidades Super ou Subestimadas.		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
	Fazer levantamento de acordo com a	UNIDADE SOLICITANTE	



1.	realidade das Unidades demandantes do objeto.	
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Determinar aos setores técnicos competentes a elaboração de planilhas com elementos suficientes que subsidiem a equipe de planejamento com as informações necessárias à elaboração da justificativa à contratação.	DLP
2.	Celebração de Aditivo contratual para acréscimo ou redução quantitativa do objeto contratual, observados os limites legais.	DLP e DGAL

RISCO 10

PROBABILIDADE:

Baixa

Média

Alta

IMPACTO:

Baixa

Média

Alta

Id.	Dano	
1.	Documentação de habilitação técnica e econômico-financeira forjada ou inidônea.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Utilização do <i>Checklist</i> para verificação de conformidade das documentações de habilitação técnica e econômico-financeira das empresas licitantes.	DLP através da Comissão de Licitação/Pregoeiro
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Pregoeiro realiza diligências, e, caso constate a existência de irregularidades, submete à análise do Ordenador de Despesas para analisar a viabilidade de aplicação de penalidade.	Setor de Pregões da DLP

RISCO 11

PROBABILIDADE:

Baixa

Média

Alta



IMPACTO:		() Baixa	() Média	(X) Alta
Id.	Dano			
1.	Sobre preços nos orçamentos estimativos, podendo resultar em licitação com preços superiores aos praticados no mercado, e, conseqüentemente no não atendimento ao princípio da economicidade.			
Id	Ação Preventiva	Responsável		
1.	As estimativas de preços prévias às licitações devem estar baseadas em cesta de preços aceitáveis, tais como os oriundos de pesquisas diretas com fornecedores ou em seus catálogos, valores adjudicados em licitações de órgãos públicos, sistemas de compras (Comprasnet), avaliação de contratos recentes ou vigentes, compras e contratações realizadas por corporações privadas em condições idênticas ou semelhantes.	DLP através do Setor de Pesquisa de Mercado		
Id	Ação de Contingência	Responsável		
1.	Determinar a adequação da pesquisa de preços e, conforme o caso, do Termo de Referência.	DGAL		

RISCO 12				
PROBABILIDADE:		(X) Baixa	() Média	() Alta
IMPACTO:		() Baixa	() Média	(X) Alta
Id.	Dano			
1.	Risco de vencimento da proposta por sobrestamento, podendo ocasionar o atraso no atendimento da demanda e a recusa do licitante em manter a proposta.			
Id	Ação Preventiva	Responsável		
1.	Conferência e controle da vigência das propostas.	DL através do Setor de Pesquisa de Mercado		
2.	Reunião com o Ordenador de Despesas para cientificá-lo do risco e alinhar providências.	DLP		



Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Determinar a revalidação das propostas	DGAL

RISCO 13

PROBABILIDADE:

Baixa

Média

Alta

IMPACTO:

Baixa

Média

Alta

Id.	Dano	
1.	Falta de publicação dos atos necessários à validade do processo licitatório no Diário Oficial (D.O.) e em jornal de grande circulação, resultando em não atendimento ao princípio da publicidade.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Aplicação do Checklist pelo Órgão responsável.	DLP através do setor de Edital
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Pregoeiro emite a justificativa e providências cabíveis.	DLP, através do setor de Pregões

RISCO 14

PROBABILIDADE:

Baixa

Média

Alta

IMPACTO:

Baixa

Média

Alta

Id.	Dano	
1.	Ausência de garantia contratual, quando exigida nos termos do instrumento convocatório, culminando no não atendimento ao art. 56 da Lei 8.666/93, bem como, podendo resultar em prejuízos à Administração em caso de falência ou descumprimento contratual por parte da contratada.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Realizar a conferência e controle da conformidade do procedimento, após a assinatura do contrato.	DLP – DLP através da Coordenação Contratos; e DF/DOR



Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Notificar a Contratada requerendo providências acerca da garantia.	DLP através da Coordenação Contratos
2.	Em caso de não atendimento, após descumprimento reiterado, instaurar processo de aplicação de penalidade na forma do T.R/EDITAL.	DLP através da Coordenação Contratos/DGAL

RISCO 15

PROBABILIDADE:

Baixa

Média

Alta

IMPACTO:

Baixa

Média

Alta

Id.	Dano	
1.	Falta de manutenção das condições de habilitação para assinatura do contrato e aditivos, resultando no não atendimento ao art. 55, inciso XIII da Lei n.º 8.666/93.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Realizar a conferência e controle da conformidade das documentações obrigatórias, após a assinatura do contrato, utilizando-se para tanto de <i>Checklist</i> .	DLP através da Coordenação Contratos
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Notificar a Contratada para que possa regularizar sua documentação, e, concomitantemente, suspender, temporariamente, a assinatura do contrato e aditivos.	DLP através da Coordenação Contratos

RESPONSÁVEL (EIS)

Responsável (eis)



DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS

ANEXO II

RELAÇÃO DE ÓRGÃOS PARTICIPANTES

ORGÃO	ENDEREÇO
Não há órgãos participantes.	_____



DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS

ANEXO III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº _____/2020.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (GA), QUE FIRMAM O ESTADO DO RIO DE JANEIRO, pela SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR, E O(S) FORNECEDOR(ES) ABAIXO INDICADO(S)

O ESTADO DO RIO DE JANEIRO, pela SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR - SEPM, inscrita no CNPJ sob o nº 32.690.668/0001-02, com sede situada na Rua Evaristo da Veiga, nº 78, Centro, Rio de Janeiro - RJ, na qualidade e ora designado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, representado neste ato pelo Ordenador de Despesas CEL PM RG 53.548, ID FUNCIONAL 21518157 ALEXANDRE ASSUMPÇÃO SALVADOR, por delegação de competência conferida pela Resolução SEPM Nº 190 DE 30 DE SETEMBRO DE 2019, ora denominada AUTORIDADE COMPETENTE, e a empresa _____ situada na Rua _____, Bairro _____, Cidade _____ e inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada **FORNECEDOR**, representada neste ato por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliada na Rua _____, Cidade _____, lavram a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, na forma do disposto no processo administrativo Nº **SEI: 350192/001079/2020**, **Processo de Referência - E-35/192/156/2020** que se regerá pelas normas da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 do Decretos Estadual nº 46.751, de 2019, da Lei Estadual n.º 287, de 4 de dezembro de 1979, do Decreto Estadual n.º 3.149, de 28 de abril de 1980, e respectivas alterações, do instrumento convocatório, aplicando-se a este instrumento suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:



CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios (GA), conforme as especificações contidas no Edital de Pregão; Termo de Referência – Anexo I do Edital e o Formulário de Proposta de Preços – Anexo VI do Edital, assim como as informações reunidas no Anexo I – Consolidação das Informações desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEGUNDA: DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Esta Ata de Registro de Preços é documento vinculativo, de caráter obrigacional, com efeito de compromisso de fornecimento, para futura contratação, nos termos definidos no Anexo I – Termo de Referência.

Parágrafo primeiro: A contratação com o fornecedor registrado não é obrigatória e será realizada de acordo com a necessidade do **ÓRGÃO GERENCIADOR** e dos **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** e de acordo com o quantitativo indicado na cláusula quarta.

Parágrafo segundo: a lavratura desta Ata de Registro de Preços não obriga a contratação dos itens registrados, facultando-se a realização de licitação específica para o objeto da contratação, sendo assegurada preferência ao FORNECEDOR registrado em igualdade de condições, assim como ao FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA, na forma da cláusula décima sétima.

Parágrafo terceiro: a Ata de Registro de Preços, com a indicação do preço registrado e dos fornecedores, será divulgada no Portal de Compras do Estado e na página eletrônica do órgão gerenciador da Ata e ficará disponibilizada durante a sua vigência.

CLÁUSULA TERCEIRA: DO ÓRGÃO GERENCIADOR, DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES e DOS ÓRGÃOS ADERENTES

O **ÓRGÃO GERENCIADOR** desta Ata de Registro de Preços é a Secretaria de Estado de Polícia Militar - SEPM. (Não há órgãos participantes).

Parágrafo primeiro: São **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** os Órgãos e Entidades da **Administração Pública direta, autárquica e fundacional**.

Parágrafo segundo: A ata de registro de preços poderá ser aderida por qualquer órgão ou entidade do Estado, que não tenha participado do certame licitatório, ora denominados **ÓRGÃOS ADERENTES**.

Parágrafo terceiro: Podem também ser considerados **ÓRGÃOS ADERENTES** os órgãos ou entidades municipais, distritais, de outros estados e federais, resguardadas as disposições de cada ente, desde que atendidas as condições da cláusula vigésima.

CLÁUSULA QUARTA: DO QUANTITATIVO

São as seguintes as quantidades estimadas para a contratação, conforme descrição no Termo de Referência – Anexo I do Edital e reunidas no Anexo I – Consolidação das Informações desta Ata de Registro de Preços



a) previsão de aquisição pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e pelos **ÓRGÃOS PARTICIPANTES**: De acordo com o anexo I do Edital. (Não há órgãos participantes).

b) previsão de aquisição pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** (Não Participantes): O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem, § 4º art. 26 Decreto Estadual nº 46.751/2019.

Parágrafo primeiro: as quantidades dos itens indicadas nas alíneas a e b, do *caput* desta cláusula, são meramente estimativas e não implicam em obrigatoriedade de contratação pelo Órgão Gerenciador e pelos Órgãos Participantes durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

Parágrafo segundo: o quantitativo decorrente da contratação pelos **ÓRGÃOS ADERENTES** não ultrapassará, na totalidade, ao dobro de cada item da ata de registro de preços e nem poderá exceder, por **ÓRGÃO ADERENTE**, a cinquenta por cento do quantitativo De cada item desta licitação, registrados na Ata de Registro de Preços para o **ÓRGÃO GERENCIADOR** e **ÓRGÃOS PARTICIPANTES**.

