



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO

1.1 O presente Termo de Referência se destina à **AQUISIÇÃO DE FORNOS COMBINADOS COM INSTALAÇÃO E FORNECIMENTO DE ACESSÓRIOS E PEÇAS PARA ATENDER À PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NOS RANCHOS DAS UNIDADES DA SEPM – SECRETARIA DE ESTADO DA POLÍCIA MILITAR**. A finalidade que se pretende alcançar com a contratação é mobiliar as cozinhas industriais da Corporação com os maquinários necessários e suficientes a fim de assegurar o preparo das refeições.

1.2 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.

1.3 A pretensa aquisição será processada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, de acordo com a Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e Lei nº 8.666/93, a fim de atender as necessidades da SEPM.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A alimentação dos Policiais Militares no âmbito da Secretaria de Estado de Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro é prevista Lei Estadual nº 279/1979, em seus artigos 57 a 60, e no artigo 48 da Lei Estadual nº 443/1981, que dispõe sobre o Estatuto dos Policiais Militares do Estado do Rio de Janeiro, sendo expresso como responsabilidade da Corporação.

2.2 No âmbito da SEPM, o fornecimento de alimentação possui caráter estratégico, abrangendo 50 (cinquenta) unidades possuidoras de ranchos (cozinhas industriais) nas quais são distribuídas em 19 municípios do Rio de Janeiro. Por dia são produzidos elevado número de refeições e o sistema de fornecimento atual configura-se no modelo de autogestão.

2.3 O aludido modelo de autogestão caracteriza-se pela própria Instituição oferecendo o restaurante dentro de seu espaço físico, sendo ele o responsável pela escolha dos alimentos, aquisição, preparo e distribuição das refeições, incluindo-se a compra de equipamentos e utensílios e a administração de colaboradores para prepará-los.

2.4 Nesse sentido, importante mencionar o TAC – termo de ajuste de conduta – determinado pelo Ministério Público do Estado do Rio de Janeiro no qual estabelece medidas, prazos e condições para aprimoramento institucional da SEPM.

2.5 Neste esteio foi realizado levantamento técnico dos maquinários presentes nos ranchos. O apontamento realizado demonstrou, dentre as variadas demandas, que dos 50 ranchos apenas 25% possuem fornos funcionantes.

2.6 Urge consignar que o objeto a ser adquirido é o forno combinado, uma evolução do forno convencional, sendo o forno mais apropriado ao caso concreto, tendo em vista que além de combinar diversas funções diferentes, gera economia em utensílios, economia no consumo de energia elétrica e gera eficiência na produção dos alimentos, pois podem produzir diversos alimentos na mesma fornada.

2.7 Isto posto, não há equipamentos no estoque da SEPM cujo possibilite suprir a necessidade, sendo necessária a aquisição, com base na peremptória e fundamental necessidade da continuidade de fornecimento de alimentação aos servidores, no qual, depende de maquinário adequado.

3. OBJETO

3.1 ESPECIFICAÇÃO SUMÁRIA

LOTE 1			
ITEM	ID (SIGA)	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	179070	<ul style="list-style-type: none"> • DOTADO PARA 3 GNS, DIGITAL, ELÉTRICA, ACO INOX, ESCOVADO, N/D, ILUMINACAO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, MODO AUTOMATICO , 220 V, UNIDADE. • COMPLEMENTO DO ITEM: as dimensões do equipamento deverão estar de acordo com o número de GNs. As peças para instalação deverão acompanhar o forno. 	18
2	179000	CUBA GASTRONOMICA GN PERFURADA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	36
3	179001	CUBA GASTRONOMICA GN COM 8 CAVIDADES PARA OVOS, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX COM REVESTIMENTO TEFLON, UNIDADE.	36
4	179002	GRELHA GASTRONOMICA GN 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	36

5	179003	CESTO ARAMADO PARA FORNO COMBINADO 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	36
6	179040	CUBA GASTRONOMICA GN LISA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	72

