



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 seja 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 **CI SEPM/DABST SEI N°6274** de 29 de dezembro de 2020, remetida e exarada pela Sra. CAP 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 E PESCADOS** em razão destes itens comporem outro processo licitatório, conforme **SEI 350169/001325/2020**. Esta separação iniciou-se em 2018 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 Gêneros Alimentícios (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 contratemplos judiciais ou quaisquer outros recursos. Além disso, os produtos de origem animal têm suas peculiaridades de aquisição, como critérios sanitários relacionados a transporte e legislações exclusivas, o que demanda particularidades consideráveis tanto na fase interna do processo licitatório quanto na gestão contratual.

É importante salientar que este Termo de Referência abrange todos os gêneros alimentícios ordinários consumidos ao longo de 12 meses na Corporação, **exceto** aqueles que no presente momento, são objetos de contratos com descumprimentos contínuos graves na sua execução, com ausência completa de fornecimento de insumos como o **arroz, feijão, óleo e diversos laticínios**, os quais geraram a deflagração dos procedimentos administrativos necessários à aplicação das penalidades previstas nos contratos e na legislação, com envio de notificações preliminares à contratada e encaminhamento de processos sancionatórios à Diretoria Geral de Apoio Logístico (DGAL) e que podem culminar na necessidade de uma futura rescisão contratual, sendo estes:

- Contrato nº123/2020 referente ao lote 02 (óleos e gorduras comestíveis), e lote 03 (cereais beneficiados), oriundos da Ata de Registro de Preços nº00117/2020/510100-01 com fundamento no processo SEI nº350192/002335/2020, Pregão Eletrônico SRP nº 064/2020, celebrado com a empresa REFORÇO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS LTDA;
- Contrato nº126/2020, referente à (ovos e laticínios), oriundos da Ata de Registro de Preços nº 0114/2020/510100-01, com fundamento no

processo SEI nº350192/002351/2020, Pregão Eletrônico SRP nº 065/2020, celebrado com a empresa REFORÇO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS LTDA.

Assim, mediante o lapso temporal necessário à tramitação de todas as fases de um processo licitatório, considerou-se peremptório o encaminhamento de um ETP em separado de óleos, cereais beneficiados (incluindo-se arroz e feijão) e ovos e laticínios com menos itens a fim de dar celeridade em uma nova licitação em caso de ser necessária sua antecipação, que está tramitando pelo processo **SEI-350169/002082/2020**.

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 trezentos e cinquenta e seis mil policiais na ativa, gerando, portanto, elevada produção de refeições/dia (média de 22.091 refeições diárias – dados de janeiro de 2020, considerando a média de refeições para 300 (trezentos) alunos nos colégios e creche e 200 (duzentos) leitos nos hospitais, totalizando em torno de 23.491 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 Anexo 2 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, para o ano de 2021, conforme **SEI-350169/0010000/2020**, foi acrescida a margem de 10% acima do quantitativo calculado.

A quantificação dos gêneros alimentícios para um período de 12 meses iniciasse 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 Gêneros Alimentícios (GA) para o fiel cumprimento do cardápio previsto nas diversas OPM nas quantidades e qualidades descritas a seguir.

3 – OBJETO:

3.1. Descrição Sumária:

Tabela 1. Especificações técnicas e quantidades da SEPM

ITEM	LOTE 01 - BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS, SUCOS, REFRESCOS	UND	QUANT.
01	AGUA, TIPO: COCO , COMPOSICAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM COM 200ML (ID - 262)	UN	27.720
02	SUCO, TIPO: CONCENTRADO, SABOR: GUARANA , FORMULACAO: NATURAL, FORNECIMENTO: BOMBONA 5L (ID - 154829)	UN	7.580
03	SUCO, TIPO: CONCENTRADO (XAROPE), SABOR: UVA , FORMULAÇÃO: NATURAL, FORNECIMENTO: BOMBONA 5L (ID - 77126)	UN	11.529
04	SUCO, TIPO: CONCENTRADO, SABOR: MARACUJÁ , FORMULAÇÃO: NATURAL, FORNECIMENTO: GARRAFA 500ML (ID - 94581)	UN	2.178
05	SUCO, TIPO: CONCENTRADO, SABOR: CAJU , FORMULAÇÃO: NATURAL, FORNECIMENTO: GARRAFA 500ML (ID - 57126)	UN	2.337
ITEM	LOTE 02 – FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS	UND	QUANT.
06	LEGUMES, NOME: ABOBORA MADURA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9236)	KG	112.211
07	LEGUMES, NOME: ALHO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9240)	KG	51.691
08	LEGUMES, NOME: BATATA INGLESA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORN: N/A (ID - 9244)	KG	270.843
09	LEGUMES, NOME: BETERRABA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORN: N/A (ID - 9246)	KG	80.869
10	LEGUMES, NOME: CHUCHU , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9250)	KG	45.695
11	LEGUMES, NOME: PEPINO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRES: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9266)	KG	37.900
12	LEGUMES, NOME: PIMENTAO VERDE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9269)	KG	20.704
13	LEGUMES, NOME: TOMATE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRES: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 15885)	KG	254.786
14	VERDURAS HORTALICAS, NOME: CEBOLINHA VERDE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: KG (ID - 133809)	KG	15.107
15	VERDURAS HORTALICAS, NOME: SALSA , CONS: IN NATURA, APRES: PRIMEIRA QUALIDADE, FORN: KG (ID - 133499)	KG	6.120
16	FRUTAS, NOME: LARANJA PERA , APRESENTACAO: SEMI-AMADURECIDA, DOCE, IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55500)	KG	109.006
17	FRUTAS, NOME: LIMÃO , APRESENTACAO: SEMI-AMADURECIDO, IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55502)	KG	73.671

18	FRUTAS,NOME: MACA NACIONAL , APRESENTACAO: AMADURECIDA SEM MACHUCADURA, FORNECIMENTO: KG (ID - 137390)	KG	140.834
19	FRUTAS,NOME: MELANCIA , APRESENTACAO: AMADURECIDA, DOCE, IN NATURA, FORN: GRANEL (ID - 55507)	KG	63.714
20	FRUTAS,NOME: MELÃO , APRESENT: AMADURECIDO, SEM RACHADURAS E S/ AMASSOS, DOCE, FORNECIMENTO: TAMANHO MÉDIO(ID - 55508)	KG	42.256
21	FRUTAS,NOME: PERA TIPO ARGENTINA , APRESENTACAO: SEMI AMADURECIDA, IN NATURA, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 55510)	KG	3.168
22	LEGUMES,NOME: BATATA DOCE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9243)	KG	71.994
23	LEGUMES,NOME: CEBOLA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL (ID - 94348)	KG	165.085
24	FRUTAS,NOME: ABACAXI , APRESENTACAO: SEMI AMADURECIDO, FORNECIMENTO: TAMANHO GRANDE (ID - 56920)	KG	64.374
25	VERDURAS HORTALICAS,NOME: ALFACE LISA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL ID - 56986)	KG	172.926
26	FRUTAS,NOME: BANANA PRATA , APRESENTACAO: SEMI AMAD, IN NATURA, FORN: TAMANHO MEDIO (ID - 56996)	KG	165.130
27	LEGUMES,NOME: BERINJELA , CONS: IN NATURA, APRESENTACAO: GRAUDA NOVA TIPO PINK, FORNECIMENTO: KG (ID - 137375)	KG	3.168
28	LEGUMES,NOME: CENOURA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: KG (ID - 94335)	KG	172.232
29	VERDURAS HORTALICAS,NOME: COUVE MANTEIGA , CONS: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO(ID - 57056)	KG	53.876
30	VERDURAS HORTALICAS,NOME: COUVE-FLOR , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL(ID - 57057)	KG	32.893
31	LEGUMES,NOME: INHAME , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: GRANEL(ID - 57071)	KG	28.837
32	VERDURAS HORTALICAS,NOME: BROCOLIS AMERICANO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE (EXTRA) E SEM RAMAS, FORNECIMENTO: KG (ID - 133498)	KG	36.345
33	FRUTAS,NOME: MAMAO FORMOSA , APRESENTACAO: SEMI-AMADURECIDO, IN NATURA, FORNECIMENTO: CAIXA(ID - 57104)	KG	66.422
34	VERDURAS HORTALICAS,NOME: REPOLHO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 57120)	KG	76.757
35	FRUTAS,NOME: TANGERINA PONKAN , APRES: IN NATURA TIPO EXTRA, FORNEC: GRANEL (ID - 74301)	KG	97.918
36	FRUTAS,NOME: MANGA HADEN , APRESENTAÇÃO: IN NATURA, FORNECIMENTO GRANEL(ID - 78176)	KG	1.584
37	LEGUMES,NOME: ABOBRINHA VERDE , CONSERVACAO: MADURA, IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, SEM MACHUCADURAS, FORNECIMENTO: 1 KG (ID - 126849)	KG	71.585

38	LEGUMES,NOME: AIPIM , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 65234)	KG	5.940
39	VERDURAS HORTALICAS,NOME: COENTRO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO (ID - 57054)	KG	5.253
40	VERDURAS HORTALICAS,NOME: ESPINAFRE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO (ID - 57067)	KG	15.041
41	VERDURAS HORTALICAS,NOME: LOURO , CONSERVACAO: N/A, APRESENTACAO: EM FOLHA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55535)	KG	2.848
42	LEGUMES,NOME: BATATA BAROA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PADRAO UNIFORME SEM MACHUCADURA, FORNECIMENTO: KG (ID - 137374)	KG	3.168
43	LEGUMES,NOME: QUIABO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL (ID - 94341)	KG	3.168
ITEM	LOTE 03 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS	UND	QUANT.
44	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: SAL REFINADO , APRESENTACAO N/A, FORN: GRANEL - Cotação Kg (ID - 5261)	KG	76.959
45	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: SAL REFINADO , APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: SACHE 1G (ID - 67035) OBS: Sachet de 0,8g a 1,0g	PTC 1000 UN	2.962
46	MAIONESE ,SABOR: N/A, FORMULACAO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500 GRAMAS (ID - 57102)	UN	20.010
47	LEGUMES,NOME: MILHO VERDE , CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155884)	UN	7.740
48	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: EXTRATO TOMATE TRADICIONAL , APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 340 g (ID - 59598)	UN	71.282
49	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO , APRES: LIQUIDO, FORN: GF 750ML (ID - 65007)	UN	53.275
50	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO , APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: SACHE (ID - 83249)	UN	118.800
51	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: OREGANO , APRESENTACAO: FOLHAS PICADAS, FORNECIMENTO: SECAS, EMBALAGEM COM 1000G (ID - 59452)	UN	356
52	AZEITONA ,COR: VERDE , TIPO: PORTUGUESA, APRESENTACAO: SEM CAROCO, RECHEIO: N/A, MOLHO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155879)	UN	3.424
53	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CHAMPIGNON , APRESENTACAO: CONSERVA, FORNECIMENTO: ACONDICIONADO EM VIDRO COM 500G (ID - 57077) OBS: Acondicionado em vidro ou recipiente plástico.	UN	3.950

54	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CATCHUP , APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 390 ~ 400 G (ID - 148452)	UN	1.876
55	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: MOLHO DE PIMENTA , APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: FRASCO DE 150 ML (ID - 154831)	UN	3.790
56	CONDIMENTOS / MOLHOS ,PRODUTO: SHOYO ,APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 900 ML (ID - 155921)	UN	21.350
57	CONDIMENTOS / MOLHOS ,PRODUTO: CANELA ,APRESENTACAO: PÓ, FORNECIMENTO: N/A (ID - 5240)	KG	274
58	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: PAPRICA PICANTE , APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 60 G (ID - 110008) OBS: Embalagem de 55g a 60g	UN	2.686
ITEM	LOTE 04 – AÇÚCAR, DOCES E GELEIAS	UND	QUANT.
59	DOCES,NOME: GOIABADA , APRESENTACAO: MASSA, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 300G , FORMULACAO: COM ACUCAR (ID - 137195)	UN	19.333
60	DOCES,NOME: BANANADA , APRESENTACAO: BARRA, FORNECIMENTO: 20 ~ 30 G , FORMULACAO: COM ACUCAR (ID - 154883)	UN	398.799
61	DOCES,NOME: DOCE DE LEITE , APRESENTACAO: BARRA, FORNECIMENTO: 10 G , FORMULACAO: COM ACUCAR (ID - 154856)	UN	269.914
62	GELATINA ,CONSISTENCIA: PO, SABOR: FRAMBOESA , FORM: N/A, OBS: (ID - 8129) OBS: Cotação e fornecimento: Embalagem de 20g a 35g	UN	2.796
63	GELATINA ,CONSISTENCIA: PO, SABOR: MORANGO , FORM: N/A, OBS: (ID – 8135) OBS: Cotação e fornecimento: Embalagem de 20g a 35g	UN	2.796
64	GELATINA ,CONSISTENCIA: PO, SABOR: MORANGO , FORMULACAO: DIET , EMBALAGEM: 12 G (ID – 121670) OBS: Cotação e fornecimento: Gelatina diet ou “zero”, desde que isentas de açúcar/sacarose/frutose.	UN	2.829
65	GELATINA ,CONSISTENCIA: PO, SABOR: FRAMBOESA , FORMULACAO: DIET , EMBALAGEM: 12 G (ID - 121669) OBS: Cotação e fornecimento: Gelatina diet ou “zero”, desde que isentas de açúcar/sacarose/frutose.	UN	2.829
66	ACUCAR ,TIPO: REFINADO, FORNECIMENTO: PACOTE 1KG (ID - 69398)	UN	104.978
67	ADOCANTE DIETETICO,PO, TIPO:NAO CALORICO C/ ASPARTAME , FORN:SACHET (ID - 77111) OBS: Cotação e fornecimento: sachet de 0,8g a 1g	UN	1.023.26 4
68	GELEIA ,SABOR: N/D, FORMULACAO: ACUCAR, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 15 GRAMAS (ID - 65004)	UN	9.900
69	GELEIA ,SABOR: N/D, FORMULACAO: DIET , FORNECIMENTO: EMBALAGEM 15 GRAMAS (ID - 57069)	UN	30.360

70	ADOCANTE DIETETICO, APRES: LÍQUIDO, TIPO: NAO CALORICO C/ ASPARTAME, FORN: FRASCO DE 100ML (ID – 135202)	UN	6.253
71	ACUCAR, TIPO: REFINADO, FORNECIMENTO: SACHET (ID – 78995) OBS: Cotação e fornecimento: sachet de 5g	CX	118.800
72	PÓ PUDIM, SABOR: BAUNILHA, INGREDIENTE BASE: SEM LEITE, FORMULAÇÃO: DIET, FORN: N/D (ID – 34013) OBS: Cotação e fornecimento: Embalagem de 25g a 35g	UN	4.752
73	PÓ PUDIM, SABOR: BAUNILHA, INGREDIENTE BASE: SEM LEITE, FORMULAÇÃO: N/A, FORN: N/D (ID – 34012) OBS: Cotação e fornecimento: Embalagem de 50g	UN	4.752
74	FRUTAS, NOME: AMEIXA, APRESENTACAO: SECA, FORNECIMENTO: 500 GRAMAS (ID - 128622)	UN	2.376
ITEM	LOTE 05 - PRODUTOS PREPARADOS SOLÚVEIS	UND	QUANT.
75	CHA, SABOR: ERVA CIDREIRA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 3986) OBS: Chá de erva-cidreira, ou capim-cidreira ou cidreira. Cotação e fornecimento: caixa com no mínimo 10 sachets.	UN	3.960
76	CHA, SABOR: ERVA DOCE, FORNECIMENTO: N/A (ID - 3987) OBS: Cotação e fornecimento: caixa com no mínimo 10 sachets.	UN	20.909
77	CHA, SABOR: MATE, FORNECIMENTO: EMBALAGEM COM 250G (ID - 144811)	UN	75.959
78	CAFE, TIPO: PO (TORRADO MOIDO), EMPACOTAMENTO: TRADICIONAL, PONTO TORRA: MEDIO, GRAU MOAGEM (PREPARO): FINA-FILTRO, FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS (ID - 152523)	PCT	95.270
79	ACHOCOLATADO, CONSISTÊNCIA: PÓ, TIPO: SOLUVEL, FORNECIMENTO: N/A, ACUCAR: COM ACUCAR (ID – 56301)	KG	2.508
ITEM	LOTE 06 – FARINHAS, BISCOITOS E MASSAS.	UND	QUANT.
80	FARINHA/CEREAIS, TIPO: CEREAL AVEIA, COMPLEMENTO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 7205)	KG	1.882
81	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FUBA MILHO FINO, COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 7226)	KG	22.549
82	MACARRAO, TIPO: ESPAGUETE, MASSA: SEMOLA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9829)	KG	40.686
83	BISCOITO / BOLACHA, TIPO: MAIZENA, RECHEIO / SABOR: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: 200 G (ID - 59667)	PCT	78.161
84	MACARRAO, TIPO: PARAFUSO, MASSA: SEMOLA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9834)	KG	19.333
85	BISCOITO/BOLACHA, TIPO: MARIA, RECHEIO/SABOR: DOCE, FORN: PACOTE 25G (ID - 65471)	PCT	201.960