Parágrafo terceiro: é vedada a realização de acréscimos nos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º, do art. 65, da Lei nº 8.666, de 1993.

Parágrafo quarto: As quantidades previstas na Ata de Registro de Preços para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas, pelo órgão gerenciado, entre os órgãos e entidades participantes do procedimento licitatório para registro de preços, mediante solicitação acompanhada de estudos técnicos e justificativa da necessidade.

Parágrafo quinto: Caberá ao órgão gerenciador autorizar o remanejamento, com a transferência dos quantitativos entre os órgãos e entidades participantes, desde que haja anuência daquele que vira sofrer a redução dos quantitativos informados.

CLÁUSULA QUINTA: DOS LOCAIS DE ENTREGA

Os locais de entrega dos bens objeto do registro de preços estão listados no Anexo IV do Edital.

CLÁUSULA SEXTA: DO PRAZO DE ENTREGA

A entrega dos bens deverão ser entregues nos locais abaixo, no período compreendido entre 06 e 18 horas, exceto nos feriados do Município do Rio de Janeiro, do Estado do Rio de Janeiro e Nacionais, observadas as datas estabelecidas pela DAbst/GA nos cronogramas de fornecimento de gêneros alimentícios. Os pedidos extras e cancelamentos serão informados



através do e-mail ga_dabst@pmerj.rj.gov.br, conforme mencionado no Termo de Referência Anexo I.

LOCAL DE ENTREGA: Locais de entrega de gêneros alimentícios na SEPM.

OPM	Endereço	Bairro	DDD	Telefone	Telefone
3º BPM	Rua Lucídio Lago, nº 181	Méier	21	3399-6603	2332-2313
4º BPM	Rua Francisco Eugênio, s/nº	São Cristóvão	21	2334-1880	2334-1873
5º BPM	Praça Cel. Assunção, s/nº	Saúde	21	2332-5638	2332-5633
6º BPM	Rua Barão de mesquita, n.º 625	Andaraí	21	2332-1750	2332-1759
7º BPM	Rua Alfredo Becker, n.º 367	Alcântara	21	2701-7400	2701-3665
8º BPM	R. TenCelCardoso,s/nº	Campos de Goytacazes	21	2731-9000	2724-1244
9º BPM	Rua Tacaratu, nº 94	Rocha Miranda	21	2332-1106	2332-1101
10º BPM	Rod.Lúcia Meira, Km 47	Barra do Pirai	24	2445-4246	2445-4302
11º BPM	Praça da Bandeira, s/nº	Nova Friburgo	24	2533-0078	2533-0975
12º BPM	Av. Janssem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430
14º BPM	Estrada Guandu do Sena, nº 1954	Bangu	21	2333-4871	2333-4862
15º BPM	Rua Pedro Corrêa, nº 273,	Centenário/Caxias	21	3777-7100	3777-6688
16º BPM	Rua Paranapanema, nº 769	Olaria	21	2334-7464	2332-7459
17º BPM	Estrada Rio Jequiá, nº 518	Ilha do Governador	21	2334-6336	2334-6333
18º BPM	Estrada Pau de Ferro, nº 435	Jacarepaguá	21	2332-2597	2332-2587
19º BPM	Figueiredo Magalhães, nº 550	Copacabana	21	3399-7473	2332-7942
20º BPM	Tenente Aldir, nº 345	Mesquita	21	3765-3647	3765-6663
21º BPM	Av. Automóvel Clube, s/nº	Vilar dos Teles/SJM	21	3765-3647	3755-2322
22º BPM	Av. Tancredo Neves, s/nº	Linha Vermelha	21	2334-7811	2334-7823
23º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Leblon	21	2334-6720	2334-6725
24º BPM	Rua Tenente Jerônimo, s/nº	Queimados	21	2779-9934	2779-9485
25º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Cabo Frio	22	2649-8163	2649-8073
26º BPM	Rua Domingos Silvério, s/nº	Quitandinha	24	3715-3104	2291-4861
27º BPM	Rua Guarantã, s/nº	Sta Cruz	21	2333-7258	2333-7271
28º BPM	Av. NS do Amparo, s/nº	Volta Redonda	24	3339-2300	3339-2324
29º BPM	BR 356 Km 04	Itaperuna	22	3822-8409	3822-8799
30º BPM	Rua Guandu, nº 680	Pimenteiras, Teresópolis	21	2641-4378	2641-4991
31º BPM	AvSen Rui Carneiro, s/nº, Km 18,5	Recreio	21	2442-3633	2332-7449



32º BPM	Estrada do Imbuuro, n.º s/n	Barras de Macaé	22	2791-5716	2791-5997
34º BPM	Praça Getúlio Vargas, nº 71	Magé	21	3399-2885	3399-2875
35º BPM	Ver. Hermínio de Moraes, nº 280	Itaboraí	21	2332-8086	3639-5858
36º BPM	RJ116 c/ RJ186	Santo Antônio de Pádua	22	3853-3034	3853-3224
39º BPM	Joaquim da Costa Lima, s/nº	B. Roxo – R	21	3771-4741	3771-2572
41º BPM	Av. Pastor Martin Luther King Jr, nº 8848	Ceasa/Colégio	21	2333-8413	2333-8424
1ª CIPM	Rua Cardoso Junior, nº479	Laranjeira	21	2334-4111	2299-5189
Aj Geral	Rua Evaristo da Veiga, nº 78	Centro	21	3399-2095	3399-2087
APM D.JOÃO VI	Av Marechal Fontenelle, 2906	Sulacap	21	2333-5970	2333-5986
BOPE	Rua Campo Belo, s/nº	Laranjeiras	21	2334-3988	2334-3986
BPChq	Salvador de Sá, nº 02	Estácio	21	3399-2440	2332-8490
BPRv	Rua Mackenzie, s/nº	Fonseca/Niterói	21	3601.6961	3601.6955
CFAP	Av Marechal Fontenelle, nº 2906	Sulacap	21	2333-6029	2333-6027
RPMONT	Av. dos Estados, s/nº	Campo Grande	21	2333-6755	2333-6773
CFR	Rua Paranhos nº 820	Olaria	21	2334-7894	2334-7493
CPM I	Alameda São Boaventura nº 1.134	Niterói	21	2719-2186	2719-2370
CPM II	Rua Rodrigues Campelo, 33	Campo Grande	21	-	-
CPM III	Rua Piracicaba, Jardim Gramacho	Duque de Caxias	21	-	-
DABST	Av. Feliciano Sodré nº 190/	Niterói	21	2717-6216	2717-6463
PPM-CASCADURA	Av. Dom Hélder Câmara, nº 10.199	Cascadura	21	2332-4253	2333-9519
HCPM	Av. Estácio de Sá nº 20	Estácio	21	2333-7649	2333-7600
HPM-NIT	Rua Martins Torres nº 245	Niterói	21	2715-4431	2715-4387
12ºBPM CRECHE	Av. Janssem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430

QUESITOS LOGÍSTICOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

Em caso de feriado, a entrega deverá ocorrer impreterivelmente no próximo dia útil.
A fim de facilitar a visualização, segue tabela de previsão de entregas:



Periodicidade de entrega dos gêneros alimentícios.

<i>Lote</i>	<i>Gêneros</i>	<i>Periodicidade de entrega</i>
Lote 1	Condimentos	1 vez no mês
Lote 2	Óleos e azeites	1 vez no mês
Lote 3	Cereais	1 vez no mês
Lote 4	Produtos preparados solúveis	1 vez no mês

QUESITOS SANITÁRIOS:

Outro ponto de suma importância são exigências sanitárias referentes aos gêneros alimentícios. Deverão ser observadas as premissas descritas na RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, e da Resolução SMG “N” nº 693 de 17 de agosto de 2004, que dispõe sobre o licenciamento de Estabelecimentos de Interesse para a Saúde, no âmbito da Vigilância Sanitária Municipal, e dá outras providências.

Além das supracitadas legislações, deve-se cumprir as exigências relacionadas ao transporte de alimentos, conforme orienta a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 e a Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002.

Em relação aos produtos não perecíveis, estes deverão ser transportados em veículo fechado, com bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim. Devem ser transportados em caixas plásticas vazadas e apoiados em estrados ou paletes.

Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

Quanto aos prazos de validade dos produtos, vale ressaltar que se trata do intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante. Nesse sentido, a determinação do prazo de validade de cada produto será baseada na deterioração dos alimentos. Os produtos a serem entregues deverão possuir as seguintes datas de validade:



Prazo de validade de gêneros alimentícios.

<i>Lote</i>	<i>Gêneros</i>	<i>Validade mínima</i>
Lote 1	Condimentos	90 dias
Lote 2	Óleos e azeites	90 dias
Lote 3	Cereais	90 dias
Lote 4	Produtos preparados solúveis	90 dias

Todos os custos referentes à entrega como impostos, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que ocorram, serão de responsabilidade da empresa contratada.

A empresa deverá encarregar-se pela descarga do material no local citado.

A pretensa aquisição deverá ser entregue acondicionada em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, devendo estar acondicionados e embalados conforme praxedo fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação e fabricante.

Executado o contrato, o seu objeto será recebido na forma prevista no art. 74 da lei nº 8.666/93.

A contratada declara, antecipadamente, aceitar as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem necessários aos desempenhos de suas atividades.

A instituição e a atuação de fiscalização não excluem ou atenua a responsabilidade da contratada, nem a exime de manter fiscalização própria.