LOTE 2

ITEM	ID (SIGA)	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	179111	<p>DOTADO PARA 6 GNs, DIGITAL, ELÉTRICA, AÇO INOX, ESCOVADO, N/D, ILUMINACAO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, MODO AUTOMATICO , 220 V, : AR QUENTE, VAPOR, VAPOR COMBINADO, COCÇÃO NOTURNA E COCÇÃO MÚLTIPLA.</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPLEMENTO DO ITEM: as dimensões do equipamento deverão estar de acordo com o número de GNs. As peças para instalação deverão acompanhar o forno 	25
2	179000	CUBA GASTRONOMICA GN PERFURADA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	50
3	179001	CUBA GASTRONOMICA GN COM 8 CAVIDADES PARA OVOS, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX COM REVESTIMENTO TEFLON, UNIDADE.	50
4	179002	GRELHA GASTRONOMICA GN 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	50
5	179003	CESTO ARAMADO PARA FORNO COMBINADO 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	50
6	179040	CUBA GASTRONOMICA GN LISA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE	100

LOTE 3

ITEM	ID (SIGA)	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	117214	FORNO COMBINADO A VAPOR COZINHA INDUSTRIAL, MODELO: DIGITAL, ALIMENTAÇÃO: ELÉTRICA, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: ESCOVADO, COR: N/D, FUNÇÕES: ILUMINAÇÃO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, MODO AUTOMÁTICO (9 TIPOS DE FUNÇÕES PRE-PROGRAMADAS, DETERMINADAS PELA MEDIDAÇÃO) TENSÃO: 220 V <ul style="list-style-type: none">• COMPLEMENTO DO ITEM: O equipamento deverá ser dotado de 10 GNS. As dimensões do equipamento deverão estar de acordo com o número de GNs. As peças para instalação deverão acompanhar o forno	7
2	179000	CUBA GASTRONOMICA GN PERFURADA, AUXÍLIO NA INSERÇÃO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE.	14
3	179001	CUBA GASTRONOMICA GN COM 8 CAVIDADES PARA OVOS, AUXÍLIO NA INSERÇÃO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX COM REVESTIMENTO TEFLON, UNIDADE.	14
4	179002	GRELHA GASTRONOMICA GN 1X1, AUXÍLIO NA INSERÇÃO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE.	14
5	179003	CESTO ARAMADO PARA FORNO COMBINADO 1X1, AUXÍLIO NA INSERÇÃO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE.	14
6	179040	CUBA GASTRONOMICA GN LISA, AUXÍLIO NA INSERÇÃO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE	28

3.2 Para fins de características e detalhamento dos objetos constantes no item anterior, prevalecerão as especificações técnicas contidas no Anexo I deste Termo de Referência.

4. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1 PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

4.1.1 A empresa Contratada deverá entregar o objeto em até 90 dias corridos após a emissão da Nota de Empenho.

4.1.2 Os produtos solicitados deverão ser entregues nos locais constantes no anexo IV, de 2ª feira a 6ª feira, entre 09 e 17 horas, observada a data estabelecida pelo gestor do contrato.

4.2 CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.2.1 A empresa CONTRATADA deverá realizar a entrega de FORMA PARCELADA, devido ao elevado número de fornos a serem entregues pela contratada, devendo ser realizada em 3 (três parcelas).

4.2.2 Essas parcelas poderão ser entregues da seguinte forma: após a emissão do empenho, a empresa poderá entregar 1/3 do solicitado, na sequência, após 30 dias, poderá entregar mais 1/3 e após 30 dias da última entrega, entregar o restante solicitado.

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

4.2.4 A empresa deverá comunicar à DABST, com 72hs de antecedência, a data e o horário previsto para a entrega dos produtos.

4.2.5 - A CONTRATADA deverá dispor de funcionários devidamente treinados, identificados e suficientes para a descarga e instalação da mercadoria no local indicado.

4.2.6 - O entregador deverá se responsabilizar por desembalar o produto para que o mesmo seja conferido no ato da entrega.

4.2.7 - Os produtos solicitados deverão ser entregues nos locais do anexo IV, de 2ª feira a 6ª feira, entre 09 e 17 horas, observada a data estabelecida pelo gestor do contrato.

4.2.8 - O Objeto será considerado entregue, após a apresentação de todos os aparelhos devidamente instalados e aptos para utilização.

5. ENTREGA TÉCNICA

5.1 Após o recebimento provisório, a Contratada deverá realizar a entrega técnica do objeto em data a ser acordada com a Comissão de Fiscalização.