86	MACARRAO , TIPO: PADRE NOSSO , MASSA: OVOS, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9832)	KG	1.901
87	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE ROSCA , COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500G (ID – 59134)	UN	25.203
88	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE MANDIOCA , COMPLEMENTO: PRODUTO À BASE DE AIPIM, DE 1ª QUALIDADE, CRUA, SECA, FINA, FORNECIMENTO: ACONDICIONADA PACOTE 1KG (ID - 55573)	KG	43.694
89	BISCOITO / BOLACHA , TIPO: CREAM CRACKER , RECHEIO / SABOR: N/A, FORNECIMENTO: N/A OBS: COT E FORN PACOTE 400G (ID - 1218)	PCT	39.081
90	BISCOITO / BOLACHA , TIPO: AGUA E SAL , RECHEIO / SABOR: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM INDIVIDUAL 25G (ID – 73527)	UN	201.960
91	FARINHA/CEREAIS, TIPO: CREME DE ARROZ , TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: ACONDICIONADA EMBALAGEM MÍNIMO 200 G (ID – 78307)	UN	2.310
92	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE TRIGO , COMPLEMENTO: PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: KILO (ID – 94385)	KG	14.307
93	FARINHA/CEREAIS, TIPO: AMIDO DE MILHO , COMPLEMENTO: DE 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE 500G (ID – 59140)	UN	12.912
94	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FERMENTO EM PÓ QUIMICO , COMPLEMENTO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: LATA 100G (ID – 59133)	UN	1.748
95	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE ARROZ , COMPLEMENTO: PRÉ COZIDA, FORNECIMENTO: N/A (ID – 7207) OBS: Cotação e fornecimento: Embalagem de 400g a 600g	UN	264
ITEM	LOTE 07 – PÃES	UND	QUANT.
96	PAO , TIPO: CARECA , RECHEIO: SEM RECHEIO, COBERTURA: SEM COBERTURA, FORNECIMENTO: 50 G (ID - 155322)	KG	259.519
97	PAO , TIPO: FORMA INTEGRAL FATIADO , RECHEIO: SEM RECHEIO, COBERTURA: SEM COBERTURA, FORNECIMENTO: 450 G (ID - 121049)	PCT	10.267
98	PAO , TIPO: FORMA , RECHEIO: N/A, COBERTURA: À BASE DE FARINHA DE TRIGO, FORNECIMENTO: PACOTE COM 500G (ID - 56125)	UN	102.115
99	TORRADA , TIPO: TRADICIONAL , SABOR: NATURAL, FORMULACAO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL, FARELO DE TRIGO (2,46%), ACUCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, ACUCAR INVERTIDO, GLUT, FORNECIMENTO: PACOTE COM 15 G (ID - 99487)	UN	217.800

Cumpra elucidar que alguns itens do lote de hortifruti habitualmente são comercializados em unidade em detrimento de quilograma, como a alface e o abacaxi. Visando auxiliar na cotação de preços realizada pelo setor de Pesquisa de Mercado, coloca-se a seguir a correspondência das unidades de tais gêneros em gramatura, baseada na literatura técnica da área de nutrição para embasar em possíveis conversões de preços que se fizerem necessárias.

- O peso de um abacaxi médio é em torno de 750 g
- O peso de uma unidade de alface é em torno de 200g

Órgão Aderente

CGE - CONTROLADORIA GERAL DO ESTADO DO RJ

ITEM	ID SIGA	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	69398	ACUCAR, TIPO: REFINADO, FORNECIMENTO: PACOTE 1KG.	300
02	135202	ADOCANTE DIETETICO, APRES: LÍQUIDO, TIPO: NAO CALORICO C/ ASPARTAME, FORN: FRASCO DE 100ML.	100
03	152523	CAFE, TIPO: PO (TORRADO MOIDO), EMPACOTAMENTO: TRADICIONAL, PONTO TORRA: MEDIO, GRAU MOAGEM (PREPARO): FINA-FILTRO, FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS.	400

DA QUANTIDADE (ÓRGÃO ADERENTE)

SALDO EM ESTOQUE	COBERTURA DE ESTOQUE (meses)
40	1,2
20	2,9
40	1,2

Cobertura de estoque refere-se à previsão de quantos meses o saldo em estoque poderá suprir as demandas desta CGE.

O quantitativo estimado é uma média aproximada de consumo suficiente para o atendimento das demandas durante 12 meses.

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 PARA SEPM:

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

19° BPM	Figueiredo Magalhães, nº 550	Copacabana	21	3399-7473	2332-7942
20° BPM	Tenente Aldir, nº 345	Mesquita	21	3765-3647	3765-6663
21° BPM	Av. Automóvel Clube, s/nº	Vilar dos Teles/SJM	21	3765-3647	3755-2322
22° BPM	Av. Tancredo Neves, s/nº	Linha Vermelha	21	2334-7811	2334-7823
23° BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Leblon	21	2334-6720	2334-6725
24° BPM	Rua Tenente Jerônimo, s/nº	Queimados	21	2779-9934	2779-9485
25° BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Cabo Frio	22	2649-8163	2649-8073
26° BPM	Rua Domingos Silvério, s/nº	Quitandinha	24	3715-3104	2291-4861
27° BPM	Rua Guarantã, s/nº	Sta Cruz	21	2333-7258	2333-7271
28° BPM	Av. NS do Amparo, s/nº	Volta Redonda	24	3339-2300	3339-2324
29° 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-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

LOCAL DE ENTREGA PARA CGE :

Av. Erasmo Braga, 118 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20020-000.

Telefone: (21) 2333-1828

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	Bebidas	1 vez no mês
Lote 2	Hortifrutigranjeiros	2 vezes na semana
Lote 3	Condimentos	1 vez no mês
Lote 4	Açúcar	1 vez no mês
Lote 5	Produtos preparados solúveis	1 vez no mês
Lote 6	Farinhas	1 vez no mês
Lote 7	Pães	3 vezes na semana

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.

Para os pães e os 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.

Para os produtos de Hortifruti: Estes deverão ser entregues em perfeito estado de maturação e conservação, adequado para o consumo humano, apresentando tamanhos uniformes, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do Policial Militar. Os legumes devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, de primeira e boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo, devem estar em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprios da variedade e espécie. As frutas devem ser de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As verduras devem ser frescas, folhas verdes e sem traços de descoloração nas folhas e não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isenta de umidade externa (aspecto gosmento) e de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto.

Para as Bebidas: Os produtos deverão ser entregues conforme as solicitações, em quantitativos, tipos, tamanhos e em perfeito estado de conservação, sem danificação da embalagem por qualquer lesão de origem física ou mecânica que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do Policial Militar. Estas deverão estar devidamente vedadas e acondicionadas em embalagens plásticas ou em engradados vazados devidamente higienizados, para

garantir a qualidade do produto no momento do transporte em veículo fechado com bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim.

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.

Lote	Gêneros	Validade mínima
Lote 1	Bebidas	90 dias
Lote 2	Hortifrutigranjeiros	Produto <i>in natura</i>
Lote 3	Condimentos	90 dias
Lote 4	Açúcar	90 dias
Lote 5	Produtos preparados solúveis	90 dias
Lote 6	Farinhas	90 dias
Lote 7	Pães	7 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 encaregar-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/Secretaria 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, 2021.

Critérios Aplicados a todos os itens do processo		
Critério 1	Bom aspecto físico da embalagem primária	() Sim () Não
Critério 2	Bom aspecto físico da embalagem secundária	() Sim () 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)	() Sim () Não
Critério 4	Rotulagem de acordo com as especificações da RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 ANVISA	() Sim () Não
Critério 5	Atendimento às condições e especificações técnicas constantes em Termo de Referência	() Sim () 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, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente do Banco Bradesco S.A. Cabendo ressaltar, que número da conta e agência deverá ser informado pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

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**.

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

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

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

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 971/16, sendo este valor considerado para efeito de competição na licitação.

10- GARANTIA E PRAZOS:

O prazo de fornecimento dos gêneros alimentícios será de 12 (doze) meses corridos e começará a fluir a partir da data da formalização da contratação, de acordo com os pedidos de fornecimento no cronograma estabelecido pela DAbst/DSUB.

GARANTIA CONTRATUAL:

A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, comprovante de prestação de garantia da ordem de 2 % 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 adoção do valor de 2% para essa garantia se justifica na ideia de proteger a Administração na forma máxima permitida por lei, uma vez que a adoção da Garantia Contratual não irá prejudicar a busca pela economicidade.

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

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;

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;

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

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.

Da Gestão da contratação:

Cabem ao gestor de contrato e sua equipe técnica:

- Instruir nos autos dos processos de gestão todos os fatos e documentos dignos de interesse administrativo referente à execução contratual;
- Realizar a previsão de consumo do objeto do contrato e o controle do seu fornecimento e distribuição às OPMs;

- Analisar as solicitações da contratada quanto às modificações de cronograma e demais alterações de fornecimento ao longo da contratação;
- Comunicar aos fiscais de contratos, contratadas e setores competentes as alterações e atualizações pertinentes ao contrato;
- Capacitar os fiscais de contratos para a satisfatória verificação qualitativa e quantitativa dos insumos fornecidos pela contratada e disponibilizar o material utilizado na instrução;
- Prover os fiscais de contrato das informações e dos meios necessários ao exercício das atividades técnicas e administrativas de fiscalização e supervisionar as atividades relacionadas ao adimplemento do objeto contratado;
- Esclarecer dúvidas técnicas e administrativas dos fiscais de contratos;
- Receber e analisar as comunicações encaminhadas pelos fiscais de contratos acerca das irregularidades cometidas pelas contratadas;
- Notificar preliminarmente a contratada em caso de descumprimentos das obrigações contratuais para que se dê início à correção das desconformidades e adotar as medidas preparatórias para instrução processual referente à aplicação de sanções e de rescisão contratual, conforme previsão contida no Edital e/ou instrumento contratual ou na legislação vigente, cabendo ao senhor Ordenador de despesas a deflagração do respectivo procedimento, a notificação prévia da contratada para a apresentação de defesa e a decisão final;
- Informar às autoridades competentes as ocorrências que possam impactar na execução satisfatória do contrato e que venham a gerar dificuldades à conclusão do objeto.

Da Fiscalização da contratação:

Cabem aos fiscais de contratos:

- Conferir os gêneros alimentícios em quantidade e qualidade no ato de recebimento, confrontando se estes e a nota fiscal correspondente estão consoantes às especificações descritas em contrato, Termo de referência e instruções técnicas proferidas pela equipe de gestão e ao quantitativo solicitado no Cronológico vigente;
- Em caso de desconformidades qualitativas e quantitativas, reportar os óbices detalhadamente para a equipe de gestão via sistema <<http://rancho.macxpc.com.br/pmerj>>, conforme orientações publicadas em Boletim SEPM contemporâneo à execução dos contratos, e não receber a mercadoria. Caso o fiscal efetue o recebimento em situações excepcionais, este deverá ser devidamente justificado à equipe de gestão contratual;
- Efetuar o registro das ocorrências relacionadas à execução contratual em Livro de Parte Diária (LPD), instruído conforme orientação publicada em Boletim SEPM contemporâneo à execução dos contratos;
- Reporta-se à equipe de gestão pelos canais de comunicação disponíveis (telefone e correio eletrônico) em caso de dúvidas técnicas e administrativas relacionadas à execução dos contratos;
- Participar de todas as capacitações e instruções técnicas ministradas pela equipe de gestão de contratos;
- Comunicar à equipe de gestão de contratos os eventuais afastamentos e necessidade de substituição de fiscais de contratos;
- Apresentar ao gestor de contratos, ao término do contrato ou quando solicitado, relatório, pronunciando-se pela regular execução do objeto do contrato.

12- OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

Constituem obrigações e responsabilidades do **CONTRATANTE**:

- a) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no contrato;
- b) Fornecer documentos, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do contrato à CONTRATADA;
- c) Exercer a gestão e fiscalização do contrato;
- d) Receber provisoriamente e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no contrato;
- e) Promover o acompanhamento e fiscalização da execução do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no edital.

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/DSUB;
- i) Enviar relatórios das notas fiscais faturadas para o e-mail eletrônico da DAbst/DSUB <ga_dabst@pmerj.rj.gov.br> 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) Realizar o preenchimento de planilha eletrônica compartilhada de Notas fiscais a cada emissão destas, conforme orientação do Gestor de contratos de gêneros alimentícios, para acompanhamento do processo de liquidação e pagamento de despesas;

- 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) Encaminhar para o email institucional da DAbst/DSUB <ga_dabst@pmerj.rj.gov.br> o “xml” das notas fiscais após sua emissão;
- m) 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;
- n) Credenciar junto a SEPM funcionário (representante) que atenderá as requisições dos produtos objeto do edital;
- o) 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;
- p) 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 rege-se-á pelo tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**.

Outro ponto de suma importância é o parcelamento do objeto em lotes. A opção a ser acolhida nesta aquisição serão 7 (sete) lotes de gêneros afins 10 (dez) lotes de gêneros afins (**lote 1:** bebidas, **lote 2:** hortifrutigranjeiros **lote 3:** condimentos e produtos correlatos, **lote 4:** açúcar, doces e geleias, **lote 5:** produtos preparados solúveis, **lote 6:** farinhas, biscoitos e massas, **lote 7:** pães) 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 item 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 99 (noventa e nove), estão distribuídos em 7 (sete) 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 7 (sete) lotes e, por conseguinte, 7 (sete) contratos. Na hipótese, irrealizável, de uma licitação por itens, correríamos o risco de obter 99 (noventa e nove) contratos, ao invés dos 7 (sete) propostos, o que demandaria uma quantidade substancialmente maior de fiscais ou uma maior quantidade de contratos a serem fiscalizados. Acrescenta-se que como serão contratadas grandes quantidades, não haverá perda de economia de escala.

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 hortifruti.

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) impactam 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% (trinta por cento) 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% (trinta por cento) 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 FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

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.
- **CGE - Controladoria Geral do Estado do RJ - Av. Erasmo Braga, 118 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20020-000. Telefone: (21) 2333-1828**

DATA DA FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

Em, 22 de março de 2021.