CLÁUSULA SÉTIMA: DO PREÇO

O preço unitário de cada item registrado é o constante da proposta vencedora da licitação, cujos valores estão reunidos no Anexo I – Consolidação das Informações desta Ata de Registro de Preços.

Parágrafo primeiro: O preço unitário de cada item engloba todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais, financeiras, frete, transporte e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação, salvo expressa previsão legal. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

Parágrafo segundo: O objeto da aquisição deverá estar coberto por garantia total sobre quaisquer defeitos de fabricação.



Parágrafo terceiro: Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou materiais registrados, cabendo ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do *caput* do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

Parágrafo quarto: Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

Parágrafo quinto: A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

Parágrafo sexto: Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o FORNECEDOR, mediante requerimento devidamente fundamentado, não puder cumprir o compromisso, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** poderá:

a) liberar o FORNECEDOR do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada à veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

b) convocar os **FORNECEDORES DO CADASTRO DE RESERVA**, mencionados na cláusula décima sétima, para assegurar igual oportunidade de negociação.

Parágrafo sétimo: Não havendo êxito nas negociações, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** deverá proceder à revogação, parcial ou integral, da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA OITAVA: DO PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O prazo de validade da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados a partir de dd/mm/aaa, desde que posterior à data de publicação do extrato deste instrumento no D.O., valendo a data de publicação do extrato como termo inicial de vigência, caso posterior à data convencionada nesta cláusula.

CLÁUSULA NONA: RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Os recursos necessários para as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços correrão por conta da Natureza da Despesa e do Programa de Trabalho próprios do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** e **ÓRGÃOS ADERENTES**.

CLÁUSULA DÉCIMA: CONTRATAÇÃO PELO ÓRGÃO GERENCIADOR E PELOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES



Compete ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** e aos **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** promover as ações necessárias para as suas próprias contratações, durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

Parágrafo primeiro: a contratação realizada pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e pelos **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** será formalizada por intermédio de instrumento contratual (Anexo X do Edital – Minuta de Contrato), emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

Parágrafo segundo: o **ÓRGÃO GERENCIADOR** e os **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** deverão verificar a manutenção das condições de habilitação do fornecedor e proceder à consulta ao Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA e ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência da Controladoria Geral da União, para constatar a inexistência de penalidade cujo efeito ainda vigore.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

Executado o contrato, o seu objeto será recebido na forma prevista no art. 73 da Lei n.º 8.666/93, dispensado o recebimento provisório nas hipóteses previstas no art. 74 da mesma lei.

Parágrafo primeiro: as condições de fornecimento devem ser executadas fielmente, de acordo com os termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência – Anexo I do edital e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial do objeto contratual.

Parágrafo segundo: a execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representante(s) do **CONTRATANTE** especialmente designado(s) pelo órgão contratante conforme ato de nomeação.

Parágrafo terceiro: o objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem as relativas ao do pagamento, na seguinte forma:

- a) provisoriamente, após parecer circunstanciado, que deverá ser elaborado pelos representantes mencionados no parágrafo primeiro, no prazo de 72 (setenta e duas) horas após a entrega do bem/produto;
- b) definitivamente, mediante verificação da qualidade e quantidade do material, após decorrido o prazo de 48 (Quarenta e Oito) horas, para observação e vistoria que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

Parágrafo quarto: o recebimento provisório ou definitivo do objeto do Contrato não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela sua perfeita execução do Contrato.

Parágrafo quinto: Salvo se houver exigência a ser cumprida pelo adjudicatário, o processamento da aceitação provisória ou definitiva deverá ficar concluído no prazo de 30



(trinta) dias úteis, contados da entrada do respectivo requerimento no protocolo do órgão contratante, na forma do disposto no parágrafo 3º. do art. 77 do Decreto nº 3.149/1980.

Parágrafo sexto: os bens ou os materiais cujos padrões de qualidade e desempenho estejam em desacordo com a especificação do edital e do Termo de Referência – Anexo I do Edital serão recusados pelo responsável pela execução e fiscalização do contrato, que anotará em registro próprio as ocorrências e determinará o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 5 (cinco) dias, para ratificação.

Parágrafo sétimo: o fornecedor declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

Parágrafo oitavo: a instituição e a atuação da fiscalização não exclui ou atenua a responsabilidade do fornecedor, nem o exime de manter fiscalização própria.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão realizados pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR, ÓRGÃOS PARTICIPANTES e ÓRGÃOS ADERENTES**, de acordo com as contratações realizadas por cada um deles, que considere a quantidade e valor dos itens adquiridos.

Parágrafo primeiro: o pagamento será realizado à vista, conforme Termo de Referência.

Parágrafo segundo: os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente da instituição financeira contratada pelo Estado cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

Parágrafo terceiro: no caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

Parágrafo quarto: o prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

Parágrafo quinto: considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

Parágrafo sexto: caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do contratado, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.



Parágrafo sétimo: os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à Contratada, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IGPM/FGV, e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste Edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.

Parágrafo oitavo: o contratado deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS 42, de 3 de julho de 2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS 85, de 9 de julho de 2010, e caso seu estabelecimento estiver localizado no Estado do Rio de Janeiro deverá observar a forma prescrita no § 1º, alíneas a, b, c e d, do art. 2º da Resolução SER 047/2003.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR, ÓRGÃOS PARTICIPANTES E ÓRGÃOS ADERENTES NA QUALIDADE DE CONTRATANTES

Constituem obrigações do **ÓRGÃO GERENCIADOR, ÓRGÃOS PARTICIPANTES e ÓRGÃOS ADERENTES, na qualidade de Contratantes:**

- a) efetuar os pagamentos devidos ao Fornecedor, de acordo com as condições estabelecidas no Edital de Pregão; Termo de Referência – Anexo I do Edital; Formulário de Proposta de Preços – Anexo VI do Edital e Anexo I – Consolidação das Informações desta Ata de Registro de Preços.
- b) entregar ao Fornecedor documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do presente contrato;
- c) exercer a fiscalização da execução do objeto;
- d) receber provisória e definitivamente o objeto, nas formas definidas no edital e no contrato, se houver.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO ÓRGÃO GERENCIADOR

Constituem obrigações do **ÓRGÃO GERENCIADOR:**

- a) gerenciar a ata de registro de preços;
- b) realizar ampla pesquisa de preços semestralmente para aferir a compatibilidades de preços registrados com os com os efetivamente praticados;
- c) conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;
- d) publicar no Portal de Compras do Poder Executivo, do Estado do Rio de Janeiro, os preços registrados e suas atualizações, para fins de orientação dos **ÓRGÃOS ADERENTES**;
- e) gerir os pedidos de adesão dos órgãos e entidades não participantes da Ata de Registro de Preços e orientar os procedimentos dos **ÓRGÃOS ADERENTES**.



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR:

Constituem obrigações do Fornecedor:

- a) entregar os bens, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados, de acordo com as condições estabelecidas no Edital de Pregão; Termo de Referência – Anexo I do Edital; Formulário de Proposta de Preços – Anexo VI do Edital e Anexo I – Consolidação das Informações desta Ata de Registro de Preços.
- b) entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o **CONTRATANTE**, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;
- c) manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato;
- d) comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- e) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;
- f) indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à **CONTRATANTE** ou terceiros.

Parágrafo único: não será admitida justificativa de atraso no fornecimento dos produtos adquiridos que tenha como fundamento o não cumprimento da sua entrega pelos fornecedores do licitante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DA RESPONSABILIDADE

O Fornecedor é responsável por danos causados ao órgão contratante ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DO CADASTRO DE RESERVA

Fazem parte do Cadastro de Reserva os fornecedores que aceitaram reduzir, na licitação, seus preços ao valor da proposta mais bem classificado, para a formação do Cadastro de Reserva, conforme informações reunidas no Anexo II – Cadastro de Reserva.

Parágrafo primeiro: estão registrados na ata de registro de preços, após o registro dos preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva, ora designado **FORNECEDOR**, os preços e quantitativos dos que tiverem aceitado cotar o objeto em valor igual aquele, ora designado **FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA**, segundo os critérios do edital.



Parágrafo segundo: a ordem de classificação dos registrados na ata deverá ser respeitada para as contratações, cabendo ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** realizar os devidos registros na Ata de Registro de Preços, para a sua atualização.

Parágrafo terceiro: o Cadastro de Reserva poderá ser empregado no caso de exclusão do **FORNECEDOR** na Ata de Registro de Preços, nas seguintes ocorrências:

- a) cancelamento do registro do FORNECEDOR, quando este descumprir as condições da ata de registro de preços; não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável; não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002;
- b) cancelamento do registro de preços, por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado, causado por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a) forem descumpridas as condições da ata de registro de preços;
- b) não for retirada a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

Parágrafo único: o cancelamento do registro nas hipóteses previstas nas alíneas a, b e d do *caput* será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla e prévia defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS:

O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado:

- a) por razão de interesse público; ou
- b) a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO ADERENTE



ÓRGÃO ADERENTE poderá, mediante prévia anuência do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, aderir à Ata de Registro de Preços, desde que realizado estudo que demonstre a viabilidade e a economicidade.

Parágrafo primeiro: **ÓRGÃO ADERENTE** municipal, distrital, de outros estados e federal poderá aderir a esta Ata de Registro de Preços, desde que previamente autorizada pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** e após transcorrido metade do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços e realizada a primeira contratação por **ÓRGÃO PARTICIPANTE**.

Parágrafo segundo: o fornecedor beneficiário não está obrigado a aceitar o fornecimento decorrente da adesão pelo **ÓRGÃO ADERENTE**.