5.2 Os ensaios práticos serão realizados nas OPM's constantes na tabela do anexo IV.

5.3 A empresa deverá apresentar esclarecimentos acerca dos cuidados usuais e adicionais (manutenção preventiva diária, semanal e mensal), especialmente dos componentes e equipamentos mecânicos e eletrônicos que integram o conjunto do objeto.

5.4 A Contratada deverá fornecer no ato da entrega técnica os certificados de garantia que atestem a qualidade do objeto, descrevendo a abrangência da mesma.

6. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DO OBJETO

6.1 O recebimento do objeto estará condicionado à observância de suas especificações técnicas, cabendo à verificação aos representantes da Contratante.

6.2 Caso as especificações estejam fora dos padrões estabelecidos neste Termo de Referência, o objeto será rejeitado pela Comissão de Fiscalização da SEPM.

6.3 A qualidade será avaliada com base nas análises visual, mecânica e ferramental do objeto entregue, inclusive com a avaliação funcional das ferramentas agregadas ao mesmo.

7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1 Para fins de comprovação da capacidade técnica, deverão ser apresentados um ou mais atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprove ter cumprido, de forma satisfatória, a execução de objeto compatível ou com complexidade superior ao especificado neste Termo de Referência.

7.2 O(s) atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica deverá(ão) comprovar que o licitante já forneceu ao menos 30% (trinta por cento) do quantitativo total previsto para esta contratação.

7.3 Será admitido o somatório de atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica para alcançar o quantitativo previsto.

7.4 As exigências de qualificação técnica têm por objetivo verificar, pela análise de sua experiência pretérita, se o licitante possui condições técnicas-operacionais para executar a contento todo o objeto do certame, não só pelo volume considerável da pretensa aquisição, mas, sobretudo, pelo fato deste tipo de objeto estar atrelado a fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter ou recuperar a saúde de todos aqueles que prestam o serviço Policial Militar quando no desempenho de sua atividade fim.

8. DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA DO ÓRGÃO

8.1. A reserva orçamentária será definida em data oportuna, após empreendida a devida pesquisa mercadológica.

9. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

9.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento definitivo, obrigatoriamente por meio de crédito em conta corrente do Banco Bradesco S.A. Cabendo ressaltar, que o número da conta e a agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do Contrato.

9.2 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.

9.3 O pagamento será realizado à vista.

9.4 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.

9.5 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível a Contratada, 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*.

9.6 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

10.1 GARANTIA CONTRATUAL

10.1.1 Exigir-se-á da licitante vencedora, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da data da assinatura do Contrato, uma garantia a ser prestada em quaisquer modalidades previstas no art. 56, §1º, da Lei nº 8.666/93, da ordem de 2% (dois por cento) do valor do Contrato a ser restituída após sua execução satisfatória.

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

10.1.3 Caso o valor do Contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei nº 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.

10.1.4 Nos casos em que valores de multas venham a ser descontados da garantia, seu valor original deverá ser recomposto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

10.1.5 Evidencia-se a importância dos Órgãos públicos exigirem garantias para a consecução dos seus contratos a fim de resguardar o erário público e garantir o cumprimento das obrigações pactuadas, além de assegurar à Administração eventual cobertura em razão da incidência de multas contratuais. Ademais, o percentual de 2% (dois por cento) de garantia contratual não promove, por si só, qualquer restrição à competitividade, mostrando-se plenamente razoável.

10.2 GARANTIA DO OBJETO

10.2.1 O prazo de garantia do objeto será igual ao fornecido pelo fabricante, ou de, no mínimo, 12 (doze) meses, contados a partir da data do recebimento definitivo do

objeto, o que for mais vantajoso para Administração, sem ônus para Secretaria de Estado de Polícia Militar do Rio de Janeiro.

10.2.2 Durante o período de garantia, a Contratada deverá providenciar a substituição dos objetos que apresentarem defeitos de fabricação no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da sua notificação formal.

10.2.3 O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, desde que aceita pelo Contratante.

11. PROCEDIMENTOS DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

11.1 A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada por representante(s) da Contratante, especialmente designado(s) pela autoridade competente, conforme ato de nomeação público em Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro.

11.2 Os procedimentos pormenorizados de gestão e fiscalização serão públicos em DOERJ através de Resoluções da Secretária de Estado de Polícia Militar quando da nomeação dos Fiscais e Gestores, e seguirão os ditames do Decreto nº 45.600/2016.