BRUNA de Souza Rodrigues Mateus
CB PM RG. 96.424
ID. FUNC. 5005564-0

Responsável pela formalização do Termo de Referência

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

ANEXO I

CARDÁPIOS HOSPITAIS – SEPM – Licitação GA 2021

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 sachet diariamente)	Café preto Puro 5g	Café preto Puro 5g	Café preto Puro 5g	Café preto Puro 5g	Café preto Puro 5g	Café preto Puro 5g	Café preto Puro 5g
	Leite UHT 80ml	Leite UHT 80ml	Leite UHT 80ml	Leite UHT 80ml	Leite UHT 80ml	Leite UHT 80ml	Leite UHT 80ml
	Pão Careca 75g	Pão Careca 75g	Pão Careca 75g	Pão Careca 75g	Pão Careca 75g	Pão Careca 75g	Pão Careca 75g
	Manteiga sal 15g	Manteiga sal 15g	Manteiga sal 15g	Manteiga sal 15g	Manteiga sal 15g	Manteiga sal 15g	Manteiga sal 15g
	Queijo Prato 25g	Queijo Minas 25g	Ovos mexidos 10g	Queijo Prato 25g	Queijo Minas 25g	Requeijão 25g	Requeijão 25g
	Presunto 25g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g
	Açúcar 20g						
Ceia (deverá ser servido adoçante em sachet diariamente)	Café preto Puro 5g	Café preto Puro 5g	Café preto Puro 5g	Café preto Puro 5g	Café preto Puro 5g	Café preto Puro 5g	Café preto Puro 5g
	Leite UHT 80ml	Leite UHT 80ml	Leite UHT 80ml	Leite UHT 80ml	Leite UHT 80ml	Leite UHT 80ml	Leite UHT 80ml
	Biscoito (sachet) 50g	Biscoito (sachet) 50g	Biscoito (sachet) 50g	Biscoito (sachet) 50g	Biscoito (sachet) 50g	Biscoito (sachet) 50g	Biscoito (sachet) 50g
	Manteiga com sal 15g	Requeijão 25g	Manteiga com sal 15g	Requeijão 25g	Manteiga com sal 15g	Requeijão 25g	Manteiga com sal 15g
	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	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 Diabéticos e Hipolipídica	Café preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachet de adoçante 0,8g Ricota 50g Geléia diet 15g	Café preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachet de adoçante 0,8g Ovo mexido 50g	Café preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachet de adoçante 0,8g Requeijão 18g Geléia diet 15g	Café preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachet de adoçante 0,8g Queijo Minas 30g	Café preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachet de adoçante 0,8g Ovo mexido 50g	Café preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachet de adoçante 0,8g Ricota 50g Geléia diet 15g	Café preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Pão integral 50g Sachet 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 Sachet de adoçante 0,8g Ricota 50g Geléia diet 15g	Café preto Puro 5g Leite Desnatado 200ml Torrada individual integral 50g Sachet de adoçante 0,8g Requeijão 18g Geléia diet 15g	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta Pão integral 50g Sachet de adoçante 0,8g Queijo Minas 50g	Café preto Puro 5g Leite Desnatado Sachet 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 Sachet de adoçante 0,8g Requeijão 18g Geléia diet 15g	Vitamina de frutas 200ml leite + 50g de fruta Pão integral 50g Sachet de adoçante 0,8g Queijo Minas 50g	Café preto Puro 5g Leite Desnatado Sachet 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 Sachet de adoçante 0,8g Cravo 5g Canela em pau 5g	Biscoito cream cracker 60g Café preto Puro 15g Leite UHT 200ml Sachet 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 Sachet de adoçante 0,8g	Arroz doce Arroz 30g Leite UHT 200mL Sachet de adoçante 0,8g Cravo 5g Canela em pó 5g	Biscoito cream cracker 60g Café preto Puro 15g Leite UHT 200ml Sachet de adoçante 0,8g	Mingau de Aveia 200ml leite UHT + 40 g de aveia Sachet de adoçante 0,8g Canela em pó 5g
Dietas 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 Iscas 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 Iscas 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

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 grelado 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 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 refogado 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 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 refogado 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 sachet de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachet de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachet 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” - 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 <i>(os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)</i>	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 beralha (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 sachet de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachet de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachet 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) 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 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 sachet de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachet de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachet 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) assado 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) assado 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 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 sachet de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachet de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachet 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 Ensopado 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 Iscas 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 Ensopado 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 Iscas 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 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 sachet de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachet de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhadas de 1 sachet 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) Creme 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
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 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) Creme 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 creme Creme 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 creme (cenoura 40g) Inhame em creme (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 espagete 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 sachet de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachet de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhadas de 1 sachet 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) Batata (40g) 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) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de frango grelhado (filé de frango 120g) Abóbora (40g) Aipim (50g) Alho 20g Óleo 40mL	Arroz branco sem sal 100g Feijão sem sal 50g Filé de peixe (merluza 180g) assada Chuchu (50g) 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 hipolipídica	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 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 sachet de adoçante
- Pacientes não diabéticos: Os sucos sem açúcar deverão ser acompanhados de 1 sachet de açúcar
- Todos os pacientes: as dietas deverão ser acompanhados de 1 sachet 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

CARDÁPIOS “A” e “B” – SEPM – Licitação GA 2021

“OPMs”

DESJEJUM E CEIA

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

*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 sachet	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 sachet	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 sachet	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 sachet	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 sachet	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 sachet	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 sachet

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 – todos os dias)	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 150g 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 sachet	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 sachet	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 sachet	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 sachet	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 sachet	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 sachet	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 sachet

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 – todos os dias)	Isclas 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 Linguíça – 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 espagete 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 sachet	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 sachet	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 sachet	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 sachet	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 sachet	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 sachet	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 sachet

CARDÁPIO “B” – JANTAR

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)	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	Café preto Puro 15g /Achocolatado 15g Leite 200ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Açúcar 20g	Café preto Puro 15g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Queijo Minas 25g Açúcar 20g	Café preto Puro 15g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Queijo Prato 25g Açúcar 20g	Café preto Puro 15g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Careca 75g Manteiga sal 15g Queijo Minas 25g Açúcar 20g	Café preto Puro 15g /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 Café com leite – 200ml	Pão careca 75g Queijo minas 25g Vitamina de frutas – 200ml	Torrada 50g + requeijão 30g Café 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	File 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	Estrogonofe 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 rodela	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	Café preto Puro 5g /Achocolatado 15g Leite 200ml Pão Careca 50g Manteiga sal 15g Ovos mexidos 1 und (50g) Açúcar 20g	Café preto Puro 5g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Careca 50g Manteiga sal 15g Queijo Minas 25g Açúcar 20g	Café preto Puro 5g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Careca 50g Manteiga sal 15g Queijo Prato 25g Açúcar 20g	Café preto Puro 5g /Achocolatado 15g Leite UHT 200ml Pão Careca 50g Manteiga sal 15g Queijo Minas 25g Açúcar 20g	Café 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 Café com leite – 200ml	Pão careca 50g Requeijão 25g Vitamina de frutas – 200ml	Pão careca 50g Manteiga com sal 15g Café 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	File 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

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 rodellas 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

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

ANEXO III
ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES - LICITAÇÃO GA - Óleos / Cereais / Ovos e laticínios - 2021 - 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
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	7	80
COLAÇÃO- COLÉGIO / CRECHE PMERJ					
Refeição	per capita	Freq. no cardápio por mês	Média n. refeições	Qtdd/mês	por 12 meses
logurte sabor (embalagem 90ml)	1	8	300	2400	28800
Leite integral (L)	0,1	5	300	150	1800
LANCHE - COLÉGIO / CRECHE PMERJ					
Refeição	per capita	Freq. no cardápio por mês	Média n. refeições	Qtdd/mês	por 12 meses
logurte sabor (embalagem 90ml)	1	5	20	100	1200
Leite integral (L)	0,2	20	300	1200	14400
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
Ovo - creche (dúzia)	2	10	20	33	400,00
Leite integral (L)	0,015	10	20	3	36,00
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	300	90	1.080,00
Feijão preto (kg)	0,035	20	300	210	2.520,00
Ervilha (embalagem 2kg)	0,01	8	300	12	144,00

Queijo mussarela (kg)	0,025	4	300	30	360,00
Azeite (garrafa de 500ml)	5	20	300	60	720,00
Creme de leite (caixa de 200g)	20	5	300	150	1.800,00

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES - LICITAÇÃO GA - Óleos / Cereais / Ovos e laticínios - 2021 - 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
Ricota (kg)	0,05	10	150	75	900,00
Ovo (caixa com 360 ovos)	1	10	150	4	50
Requeijão (embalagem 18g)	1	5	150	750	9.000,00
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
Dieta LÍQUIDA RESTRITA					
Leite baixo teor de lactose (L)	0,2	10	20	40	480,00
COLAÇÃO					
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
LANCHE DA TARDE					
Dieta NORMAL E BRANDA					
Leite integral (L)	0,2	30	150	900	10.800,00
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
Manteiga sem sal (10g)	1	30	150	4500	54.000,00
Queijo minas (kg)	0,03	10	150	45	540,00
iogurte sabor (embalagem 90ml)	1	5	150	750	9.000,00
iogurte natural (embalagem 160g)	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
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
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
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
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
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
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
Dieta para PASTOSA /SEMI LIQUIDA/LIQUIDA COMPLETA					
Leite integral (L)	0,2	30	100	600	7.200,00
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
Ervilha (embalagem 2kg)	0,01	8	300	12	144,00

Queijo mussarela (kg)	0,025	4	300	30	360,00
Óleo (embalagem 900 mL)	9	30	300	90	1.080,00
Azeite (sachet)	1	30	300	9000	108.000,00

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES - LICITAÇÃO GA - Óleos / Cereais / Ovos e laticínios - 2021 - OPMs
DESJEJUM E CEIA

Gênero	Per capita KG/L/G/UD	CARDÁPIO "A E B" ALMOÇO			CARDÁPIO "A E B" JANTAR			TOTAL MÊS	12 MESES
		DESJEJUM	Número de refeição/dia		CEIA	Número de refeição/dia			
Leite integral (L)	0,08	30	6277	15.064,80	30	1459	3.501,60	18.566,40	222.796,80
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
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

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
Óleo (embalagem 900 mL)	9	30	9474	2.557.980	30	4882	1.318.140	4.307	51.681,60
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 AO FORNO/REFOGADA									
Manteiga (tablete 200g)	2	0	9474	-	2	4882	19528	97,64	1.171,68
ABOBRINHA REFOGADA									
Óleo (embalagem 900 mL)	5	2	9474	94.740,00	3	4882	73230	186,63	2.239,60
BATATA PALHA									
Batata palha (kg)	0,08	3	9474	2.273,76	0	4882	-	2.273,76	27.285,12
BATATA INGLESA SAUTEÉ									
Manteiga (tablete 200g)	2	2	9474	37.896,00	0	4882	-	189,48	2.273,76
BIFE À PARMEGIANA									

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
BIFE À MILANESA									
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
CARNE ASSADA									
Óleo (embalagem 900 mL)	15	3	9474	426.330,00	2	4882	146.460,00	636,43	7.637,20
CARNE SECA									
Óleo (embalagem 900 mL)	15	3	9474	426.330,00	3	4882	219.690,00	717,80	8.613,60
CENOURA VICK									
Manteiga (tablete 200g)	2	2	9474	37.896,00	0	4882	-	189,48	2.273,76
CHURRASQUINHO MISTO DE PANELA									
Óleo (embalagem 900 mL)	10	3	9474	284220	0	4882	-	315,80	3.789,60
COXA E SOBRECOXA									
Óleo (embalagem 900 mL)	10	5	9474	473.700,00	5	4882	244.100,00	797,56	9.570,67
CREME DE MILHO									
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
Creme de leite (caixa de 200g)	10	3	9474	284220	2	4882	97.640,00	1.909,30	22.911,60
ESTROGONOFE DE FRANGO									
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
Creme de leite (caixa de 200g)	10	3	9474	284220	0	4882	-	1.421,10	17.053,20
FAROFA DE LINGUIÇA									
Óleo (embalagem 900 mL)	15	0	9474	-	5	4882	366.150,00	406,83	4.882,00
FAROFA DE COUVE									
Óleo (embalagem 900 mL)	15	3	9474	426330	0	4882	-	473,70	5.684,40
FILÉ DE FRANGO À FRANCESA									
Presunto (kg)	0,005	3	9474	142,11	0	4882	-	142,11	1.705,32
Ervilha (embalagem 2kg)	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									
Óleo (embalagem 900 mL)	5	0	9474	-	7	4882	170.870,00	189,86	2.278,27
FILÉ DE FRANGO XADREZ									

Óleo (embalagem 900 mL)	5	2	9474	94740	0	4882	-	105,27	1.263,20
FRICASSÉ DE FRANGO									
Creme 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
GOULASH - CARNE DE PANELA									
Óleo (embalagem 900 mL)	10	0	9474	-	5	4882	244.100,00	271,22	3.254,67
INHAME REFOGADO									
Óleo (embalagem 900 mL)	5	0	9474	-	2	4882	48.820,00	54,24	650,93
ISCA DE FÍGADO ACEBOLADA									
Óleo (embalagem 900 mL)	15	2	9474	284220	0	4882	-	315,80	3.789,60
JARDINEIRA DE LEGUMES									
Manteiga (tablete 200g)	2	0	9474	-	3	4882	29.292,00	146,46	1.757,52
LOMBO À ESPANHOLA									
Óleo (embalagem 900 mL)	8	5	9474	378960	0	4882	-	421,07	5.052,80
LOMBO ACEBOLADO									
Óleo (embalagem 900 mL)	3	0	9474	-	5	4882	73.230,00	81,37	976,40
MACARRÃO ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO									
Óleo (embalagem 900 mL)	0,003	2	9474	56,844	0	4882	-	0,06	0,76
MACARRÃO ESPAGUETE AO SUGO									
Óleo (embalagem 900 mL)	3	3	9474	85266	0	4882	-	94,74	1.136,88
MOLHO À CAMPANHA									
Azeite (garrafa de 500ml)	1	3	9474	28422	0	4882	-	56,84	682,13
MACARRÃO PARAFUSO AO ALHO E ÓLEO									
Óleo (embalagem 900 mL)	3	0	9474	-	5	4882	73.230,00	81,37	976,40
PEIXE À DORÉ									
Óleo (embalagem 900 mL)	25	0	9474	-	3	4882	366.150,00	406,83	4.882,00
Leite integral (L)	0,02	0	9474	-	3	4882	292,92	292,92	3.515,04
PEIXE À ESCABECHE									
Óleo (embalagem 900 mL)	20	3	9474	568440	0	4882	-	631,60	7.579,20
PIRÃO DE PEIXE									
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
POLENTA									
Manteiga (tablete 200g)	5	0	9474	-	3	4882	73.230,00	366,15	4.393,80
PURÊ DE BATATA									
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
REFOGADO DE REPOLHO COM LINGUIÇA									
Óleo (embalagem 900 mL)	2	0	9474	-	5	4882	48.820,00	54,24	650,93
SALADA (VINAGRETE) DE FEIJÃO FRADINHO									
Feijão fradinho (kg)	0,03	0	9474	-	3	4882	439,38	439,38	5.272,56
Azeite (garrafa de 500ml)	5	0	9474	-	3	4882	73.230,00	146,46	1.757,52
TEMPEROS									
Azeite (garrafa de 500ml)	5	30	9474	1.421.100,00	30	4882	732300	4.306,80	51.681,60
COFEE BREAK E EVENTOS FESTIVOS									
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 - Demais lotes - 2021