Parágrafo terceiro: desde que o fornecimento objeto da adesão não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o **ÓRGÃO GERENCIADOR** e **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** o fornecedor poderá contratar com o **ÓRGÃO ADERENTE**.

Parágrafo quarto: após a autorização do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, o **ÓRGÃO ADERENTE** deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata, devendo cumprir as atribuições inerentes aos **ÓRGÃOS PARTICIPANTES** e demais orientações do **ÓRGÃO GERENCIADOR**.

Parágrafo quinto: O **ÓRGÃO ADERENTE** deverá verificar a manutenção das condições de habilitação do fornecedor e proceder à consulta ao Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA, se for órgão ou entidade do Estado do Rio de Janeiro, e ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, do Portal Transparência da Controladoria Geral da União, para constatar a inexistência de penalidade cujo efeito ainda vigore.

Parágrafo sexto: Compete ao **ÓRGÃO ADERENTE**:

- a) aceitar todas as condições fixadas na Ata de Registro de Preços;
- b) realizar os pagamentos relativos às suas contratações;
- c) os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas;
- d) a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, devendo registrar no Cadastro de Fornecedores do Estado as penalidades aplicadas ou informá-las ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** quando se tratar dos órgãos ou entidades que não pertençam ao Estado do Rio de Janeiro.

Parágrafo sétimo: O **ÓRGÃO GERENCIADOR** deverá zelar para que o quantitativo total das contratações pelos **ÓRGÃO ADERENTES** observe o limite fixado no parágrafo segundo, da cláusula quarta.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES



O licitante que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará, sem prejuízo das demais cominações legais, sujeito as seguintes sanções:

a) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com a consequente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

b) multas previstas em edital e no contrato.

Parágrafo primeiro: As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins deste item são assim consideradas:

I – retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;

II – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

III – falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

IV – fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e

V – comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

Parágrafo segundo: Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

a) advertência;

b) multa administrativa;

c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro;

d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.



Parágrafo terceiro: A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

Parágrafo quarto: Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no parágrafo terceiro também deverão ser considerados para a sua fixação.

Parágrafo quinto: A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão contratante, podendo ser aplicado pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**, nesta qualidade, pelo **ÓRGÃO PARTICIPANTE** ou pelo **ÓRGÃO ADERENTE**, em relação às respectivas contratações.

Parágrafo sexto: Ressalvada a hipótese descrita no parágrafo quinto, cabe ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** aplicar as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório ou do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

Parágrafo sétimo: As sanções previstas na alínea b do *caput* e nas alíneas a e b, do parágrafo segundo serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

Parágrafo oitavo: As sanções previstas na alínea a do *caput* e na alínea c, do parágrafo segundo serão impostas pelo próprio Secretário de Estado ou pelo Ordenador de Despesa, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do próprio Secretário de Estado, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

Parágrafo nono: Tratando-se de **ÓRGÃO PARTICIPANTE** ou **ÓRGÃO ADERENTE** da Administração Indireta do Estado do Rio de Janeiro, as sanções previstas na alínea a do *caput* e na alínea c, do parágrafo segundo serão impostas pelo próprio Secretário de Estado ou pelo Ordenador de Despesa, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do próprio Secretário de Estado, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

Parágrafo décimo: A aplicação da sanção prevista na alínea d, do parágrafo segundo, é de competência exclusiva do Secretário de Estado do **ÓRGÃO PARTICIPANTE** ou **ÓRGÃO ADERENTE** contratante ou que a Entidade se encontra vinculada.

Parágrafo décimo primeiro: As multas administrativas, previstas na alínea b do *caput* e na alínea b, do parágrafo segundo:

- a) corresponderão ao valor de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
- b) poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;
- c) não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
- d) deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;
- e) nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;
- f) deverão observar sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o art. 87 do Decreto Estadual nº 3.149/80.



Parágrafo décimo segundo: A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, prevista na alínea c, do parágrafo segundo:

- a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;
- b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido;

Parágrafo décimo terceiro: A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do parágrafo segundo, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

Parágrafo décimo quarto: A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

Parágrafo décimo quinto: O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o CONTRATADO à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

Parágrafo décimo sexto: Se o valor das multas previstas na alínea b do *caput*, na alínea b, do parágrafo segundo e no parágrafo décimo quinto, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

Parágrafo décimo sétimo: A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

Parágrafo décimo oitavo: A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

Parágrafo décimo nono: Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

Parágrafo vigésimo: A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

Parágrafo vigésimo primeiro: A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a e b do *caput* e nas alíneas a, b e c, do parágrafo segundo, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do parágrafo segundo.



Parágrafo vigésimo segundo: Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

Parágrafo vigésimo terceiro: A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado pela Entidade, sem que haja justo motivo para tal, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas, de acordo com as peculiaridades do caso concreto.

Parágrafo vigésimo quarto: As penalidades previstas no *caput* e no parágrafo segundo também poderão ser aplicadas aos licitantes e ao adjudicatário.

Parágrafo vigésimo quinto: Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

- a) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);
- b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);
- c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);

Parágrafo vigésimo sexto: As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** no Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA.

Parágrafo vigésimo sétimo: Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para o Órgão Central de Logística (SUBLOG/SECCG), o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas na alínea a do *caput* e nas alíneas c e d do parágrafo segundo, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

Parágrafo vigésimo oitavo: A aplicação das sanções mencionadas no parágrafo vigésimo sétimo deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: DA GARANTIA

Exigir-se-á do fornecedor, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data da assinatura do contrato, uma garantia, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei nº 8.666/93, da ordem de 2% (dois) do valor do contrato, a ser restituída após sua execução satisfatória.

Parágrafo primeiro: a garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.



Parágrafo segundo: nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA: DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

O(s) fornecedor(es) registrado(s) deverá(o) manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços a compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições exigidas na licitação, inclusive as referentes à habilitação e às condições de participação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA: DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro Central da Comarca da Capital do Rio de Janeiro para dirimir qualquer litígio decorrente da presente Ata de Registro de Preços que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços, firmam as partes o presente instrumento em 3 (três) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Rio de Janeiro, de de 2020 .

ESTADO DO RIO DE JANEIRO (OU ENTIDADE)
ÓRGÃO GERENCIADOR
ORDENADOR DE DESPESA

FORNECEDOR
RESPRESENTANTE(S) LEGAL(IS)

FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA
RESPRESENTANTE(S) LEGAL(IS)

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA



Anexos:

Anexo I – Consolidação das Informações da Ata de Registro de Preços
Anexo II – Cadastro de Reserva



Anexo II – Cadastro de Reserva

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº ____/____

ÓRGÃO GERENCIADOR:

OBJETO:

FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA 1: empresa _____
situada na Rua _____, Bairro _____, Cidade _____ e inscrita no CNPJ/MF
sob o nº _____, daqui por diante denominada FORNECEDOR, representada neste ato
por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliada na Rua _____, Cidade
_____;

FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA 2: empresa _____
situada na Rua _____, Bairro _____, Cidade _____ e inscrita no CNPJ/MF
sob o nº _____, daqui por diante denominada FORNECEDOR, representada neste ato
por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliada na Rua _____, Cidade
_____;

FORNECEDOR DO CADASTRO DE RESERVA 3: empresa _____
situada na Rua _____, Bairro _____, Cidade _____ e inscrita no CNPJ/MF
sob o nº _____, daqui por diante denominada FORNECEDOR, representada neste ato
por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliada na Rua _____, Cidade
_____;

I

FORNECEDOR	ITEM



DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS

ANEXO IV LOCAIS DE ENTREGA DOS BENS

OPM	Endereço	Bairro	DDD	Telefone	Telefone
3º BPM	Rua Lucídio Lago, nº 181	Méier	21	3399-6603	2332-2313
4º BPM	Rua Francisco Eugênio, s/nº	São Cristóvão	21	2334-1880	2334-1873
5º BPM	Praça Cel. Assunção, s/nº	Saúde	21	2332-5638	2332-5633
6º BPM	Rua Barão de mesquita, n.º 625	Andaraí	21	2332-1750	2332-1759
7º BPM	Rua Alfredo Becker, n.º 367	Alcântara	21	2701-7400	2701-3665
8º BPM	R. Ten Cel Cardoso, s/nº	Campos de Goytacazes	21	2731-9000	2724-1244
9º BPM	Rua Tacaratu, nº 94	Rocha Miranda	21	2332-1106	2332-1101
10º BPM	Rod. Lúcia Meira, Km 47	Barra do Piraí	24	2445-4246	2445-4302
11º BPM	Praça da Bandeira, s/nº	Nova Friburgo	24	2533-0078	2533-0975
12º BPM	Av. Janssem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430
14º BPM	Estrada Guandu do Sena, nº 1954	Bangu	21	2333-4871	2333-4862
15º BPM	Rua Pedro Corrêa, nº 273,	Centenário/Caxias	21	3777-7100	3777-6688
16º BPM	Rua Paranapanema, nº 769	Olaria	21	2334-7464	2332-7459
17º BPM	Estrada Rio Jequiá, nº 518	Ilha do Governador	21	2334-6336	2334-6333
18º BPM	Estrada Pau de Ferro, nº 435	Jacarepaguá	21	2332-2597	2332-2587
19º BPM	Figueiredo Magalhães, nº 550	Copacabana	21	3399-7473	2332-7942
20º BPM	Tenente Aldir, nº 345	Mesquita	21	3765-3647	3765-6663
21º BPM	Av. Automóvel Clube, s/nº	Vilar dos Teles/SJM	21	3765-3647	3755-2322
22º BPM	Av. Tancredo Neves, s/nº	Linha Vermelha	21	2334-7811	2334-7823
23º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Leblon	21	2334-6720	2334-6725
24º BPM	Rua Tenente Jerônimo, s/nº	Queimados	21	2779-9934	2779-9485
25º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Cabo Frio	22	2649-8163	2649-8073
26º BPM	Rua Domingos Silvério, s/nº	Quitandinha	24	3715-3104	2291-4861
27º BPM	Rua Guarantã, s/nº	Sta Cruz	21	2333-7258	2333-7271
28º BPM	Av. NS do Amparo, s/nº	Volta Redonda	24	3339-2300	3339-2324
29º BPM	BR 356 Km 04	Itaperuna	22	3822-8409	3822-8799