11.3 A Comissão de Fiscalização deverá atestar a nota fiscal de entrega do objeto para fins de pagamento, desde que comprovada a fiel e correta entrega do mesmo.

11.4 A presença da fiscalização da SEPM não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada.

11.5 O objeto será recebido provisoriamente em até 5 (cinco) dias após parecer circunstanciado da Comissão de Fiscalização, para efeito de verificação da conformidade do material com as especificações constantes neste Termo de Referência, emitindo, ao término do recebimento, o Termo de Recebimento Provisório.

11.6 O objeto será recebido definitivamente pelo Gestor do Contrato em até 10 (dez) dias corridos contados a partir do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos bens e conseqüente aceitação, emitindo, ao término do recebimento, o Termo de Recebimento Definitivo.

11.7 À Comissão de Fiscalização indicada pela SEPM será reservado o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os objetos que forem entregues, se considerado em desacordo ou insuficiente com a descrição presente neste Termo de Referência, seus anexos e na proposta da licitante vencedora, devendo ser substituídos na metade do prazo estipulado no item 4.1. do presente Termo e às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

12.2 Permitir o acesso dos empregados da Contratada às dependências da unidade quando da entrega dos produtos.

12.3 Efetuar o pagamento à Contratada, desde que verificada a adequação dos bens fornecidos às especificações constantes neste Termo de Referência.

12.4 Convocar o representante da Contratada para esclarecimentos e negociações visando os interesses das partes, quando necessário for.

12.5 Aplicar as sanções previstas na legislação vigente e descritas no edital do certame nos casos de não cumprimento de alguma exigência do Contrato, mesmo que haja correção de eventuais irregularidades.

12.6 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o definido no Contrato, neste Termo de Referência e sua proposta.

12.7 Fiscalizar a execução do Contrato por meio da Comissão de Fiscalização, observando o fiel cumprimento das exigências constantes neste Termo de Referência e no Contrato, o que não exclui nem diminui a responsabilidade da Contratada, anotando em registro próprio todas as falhas detectadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12.8 Comunicar à Contratada, imediatamente e por escrito, toda e qualquer irregularidade, imprecisão ou desconformidades verificadas na execução do Contrato, concedendo-lhe prazo para que as regularize, sob pena de serem-lhe aplicadas sanções legais e contratualmente previstas.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 Entregar o objeto no local determinado e de acordo com o prazo estabelecido neste Termo de Referência, contados a partir do recebimento da nota de empenho.

13.2 Fornecer toda documentação fiscal e técnica com a entrega dos materiais.

13.3 Responsabilizar-se por todos os ônus relativos ao fornecimento do objeto adjudicado, inclusive fretes, seguros e descarregamento dos materiais, desde a origem até sua entrega no local de destino.

13.4 Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito e tão logo constatado, qualquer problema ou impossibilidade de execução de obrigação contratual, para fins de adoção das providências cabíveis.

13.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, o bem objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes.

13.6 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.

13.7 Manter durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.8 Manter programa de integridade, nos termos da disciplina conferida pela Lei Estadual n.º 7.753/2017 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e

sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.

13.9 Os produtos deverão estar regulamentados pelo INMETRO;

13.10 A CONTRATADA deverá dispor de funcionários devidamente treinados, identificados e suficientes para a descarga e instalação da mercadoria no local indicado.

13.11 O entregador deverá se responsabilizar por desembalar o produto para que o mesmo seja conferido no ato da entrega;

14. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E CRITÉRIOS DE PREÇOS

14.1 O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**.

14.2 O valor máximo aceitável para o objeto deste Termo será definido no Edital do certame.

15. AMOSTRAS

15.1 Devido às características constitutivas do objeto não serão exigidas amostras, as quais deverão ser substituídas pela apresentação de folder ou quaisquer outros documentos que demonstrem de forma clara e precisa todas as características concernentes ao objeto ora licitado.

15.2 O prazo de entrega será de até 3 (três) dias úteis a partir da solicitação do Pregoeiro.

15.3 Os folders deverão ser encaminhados ao Pregoeiro, na Rua Evaristo da Veiga, nº 78, Centro – Rio de Janeiro – RJ – Diretoria de Licitações e Projetos - Seção de Pregão, Tel.: (021) 2333-2665 e-mail: pregoes_dlp@pmerj.rj.gov.br.