SOMATÓRIO DOS GÊNEROS OPMS - LICITAÇÃO GA 2021	Quantidade	SOMATÓRIO DOS GÊNEROS HOSPITAIS - LICITAÇÃO GA 2021	Quantidade	SOMATÓRIO DOS GÊNEROS COLÉDIOS/FRÉCHES - LICITAÇÃO GA 2021	Quantidade	TOTAL	10% margem de segurança	LICITAÇÃO GA 2021 - TOTAL + MARGEM DE SEGURANÇA
Abacaxi (kg)	51681,60	Abacaxi (kg)	3240	Abacaxi (kg)	3600	58.521,60	5.852,16	64.373,76
Abobrinha (kg)	50669,20	Abobrinha (kg)	2304	Abobrinha (kg)	2304	65.077,20	6.507,72	71.584,92
Abóbora (kg)	95097,60	Abóbora (kg)	3456	Abóbora (kg)	3456	102.009,60	10.200,96	112.210,56
Achocolatado (kg)	0,00	Achocolatado (kg)	840	Achocolatado (kg)	1440	2.280,00	228,00	2.508,00
Açúcar (kg)	90153,60	Açúcar (kg)	1680,12	Açúcar (kg)	3600	95.433,72	9.543,37	104.977,09
Açúcar (sachet)	0,00	Açúcar (sachet)	108000	Açúcar (sachet)	0	108.000,00	10.800,00	118.800,00
Adoçante (sachet)	696340,00	Adoçante (sachet)	234000	Adoçante (sachet)	0	930.240,00	93.024,00	1.023.264,00
Adoçante líquido (embalagem 100ml)	5684,40	Adoçante líquido (embalagem 100ml)	0	Adoçante líquido (embalagem 100ml)	0	5.684,40	568,44	6.252,84
Água de coco (caixinha 200ml)	0,00	Água de coco (caixinha 200ml)	25200	Água de coco (caixinha 200ml)	0	25.200,00	2.520,00	27.720,00
Alpim (kg)	0,00	Alpim (kg)	5400	Alpim (kg)	0	5.400,00	540,00	5.940,00
Alface (kg)	155044,80	Alface (kg)	2160	Alface (kg)	2160	157.204,80	15.720,48	172.925,28
Alho (kg)	45191,82	Alho (kg)	1080	Alho (kg)	720	46.991,82	4.699,18	51.691,00
Ameixa preta (embalagem 500g)	0,00	Ameixa preta (embalagem 500g)	2160	Ameixa preta (embalagem 500g)	0	2.160,00	216,00	2.376,00
Amido de milho (embalagem 500g)	10336,32	Amido de milho (embalagem 500g)	940,8	Amido de milho (embalagem 500g)	460,8	11.737,92	1.173,79	12.911,71
Árvore (kg)	0,00	Árvore (kg)	1260,67	Árvore (kg)	450	1.710,67	171,07	1.881,73
Azeitona verde (caroço 2kg)	2842,20	Azeitona verde (caroço 2kg)	0	Azeitona verde (caroço 2kg)	270	3.112,20	311,22	3.423,42
Banana (kg)	137817,60	Banana (kg)	6540	Banana (kg)	5760	150.117,60	15.011,76	165.129,36
Bananada (unidade de 20g)	344544,00	Bananada (unidade de 20g)	0	Bananada (unidade de 20g)	18000	362.544,00	36.254,40	398.798,40
Barata baroa (kg)	0,00	Barata baroa (kg)	2880	Barata baroa (kg)	0	2.880,00	288,00	3.168,00
Batata doce (kg)	61704,72	Batata doce (kg)	1152	Batata doce (kg)	2352	65.448,72	6.544,87	71.993,59
Batata inglesa (kg)	241540,56	Batata inglesa (kg)	1440	Batata inglesa (kg)	3240	246.220,56	24.622,06	270.842,62
Berinjela (kg)	0,00	Berinjela (kg)	2880	Berinjela (kg)	0	2.880,00	288,00	3.168,00
Beterraba (kg)	68908,80	Beterraba (kg)	2304	Beterraba (kg)	2304	73.516,80	7.351,68	80.868,48
Biscoito cream cracker (embalagem 400g)	35527,50	Biscoito cream cracker (embalagem 400g)	0	Biscoito cream cracker (embalagem 400g)	0	35.527,50	3.552,75	39.080,25
Biscoito água e sal (sachet)	0,00	Biscoito água e sal (sachet)	126000	Biscoito água e sal (sachet)	57600	183.600,00	18.360,00	201.960,00
Biscoito maisena (embalagem 200g)	71055,00	Biscoito maisena (embalagem 200g)	0,00	Biscoito maisena (embalagem 200g)	0,00	71.055,00	7.105,50	78.160,50
Brócolis (kg)	25840,80	Brócolis (kg)	4608	Brócolis (kg)	2592	33.040,80	3.304,08	36.344,88
Biscoito Maria (sachet)	0,00	Biscoito Maria (sachet)	126000	Biscoito Maria (sachet)	57600	183.600,00	18.360,00	201.960,00
Café (embalagem 500g)	83548,80	Café (embalagem 500g)	900,00	Café (embalagem 500g)	2160,00	86.808,80	8.680,88	95.489,68
Catchup (embalagem 400g)	1705,32	Catchup (embalagem 400g)	0	Catchup (embalagem 400g)	0	1.705,32	170,53	1.875,85
Canela em pó (kg)	0,00	Canela em pó (kg)	249	Canela em pó (kg)	0	249,00	24,90	273,90
Cebola (kg)	144676,58	Cebola (kg)	3240	Cebola (kg)	2160	150.076,58	15.007,66	165.084,24
Cebolinha (kg)	13733,15	Cebolinha (kg)	0	Cebolinha (kg)	0	13.733,15	1.373,32	15.106,47
Cenoura (kg)	149662,08	Cenoura (kg)	3456	Cenoura (kg)	3456	156.574,08	15.657,41	172.231,49
Chá de erva cidreira (sachet)	0,00	Chá de erva cidreira (sachet)	36000	Chá de erva cidreira (sachet)	0	36.000,00	3.600,00	39.600,00
Chá de erva doce (sachet)	175080,00	Chá de erva doce (sachet)	15000	Chá de erva doce (sachet)	0	190.080,00	19.008,00	209.088,00
Champignon fatiado (pote com 500g)	3430,64	Champignon fatiado (pote com 500g)	0	Champignon fatiado (pote com 500g)	180	3.590,64	359,06	3.949,70
Chuchu (kg)	34628,40	Chuchu (kg)	3456	Chuchu (kg)	0	41.540,40	4.154,04	45.694,44
Coentro (kg)	4774,90	Coentro (kg)	0	Coentro (kg)	0	4.774,90	477,49	5.252,39
Couve flor (kg)	27598,32	Couve flor (kg)	1152	Couve flor (kg)	1152	29.902,32	2.990,23	32.892,55
Couve manteiga (kg)	47748,96	Couve manteiga (kg)	1152	Couve manteiga (kg)	76,80	48.977,76	4.897,78	53.875,54
Creme de arroz (embalagem 200g)	0,00	Creme de arroz (embalagem 200g)	2100	Creme de arroz (embalagem 200g)	0	2.100,00	210,00	2.310,00
Doce de leite (unidade de 10g)	227376,00	Doce de leite (unidade de 10g)	0	Doce de leite (unidade de 10g)	18000	245.376,00	24.537,60	269.913,60
Espinafre (kg)	11368,80	Espinafre (kg)	1152	Espinafre (kg)	1152	13.672,80	1.367,28	15.040,08
Extrato de tomate (und de 340g)	62154,78	Extrato de tomate (und de 340g)	1588,235294	Extrato de tomate (und de 340g)	1058,823529	64.801,84	6.480,18	71.282,02
Farinha de rosca (kg)	22911,60	Farinha de rosca (kg)	0	Farinha de rosca (kg)	0	22.911,60	2.291,16	25.202,76
Farinha de mandioca (kg)	39001,92	Farinha de mandioca (kg)	0	Farinha de mandioca (kg)	720	39.721,92	3.972,19	43.694,11
Farinha de arroz (embalagem 500g)	0,00	Farinha de arroz (embalagem 500g)	240	Farinha de arroz (embalagem 500g)	0	240,00	24,00	264,00
Farinha de trigo (kg)	8890,27	Farinha de trigo (kg)	2028	Farinha de trigo (kg)	2088	13.006,27	1.300,63	14.306,90
Fermento em pó (embalagem 100g)	568,44	Fermento em pó (embalagem 100g)	300	Fermento em pó (embalagem 100g)	720	1.588,44	158,84	1.747,28
Fubá (kg)	18915,12	Fubá (kg)	996	Fubá (kg)	588	20.499,12	2.049,91	22.549,03
Gelatina em pó comum sabor (caixa 85g)	0,00	Gelatina em pó comum sabor (caixa 85g)	5082,35	Gelatina em pó comum sabor (caixa 85g)	0	5.082,35	508,24	5.590,59
Gelatina em pó diet sabor (caixa 14g)	0,00	Gelatina em pó diet sabor (caixa 14g)	5142,88	Gelatina em pó diet sabor (caixa 14g)	0	5.142,88	514,29	5.657,14
Gelêia comum (embalagem 15g)	0,00	Gelêia comum (embalagem 15g)	9000	Gelêia comum (embalagem 15g)	0	9.000,00	900,00	9.900,00
Gelêia diet (embalagem 15g)	0,00	Gelêia diet (embalagem 15g)	27600	Gelêia diet (embalagem 15g)	0	27.600,00	2.760,00	30.360,00
Goiabada (embalagem de 30g)	17575,20	Goiabada (embalagem de 30g)	0	Goiabada (embalagem de 30g)	0	17.575,20	1.757,52	19.332,72
Guaraná natural (embalagem 5L)	6890,88	Guaraná natural (embalagem 5L)	0	Guaraná natural (embalagem 5L)	0	6.890,88	689,09	7.579,97
Inhamê (kg)	17575,20	Inhamê (kg)	4320	Inhamê (kg)	4320	26.215,20	2.621,52	28.836,72
Laranja (kg)	86136,00	Laranja (kg)	3240	Laranja (kg)	9720	99.096,00	9.909,60	109.005,60

Limão (kg)	66062,54	Limão (kg)	10,5	Limão (kg)	900	66 073,04	6 697,30	78 670,35
Louro (kg)	2588,66	Louro (kg)	0	Louro (kg)	0	2 588,66	258,87	2587,53
Maçã (kg)	120590,40	Maçã (kg)	5280	Maçã (kg)	2160	128 030,40	12 803,04	140 833,44
Macarrão espagete (kg)	34106,40	Macarrão espagete (kg)	1440	Macarrão espagete (kg)	1440	36 986,40	3 698,64	40 685,04
Macarrão padre nosso (kg)	0,00	Macarrão padre nosso (kg)	1728	Macarrão padre nosso (kg)	0	1 728,00	172,80	1 900,80
Macarrão parafuso (kg)	17575,20	Macarrão parafuso (kg)	0	Macarrão parafuso (kg)	0	17 575,20	1 757,52	19 332,72
Maionese (embalagem 500g)	18190,08	Maionese (embalagem 500g)	0	Maionese (embalagem 500g)	0	18 190,08	1 819,01	20 009,09
Mamão (kg)	51681,60	Mamão (kg)	8701,8	Mamão (kg)	0	60 383,40	6 038,34	66 421,74
Manga (kg)	0,00	Manga (kg)	1440	Manga (kg)	0	1 440,00	144,00	1 584,00
Mane (caixa de 250g)	69808,80	Mane (caixa de 250g)	144	Mate (caixa de 250g)	0	69 052,80	6 905,28	75 958,08
Melancia (kg)	51681,60	Melancia (kg)	4440	Melancia (kg)	1800	57 921,60	5 792,16	63 713,76
Meião (kg)	34454,40	Meião (kg)	1440	Meião (kg)	2520	38 414,40	3 841,44	42 255,84
Milho (embalagem 2 kg)	6460,20	Milho (embalagem 2 kg)	288	Milho (embalagem 2 kg)	288	7 036,20	703,62	7 739,82
Molho de Pimenta (garrafa de 150ml)	3445,44	Molho de Pimenta (garrafa de 150ml)	0	Molho de Pimenta (garrafa de 150ml)	0	3 445,44	344,54	3 789,98
Molho shoyo (embalagem 900 ml)	19408,80	Molho shoyo (embalagem 900 ml)	0	Molho shoyo (embalagem 900 ml)	0	19 408,80	1 940,88	21 349,68
Orégano (kg)	341,06	Orégano (kg)	0	Orégano (kg)	0	341,06	34,11	375,17
Pão careca (kg)	223326,00	Pão careca (kg)	1800	Pão careca (kg)	10800	235 926,00	23 592,60	259 518,60
Pão de forma (pct 500g)	92832,00	Pão de forma (pct 500g)	0	Pão de forma (pct 500g)	0	92 832,00	9 283,20	102 115,20
Pão integral (embalagem 450g)	0,00	Pão integral (embalagem 450g)	9333,33	Pão integral (embalagem 450g)	0	9 333,33	933,33	10 266,67
Páprica picante (embalagem 60g)	2441,00	Páprica picante (kg)	0	Páprica picante (kg)	0	2 441,00	244,10	2 685,10
Pepino (kg)	34454,40	Pepino (kg)	0	Pepino (kg)	0	34 454,40	3 445,44	37 899,84
Pêra (kg)	0,00	Pêra (kg)	1080	Pêra (kg)	1800	2 880,00	288,00	3 168,00
Pimentão verde (kg)	18821,16	Pimentão verde (kg)	0	Pimentão verde (kg)	0	18 821,16	1 882,12	20 703,28
Pó de pudim (caixa 50g)	0,00	Pó de pudim (caixa 50g)	4320	Pó de pudim (caixa 50g)	0	4 320,00	432,00	4 752,00
Pó de pudim diet (caixa 25g)	0,00	Pó de pudim diet (caixa 25g)	4320	Pó de pudim diet (caixa 25g)	0	4 320,00	432,00	4 752,00
Quiabo (kg)	0,00	Quiabo (kg)	2880	Quiabo (kg)	0	2 880,00	288,00	3 168,00
Repolho (kg)	69778,80	Repolho (kg)	0	Repolho (kg)	0	69 778,80	6 977,88	76 756,68
Sal (kg)	68882,18	Sal (kg)	648	Sal (kg)	432	69 962,19	6 996,22	76 958,41
Sal sachet (caixa com 1000 und)	2584,08	Sal sachet (caixa com 1000 und)	108	Sal sachet (caixa com 1000 und)	0	2 692,08	269,21	2 961,29
Salsa (kg)	6199,53	Salsa (kg)	0	Salsa (kg)	0	6 199,53	619,95	6 819,49
Suco de caju (concentrado -garrafa 500ml)	0,00	Suco de caju (concentrado -garrafa 500ml)	2124	Suco de caju (concentrado -garrafa 500ml)	0	2 124,00	212,40	2 336,40
Suco de maracujá (concentrado -garrafa 500ml)	0,00	Suco de maracujá (concentrado -garrafa 500ml)	1980	Suco de maracujá (concentrado -garrafa 500ml)	0	1 980,00	198,00	2 178,00
Suco de uva (embalagem 5L)	10336,32	Suco de uva (embalagem 5L)	0	Suco de uva (embalagem 5L)	144	10 480,32	1 048,03	11 528,35
Tangerina (kg)	86136,00	Tangerina (kg)	1080	Tangerina (kg)	1800	89 016,00	8 901,60	97 917,60
Tomate (kg)	227015,06	Tomate (kg)	2304	Tomate (kg)	2304	231 623,06	23 162,31	254 785,37
Torrada (pct 15g)	0,00	Torrada (pct 15g)	90000	Torrada (pct 15g)	108000	198 000,00	19 800,00	217 800,00
Vinagre (embalagem 750 ml)	48240,03	Vinagre (embalagem 750 ml)	0	Vinagre (embalagem 750 ml)	192	48 432,03	4 843,20	53 275,24
Vinagre (sachet)	0,00	Vinagre (sachet)	108000	Vinagre (sachet)	0	108 000,00	10 800,00	118 800,00

ANEXO IV

COMISSÃO GESTORA DE GA					
UNIDADE	SERVIDOR	FUNÇÃO	ID FUNCIONAL	TELEFONE	E-MAIL
DABST	TEN CEL PM RG 63.362 EMERSON DE ARAÚJO PEREIRA	GESTOR	3220981-9	(21)99583-1804	emerson9802@hotmail.com
DABST	MAJ PM NUT RG: 89.542 ROBERTA CASTRO DE BARROS	ASSESSORIA TÉCNICA	4398453-3	(21) 99877-5100	cb.roberta@gmail.com
DABST	CAP PM NUT RG: 89.525 ALINE TEIXEIRA SILVA FAGUNDES	ASSESSORIA TÉCNICA	4398782-6	(21) 99952-9851	alinetsfagundes@gmail.com
DABST	CAP PM NUT RG: 91.310 AMANDA DE CARVALHO MELLO	ASSESSORIA TÉCNICA	4410049-3	(21) 98843-5592	amandita.nut@gmail.com
DABST	CB PM RG: 103.982 MAYRA MARTINS GUIMARÃES	EQUIPE DE APOIO	5031107-7	(21) 98694-1275	guimaraes.mayra@hotmail.com
DABST	3º SGT PM RG : 85.451 BRUNO COUTINHO MENDONÇA REIS	EQUIPE DE APOIO	4328370-5	(21) 98828-8957	sbrubles_rj@hotmail.com
DABST	CB PM RG: 90.630 RODRIGO DA CONCEIÇÃO BRITO	EQUIPE DE APOIO	4404587-5	(21) 96409-5921	drigo_batera@yahoo.com.br
DABST	CB PM RG: 91.400 ALINE BARBOSA DE CASTRO	EQUIPE DE APOIO	4409371-3	(21) 96452-8490	acastro.pmerj@gmail.com
DABST	CB PM 100.834 GISELLY DAS GRAÇAS ALMEIDA DA COSTA	EQUIPE DE APOIO	5019922-6	(21) 9640-11498	gisellymaike30@gmail.com
DABST	CB PM RG: 91.465 BERIANO FARIA DA SILVA	EQUIPE DE APOIO	4410175-9	(21) 99912-9117	berianosilva@gmail.com