30° BPM	Rua Guandu, nº 680	Pimenteiras, Teresópolis	21	2641-4378	2641-4991
31° BPM	Av Sen Rui Carneiro, s/nº, Km 18,5	Recreio	21	2442-3633	2332-7449
32° BPM	Estrada do Imbuuro, n.º s/n	Barras de Macaé	22	2791-5716	2791-5997
34° BPM	Praça Getúlio Vargas, nº 71	Magé	21	3399-2885	3399-2875
35° BPM	Ver. Hermínio de Moraes, nº 280	Itaboraí	21	2332-8086	3639-5858
36° BPM	RJ116 c/ RJ186	Santo Antônio de Pádua	22	3853-3034	3853-3224
39° BPM	Joaquim da Costa Lima, s/nº	B. Roxo – R	21	3771-4741	3771-2572
41° BPM	Av. Pastor Martin Luther King Jr, nº 8848	Ceasa/Colégio	21	2333-8413	2333-8424
1ª CIPM	Rua Cardoso Junior, nº479	Laranjeira	21	2334-4111	2299-5189
Aj Geral	Rua Evaristo da Veiga, nº 78	Centro	21	3399-2095	3399-2087
APM D.JOÃO VI	Av Marechal Fontenelle, 2906	Sulacap	21	2333-5970	2333-5986
BOPE	Rua Campo Belo, s/nº	Laranjeiras	21	2334-3988	2334-3986
BPChq	Salvador de Sá, nº 02	Estácio	21	3399-2440	2332-8490
BPRv	Rua Mackenzie, s/nº	Fonseca/Niterói	21	3601.6961	3601.6955
CFAP	Av Marechal Fontenelle, nº 2906	Sulacap	21	2333-6029	2333-6027
RPMONT	Av. dos Estados, s/nº	Campo Grande	21	2333-6755	2333-6773
CFR	Rua Paranhos nº 820	Olaria	21	2334-7894	2334-7493
CPM I	Alameda São Boaventura nº 1.134	Niterói	21	2719-2186	2719-2370
CPM II	Rua Rodrigues Campelo, 33	Campo Grande	21	-	-
CPM III	Rua Piracicaba, Jardim Gramacho	Duque de Caxias	21	-	-
DABST	Av. Feliciano Sodré nº 190/	Niterói	21	2717-6216	2717-6463
PPM- CASCAD URA	Av. Dom Hélder Câmara, nº 10.199	Cascadura	21	2332-4253	2333-9519
HCPM	Av. Estácio de Sá nº 20	Estácio	21	2333-7649	2333-7600
HPM- NIT	Rua Martins Torres nº 245	Niterói	21	2715-4431	2715-4387
12ºBPM CRECHE	Av. Janssem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430



DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA PARA ATENDIMENTO AO DECRETO ESTADUAL Nº 43.150, de 24.08.11 (EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

À Comissão de Pregão

a/c Sr. Pregoeiro

Ref. Pregão Eletrônico SRP nº 064/2020 - SEPM

_____(Entidade)_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo) _____, neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA**, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:


- a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou qualquer pessoa;
- c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido do ÓRGÃO LICITANTE antes da abertura oficial das propostas e;
- f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

ENTIDADE

nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is)



DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS
ANEXO VI
PROPOSTA DE PREÇOS

	<p>SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL</p> <p>PROPOSTA DETALHE</p>	<p>Licitação por <u>PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 064 /2020 -SEPM</u> A Realizar-se em <u>03/08/2020</u> Às <u>10:00</u> h Requisição nº <u>PAM SRP 0023-0024-0031-0032-/2020 de 26/12/2019.</u> Processo nº SEI: 350192/001079/2020 – Referência E-35/192/156/2020.</p>
<p>A firma ao lado mencionada propõe ao Estado do Rio de Janeiro, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente as condições estipuladas constante do EDITAL n.º <u>PE -064/2020- SEPM.</u></p>		<p>CARIMBO DA FIRMA</p>

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD	MARCA OFERECIDA	PREÇO COM ICMS (R\$)	PREÇO SEM ICMS (R\$)
					UNIT TOTAL	UNIT TOTAL

<p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>1.ª- A PROPOSTA DE PREÇOS deverá: - ser datilografada, sem emendas e rasuras; - conter os preços em algarismos e por extenso, por unidades, já incluídas as despesas de fretes, impostos federais e estaduais e descontos especiais - ser datada e assinada pelo gerente ou seu procurador.</p> <p>2.ª- O Proponente se obrigará, mediante devolução da PROPOSTA DE DETALHE, a cumprir os termos nela contidos.</p> <p>3.ª- As quatro primeiras vias da PROPOSTA DE PREÇOS deverão ser devolvidas a este ÓRGÃO, até a hora e data marcadas, em envelope fechado, com a indicação do seu número e data do encerramento.</p> <p>4.ª- A licitação mediante PREGÃO ELETRONICO poderá ser anulada no todo, ou em parte, de conformidade com a Legislação vigente.</p> <p>5.ª- A firma deverá emitir Nota Fiscal em favor da PMERJ, Endereço Rua Evaristo da Veiga, 78 CENTRO/RJ</p> <p>6.ª- No corpo da Nota Fiscal deverá constar o nº da Conta Corrente e o nº da Nota de Empenho para fins de pagamento.</p> <p>7.ª- As Empresas deverão apresentar Planilha de Custos por função, constando salários, encargos sociais, lucros, taxas de impostos, etc.</p>	<p>Prazo de Entrega: Conforme consta no Termo de Referência.</p> <p>Validade da Proposta: preços válidos por 90 (noventa) dias da entrega da proposta.</p> <p>Local de Entrega: Conforme Termo de Referência.</p> <p>Declaramos inteira submissão ao presente termo e legislação vigente.</p> <p>Em _____ / _____ / 2020.</p> <p>Firma Proponente</p>
--	---

<p>DATA: / / 2020</p> <p>_____</p> <p>Firma Proponente – Assinatura do Responsável</p>
--



DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS

**ANEXO VII
DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE**

Em Papel Timbrado do Licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ.

NOME DA CIDADE, XX DE XXXXX DE XXXX.

À Comissão de Pregão,

a/c Sr. Pregoeiro,

(Entidade) ____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, DECLARA, sob as penas da Lei, que não foram aplicadas as seguintes sanções, cujos efeitos ainda vigorem:

- a) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);
- b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);
- c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93).

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is) com firmas reconhecidas)

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)



DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS

ANEXO VIII

**DECLARAÇÃO PARA ATENDIMENTO AO INCISO V,
DO ART. 27 DA LEI Nº 8.666/93**

Em Papel Timbrado do Licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ.

NOME DA CIDADE, XX DE XXXXX DE XXXX.

À Comissão de Pregão,

a/c Sr. Pregoeiro,

Ref. Pregão Eletrônico SRP nº 064/2020 – SEPM

[IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE OU CONSÓRCIO], inscrita no CNPJ sob o nº XXX, sediada XXX, neste ato representada pelo seu representante legal, o (a) Sr.(a) XXX, inscrito (a) no CPF sob o nº XXX, portador (a) da cédula de identidade nº XXX, DECLARA, sob as penas da Lei, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, em conformidade com o previsto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal, que não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) menor (es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE LEGAL DO
LICITANTE/CONSÓRCIO NO ÂMBITO DA LICITAÇÃO)
CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com
CNPJ)



DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS

ANEXO IX

**DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO
PORTE, EMPRESÁRIO INDIVIDUAL E COOPERATIVAS ENQUADRADAS
NO ART. 34, DA LEI Nº 11.488, DE 2007**

Em Papel Timbrado do Licitante, dispensado em caso de carimbo com CNPJ.

NOME DA CIDADE, XX DE XXXXX DE XXXX.

À Comissão de Pregão,

a/c Sr. Pregoeiro,

Pregão Eletrônico SRP nº 064/2020 - SEPM

[IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE OU CONSÓRCIO], inscrita no CNPJ sob o nº XXX, sediada XXX, neste ato representada pelo seu representante legal, o (a) Sr.(a) XXX, inscrito (a) no CPF sob o nº XXX, portador (a) da cédula de identidade nº XXX, **DECLARA**, que é microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, cumprindo, assim, os requisitos legais para tal qualificação, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, e que não possui quaisquer dos impedimentos da referida norma, estando apta a exercer o direito de tratamento privilegiado na forma prevista pela legislação em vigor.

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE LEGAL DO
LICITANTE/CONSÓRCIO NO ÂMBITO DA LICITAÇÃO)
CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com
CNPJ)



DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS

ANEXO X

MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº ____/2020

CONTRATO DE COMPRA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (GA), QUE ENTRE SI FAZEM O ESTADO DO RIO DE JANEIRO, POR SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR - SEPM E A _____ .