15.4 Os folders serão analisados por representantes da Dabst, que emitirão laudo motivado acerca do produto apresentado.

15.5 A proposta do licitante será desclassificada no caso de reprovação, devendo o licitante, neste caso, ser notificado para ciência do laudo.

15.6 A desclassificação da proposta na forma prevista no subitem anterior acarretará o consequente chamamento do segundo colocado.

16. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

16.1 Fica a licitante e/ou a contratada sujeitas às sanções administrativas e demais penalidades fixadas no Edital do certame e no Contrato, na forma dos artigos 86 e 87 do Decreto n.º 3.149, de 28 de Abril de 1980, dos artigos 86, 87 e 88 da Lei nº 8.666 de 21 de Junho de 1993 e do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002.

17. PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO

17.1 Não será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio.

17.2. A participação em consórcio interessa ao adquirente/contratante quando a solução proposta é complexa, configurando uma solução a ser construída em que as partes que a compõem são fornecidas por diferentes atores do mercado e estas representam porções representativas do todo, necessitando ser recebidas de modo integrado e simultâneo.

17.3. No caso em comento, o item que se pretende adquirir é considerado comum de mercado, razão pela qual a participação de empresas reunidas em consórcio não agregará benefícios, na mesma medida em que sua admissão poderá causar danos à Administração por frustrar o próprio caráter competitivo da disputa pelo menor preço.

18. REAJUSTES

18.1 Os preços serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses do art. 65, II, d, da Lei Federal nº 8.666/93, devidamente comprovadas.

19. CESSÃO, SUBCONTRATAÇÃO OU TRANSFERÊNCIA

19.1 O Contrato não poderá ser objeto de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte.

20. SUSTENTABILIDADE

20.1 No que couber, a Contratada deverá atender aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos no art. 2º do Decreto Estadual nº 43.629/2012, que estabelece a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável no âmbito da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

20.2 A comprovação do atendimento ao dispositivo acima poderá ser feita mediante a apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial, instituição credenciada, declaração da própria Contratada ou qualquer outro meio de prova que ateste tal cumprimento.

21. PARCELAMENTO DO OBJETO

21.1 O objeto será adquirido por lote. A justificativa para a aquisição ser por lotes se dá em razão dos objetos não serem divisíveis. Ou seja, as GNs (recipientes que são utilizados para acondicionar os alimentos dentro do forno combinado) são ESPECÍFICAS para cada tipo de forno, não havendo, portanto, possibilidade de serem compradas separadamente, sob o risco de tornarem-se inservíveis caso não sejam do

mesmo modelo do forno adquirido, ensejando em prejuízo para o conjunto. Deste caso, os fornos e as GNs serão produzidos pelo mesmo fornecedor sob condições uniformes.

21.2 Ainda no sentido da aquisição por lote, nos ensina o Professor Jorge Ulisses Jacoby Fernandes, através do Parecer nº 2086/00, elaborado no Processo nº 194/2000 do TCDF, que:

[...] Desse modo à regra do parcelamento deve ser coordenada com o requisito que a própria lei definiu: só se pode falar em parcelamento quando há viabilidade técnica para sua adoção. Não se imagina, quando o objeto é fisicamente único, como um automóvel, que o administrador esteja vinculado a parcelar o objeto. Nesse sentido, um exame atento dos tipos de objeto licitados pela Administração Pública evidencia que embora sejam divisíveis, há interesse técnico na manutenção da unicidade, da licitação ou do item da mesma. Não é, pois a simples divisibilidade, mas a viabilidade técnica que dirige o processo decisório. Observa-se que, na aplicação dessa norma, até pela disposição dos requisitos, fisicamente dispostos no seu conteúdo, a avaliação sob o aspecto técnico precede a avaliação sob o aspecto econômico. É a visão jurídica que se harmoniza com a lógica. Se um objeto, divisível, sob o aspecto econômico for mais vantajoso, mas houver inviabilidade técnica em que seja licitado em separado, de nada valerá a avaliação econômica. Imagine-se ainda esse elementar exemplo do automóvel: se, por exemplo, as peças isoladamente custassem mais barato, mesmo assim, seria recomendável o não parcelamento, pois sob o aspecto técnico é a visão do conjunto que iria definir a garantia do fabricante, o ajuste das partes compondo todo único, orgânico e harmônico. Por esse motivo, deve o bom administrador, primeiramente, avaliar se o objeto é divisível. Em caso afirmativo, o próximo passo será avaliar a conveniência técnica de que seja licitado inteiro ou dividido.