COMISSÃO DE FISCAIS DE GA							
UNIDADE	NOME	RG	POSTO	ID FUNCIONAL	TELEFONE	EMAIL	FUNÇÃO

1	1º CIPM	ANA PAULA SIMÕES MOUTINHO	81.554	CAP PM	4211482-9	(21) 97966-5987	anapaullamoutinho@yahoo.com.br	fiscal
	1º CIPM	VALÉRIA CÉSAR LIMA LUIZ	66.014	SUB TEN	2492571-3	21 96424-6827	valeriacesar4@gmail.com	fiscal
	1º CIPM	ALEXANDRE PACHECO DE MELLO	68.987	SUB TEN	2376113-0	21 97966-5987	anapaullamoutinho@yahoo.com.br	fiscal
	1º CIPM	DOUGLAS DE JESUS ARMANI	100.995	CB PM	5020177-8	21 98007-0516	100995armani@gmail.com	fiscal
	1º CIPM	BRUNO SANTOS LISBOA	96.232	CB PM	4429754-8	21 97137-0962	brunotoaddy@gmail.com	fiscal
2	3º BPM	LUIZ FERNANDO CORREA ACA	77.291	MAJ PM	2446731-6	21 99677-0222	ACAFERNANDO@YAHOO.COM	fiscal
	3º BPM	JORGE SILVA MELO	51.868	CAP PM	24437510	99801-0323	JORGE MELO2018@GMAIL.COM	fiscal
	3º BPM	CLAUDIO MARQUES DO NASCIMENTO	59.787	1ºSGT PM	21 831444-0	96458-5427	CMN11@SOL.COM.BR	fiscal
	3º BPM	WILLIAN JOSE BARBOSA FURTADO	70.166	2ºSGT PM	2166253-3	21 98743-7805	WILLIANFURTADO16@GMAIL.COM	fiscal
	3º BPM	CARLOS ALBERTO MACHADO NARCISO	62.687	2º SGT PM	24744125-6	9726-59054	NARCISOMACHADO.CR@GMAIL.COM	fiscal
3	4º BPM	THIAGO ANTONIO FERREIRA	81.569	CAP PM	4211488-8	982370569	81569@PMERJ.RJ.GOV.BR	fiscal
	4º BPM	CARLOS AUGUSTO TEIXEIRA DE LIMA	104.603	1º TEN	5034420-0	998606175	lima_306@hotmail.com	fiscal
	4º BPM	MARLON REED SARDINHA	74.117	2º SGT	2175761-5	979300700	marlonsardinha@gmail.com	fiscal
	4º BPM	MARCELO BLANCO LOPES DE LUCA	85.514	3º SGT	4328226-1	964198754	marcelopedro277@gmail.com	fiscal
	4º BPM	VICTOR HUGO LAGO	91.497	CB	4409695-0	975765776	lago91497@yahoo.com.br	fiscal
	4º BPM	LEONARDO SANTOS DA COSTA	69.314	2º SGT	2477785-4	967487665	leo.costa69314@gmail.com	fiscal
	4º BPM	CARLOS RODRIGO DE JESUS VALENTIM	96.801	CB	5000569-8	964225448	crjvalentim80@gmail.com	fiscal
4	5º BPM	RODRIGO FERNADES QUEIROZ	77.295	MAJ PM	2445975-5	964149521	rodrigofernandes0227@hotmail.com	fiscal
	5º BPM	ROGÉRIO DE OLIVEIRA	75.310	SUB TEN	2437033-9	980251406	rogeriomalva@gmail.com	fiscal
	5º BPM	MARLON BARBOSA COSTA DA SILVA	101.417	CB	5021824-7	964566338	marlonsilva882011@gmail.com	fiscal
5	6º BPM	HÉLITON GOMES DUARTE JUNIOR	66.795	MAJ PM	2483213-8	21 97048-0919	p4_6bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal

	6° BPM	MARIANA DE ALENCAR VAZ	88.440	1° TEN PM	4382838-8	21 96473-5192	marianaalencarvaz@gmail.com	fiscal
	6° BPM	LEONARDO MARTINS CASACA	56.798	ST PM	2310637-9	21 99631-8505	leo.casaca.dj@hotmail.com	fiscal
	6° BPM	MAURICIO AMÉRICO FERREIRA	69.575	2° SGT PM	2184366-0	21 98210-6021	mauricioamericoferreira@outlook.com.br	fiscal
	6° BPM	WASHINGTON LUIZ SANTOS DA SILVA	72.470	2° SGT PM	2184115-2	21 96416-6313	wasamigo2018@gmail.com	fiscal
	6° BPM	MICHEL LIMA DO AMARAL	78.813	ST PM	4140584-6	21 96776-6823	michelamaral14@yahoo.com.br	fiscal
6	7° BPM	ANDRE VIEIRA GUEIROS	67.818	MAJ PM	24454575	21 98173-7936	gueiros36@globo.com	fiscal
	7° BPM	GUSTAVO DIAS VALAGÃO	82.472	CAP PM	42593980	21 98184-9647	gustavoalagao@gmail.com	fiscal
	7° BPM	MARCELO DO CARMO VIEIRA	78.039	SUBTEN	41405129	21 97019-4709	pingomev@gmail.com	fiscal
	7° BPM	CARLOS GOMES DE PINHO JUNIOR	87.872	CB PM	43824978	21 96415-6739	depinho@ymail.com	fiscal
	7° BPM	FREDERICO UCHOA DE FREITAS	88.889	CB PM	43803571	21 96566-4200	fredyfreitas1@hotmail.com	fiscal
	7° BPM	LUCIANO RODRIGUES VIEIRA	98.232	CB PM	50102273	21 97407-8861	lucianorv22@hotmail.com	fiscal
	7° BPM	FRANCISNEI DA SILVA PINTO	68.571	SUBTEN	21946418	21 99754-3011	francisneisilvapinto@gmail.com	fiscal
7	8° BPM	ALEXANDRE DOS SANTOS SANT'ANNA	68.605	MAJ PM	22147250	21-9 6432 7888	p4_8bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	8° BPM	MARCO ANTONIO DIAS PINTO	55.872	STEN PM	2200634-6	22 - 9 9767 9577	marcoantonio.dias@hotmail.com	fiscal
	8° BPM	MAURÍCIO BARRETO PASSOS	57.096	STEN PM	2202513-8	22 - 9 9920 6462	barreto357@hotmail.com	fiscal
	8° BPM	ANDERSON LUIZ DE AZEVEDO DIAS	67.462	2° SGT PM	2204597-0	22- 9 9811 3918	djandersondias@gmail.com	fiscal
8	9° BPM	RICARDO SANT'ANNA LOUREIRO	73.495	MAJ PM	24446173	21-2332-1101	p4_9bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	9° BPM	JEFFERSON LUIZ DE ARAUJO	88.458	1° TEN PM	43828523	21-2332-1101	p4_9bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	9° BPM	JORGE AMÉRICO FERREIRA GOMES	66.331	2°SGT PM	24823350	21-2332-1101	p4_9bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	9° BPM	MARCOS PAULO DA SILVA	66.439	2°SGT PM	24868558	21-2332-1101	p4_9bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	9° BPM	MARCIO SIQUEIRA DE ARAUJO	80.539	2°SGT PM	41835018	21-2332-1101	p4_9bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	9° BPM	SANDRO SIQUEIRA MÉIER	62.315	2°SGT PM	25165054	21-2332-1101	p4_9bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal

9	10° BPM	SIMONE APARECIDA VARGAS DA SILVA TEIXEIRA	84.321	1° TEN	4268921-0	24-981824706	simone_1208@yahoo.com.br	fiscal
	10° BPM	LUIZ ALAM DE SOUZA FLOR	49.707	1°TEN	23580950	24-999529801	luizalamsf@gmail.com	fiscal
	10° BPM	IVAN CLÁUDIO ALVES PEREIRA	59.249	SUBTEN	22230050	24-99948-4825	icap_josi@yahoo.com.br	fiscal
	10° BPM	MOACIR DE ASSUNÇÃO SILVEIRA	68.377	2°SGT	22246161	24-99821-3529	combate68377@gmail.com	fiscal
	10° BPM	RENATO ALVES ESPÍNDOLA	84.076	3°SGT	42690919	24-97401-3634	renato79espindola@yahoo.com.br	fiscal
	10° BPM	JOÃO PAULO MAGALHÃES ALVES	83.335	3°SGT	4265766	24-99864-4648	jpmalves2014@gmail.com	fiscal
10	11° BPM	LEANDRO BEMVINDO VIEIRA	81.581	CAP PM	42083869	(22) 2533-0362	p/4_11bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	11° BPM	MAICON BARIZON SCHIMIDT	79.620	SUB TEN PM	5248762	(22) 98137-7073	rancho11bpm@gmail.com	fiscal
	11° BPM	ALESSANDRO FERREIRA DA ROCHA	84.010	3° SGT PM	42694256	(22) 99961-0341	alessandrorocha.7@hotmail.com	fiscal
	11° BPM	ADAMIR VENTURA MENEZES	84.011	3° SGT PM	42692652	(22) 98146-6798	adamirmenezes@outlook.com	fiscal
	11° BPM	VINICIUS BARROS DE OLIVAL	95.449	CB PM	44262043	(22)99261-9886	viniciusnf14@yahoo.com.br	fiscal
	11° BPM	GLAUCIO MORAES VOGAS	56.893	CB PM	22303855	(22) 98153-8292	gmvogas@hotmail.com	fiscal
11	12° BPM	LUCIANO GASPAR RIBEIRO	74.220	CAP PM	2154534-0	(21) 98174-9813	p4_12bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	12° BPM	RONALDO DE SALES GUIMARÃES	60.629	1° SGT PM	2246546-4	(21) 97039-8581	ronaldo60629@hotmail.com	fiscal
	12° BPM	MARCOS VINICIUS MONTEIRO CAMPITELLI	63.186	1° SGT PM	2239406-0	(21) 96412-2731	campitellimarcosvinicius@gmail.com	fiscal
	12° BPM	KELLY SOUZA DA COSTA	98.786	CB PM	5015454-7	(21) 98515-882	kelly.rio21@hotmail.com	fiscal
	12° BPM	LUCIO MAURO DA SILVEIRA DE SOUZA	74.798	2° SGT PM	2236494-3	(21) 96465-6434	silveirapol@gmail.com	fiscal
12	14° BPM	GUILHERME PAGANO SANTANA	85.904	CAP PM	4354887-3	(21) 99727-5537	p4_14bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	14° BPM	ANDERSON JASSET DE SOUZA	91.280	CB PM	4407972-8	(21) 96463-4075	p4_14bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	14° BPM	THIAGO FELIPE MAIA BATISTA	100.419	CB PM	5018846-1	(21) 98771-2252	p4_14bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	14° BPM	PAULO ROBERTO FILADELFO DOMICIANO	100.303	CB PM	5019178-0	(21) 98426-5501	p4_14bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal

	14° BPM	GERALDO DE ALMEIDA FILHO	64.596	2° SGT PM	2299355-0	(21) 99564-9389	p4_14bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	14° BPM	GERALDO DE ALMEIDA FILHO	64.596	2° SGT PM	2299355-0	(21) 99564-9389	p4_14bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
1 3	15° BPM	AYDANO CAETANO BRAGA REIS	80,458	MAJ PM	5956650	21 992009544	aydanoreis@gmail.com	fiscal
	15° BPM	DANDARA VIEIRA FREIRE DA SILVA	104.62 8	TEN PM	50344463	21 986802606	dandara1402@hotmail.com	fiscal
	15° BPM	CESAR AUGUSTO DE BASTOS VIANNA	66.233	2°SGT PM	22698027	21 96455582	cesarbvianna@yahoo.com.br	fiscal
	15° BPM	ADILSON GOMES DE MELO	73.975	2°SGT PM	25000950	21 989138604	adilsongomes@ymail.com.br	fiscal
	15° BPM	ERIVELTON PEREIRA DE ARAUJO	69.525	2°SGT PM	23447524	21 970150270	1976farma@gmail.com	fiscal
	15° BPM	LORRANY RODRIGUES FIGUEREDO	89.958	CB PM	44012020	21 965092201	lofg07@gmail.com	fiscal
	15° BPM	ANDRE LUIZ SILVA MORÃES	60.390	1° SGT PM	2269447	21 970433657	aluz60@gmail.com	fiscal
	15 BPM	ALAN DE MELLO SAMT'ANNA	72.39 6	2°SGT PM	21865957	21 965910791	alanmello72@hotmail.com	fiscal
1 4	16° BPM	NELSON ESTEVAM CARVALHO JUNIOR	82.484	CAP	4256407-7	(21)964499-9002	nelson_estev@hotmail.com	fiscal
	16° BPM	WAGNER MONTEIRO MAKKAI	47.915	SUBTEN	2518303-6	(21)99037-1946	wagnermonteiromakkai@hotmail.com	fiscal
	16° BPM	HERMES LUIZ DAS CHAGAS FILHO	70.358	2° SGT	2277043-7	(21)99397-9442	hermesc75@gmail.com	fiscal
	16° BPM	CRITIANO TELLES DE OLIVEIRA	72.977	2° SGT	2276355-4	(21)96416-8781	iano.t.o@hotmail.com	fiscal
	16° BPM	FABIO DE OLIVEIRA PEREIRA	73.717	2° SGT	2275615-9	(21)99306-6710	fabinho.pereirinha@yahoo.com.br	fiscal
1 5	17° BPM	EUDES MENDES SILVA	77.543	MAJ PM	0592747-1	(21) 99118-3861	eudesmsilva@gmail.com	fiscal
	17° BPM	RUAN PINHO AZEVEDO	106.44 5	2° TEN PM	5089662-8	(21) 99839-4962	ruandroit@gmail.com	fiscal
	17° BPM	SANDRO SANTOS DE MORAES	58.593	1° SGT PM	2315303-2	(21) 96963-1528	moraessandro7@gmail.com	fiscal
	17° BPM	ANDERSON DE MORAES MIRANDA	70.249	2° SGT PM	2282157-0	(21) 96449-3807	a.miranda.amm@gmail.com	fiscal
	17° BPM	MAYLA SOARES PEIXOTO	90.972	CB PM	4408135-9	(21) 96421-0531	maylapeixoto@gmail.com	fiscal
	17° BPM	MARIO CESAR DE OLIVEIRA SILVA JUNIOR	104.77 7	SD PM	5035965-7	(21) 97019-7759	mariojunior82@hotmail.com	fiscal