O ESTADO DO RIO DE JANEIRO neste ato pela SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR - SEPM – CNPJ 32.690.668/0001-02, doravante denominado **CONTRATANTE**, representado neste ato pelo CEL PM RG 53.548, ID FUNCIONAL 21518157 ALEXANDRE ASSUMPTÃO SALVADOR, por delegação de competência conferida pela Resolução SEPM Nº 190 DE 30 DE SETEMBRO DE 2019 e a empresa _____, situada na Rua _____ nº ____, Bairro _____, Cidade _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por _____, cédula de identidade nº _____, domiciliado na Rua _____ nº ____, Cidade _____, resolvem celebrar o presente Contrato de COMPRA para aquisição de gêneros alimentícios (GA), com fundamento no processo administrativo Nº **SEI: 350192/001079/2020, Processo de Referência - E-35/192/156/2020**, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações, pela Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, pela Lei Estadual nº 287, de 04 de dezembro de 1.979, e pelos Decretos nºs 3.149, de 28 de abril de 1980, e 42.301, de 12 de fevereiro de 2010, do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:



CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO E DA FORMA DE FORNECIMENTO

O presente CONTRATO tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios (GA), na forma do Termo de Referência e do instrumento convocatório.

PARÁGRAFO ÚNICO - **A entrega dos bens** deverão ser entregues nos locais abaixo, no período compreendido entre 06 e 18 horas, exceto nos feriados do Município do Rio de Janeiro, do Estado do Rio de Janeiro e Nacionais, observadas as datas estabelecidas pela DAbst/GA nos cronogramas de fornecimento de gêneros alimentícios. Os pedidos extras e cancelamentos serão informados através do e-mail ga_dabst@pmerj.rj.gov.br, conforme mencionado no Termo de Referência Anexo I.

LOCAL DE ENTREGA: Locais de entrega de gêneros alimentícios na SEPM.

OPM	Endereço	Bairro	DDD	Telefone	Telefone
3º BPM	Rua Lucídio Lago, nº 181	Méier	21	3399-6603	2332-2313
4º BPM	Rua Francisco Eugênio, s/nº	São Cristóvão	21	2334-1880	2334-1873
5º BPM	Praça Cel. Assunção, s/nº	Saúde	21	2332-5638	2332-5633
6º BPM	Rua Barão de mesquita, n.º 625	Andaraí	21	2332-1750	2332-1759
7º BPM	Rua Alfredo Becker, n.º 367	Alcântara	21	2701-7400	2701-3665
8º BPM	R. Ten Cel Cardoso, s/nº	Campos de Goytacazes	21	2731-9000	2724-1244
9º BPM	Rua Tacaratu, nº 94	Rocha Miranda	21	2332-1106	2332-1101
10º BPM	Rod. Lúcia Meira, Km 47	Barra do Pirai	24	2445-4246	2445-4302
11º BPM	Praça da Bandeira, s/nº	Nova Friburgo	24	2533-0078	2533-0975
12º BPM	Av. Janssem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430
14º BPM	Estrada Guandu do Sena, nº 1954	Bangu	21	2333-4871	2333-4862
15º BPM	Rua Pedro Corrêa, nº 273,	Centenário/Caxias	21	3777-7100	3777-6688
16º BPM	Rua Paranapanema, nº 769	Olaria	21	2334-7464	2332-7459
17º BPM	Estrada Rio Jequiá, nº 518	Ilha do Governador	21	2334-6336	2334-6333
18º BPM	Estrada Pau de Ferro, nº 435	Jacarepaguá	21	2332-2597	2332-2587
19º BPM	Figueiredo Magalhães, nº 550	Copacabana	21	3399-7473	2332-7942
20º BPM	Tenente Aldir, nº 345	Mesquita	21	3765-3647	3765-6663
21º BPM	Av. Automóvel Clube, s/nº	Vilar dos Teles/SJM	21	3765-3647	3755-2322
22º BPM	Av. Tancredo Neves, s/nº	Linha Vermelha	21	2334-7811	2334-7823
23º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Leblon	21	2334-6720	2334-6725
24º BPM	Rua Tenente Jerônimo, s/nº	Queimados	21	2779-9934	2779-9485
25º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Cabo Frio	22	2649-8163	2649-8073
26º BPM	Rua Domingos Silvério, s/nº	Quitandinha	24	3715-3104	2291-4861



27° BPM	Rua Guarantã, s/n°	Sta Cruz	21	2333-7258	2333-7271
28° BPM	Av. NS do Amparo, s/n°	Volta Redonda	24	3339-2300	3339-2324
29° BPM	BR 356 Km 04	Itaperuna	22	3822-8409	3822-8799
30° BPM	Rua Guandu, n° 680	Pimenteiras, Teresópolis	21	2641-4378	2641-4991
31° BPM	Av Sen Rui Carneiro, s/n°, Km 18,5	Recreio	21	2442-3633	2332-7449
32° BPM	Estrada do Imbuuro, n.° s/n	Barras de Macaé	22	2791-5716	2791-5997
34° BPM	Praça Getúlio Vargas, n° 71	Magé	21	3399-2885	3399-2875
35° BPM	Ver. Hermínio de Moraes, n° 280	Itaboraí	21	2332-8086	3639-5858
36° BPM	RJ116 c/ RJ186	Santo Antônio de Pádua	22	3853-3034	3853-3224
39° BPM	Joaquim da Costa Lima, s/n°	B. Roxo – R	21	3771-4741	3771-2572
41° BPM	Av. Pastor Martin Luther King Jr, n° 8848	Ceasa/Colégio	21	2333-8413	2333-8424
1ª CIPM	Rua Cardoso Junior, n°479	Laranjeira	21	2334-4111	2299-5189
Aj Geral	Rua Evaristo da Veiga, n° 78	Centro	21	3399-2095	3399-2087
APM D.JOÃO VI	Av Marechal Fontenelle, 2906	Sulacap	21	2333-5970	2333-5986
BOPE	Rua Campo Belo, s/n°	Laranjeiras	21	2334-3988	2334-3986
BPChq	Salvador de Sá, n° 02	Estácio	21	3399-2440	2332-8490
BPRv	Rua Mackenzie, s/n°	Fonseca/Niterói	21	3601.6961	3601.6955
CFAP	Av Marechal Fontenelle, n° 2906	Sulacap	21	2333-6029	2333-6027
RPMONT	Av. dos Estados, s/n°	Campo Grande	21	2333-6755	2333-6773
CFR	Rua Paranhos n° 820	Olaria	21	2334-7894	2334-7493
CPM I	Alameda São Boaventura n° 1.134	Niterói	21	2719-2186	2719-2370
CPM II	Rua Rodrigues Campelo, 33	Campo Grande	21	-	-
CPM III	Rua Piracicaba, Jardim Gramacho	Duque de Caxias	21	-	-
DABST	Av. Feliciano Sodré n° 190/	Niterói	21	2717-6216	2717-6463
PPM-CASCADURA	Av. Dom Hélder Câmara, n° 10.199	Cascadura	21	2332-4253	2333-9519
HCPM	Av. Estácio de Sá n° 20	Estácio	21	2333-7649	2333-7600
HPM-NIT	Rua Martins Torres n° 245	Niterói	21	2715-4431	2715-4387
12°BPM CRECHE	Av. Janssem de Melo, s/n°	Niterói	21	2717-7445	2717-7430



QUESITOS LOGÍSTICOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

Em caso de feriado, a entrega deverá ocorrer impreterivelmente no próximo dia útil.
A fim de facilitar a visualização, segue tabela de previsão de entregas:

Periodicidade de entrega dos gêneros alimentícios.

Lote	Gêneros	Periodicidade de entrega
Lote 1	Condimentos	1 vez no mês
Lote 2	Óleos e azeites	1 vez no mês
Lote 3	Cereais	1 vez no mês
Lote 4	Produtos preparados solúveis	1 vez no mês

QUESITOS SANITÁRIOS:

Outro ponto de suma importância são exigências sanitárias referentes aos gêneros alimentícios. Deverão ser observadas as premissas descritas na RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, e da Resolução SMG “N” nº 693 de 17 de agosto de 2004, que dispõe sobre o licenciamento de Estabelecimentos de Interesse para a Saúde, no âmbito da Vigilância Sanitária Municipal, e dá outras providências.

Além das supracitadas legislações, deve-se cumprir as exigências relacionadas ao transporte de alimentos, conforme orienta a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 e a Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002.

Em relação aos produtos não perecíveis, estes deverão ser transportados em veículo fechado, com bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim. Devem ser transportados em caixas plásticas vazadas e apoiados em estrados ou paletes.

Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.



Quanto aos prazos de validade dos produtos, vale ressaltar que se trata do intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante. Nesse sentido, a determinação do prazo de validade de cada produto será baseada na deterioração dos alimentos. Os produtos a serem entregues deverão possuir as seguintes datas de validade:

Prazo de validade de gêneros alimentícios.

<i>Lote</i>	<i>Gêneros</i>	<i>Validade mínima</i>
Lote 1	Condimentos	90 dias
Lote 2	Óleos e azeites	90 dias
Lote 3	Cereais	90 dias
Lote 4	Produtos preparados solúveis	90 dias

Todos os custos referentes à entrega como impostos, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que ocorram, serão de responsabilidade da empresa contratada.

A empresa deverá encarregar-se pela descarga do material no local citado.

A pretensa aquisição deverá ser entregue acondicionada em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, devendo estar acondicionados e embalados conforme praxedo fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação e fabricante.

Executado o contrato, o seu objeto será recebido na forma prevista no art. 74 da lei nº 8.666/93.

A contratada declara, antecipadamente, aceitar as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem necessários aos desempenhos de suas atividades.