1 6	17° BPM	MARCIO DE OLIVEIRA GARCIA	57.278	SUBTEN	2329454-0	(21) 96454-8074	mister.magoo@hotmail.com	fiscal
	18° BPM	ULISSES DA COSTA GOMES	77.647	CAP PM	592940-7	(21) 982551491	ucgomes@gmail.com	fiscal
	18° BPM	ANDRE LUIZ FRANCISCO	57.431	SUB TEN	2159364-7	(21) 993434885	alf.francisco1@hotmail.com	fiscal
	18° BPM	EDSON DE OLIVEIRA MIRANDA	72.062	2° SGT	2287056-3	(21) 964096591	edolimi@yahoo.com.br	fiscal
	18° BPM	ADRIANO DE OLIVEIRA CABRAL	77.526	3° SGT	592821-4	(21) 965105573	adriano77526@gmail.com	fiscal
	18° BPM	GABRIEL HENRIQUE CASEMIRO DA SILVA	89.758	CB PM	4401244-6	(21) 964537177	gabrielcasemiro83@gmail.com	fiscal
1 7	19° BPM	WANY RAMALHO JUNIOR	35.112	MAJ	2440447-0	21 964829196	capwanir61@gmail.com	fiscal
	19° BPM	JOSE FRANCISCO SILVA CARVALHAL	106.437	2° TEN	5089656-3	21 964314364	franciscocarvalhaladv@gmail.com	fiscal
	19° BPM	DAVID FERREIRA BARBOSA	81.483	SGT PM	421498-0	21 98443-0284	davidferreira.barbosa@hotmail.com	fiscal
	19° BPM	DAVID FERREIRA BARBOSA	81.483	SGT PM	421498-0	21 98443-0284	davidferreira.barbosa@hotmail.com	fiscal
	19° BPM	DAVID FERREIRA BARBOSA	81.483	SGT PM	421498-0	21 98443-0284	davidferreira.barbosa@hotmail.com	fiscal
	19° BPM	DAVID FERREIRA BARBOSA	81.483	SGT PM	421498-0	21 98443-0284	davidferreira.barbosa@hotmail.com	fiscal
	19° BPM	DIEGO VENTURA PEREIRA	103.396	CB PM	5030400-3	21 989938445	diegoventura36@gmail.com	fiscal
1 8	20° BPM	THIAGO DE OLIVEIRA RIBEIRO	81.578	CAP PM	42114934	(21) 98905-5058	thiago.of.ribeiro@gmail.com	fiscal
	20° BPM	GILDENES CHAVES PRUCOLI	104.604	1° TEN PM	50344234	(21) 981572088	gil_cp@hotmail.com	fiscal
	20° BPM	ANDRE ALMEIDA FARIA	61.457	1° SGT	23370130	(21) 964301120	andreaifar@ibest.com.br	fiscal
	20° BPM	ANDERSON DE SOUZA MARTINS	54-763	SUBTEN	25169122	(21) 964154363	martinsandersondesouza@yahoo.com.br	fiscal
	20° BPM	ALEXANDRE PAZ PIMENTEL	74.738	2° SGT	22476946	(21) 970108490	alexandrepazpimentel@yahoo.com.br	fiscal
1 9	20° BPM	CARLOS EUGÊNIO BENEVIDES JUNIOR	65.532	2° SGT	23012650	(21) 965018321	sgteugenio20bpm@gmail.com	fiscal
	21° BPM	RAFAEL FIRMINO DE OLIVEIRA	82.548	CAP	4259349-2	97591-5007	rafaelfirmino128@gmail.com	fiscal
	21° BPM	LUCAS GABRIEL OLIVEIRA DE	90.776	1° TEN	4408307-6	98916-6914	lucas_gabriel.o@hotmail.com	fiscal

		SOUZA						
	21° BPM	DOUGLAS TADEU PREVOT DE OLIVEIRA	87.569	CB	4370223-0	97005-8736	caiodouglasalvesprevot@gmail.com	fiscal
	21° BPM	CLAUDIUS ARTUR DE MENEZES CARDOSO	59.484	1° SGT	2287254-0	96480-9069	CARDOSO22851@GMAIL.COM	fiscal
20	22° BPM	ROBERTO DOS SANTOS MARQUES	65.140	MAJ	2449233-7	99339-7205	P4_22BPM@PMERJ.RJ.GOV.BR	fiscal
	22° BPM	MARCO AURÉLIO LOUREIRO CARDOSO JUNIOR	85.915	1° TEN	4354464-9	96412-7982	CARDOZO0957@HOTMAIL.COM	fiscal
	22° BPM	LUIZ CARLOS DAVILLA JUNIOR	73.649	2° SGT	2318574-0	98832-6090	DAVILA.JUNIOR2019@GMAIL.COM	fiscal
	22° BPM	SEBASTIÃO FERNANDO DA SILVA LIMA	64.084	1° SGT	2311736-2	98633-5230	JACQUELELEJESSICA@GMAIL.COM	fiscal
	22° BPM	MARCOS ANTÔNIO NEVES DOS SANTOS	60.313	1° SGT	2317689-0	98573-5923	MARCROSANTONIO33@GMAIL.COM	fiscal
	22° BPM	FAGNER DA SILVA ROCHA	77.754	2° SGT	593045-6	96453-8889	RHGRUPOTALENTOS@YAHOO.COM.BR	fiscal
	22° BPM	MAURO DE SOUSA GOMES JUNIOR	78.025	2° SGT	593310-2	96416-8336	MAUROSJ@HOTMAIL.COM	fiscal
	21	23° BPM	RENATO PORTO DE SOUZA	74.671	CAP	2194195-5	96438-2223	P4_22BPM@PMERJ.RJ.GOV.BR
23° BPM		ALEXANDER GONÇALVES ALVES	68.094	SUBTENE TE	215899-2	96415-2602	ALEXANDER GALVES@HOTMAIL.COM	fiscal
23° BPM		ALBERTO FERRAZ DE OLIVEIRA BARROS	69.001	2° SGT	2276095-4	96463-3865	FERRAZ20BETO@GMAIL.COM	fiscal
23° BPM		BRAULIO CAMPOS DE ALMEIDA	100.35 6	CB	5818784-8	96476-3680	BRAULIOLABUTAR@GMAIL.COM	fiscal
23° BPM		EDUARDO DE OLIVEIRA ZELAGUETE	74.537	2° SGT	2376276-4	98499-3223	EDUZELAGUETE@GMAIL.COM	fiscal
23° BPM		SORAYA DO NASCIMENTO FARIA	89.264	CB	438331-8	99443-3443	SORAYAKINDER@HOTMAIL.COM	fiscal
22	24° BPM	GEORG ZELENKA JUNIOR	84.607	CAP	4274713-9	(24) 99395-5211	zelenkagzj@gmail.com	fiscal
	24° BPM	EUDIONES VIEIRA PEREIRA	72.134	SUBTEN	2299855-1	(21) 96441-7156	eudionespereira@gmail.com	fiscal
	24° BPM	ALEXANDRE DA COSTA SANTOS	74.421	SUBTEN	2332705-7	(21) 96938-2853	alexandre.dacostasantos@yahoo.com.br	fiscal
	24° BPM	MARCO AURÉLIO DE	68.503	2° SGT	2223146-3	(21) 96446-7319	marco.aurelio22@hotmail.com	fiscal

		MELO						
	24° BPM	MARCELO FERREIRA DA SILVA	72.052	2° SGT	23034467	(21) 96433-1672	marcelo.ferreiradasilva@yahoo.com.br	fiscal
2 3	25° BPM	Wallace Vaz de Oliveira	73.812	MAJ	23380667	22-9999-71050	oliveiracap0375@gmail.com	fiscal
	25° BPM	Fábio Ribeiro de Carvalho	63.685	SUBTEN	2336954-0	22-9740-24134	fabioguriri@gmail.com	fiscal
	25° BPM	Henri de Paula Soares	57.333	SUBTEN	2336397-5	22-9988-62745	henrisoares@bol.com.br	fiscal
	25° BPM	Ronaldo Ferreira Dantas	61.441	1° SGT	2342435-4	22-9923-15809	rfdadv68@gmail.com	fiscal
	25° BPM	Ayley André Souza da Veiga	73.809	2° SGT	2339124-3	22-9740-10828	andresouzacacinho@gmail.com	fiscal
	25° BPM	Renato Moura dos Santos	57.299	SUBTEN	2370982-0	22-9999-70111	rmoura08@hotmail.com	fiscal
	2 4	26° BPM	CÉSAR RODRIGO DE SANTA ANA SATURNINO	80.500	MAJ	41040737-7	21-99969-0378	saturnino0378@gmail.com
26° BPM		LUCIANO JANUÁRIO ESTEVES	82.879	3° SGT	4265626-5	24-98806-6626	aprovisionador_26bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
26° BPM		SILVANO VITAL SILVA	87.194	CB	43670717-7	24-9929-5866	aprovisionador_26bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
2 5	27° BPM	CHRISTIANO FREITAS DE ALMEIDA	67.034	MAJ	2449615-4	21 964492856	christiano.f.a@hotmail.com	fiscal
	27° BPM	MARCIO CRUZ GOVÊA	55823	SUB TEN	590237-1	21 970442274	goumarcruz1@gmail.com	fiscal
	27° BPM	ALEX CAVALCANTE VILA NOVA	57.318	SUB TEN	2348945-6	21 964725200	vilanovaalex@yahoo.com	fiscal
	27° BPM	EDUARDO PEREIRA FULGENCIO	67.036	2° SGT	2484428-4	21 964723559	ejf.construcoes186@gmail.com	fiscal
	27° BPM	RAFAEL DA SILVA CAMPELO	87.254	CB	4368020-8	21 981452501	rafa-campelo@yahoo.com	fiscal
	27° BPM	CARLOS JOSÉ DA SILVA	57.929	SUB TEN	2370934-0	21 980547225	cjs57929@gmail.com	fiscal
2 6	28° BPM	RODRIGO RAMOS VALE	85.925	CAP	4196197-6	24 99932-3099	P4_28bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	28° BPM	ISAIAS BREVES DE CARVALHO	68.657	2° SGT	2355003-1	24 999369822	aprovisionador_28bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	28° BPM	EVERALDO CARLOS DA SILVA FERREIRA	61.644	2° SGT	2222023-2	24 998607027	aprovisionador_28bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	28° BPM	FERNANDO LUIZ MOURÃO	82.821	3° SGT	4265002-9	24 98802-6201	aprovisionador_28bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	28° BPM	ALEXANDRE TAMIOZZO	63.915	2° SGT	2355144-5	24 998217089	aprovisionador_28bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	28° BPM	EDIMILSON DA CRUZ CUNHA	84.142	3° SGT	4270119-8	24 999153751	aprovisionador_28bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	28° BPM	REGINALDO DE OLIVEIRA LIMA	76.089	SUBTEN	2355982-9	24 998462873	aprovisionador_28bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
2 7	29° BPM	Michelle Santos Marcolongo Campos	72.712	MAJ	2447490-8	22 98125-4350	p4_29bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	29° BPM	Grebson José Campos da Silva	79.317	SUBTEN	4140631-1	22 999034434	aprovisionador_29bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal

	29° BPM	Valerio de Cassio Ferreira	75.529	2° SGT PM	2359793-3	22 998688860	valeriodecassio2018@gmail.com	fiscal
	29° BPM	Luciano da Silva Gouveia	75.498	2° SGT PM	592541-0	22 998965636	lucianodasilvagouveia@yahoo.com	fiscal
	29° BPM	Marcos Douglas prado	63.532	2° SGT PM	2362945-2	22 99320879	marcosmdmdp@hotmail.com	fiscal
2 8	30° BPM	Fábio Rosa de Amorim	82.594	Cap	4265175-1	21 988939488	amorimalof23@gmail.com	fiscal
	30° BPM	Marcelo Coelho Belo	61.948	Subten	2368025-3	21 975428258	leandroimc@yahoo.com.br	fiscal
	30° BPM	Leandro Silva de Oliveira	75.330	2° SGT PM	2368996-0	21 970274960	leandroimc@yahoo.com.br	fiscal
2 9	31° BPM	Alan de Carvalho Ramos	81.538	Cap PM	4208373-7	21 98445- 0999	alann_amos@yahoo.com.br	fiscal
	31° BPM	Vitoriano Alves Santiago	57.664	Sub Ten	2323548-9	21 96433- 2606	vitor.arq.santiago@gmail.com	fiscal
	31° BPM	Marcelo Soares da Silva	96.562	CB PM	5005335-3	21 96428- 9251	marcelosoares0304@gmail.com	fiscal
3 0	32° BPM	HUDSON CEZAR REIS SALGADO	77.362	MAJ	2450216-2	22 996068045	p4_32bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	32° BPM	FERNANDO BARALDI DOS SANTOS	55.275	STEN	2388306-5	22 999560522	baraldiciclista@gmail.com	fiscal
	32° BPM	ALDIR PESSANHA	59.399	1°SGT	2389641-8	22 998139647	adirpassnha@hotmail.com	fiscal
	32° BPM	ROGERIO MAGNO GOMES DOS SANTOS	71.795	2°SGT	2388491-6	22 998530501	magno_73@hotmail.com	fiscal
	32° BPM	THIAGO LOBATO DAIELLO	86.911	CB	4367911-0	22 999001632	lobatasso@hotmail.com	fiscal
	32° BPM	ADEILSON SILVA RIBEIRO	87.338	CB	4368876-4	22 999068888	adeilsonribeiro23@hotmail.com	fiscal
	32° BPM	NEILTON FREITAS DA SILVA	68.528	2°SGT	2389714-7	22 999330689	neilton68528@gmail.com	fiscal
3 1	34° BPM	JORGE ALFREDO RIBEIRO MELLO	80.988	CAP PM	4189371-9	(21)9646967 03	jorge.mellinho@gmail.com	fiscal
	34° BPM	MONIQUE SOUZA FRANCISCO	90.785	1° TEN PM	440833-5	(21)9702944 96	nickhistoria@hotmail.com	fiscal
	34° BPM	LUIZ ANTONIO MEDEIROS	63.270	2° SGT PM	2383414-5	(21)9958804 48	medeiros109@yahoo.com.br	fiscal
	34° BPM	ARTUR MEDEIROS RAMOS	66.868	1° SGT PM	2384765-4	(21)9873061 72	medeirosguarda@hotmail.com	fiscal
3 2	35° BPM	Luiz Eduardo de Souza e Silva	85.129	CAP PM	4323229-9	(21) 964144633	goulart0811@gmail.com	fiscal
	35° BPM	Alexandre Silva Pezenato	71.851	SUB TEN	2393126-4	(21) 985314231	alepeze@gmail.com	fiscal
	35° BPM	Leandro da Silva Costa	75.123	2° SGT PM	2394156-1	(21) 976159959	papagaioleo77@gmail.com	fiscal
	35° BPM	Paula Borges de Mello Marins Pereira Pimentel	106.13 5	SD PM	5080617-3	(21) 989202939	paula-marinsp@hotmail.com	fiscal
3 3	36° BPM	FREDERICO JOSÉ CORTAT DE MELO	82.521	CAP PM	4259354-9	(22)9814437 66	p4_36bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	36° BPM	CRISTIANO NUNES PEREIRA	56.530	SUBTEN	2400515-0	(22)9928607 06	aprovisionador36bpm@gmail.com	fiscal
	36° BPM	CLÉZIO	71.740	SUBTEN	2359733-5	(22)9816378	aprovisionador36bpm@gmail.com	fiscal

		MENDONÇA DA SILVA				60		
34	39° BPM	GERALDO LUIZ RODRIGUES DOS SANTOS	55.785	SGT	2276344-9	(21)964786570	rancho39bpm@gmail.com	fiscal
	39° BPM	JULIO CEZAR NASCIMENTO VILLA	86.853	CABO	4369493-4	(21)965805929	julioenvill@gmail.com	fiscal
	39° BPM	RENATO CASANOVA DA SILVA	72.143	SGT	2372923-6	(21)970026417	rancho39bpm@gmail.com	fiscal
	39° BPM	ANDERSON FERNANDES DOS SANTOS	87.652	CABO	4370996-2	(21)995707660	fernandesmly@yahoo.com.br	fiscal
35	41° BPM	FREDERICO FRANCO DE ALMEIDA NETO	80.974	CAP	4189359-0	2197954-1724	p4_41bpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	41° BPM	FRANKLIN GAMA BARRETO	56.014	SUB TEN	2182728-4	2197373-1390	pastorfranklingamabarreto@gmail.com	fiscal
	41° BPM	WENDEL DE SIQUEIRA LIMA	60.167	1° SGT	2259446-9	2196476-7837	wendeldesiqueira@hotmail.com	fiscal
	41° BPM	WAGNER FERREIRA DE LIMA	63.125	2° SGT	2384700-0	2198194-4023	wagnerferreiradelima63@gmail.com	fiscal
	41° BPM	ALESSANDRO DOS SANTOS LOPES	103.197	CB	5029317-6	2196405-7519	morenotan@hotmail.com	fiscal
	41° BPM	HERALDO DA SILVA LAUREANO	68.319	1° SGT	2476754-9	2196905-6973	heraldolaureano@yahoo.com.br	fiscal
36	AJG	Wallace Pereira de Sousa	89.101	CB PM	43872077		89101pereira@gmail.com	fiscal
	AJG	CELIO DE SOUZA CAMPOS	57.387	TEN CEL	24077461	2196475-4540	celiocampos06@hotmail.com	fiscal
	AJG	Felipe Ferreira da Silva	99.006	CB PM	50149172		felipe.ferreira.dasilva@hotmail.com	fiscal
37	APM	DEIVID SILVA DOS SANTOS	65.149	MAJOR	2446803-5	21 2333-5986	p4_apm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	APM	BRUNO DOS ANJOS GOMES	96.345	1° TEN	4429531-6	21 2333-5986	p4_apm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	APM	CLEIDE ROSA FREITAS	66.009	SUB TEN	24924059	21 2333-5986	p4_apm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	APM	JULIO CESAR DE SOUZA	57.617	SUB TEN	2378397-0	21 2333-5986	p4_apm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	APM	JORGE BRITO DA SILVA	85.607	3° SGT	9432945-6	21 2333-5986	p4_apm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	APM	ALAN KARDEC DE C. MOTTA SOUZA	95.880	CB	44288328	21 2333-5986	p4_apm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	APM	JEAN FERNANDO S. DOS PRAZERES	89.153	CB	4384747-1	21 2333-5986	p4_apm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
38	BOPE	ALEX DIAS MELO ESPINOLA	85.908	CAP	43545475	(21)979141999	p4_bope@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	BOPE	JORGE ALBERTO DE SANTANA	51.725	SUBTEN	2497974-0	(21)993050144	p4_bope@pmerj.rj.gov.br	fiscal

	BOPE	ANDERSOM ERNESTO DOS SANTOS NASCIMENTO	59.687	1° SGT	2477416-2	(21)98672-1294	p4_bope@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	BOPE	CLAUDIO FIGUEIREDO DA SILVA	60.817	2° SGT	2495246-0	(21)96452-3431	p4_bope@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	BOPE	MÁRCIO DAMIÃO DE OLIVEIRA	62.929	2° SGT	2494775-0	(21)98315-1200	p4_bope@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	BOPE	DAVID FRANCELINO DE LIMA MIGUEL	71.574	2° SGT	2497415-3	(21)99298-9264	p4_bope@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	BOPE	MICHELE DANTAS SZAPOWAL	93.053	CABO	4417226-5	(21)964741355	p4_bope@pmerj.rj.gov.br	fiscal
39	BPCHQ	Joao Wesley Santos de Carvalho	82.523	Cap	4256394-1	(21)98232-2426	jwsantosc85@gmail.com	fiscal
	BPCHQ	Edson Trindade Santos	104.570	1° Ten	5034422-6	(21)97550-3271	trindade1438@gmail.com	fiscal
	BPCHQ	Roberto de Jesus Ferreira junior	60.980	1° Sgt	2476508-2	(21)99595-9569	beto0981@yahoo.com.br	fiscal
	BPCHQ	Mauricio Carlos do Nascimento Novaes	65.024	2° Sgt	2478405-2	(21)97929-2938	mcnovaes@yahoo.com.br	fiscal
40	BPRv	RODOLFO JORGE LEITÃO DE OLIVEIRA	80.938	CAP PM	4189328-0	(21) 96423-0890	rodolfojlo@hotmail.com	fiscal
	BPRv	RAFAEL ERNESTO DA CRUZ	77.912	SUBTEN	0593199-1	(21) 98607-9834	rafaelcruzj5@gmail.com	fiscal
	BPRv	FRANCISCO WELLINGTON GRANJEIRO	70.823	2° SGT	2408666-5	(21) 95902-4750	fwggranjeiro@gmail.com	fiscal
	BPRv	WASHINTON LUIS DA SILVA OLIVEIRA	81.407	2° SGT	4208308-7	(21) 96410-3052	sgtpm@live.com	fiscal
	BPRv	THIAGO DINUCCI	94.140	CB	4420626-7	(21) 98758-5488	dinuccionpamike@gmail.com	fiscal
	BPRv	LUCIANO QUERES DE BRITO	69.878	2° SGT	2323578-0	(21) 99606-6499	queres22@hotmail.com	fiscal
41	CFAP	JANYNE TORQUETI BENAC DE MELO	88.530	MAJ	439878-4	21 99243-2114	RANCHO.CFAP@GMAIL.COM	fiscal
	CFAP	BENEDITO JOSÉ DOS SANTOS	65.197	ASP	2481113-0	21 98870-8817	RANCHO.CFAP@GMAIL.COM	fiscal
	CFAP	EDUARDO RODRIGUES DA SILVA	62.811	1° SGT	2435616-6	21 99151-3707	RANCHO.CFAP@GMAIL.COM	fiscal
	CFAP	MICHELO SALES DE SANT'ANA	72.177	2° SGT	2436196-8	21 96438-3760	RANCHO.CFAP@GMAIL.COM	fiscal
	CFAP	MARCELO ALVES DE OLIVEIRA	94.551	CB	4422561-0	21 98388-2405	RANCHO.CFAP@GMAIL.COM	fiscal
	CFAP	FABIANA MENEZES DE SOUZA	91.027	CB	4405811-0	21 998195335	RANCHO.CFAP@GMAIL.COM	fiscal

	CFAP	EZEQUIEL BRUNO ANDRADE	96.721	CB	5005647-6	21 97466-2594	RANCHO.CFAP@GMAIL.COM	fiscal
4 2	CPM I	ELIAS BORGES DE OLIVEIRA	48.344	MAJ	2198643-6	21-96410-7040	p4_cpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	CPM I	MARCOS ANTONIO MACHADO DOS SANTOS	48.325	1° TEN	2442738-1	21-96457-4035	aprovisionador_cpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	CPM I	SILVIO BARBOSA DA SILVA JUNIOR	95.637	CB	4425729-5	21-99145-2171	aprovisionador_cpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	CPM I	ANDERSON DOS SANTOS MAURÍCIO	70.167	2° SGT	2282516-9	21-96429-5582	aprovisionador_cpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
4 3	CPM II	ALEXANDRE DE SOUSA SERRA	57225	SUBTEN	2256658-9	21 96884-5155	assserra@gmail.com	fiscal
	CPM II	ALEXANDRE DE SOUSA SERRA	57225	SUBTEN	2256658-9	21 96884-5155	assserra@gmail.com	fiscal
	CPM II	ROBSON DA SILVA CRUZ	64071	2°SGT	2294742-6	21 96951-7342	robsoncruz73@gmail.com	fiscal
	CPM II	ANACLETO JOSÉ GOMES	64561	2°SGT	2477057-4	21 97022-9552	cletobati@gmail.com	fiscal
	CPM II	SIDCLAY PADILHA DA SILVEIRA	59911	1°SGT	2164924-3	21 96424-5693	silveiralegal@hotmail.com	fiscal
4 4	CPM III	SHEILA DA SILVA PEREIRA	67.886	MAJ	2448718-0	21 964648690	p4_cpm3@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	CPM III	DIOGENES TRINDADE VIRGULINO	80.514	MAJ	0595718-4	21 993930393	p4_cpm3@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	CPM III	MICHAEL RIBEIRO TEIXEIRA	83.806	3° SGT	4268349-1	21 982784100	p4_cpm3@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	CPM III	FELIPE LIMA TAVARES DE ASSIS	92.697	CB PM	4415991-9	21 986312342	p4_cpm3@pmerj.rj.gov.br	fiscal
4 5	DABST	MARA CARDOSO DA CUNHA	56.666	SUBTEN	25083961	21-968632700	P4_dabst@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	DABST	GELDO PESSANHA DE OLIVEIRA	59.006	1° SGT	23171138	21-964552990	P4_dabst@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	DABST	DENILSON DE OLIVEIRA BALTAR	65.887	2° SGT	22498753	21-964546762	P4_dabst@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	DABST	ÁLVARO ROBERTO DA SILVA AZEVEDO	70.525	2° SGT	25094173	21-964132333	P4_dabst@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	DABST	ALEXANDRE SILVESTRE CANDIDO	74.606	2°SGT	21919348	22-999338802	P4_dabst@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	DABST	MARCIO PATROCINIO PEREIRA	72.629	2° SGT	21958211	21-964376863	P4_dabst@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	DABST	WANDERSON JESUS SILVA GASCO	78.999	2°SGT	5942713	21-964922225	P4_dabst@pmerj.rj.gov.br	fiscal
4 6	RCECS	EMANUELLE TEIXEIRA DE OLIVEIRA FERREIRA	82.503	CAP	4259413-8	997275537	wandson.ferreira@yahoo.com.br	fiscal

	RCECS	JORGE CIR FERNANDES TEIXEIRA	54.195	CAP	2408475-1	964683609	jorgecirfteixeira@gmail.com	fiscal
	RCECS	PRISCILA LARGURA DE CARVALHO	92.615	CB	4415941-2	983182685	largurapriscula@hotmail.com	fiscal
	RCECS	IGOR ALEXANDRI DOS ANJOS GARCIA	91.289	CB	4408220-7	964160797	igoranjosgarcia@gmail.com	fiscal
	RCECS	WALTER SALTES DE OLIVEIRA	84.923	SGT	4320785-5	964311783	saltes1@hotmail.com	fiscal
4 7	HCPM	RONALDO DA SILVA	58.801	TEN CEL PM	2472996-5	(21) 96437-1889	p4_hcpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	HCPM	JOSE AROLDI LIMA GONÇALVES FILHO	89.540	MAJ PM NUT	43998904-7	(21) 98811-0981	nutricaohcpm@gmail.com	fiscal
	HCPM	ELIEZER GOMES DA SILVA	45.115	1º TEN PM	2463245-7	(21) 96556-7972	p4_hcpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	HCPM	JOSÉ CARLOS PESTANA DA SILVA	70.586	2º SGT PM	2167673-9	(21) 96469-7310	aprovisionador_hpmnit@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	HCPM	WALLACE DE SOUZA DE OLIVEIRA	98.979	CB PM	5014929-6	(21) 97921-8272	aprovisionador_hpmnit@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	HCPM	MARCELO LUIZ SEVERINO PRIESTCH	56.678	SUB TENENTE PM	233167-7	(21) 99631-0896	aprovisionador_hpmnit@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	HCPM	FÁBIO SOLERNO DE SOUZA	84.810	CB PM	5005755-3	(21) 97017-4659	aprovisionador_hpmnit@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	HCPM	SUB TENENTE PM RG: 54.797 ANA LUCIA VIEIRA GOMES	54.797	SUB TEN	2455983-0	(21) 96715-6170	cnscontratoshcpm@gmail.com	fiscal
4 8	HPMNI T	JORGE BRAGANÇA QUINTANILHA JUNIOR	77.327	MAJOR PM	2447571-8	(21) 99964-6999	jbraga90@hotmail.com	fiscal
	HPMNI T	CAROLINE EUSTAQUIO GOINÇALVES DA SILVA	89.536	CAP PM NUT	4375910-6	(21) 99830-9216	nutricaohpmnit@gmail.com	fiscal
	HPMNI T	FRANCILENE DE JESUS F. DE SOUSA	66.046	SUB TEM PM	2249741-2	(21) 96410-2266	aprovisionador_hpmnit@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	HPMNI T	RG: MARLOM JÂNIO BARBOSA DA SILVA	77.246	2º SGT PM	0592613-0	(21) 96475-2323	aprovisionador_hpmnit@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	HPMNI T	FELIPE VIANA ANCHIETA	77.894	2º SGT PM	0593182-7	(21) 96430-8850	aprovisionador_hpmnit@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	HPMNI T	LUCIANO DE ARAUJO VALE	85.865	CB PM	4332794-0	(21) 99839-0105	aprovisionador_hpmnit@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	HPMNI T	CLAUDIO HENRIQUE SAMPAIO CONSENZA	96.178	CB PM	4429477-8	(21) 96411-5402	aprovisionador_hpmnit@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	HPMNI	ALEKSANDRO	67.904	SUB TEN	2392915-4	(21) 98690-	aprovisionador_hpmnit@pmerj.rj.gov.br	fiscal

	T	BEZERRA		PM		5906	br	
4 9	CFR	FÁBIO CARDOSO PACHECO	77.307	MAJ PM	592639-4	(21) 97979- 4999	p4_cfrpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	CFR	FLÁVIO LOPOMO FREITAS	58.572	SUB TEN PM	590883-3	(21)96429- 4046	p4_cfrpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	CFR	GEFFERSON DOS SANTOS CHRISTIANO	78.636	2º SGT PM	593912-7	(21)99497- 4927	p4_cfrpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	CFR	DEJAIR DA ROCHA SALLES	70.403	2º SGT PM	2276984-6	(21) 96418- 6876	p4_cfrpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
	CFR	SANDRO RODRIGUES DA SILVA	66.694	2º SGT PM	2475945-7	(21) 96472- 7682	p4_cfrpm@pmerj.rj.gov.br	fiscal
5 0	OCPM	PABLO CARVALHO DE SOUZA	63.398	MAJ PM	2446982-3	(22) 99786- 8310	ocpmp4@gmail.com	fiscal
	OCPM	JULIANA DA COSTA SILVA	84.339	3º SGT PM	4268695-4	(21) 97575- 6147	ocpmp4@gmail.com	fiscal
5 1	PPM CASC	RUI ALEIXO RIBEIRO	40.114	1º TEN PM	2493954-4	(21) 98167- 6354	aleixoo.marcia@gmail.com	fiscal
	PPM CASC	GABRIELA BERNARDES SOUZA	90.313	CB PM	4402614-5	(21) 96422- 5739	bernardes.gabriela@gmail.com	fiscal
	PPM CASC	ANDERSON LUIZ DA SILVA FREITAS	95.280	CB PM	4426030-0	(21) 96424- 9429	andyfreitas29@hotmail.com	fiscal
5 2	CRECH E 12ºBPM	TALITA TACIANA LOPES MENDES DO SACRAMENTO	90.986	CB PM	4405706-7	(21) 96413- 4160	talitataciana@hotmail.com	fiscal
	CRECH E 12ºBPM	CLAUDIA VIEIRA PEPEU	92.464	CB PM	441557-8	(21) 96470- 0030	claudinhapepeu@hotmail.com	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 - BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS, SUCOS, REFRESCOS	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	AGUA, TIPO: COCO, COMPOSICAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM COM 200ML (ID - 262)	UN	27.720		
02	SUCO, TIPO: CONCENTRADO, SABOR: GUARANA, FORMULACAO: NATURAL, FORNECIMENTO: BOMBONA 5L (ID - 154829)	UN	7.580		
03	SUCO, TIPO: CONCENTRADO (XAROPE), SABOR: UVA, FORMULAÇÃO: NATURAL, FORNECIMENTO: BOMBONA 5L (ID - 77126)	UN	11.529		
04	SUCO, TIPO: CONCENTRADO, SABOR: MARACUJÁ, FORMULAÇÃO: NATURAL, FORNECIMENTO: GARRAFA 500ML (ID - 94581)	UN	2.178		
05	SUCO, TIPO: CONCENTRADO, SABOR: CAJU, FORMULAÇÃO: NATURAL, FORNECIMENTO: GARRAFA 500ML (ID - 57126)	UN	2.337		
ITEM	LOTE 02 – FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS	UND	QUANT.		
06	LEGUMES, NOME: ABOBORA MADURA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9236)	KG	112.211		
07	LEGUMES, NOME: ALHO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9240)	KG	51.691		

08	LEGUMES,NOME: BATATA INGLESA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORN: N/A (ID - 9244)	KG	270.843		
09	LEGUMES,NOME: BETERRABA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORN: N/A (ID - 9246)	KG	80.869		
10	LEGUMES,NOME: CHUCHU , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9250)	KG	45.695		
11	LEGUMES,NOME: PEPINO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRES: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9266)	KG	37.900		
12	LEGUMES,NOME: PIMENTAO VERDE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9269)	KG	20.704		
13	LEGUMES,NOME: TOMATE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRES: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 15885)	KG	254.786		
14	VERDURAS HORTALICAS,NOME: CEBOLINHA VERDE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: KG (ID - 133809)	KG	15.107		
15	VERDURAS HORTALICAS,NOME: SALSA , CONS: IN NATURA, APRES: PRIMEIRA QUALIDADE, FORN: KG (ID - 133499)	KG	6.120		
16	FRUTAS,NOME: LARANJA PERA , APRESENTACAO: SEMI- AMADURECIDA, DOCE, IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55500)	KG	109.006		
17	FRUTAS,NOME: LIMÃO , APRESENTACAO: SEMI- AMADURECIDO, IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55502)	KG	73.671		
18	FRUTAS,NOME: MACA NACIONAL , APRESENTACAO: AMADURECIDA SEM MACHUCADURA, FORNECIMENTO: KG	KG	140.834		
19	FRUTAS,NOME: MELANCIA , APRESENTACAO: AMADURECIDA, DOCE, IN NATURA, FORN: GRANEL (ID - 55507)	KG	63.714		
20	FRUTAS,NOME: MELÃO , APRESENT: AMADURECIDO, SEM RACHADURAS E S/ AMASSOS, DOCE, FORNECIMENTO: TAMANHO MÉDIO (ID - 55508)	KG	42.256		
21	FRUTAS,NOME: PERA TIPO ARGENTINA , APRESENTACAO: SEMI AMADURECIDA, IN NATURA, FORNECIMENTO: PACOTE	KG	3.168		
22	LEGUMES,NOME: BATATA DOCE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9243)	KG	71.994		
23	LEGUMES,NOME: CEBOLA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL	KG	165.085		