A instituição e a atuação de fiscalização não excluem ou atenua a responsabilidade da contratada, nem a exime de manter fiscalização própria.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO

O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir de dd/mm/aaaa, desde que posterior à data da publicação do extrato deste instrumento no D.O., valendo a data



de publicação do extrato com termo inicial de vigência, caso posterior à data convencionada nesta cláusula.

CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

- a) efetuar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, nas condições estabelecidas neste contrato;
- b) fornecer à **CONTRATADA** documentos, informações e demais elementos que possuir e pertinentes à execução do presente contrato;
- c) exercer a fiscalização do contrato;
- d) receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.
- e) E demais constantes no Termo de Referência.

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

- a) entregar os bens, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados no cronograma de execução do contrato;
- b) entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o **CONTRATANTE**, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;
- c) manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato;
- d) comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- e) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;
- f) indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à **CONTRATANTE** ou terceiros;
- g) manter programa de integridade, nos termos da disciplina conferida pela Lei Estadual n.º 7.753/17 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.



h) Caso ainda não tenha programa de integridade instituído, a contratada compromete-se a implantar o Programa de Integridade no Prazo de até 180 (cento e oitenta) dias corridos, a partir da data de celebração do presente contrato, na forma da Lei nº 7.753/17, de 17 de outubro de 2017.

i) E demais constantes do Termo de Referência.

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de 2020 assim classificados:

Natureza das Despesas:

Programa de Trabalho:

Nota de Empenho:

PARÁGRAFO ÚNICO – As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

CLÁUSULA SEXTA: VALOR DO CONTRATO:

Dá-se a este contrato valor total de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA SÉTIMA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado, fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, do cronograma de execução do contrato e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por comissão de fiscalização de contrato composta por 3 (três) membros do **CONTRATANTE**, especialmente designados pelo **Ordenador de Despesas**, conforme ato de nomeação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem as relativas ao do pagamento, na seguinte forma:

- a) provisoriamente, após parecer circunstanciado, que deverá ser elaborado (pelo(a) REPRESENTANTE ou COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO mencionado(a)) no parágrafo primeiro, no prazo de 72 (setenta e duas) horas após a entrega do bem/produto;



- b) definitivamente, mediante verificação da qualidade e quantidade do material, após decorrido o prazo 48 (Quarenta e Oito) horas, para observação e vistoria que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Salvo se houver exigência a ser cumprida pelo adjudicatário, o processamento da aceitação provisória ou definitiva deverá ficar concluído no prazo de 30 (trinta) dias úteis, contados da entrada do respectivo requerimento no protocolo da Diretoria de Abastecimento - DAbast – Av. Feliciano Sodré, nº 190 – Niterói - Rio de Janeiro - RJ, na forma do disposto no parágrafo 3º. do art. 77 do Decreto nº 3.149/1980.

PARÁGRAFO QUARTO – Os bens ou os materiais cujos padrões de qualidade e desempenho estejam em desacordo com a especificação do edital e do Termo de Referência deverão ser recusados pelo responsável pela execução e fiscalização do contrato, que anotará em registro próprio as ocorrências e determinará o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 5 (cinco) dias, para ratificação.

PARÁGRAFO QUINTO – A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

PARÁGRAFO SEXTO – A instituição e a atuação da fiscalização não exclui ou atenua a responsabilidade da CONTRATADA, nem a exime de manter fiscalização própria.

CLÁUSULA OITAVA: DA RESPONSABILIDADE

A **CONTRATADA** é responsável por danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

PARÁGRAFO ÚNICO – A **CONTRATADA** é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA NONA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O **CONTRATANTE** deverá pagar à **CONTRATADA** o valor total de R\$ _____ (_____), a ser realizado em ____ (____) parcelas, conforme cronograma de execução do contrato, no valor de R\$ _____ (_____) cada uma delas, sendo o



pagamento efetuado na conta corrente nº _____, agência _____, de titularidade da CONTRATADA, junto à instituição financeira contratada pelo Estado.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – No caso de a **CONTRATADA** estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado ou caso verificada pelo **CONTRATANTE** a impossibilidade de a **CONTRATADA**, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A **CONTRATADA** deverá encaminhar a nota fiscal para pagamento a DAbast, Av: Feliciano Sodré nº 190, Niterói, Rio de Janeiro, RJ, até 10 (dez) dias após a entrega de cada parcela.

PARÁGRAFO TERCEIRO – O pagamento será realizado no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

PARÁGRAFO QUARTO – Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelo (s) agente (s) competente (s).

PARÁGRAFO QUINTO – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da **CONTRATADA**, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva representação.

PARÁGRAFO SEXTO – Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à **CONTRATADA**, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IGPM/FGV, e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.

PARÁGRAFO SÉTIMO – O contratado deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS nº 42/2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS nº 85/2010, e caso seu estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá observar a forma prescrita nas alíneas *a, b, c, d e e*, do §1º, do art. 2º, da Resolução SEFAZ nº 971/2016.

CLÁUSULA DÉCIMA: DA GARANTIA

A **CONTRATADA** deverá apresentar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data da assinatura deste instrumento, comprovante de prestação de garantia da ordem de 2% (dois por cento) do valor do contrato, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, a ser restituída após sua execução satisfatória. A garantia deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;



b) multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;

c) prejuízos diretos causados à **CONTRATANTE** decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para que seja mantido o percentual de 2% (dois por cento) do valor do Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – O levantamento da garantia contratual por parte da **CONTRATADA**, respeitadas as disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nas hipóteses previstas no artigo 65, da Lei n.º 8.666/93, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do **CONTRATANTE**, pela inexecução total ou parcial do disposto na cláusula quarta ou das demais cláusulas e condições, nos termos dos artigos 77 e 80 da Lei n.º 8.666/93, sem que caiba à **CONTRATADA** direito a indenizações de qualquer espécie.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado à **CONTRATADA** o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação em Diário Oficial.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, o Estado poderá: a) reter, a título de compensação, os créditos devidos à contratada e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente; b) cobrar da contratada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado do objeto contratual não executado e; c) cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.



CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

O contratado que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará, sem prejuízo das demais cominações legais, sujeito as seguintes sanções:

- a) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com a conseqüente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
- b) multas previstas em edital e no contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins de aplicação das sanções mencionadas *no caput* são assim consideradas:

I – retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;

II – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

III – falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

IV – fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e

V – comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou



criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

- a) advertência;
- b) multa administrativa;
- c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

PARÁGRAFO QUARTO - Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no PARÁGRAFO TERCEIRO também deverão ser considerados para a sua fixação.

PARÁGRAFO QUINTO - A imposição das penalidades é de competência exclusiva do contratante, devendo ser aplicada pela Autoridade Competente, na forma abaixo transcrita:

- a) As sanções previstas na alínea b do *caput* e nas alíneas a e b, do PARÁGRAFO SEGUNDO serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.
- b) As sanções previstas na alínea a do *caput* e na alínea c, do PARÁGRAFO SEGUNDO serão impostas pelo próprio Secretário de Estado ou pelo Ordenador de Despesa, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do próprio Secretário de Estado, na forma do parágrafo único, do art. 35 do Decreto Estadual nº 3.149/80.
- c) A aplicação da sanção prevista na alínea d, do PARÁGRAFO SEGUNDO, é de competência exclusiva do Secretário de Estado.

PARÁGRAFO SEXTO - As multas administrativas, previstas na alínea b do *caput* e na alínea b, do PARÁGRAFO SEGUNDO:

- a) corresponderão ao valor de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
- b) poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;
- c) não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;



d) deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;

e) nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;

f) deverão observar sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o art. 87 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

PARÁGRAFO SÉTIMO - A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, prevista na alínea c, do PARÁGRAFO SEGUNDO:

a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;

b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido;

PARÁGRAFO OITAVO - A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do PARÁGRAFO SEGUNDO, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

PARÁGRAFO NONO - A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

PARÁGRAFO DÉCIMO - O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o CONTRATADO à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO - Se o valor das multas previstas na alínea b do *caput*, na alínea b, do PARÁGRAFO SEGUNDO e no PARÁGRAFO DÉCIMO, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO - A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO - A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.



PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO - Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO - A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO - A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a e b do *caput* e nas alíneas a, b e c, do PARÁGRAFO SEGUNDO, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do PARÁGRAFO SEGUNDO.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO - Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO - Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

- a) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);
- b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);
- c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);

PARÁGRAFO DÉCIMO NONO - As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo contratante no Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO - Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para o Órgão Central de Logística (SUBLOG/SECCG), o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas na alínea a do *caput* e nas alíneas c e d do PARÁGRAFO SEGUNDO, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO PRIMEIRO - A aplicação das sanções mencionadas no PARÁGRAFO VIGÉSIMO deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a **CONTRATADA** tenha em face da **CONTRATANTE**, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

PARÁGRAFO ÚNICO – Caso o **CONTRATANTE** tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a **CONTRATADA** ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor da ação, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo, em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresso consentimento do **CONTRATANTE** e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado, a ser publicado no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório e legislação específica.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Mediante despacho específico e devidamente motivado, poderá a Administração consentir na cessão do contrato, desde que esta convenha ao interesse público e o cessionário atenda às exigências previstas no edital da licitação, na forma do disposto no artigo 75 do Decreto nº 3.149/1980 e nos seguintes casos:

I - quando ocorrerem os motivos de rescisão contratual previstos nos incisos I a IV e VIII a XII do artigo 83 do Decreto nº 3.149/1980.

II - quando tiver sido dispensada a licitação ou esta houver sido realizada pelas modalidades de convite ou tomada de preços.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Em qualquer caso, o consentimento na cessão não importa na quitação, exoneração ou redução da responsabilidade, da cedente-**CONTRATADA** perante a **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: EXCEÇÃO DE INADIMPLEMENTO

Constitui cláusula essencial do presente contrato, de observância obrigatória por parte da **CONTRATADA**, a impossibilidade, perante o **CONTRATANTE**, de opor,



administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral do serviço.