	(ID - 94348)				
24	FRUTAS,NOME: ABACAXI , APRESENTACAO: SEMI AMADURECIDO, FORNECIMENTO: TAMANHO GRANDE	KG	64.374		
25	VERDURAS HORTALICAS,NOME: ALFACE LISA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 56986)	KG	172.926		
26	FRUTAS,NOME: BANANA PRATA , APRESENTACAO: SEMI AMAD, IN NATURA, FORN: TAMANHO MEDIO (ID - 56996)	KG	165.130		
27	LEGUMES,NOME: BERINJELA , CONS: IN NATURA, APRESENTACAO: GRAUDA NOVA TIPO PINK, FORNECIMENTO: KG (ID - 137375)	KG	3.168		
28	LEGUMES,NOME: CENOURA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: KG (ID - 94335)	KG	172.232		
29	VERDURAS HORTALICAS,NOME: COUVE MANTEIGA , CONS: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO (ID - 57056)	KG	53.876		
30	VERDURAS HORTALICAS,NOME: COUVE-FLOR , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 57057)	KG	32.893		
31	LEGUMES,NOME: INHAME , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 57071)	KG	28.837		
32	VERDURAS HORTALICAS,NOME: BROCOLIS AMERICANO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE (EXTRA) E SEM RAMAS, FORNECIMENTO: KG (ID - 133498)	KG	36.345		
33	FRUTAS,NOME: MAMAO FORMOSA , APRESENTACAO: SEMI- AMADURECIDO, IN NATURA, FORNECIMENTO: CAIXA (ID - 57104)	KG	66.422		
34	VERDURAS HORTALICAS,NOME: REPOLHO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 57120)	KG	76.757		
35	FRUTAS,NOME: TANGERINA PONKAN , APRES: IN NATURA TIPO EXTRA, FORNEC: GRANEL (ID - 74301)	KG	97.918		
36	FRUTAS,NOME: MANGA HADEN , APRESENTACAO: IN NATURA, FORNECIMENTO GRANEL (ID - 78176)	KG	1.584		
37	LEGUMES,NOME: ABOBRINHA VERDE , CONSERVACAO: MADURA, IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, SEM MACHUCADURAS, FORNECIMENTO: 1 KG (ID -	KG	71.585		

	126849)				
38	LEGUMES,NOME: AIPIM , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 65234)	KG	5.940		
39	VERDURAS HORTALICAS,NOME: COENTRO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO (ID - 57054)	KG	5.253		
40	VERDURAS HORTALICAS,NOME: ESPINAFRE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO (ID - 57067)	KG	15.041		
41	VERDURAS HORTALICAS,NOME: LOURO , CONSERVACAO: N/A, APRESENTACAO: EM FOLHA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55535)	KG	2.848		
42	LEGUMES,NOME: BATATA BAROA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PADRAO UNIFORME SEM MACHUCADURA, FORNECIMENTO: KG (ID - 137374)	KG	3.168		
43	LEGUMES,NOME: QUIABO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL (ID - 94341)	KG	3.168		
ITEM	LOTE 03 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS	UND	QUANT.		
44	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: SAL REFINADO , APRESENTACAO N/A, FORN: GRANEL - Cotação Kg (ID - 5261)	KG	76.959		
45	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: SAL REFINADO , APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: SACHE 1G (ID - 67035) OBS: Sachet de 0,8g a 1,0g	PTC 1000 UN	2.962		
46	MAIONESE ,SABOR: N/A, FORMULACAO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500 GRAMAS (ID - 57102)	UN	20.010		
47	LEGUMES,NOME: MILHO VERDE , CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155884)	UN	7.740		
48	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: EXTRATO TOMATE TRADICIONAL, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 340 g (ID - 59598)	UN	71.282		

49	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO , APRES: LIQUIDO, FORN: GF 750ML (ID - 65007)	UN	53.275		
50	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO , APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: SACHE (ID - 83249)	UN	118.800		
51	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: OREGANO , APRESENTACAO: FOLHAS PICADAS, FORNECIMENTO: SECAS, EMBALAGEM COM 1000G (ID - 59452)	UN	356		
52	AZEITONA ,COR: VERDE , TIPO: PORTUGUESA, APRESENTACAO: SEM CAROCO, RECHEIO: N/A, MOLHO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155879)	UN	3.424		
53	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CHAMPIGNON , APRESENTACAO: CONSERVA, FORNECIMENTO: ACONDICIONADO EM VIDRO COM 500G (ID - 57077) OBS: Acondicionado em vidro ou recipiente plástico.	UN	3.950		
54	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CATCHUP , APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM	UN	1.876		
55	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: MOLHO DE PIMENTA , APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: FRASCO DE 150 ML (ID - 154831)	UN	3.790		
56	CONDIMENTOS / MOLHOS ,PRODUTO: SHOYO ,APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 900 ML (ID - 155921)	UN	21.350		
57	CONDIMENTOS / MOLHOS ,PRODUTO: CANELA ,APRESENTACAO: PÓ, FORNECIMENTO: N/A (ID - 5240)	KG	274		
58	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: PAPRICA PICANTE , APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 60 G (ID - 110008) OBS: Embalagem de 55g a 60g	UN	2.686		
ITEM	LOTE 04 – AÇÚCAR, DOCES E GELEIAS	UND	QUANT.		
59	DOCES,NOME: GOIABADA , APRESENTACAO: MASSA, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 300G , FORMULACAO: COM ACUCAR (ID - 137195)	UN	19.333		
60	DOCES,NOME: BANANADA , APRESENTACAO: BARRA, FORNECIMENTO: 20 ~ 30 G , FORMULACAO: COM ACUCAR	UN	398.799		

61	DOCES,NOME: DOCE DE LEITE , APRESENTACAO: BARRA, FORNECIMENTO: 10 G , FORMULACAO: COM ACUCAR (ID - 154856)	UN	269.914		
62	GELATINA,CONSISTENCIA: PO, SABOR: FRAMBOESA, FORM: N/A, OBS: (ID - 8129) OBS: Cotação e fornecimento: Embalagem de 20g a 35g	UN	2.796		
63	GELATINA,CONSISTENCIA: PO, SABOR: MORANGO, FORM: N/A, OBS: (ID - 8135) OBS: Cotação e fornecimento: Embalagem de 20g a 35g	UN	2.796		
64	GELATINA,CONSISTENCIA: PO, SABOR: MORANGO, FORMULACAO: DIET, EMBALAGEM: 12 G (ID - 121670) OBS: Cotação e fornecimento: Gelatina diet ou "zero", desde que isentas de açúcar/sacarose/frutose.	UN	2.829		
65	GELATINA,CONSISTENCIA: PO, SABOR: FRAMBOESA, FORMULACAO: DIET, EMBALAGEM: 12 G (ID - 121669) OBS: Cotação e fornecimento: Gelatina diet ou "zero", desde que isentas de açúcar/sacarose/frutose.	UN	2.829		
66	ACUCAR,TIPO: REFINADO, FORNECIMENTO: PACOTE 1KG (ID - 69398)	UN	104.978		
67	ADOCANTE DIETETICO,PO, TIPO:NAO CALORICO C/ASPARTAME, FORN:SACHET (ID - 77111) OBS: Cotação e fornecimento: sachet de 0,8g a 1g	UN	1.023.264		
68	GELEIA,SABOR: N/D, FORMULACAO: ACUCAR, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 15 GRAMAS (ID - 65004)	UN	9.900		
69	GELEIA,SABOR: N/D, FORMULACAO: DIET, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 15 GRAMAS (ID - 57069)	UN	30.360		
70	ADOCANTE DIETETICO,APRES: LÍQUIDO, TIPO:NAO CALORICO C/ ASPARTAME,FORN: FRASCO DE 100ML (ID - 135202)	UN	6.253		
71	ACUCAR,TIPO: REFINADO, FORNECIMENTO: SACHET (ID - 78995) OBS: Cotação e fornecimento: sachet de 5g	CX	118.800		
72	PÓ PUDIM, SABOR: BAUNILHA, INGREDIENTE BASE: SEM LEITE, FORMULAÇÃO: DIET, FORN: N/D (ID - 34013) OBS: Cotação e fornecimento: Embalagem de 25g a 35g	UN	4.752		
73	PÓ PUDIM, SABOR: BAUNILHA, INGREDIENTE BASE: SEM LEITE, FORMULAÇÃO: N/A, FORN: N/D (ID -	UN	4.752		

	34012) OBS: Cotação e fornecimento: Embalagem de 50g				
74	FRUTAS,NOME: AMEIXA , APRESENTACAO: SECA , FORNECIMENTO: 500 GRAMAS (ID - 128622)	UN	2.376		
ITEM	LOTE 05 - PRODUTOS PREPARADOS SOLÚVEIS	UND	QUANT.		
75	CHA ,SABOR: ERVA CIDREIRA , FORNECIMENTO: N/A (ID - 3986) OBS: Chá de erva-cidreira, ou capim-cidreira ou cidreira. Cotação e fornecimento: caixa com no mínimo 10 sachets.	UN	3.960		
76	CHA ,SABOR: ERVA DOCE , FORNECIMENTO: N/A (ID - 3987) OBS: Cotação e fornecimento: caixa com no mínimo 10 sachets.	UN	20.909		
77	CHA ,SABOR: MATE , FORNECIMENTO: EMBALAGEM COM 250G (ID - 144811)	UN	75.959		
78	CAFE,TIPO: PO (TORRADO MOIDO), EMPACOTAMENTO: TRADICIONAL, PONTO TORRA: MEDIO, GRAU MOAGEM (PREPARO): FINA-FILTRO, FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS (ID - 152523)	PCT	95.270		
79	ACHOCOLATADO , CONSISTÊNCIA: PÓ , TIPO: SOLUVEL, FORNECIMENTO: N/A, ACUCAR: COM ACUCAR (ID - 56301)	KG	2.508		
ITEM	LOTE 06 – FARINHAS, BISCOITOS E MASSAS.	UND	QUANT.		
80	FARINHA/CEREAIS,TIPO: CEREAL AVEIA , COMPLEMENTO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 7205)	KG	1.882		
81	FARINHA/CEREAIS,TIPO: FUBA MILHO FINO , COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 7226)	KG	22.549		
82	MACARRAO ,TIPO: ESPAGUETE , MASSA: SEMOLA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9829)	KG	40.686		
83	BISCOITO / BOLACHA ,TIPO: MAIZENA , RECHEIO / SABOR: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: 200 G (ID - 59667)	PCT	78.161		
84	MACARRAO ,TIPO: PARAFUSO , MASSA: SEMOLA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9834)	KG	19.333		
85	BISCOITO/BOLACHA , TIPO: MARIA , RECHEIO/SABOR: DOCE, FORN: PACOTE 25G (ID - 65471)	PCT	201.960		

86	MACARRAO , TIPO: PADRE NOSSO , MASSA: OVOS, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9832)	KG	1.901		
87	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE ROSCA , COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500G (ID - 59134)	UN	25.203		
88	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE MANDIOCA , COMPLEMENTO: PRODUTO À BASE DE AIPIM, DE 1ª QUALIDADE, CRUA, SECA, FINA, FORNECIMENTO: ACONDICIONADA PACOTE 1KG (ID - 55573)	KG	43.694		
89	BISCOITO / BOLACHA , TIPO: CREAM CRACKER , RECHEIO / SABOR: N/A, FORNECIMENTO: N/A OBS: COT E FORN PACOTE 400G (ID - 1218)	PCT	39.081		
90	BISCOITO / BOLACHA , TIPO: AGUA E SAL , RECHEIO / SABOR: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM INDIVIDUAL 25G (ID - 73527)	UN	201.960		
91	FARINHA/CEREAIS, TIPO: CREME DE ARROZ , TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: ACONDICIONADA EMBALAGEM MÍNIMO 200 G (ID - 78307)	UN	2.310		
92	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE TRIGO , COMPLEMENTO: PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: KILO (ID - 94385)	KG	14.307		
93	FARINHA/CEREAIS, TIPO: AMIDO DE MILHO , COMPLEMENTO: DE 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE 500G (ID - 59140)	UN	12.912		
94	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FERMENTO EM PÓ QUIMICO , COMPLEMENTO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: LATA 100G (ID - 59133)	UN	1.748		
95	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE ARROZ , COMPLEMENTO: PRÉ COZIDA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 7207) OBS: Cotação e fornecimento: Embalagem de 400g a 600g	UN	264		
ITEM	LOTE 07 - PÃES	UND	QUANT.		
96	PAO , TIPO: CARECA , RECHEIO: SEM RECHEIO, COBERTURA: SEM COBERTURA, FORNECIMENTO: 50 G (ID - 155322)	KG	259.519		

97	PAO, TIPO: FORMA INTEGRAL FATIADO, RECHEIO: SEM RECHEIO, COBERTURA: SEM COBERTURA, FORNECIMENTO: 450 G (ID - 121049)	PCT	10.267		
98	PAO, TIPO: FORMA, RECHEIO: N/A, COBERTURA: À BASE DE FARINHA DE TRIGO, FORNECIMENTO: PACOTE COM 500G (ID - 56125)	UN	102.115		
99	TORRADA, TIPO: TRADICIONAL, SABOR: NATURAL, FORMULACAO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL, FARELO DE TRIGO (2,46%), ACUCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, ACUCAR INVERTIDO, GLUT, FORNECIMENTO: PACOTE COM 15 G (ID - 99487)	UN	217.800		

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: (____) _____

PEDIDO DE ORÇAMENTO – Especificação do objeto

Cliente: CONTROLADORIA GERAL DO ESTADO DO RJ

Endereço de entrega do material: _____ CEP: _____

ITEM	LOTE 01 - BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS, SUCOS, REFRESCOS	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	ACUCAR, TIPO: REFINADO, FORNECIMENTO: PACOTE 1KG (ID - 69398)	UN	300		
02	ADOCANTE DIETETICO, APRES: LÍQUIDO, TIPO: NAO CALORICO C/ ASPARTAME, FORN: FRASCO DE 100ML (ID - 135202)	UN	100		
03	CAFE, TIPO: PO (TORRADO MOIDO), EMPACOTAMENTO: TRADICIONAL, PONTO TORRA: MEDIO, GRAU MOAGEM (PREPARO): FINA-FILTRO, FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS (ID - 152523)	PCT	400		

Valor total da proposta por extenso: _____

Validade da Proposta: (prazo não inferior a 60 dias) (Analisar necessidade de definição de 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:(____)_____

ANEXO VII
MAPA DE RISCOS

FASE DE ANÁLISE

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

RISCO 01				
PROBABILIDADE:		(X) Baixa	() Média	() Alta
IMPACTO:		() Baixa	() Média	(X) 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:		(X) Baixa	() Média	() Alta
IMPACTO:		() Baixa	() Média	(X) 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 da SEPM.	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 processual. (DLP/Pesquisa de Mercado, Assessoria Jurídica do Gabinete Comando Geral, DF, DGAL, EMG)	DGAL		
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 da SEPM, 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		
1.	Fazer levantamento de acordo com a realidade das Unidades demandantes do objeto.	UNIDADE SOLICITANTE		

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:		(<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.	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:		(<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			
	Sobre preços nos orçamentos estimativos, podendo resultar em licitação			

1.	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 cota 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:		(<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.	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:		(X) Baixa	() Média	() Alta
IMPACTO:		() Baixa	() Média	(X) 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	(X) Média	() Alta
IMPACTO:		() Baixa	() Média	(X) 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	(X) Média	() Alta
IMPACTO:		() Baixa	() Média	(X) 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		