PARÁGRAFO ÚNICO – É vedada a suspensão do contrato a que se refere o art. 78, XV, da Lei nº 8.666/93, pela **CONTRATADA**, sem a prévia autorização judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A **CONTRATADA** se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado, dentro do prazo de 20 (vinte) dias, no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, correndo os encargos por conta do **CONTRATANTE**, devendo ser encaminhada ao Tribunal de Contas do Estado, para conhecimento, cópia autenticada do contrato, na forma e no prazo determinado por este.

PARÁGRAFO ÚNICO – O extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho, fundamento legal do ato e nº. do processo administrativo.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro da Cidade do Rio de Janeiro, comarca da Capital, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em 5 (cinco) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Rio de Janeiro, em ____ de ____ de 2020.

NOME DO ÓRGÃO
IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE

CONTRATADA
IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA



DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS

ANEXO XI

PLANILHA ESTIMATIVA DE QUANTITATIVOS E PREÇOS UNITÁRIOS

ITENS	NÚMERO DE ESTOQUE (ID SIGA)	ESPECIFICAÇÃO	UN MEDIDA	QUANT	PREVISÃO DE CUSTO	
					UNITÁRIO (R\$)	GLOBAL (R\$)
LOTE 01						
1	5261	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: SAL REFINADO, APRESENTAÇÃO N/A, FORN: GRANEL - Cotação Kg (ID - 5261)	KG	90951	R\$ 1,3583	R\$ 123.538,7433
2	67035	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: SAL REFINADO, APRESENTAÇÃO: PO, FORNECIMENTO: SACHE 1G (ID - 67035)	PTC 1000 UN	3500	R\$ 10,5800	R\$ 37.030,0000
3	57102	MAIONESE, SABOR: N/A, FORMULAÇÃO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500 GRAMAS (ID - 57102)	UN	23647	R\$ 3,1700	R\$ 74.960,9900
4	155884	LEGUMES, NOME: MILHO VERDE, CONSERVAÇÃO: EM CONSERVA, APRESENTAÇÃO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID -155884)	UN	9147	R\$ 14,8833	R\$ 136.137,5451
5	59598	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: EXTRATO TOMATE TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 340 g (ID - 59598)	UN	301110	R\$ 2,1200	R\$ 638.353,2000
6	65007	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO, APRES: LIQUIDO, FORN: GF 750ML (ID - 65007)	UN	62962	R\$ 2,8000	R\$ 176.293,6000



7	83249	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO, APRES: LIQUIDO, FORN: APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: SACHE (ID - 83249) OBS: FORNECIMENTO EM SACHE 8 ML.	UN	140400	R\$ 0,2400	R\$ 33.696,0000
8	59452	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: OREGANO, APRESENTACAO: FOLHAS PICADAS, FORNECIMENTO: SECAS, EMBALAGEM COM 1000G(ID - 59452)	UN	443	R\$ 20,3000	R\$ 8.992,9000
9	155879	AZEITONA,COR: VERDE, TIPO: PORTUGUESA, APRESENTACAO: SEM CAROCO, RECHEIO: N/A, MOLHO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155879)	UN	4046	R\$ 32,0871	R\$ 129.824,4066
10	57077	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CHAMPIGNON, APRESENTACAO: CONSERVA, FORNECIMENTO: ACONDICIONADO EM VIDRO COM 500G (ID - 57077)	UN	4668	R\$ 15,3271	R\$ 71.546,9028
11	148452	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CATCHUP,APRESENTACAO: N/A,FORNECIMENTO:EMBALAGEM 390 ~ 400 G (ID -148452)	UN	2217	R\$ 3,2983	R\$ 7.312,3311
12	154831	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: MOLHO DE PIMENTA, APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: FRASCO DE 150 ML (ID - 154831)	UN	4479	R\$ 1,7625	R\$ 7.894,2375
13	155921	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: SHOYO,APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 900 ML (ID - 155921)	UN	25231	R\$ 8,0800	R\$ 203.866,4800
14	5240	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CANELA,APRESENTACAO: PÓ, FORNECIMENTO: N/A (ID - 5240)	KG	324	R\$ 20,4200	R\$ 6.616,0800
15	110008	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: PAPRICA PICANTE, APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 60 G (ID - 110008)	UN	3173	R\$ 8,0950	R\$ 25.685,4350
VALOR TOTAL LOTE 01: Um Milhão e Seiscentos e Setenta e cinco Mil e cento e Setenta e Três Reais e Cinquenta e Dois Centavos.						R\$ 1.675.173,5271



LOTE 02						
1	59224	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS, TIPO: SOJA, FORNECIMENTO: LATA 900ML(ID - 59224)	UN	196.951	R\$ 3,7800	R\$ 744.474,7800
2	56662	AZEITE OLIVA, TIPO: EXTRA VIRGEM, AROMA: OLEO OLIVA, PROCEDENCIA: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: VIDRO 500 ML (ID - 56662)	UN	71.294	R\$ 14,1300	R\$ 1.007.384,2200
3	64905	AZEITE OLIVA, TIPO: REFINADO, MESA, AROMA: OLEO OLIVA, PROCEDENCIA: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: SACHE 8ML (ID - 64905)	UN	140.400	R\$ 0,4250	R\$ 59.670,0000
VALOR TOTAL LOTE 02: Um Milhão e Oitocentos e Onze e Quinhentos e Vinte Nove Reais .						R\$ 1.811.529,0000

LOTE 03						
1	144101	ARROZ, TIPO: PARBOILIZADO, CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 5 KG (ID - 144101)	UN	102183	R\$ 14,2500	R\$ 1.456.107,7500
2	144102	ARROZ, TIPO: AGULHINHA, CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 5 KG (ID - 144102)	UN	2808	R\$ 13,6314	R\$ 38.276,9712
3	7309	FELJAO, TIPO: PRETO UBERABINHA, CLASSIF: TIPO 1, 1ª QUALIDADE, FORNE: PACOTE (ID - 7309)	UN	243341	R\$ 3,9900	R\$ 970.930,5900
4	155885	LEGUMES, NOME: ERVILHA, CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: PADRAO UNIFORME, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155885)	KG	374	R\$ 12,7567	R\$ 4.771,0058
5	137250	BATATA FRITA, ASPECTO: PALHA, SABOR: NATURAL, FORNECIMENTO PACOTE 1KG (ID - 137250)	UN	41382	R\$ 14,3083	R\$ 592.106,0706
6	55497	FELJAO, TIPO: FRADINHO, CLASSIFICACAO: TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 55497)	UN	6854	R\$ 6,0867	R\$ 41.718,2418
7	55516	GRAOS, TIPO: LENTILHA TIPO 1, CASCA: NOVA, COBERTURA: N/A, TEMPERO: SEM TEMPERO, FORN: PACOTE (ID - 55516)	KG	887	R\$ 10,82	R\$ 9.597,3400
8	57049	GRAOS, TIPO: CANJICA MILHO BRANCO, CASCA: SEM CASCA, COBERTURA: N/A, TEMPERO: N/A, FORNECIMENTO: PACOTE COM 500G (ID - 57049)	UN	3116	R\$ 2,1900	R\$ 6.824,0400
VALOR TOTAL LOTE 03: Três Milhões e Cento e Vinte Mil e Trezentos e Trinta e Dois Reais e Um Centavo.						R\$ 3.120.332,0094



LOTE 04						
1	3986	CHA,SABOR: ERVA CIDREIRA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 3986) OBS; FORNECIMNTO CAIXA COM MÍNIMO 10 SACHES.	UN	468	R\$ 3,1100	R\$ 1.455,4800
2	3987	CHA,SABOR: ERVA DOCE, FORNECIMENTO: N/A (ID - 3987) OBS; FORNECIMNTO CAIXA COM MÍNIMO 10 SACHES.	UN	12274	R\$ 2,6800	R\$ 32.894,3200
3	3984	CHA,SABOR: CAMOMILA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 3984) OBS; FORNECIMNTO CAIXA COM MÍNIMO 10 SACHES.	UN	12069	R\$ 2,8050	R\$ 33.853,5450
4	57224	CHA,SABOR: ERVA MATE, FORNECIMENTO: CAIXA 200G (ID - 57224) OBS; FORNECIMNTO CAIXA COM 250G.	UN	112211	R\$ 6,7100	R\$ 752.935,8100
5	152523	CAFE, TIPO: PO (TORRADO MOIDO), EMPACOTAMENTO: TRADICIONAL, PONTO TORRA: MEDIO, GRAU MOAGEM (PREPARO): FINA- FILTRO, FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS (ID - 152523)	PCT	112591	R\$ 7,9593	R\$ 896.145,5463
6	56301	ACHOCOLATADO, CONSISTÊNCIA: PÓ, TIPO: SOLUVEL, FORNECIMENTO: N/A, ACUCAR: COM ACUCAR (ID - 56301)	KG	2964	R\$ 11,8900	R\$ 35.241,9600
VALOR TOTAL LOTE 04: Um Milhão e Setecentos e Cinquenta e Dois Mil e Quinhentos e Vinte Seis Reais e Sessenta e Seis Centavos.						R\$ 1.752.526,6613
SOMATÓRIO TOTAL LOTE 01, LOTE 02, LOTE 03 E LOTE 04: Oito Milhões e Trezentos e Cinquenta e Nove Mil e Quinhentos e Sessenta e Um Reais e Vinte Centavos						R\$ 8.359.561,20