22. GESTOR E FISCAIS DE CONTRATO

22.1 A função de fiscal de contrato para exercerem a função de fiscais do futuro Termo Contratual, com esteio nas normas insculpidas no Decreto Estadual nº 45.000, de 16 de Março de 2016, encontram-se no **ANEXO VII** deste TERMO DE REFERÊNCIA.

23. CONDIÇÕES GERAIS

23.1 Quaisquer dúvidas relacionadas às condições estabelecidas neste Termo de Referência, poderão ser esclarecidas junto à DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS (DLP), localizada a Rua Evaristo da Veiga, nº. 78 (térreo), Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20.031-040. e-mail: diretor_dlp@pmerj.rj.gov.br e Tel.: (21) 2333-2693.

24. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

ANEXO III - MAPA DE RISCO

ANEXO IV – TABELA LOCAIS DE ENTREGA

ANEXO V – TABELAS NÚMERO MÉDIO DE REFEIÇÕES SERVIDAS E CAPACIDADE PRODUTIVA DO FORNO COMBINADO.

ANEXO VI - ESTUDO COMPARATIVO DO CUSTO-BENEFÍCIO.

ANEXO VII – GESTORES E FISCAIS DE CONTRATO.

Rio de Janeiro, 20 de março de 2023.

Rodrigo Gonçalves **CAIAFA** Soares
ID. FUNC. 5100521-2
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

ANEXO I
ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS

Tabela 6: Especificações dos itens, quantidades e Ids SIGA

LOTE 1			
ITEM	ID (SIGA)	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	179070	<ul style="list-style-type: none"> • DOTADO PARA 3 GNS, DIGITAL, ELÉTRICA, ACO INOX, ESCOVADO, N/D, ILUMINACAO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, MODO AUTOMATICO , 220 V, UNIDADE. • COMPLEMENTO DO ITEM: as dimensões do equipamento deverão estar de acordo com o número de GNs. As peças para instalação deverão acompanhar o forno. 	18
2	179000	CUBA GASTRONOMICA GN PERFURADA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	36
3	179001	CUBA GASTRONOMICA GN COM 8 CAVIDADES PARA OVOS, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX COM REVESTIMENTO TEFLON, UNIDADE.	36
4	179002	GRELHA GASTRONOMICA GN 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	36
5	179003	CESTO ARAMADO PARA FORNO COMBINADO 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	36
6	179040	CUBA GASTRONOMICA GN LISA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	72

LOTE 2

ITEM	ID (SIGA)	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	179111	DOTADO PARA 6 GNs, DIGITAL, ELÉTRICA, AÇO INOX, ESCOVADO, N/D, ILUMINACAO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, MODO AUTOMATICO , 220 V, : AR QUENTE, VAPOR, VAPOR COMBINADO, COCÇÃO NOTURNA E COCÇÃO MÚLTIPLA. <ul style="list-style-type: none">• COMPLEMENTO DO ITEM: as dimensões do equipamento deverão estar de acordo com o número de GNs. As peças para instalação deverão acompanhar o forno	25
2	179000	CUBA GASTRONOMICA GN PERFURADA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	50
3	179001	CUBA GASTRONOMICA GN COM 8 CAVIDADES PARA OVOS, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX COM REVESTIMENTO TEFLON, UNIDADE.	50
4	179002	GRELHA GASTRONOMICA GN 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	50
5	179003	CESTO ARAMADO PARA FORNO COMBINADO 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	50
6	179040	CUBA GASTRONOMICA GN LISA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE	100

LOTE 3

ITEM	ID (SIGA)	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	117214	FORNO COMBINADO A VAPOR COZINHA INDUSTRIAL, MODELO: DIGITAL, ALIMENTAÇÃO: ELÉTRICA, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: ESCOVADO, COR: N/D, FUNÇÕES: ILUMINAÇÃO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, MODO AUTOMÁTICO (9 TIPOS DE FUNÇÕES PRE-PROGRAMADAS, DETERMINADAS PELA MEDIDAÇÃO) TENSÃO: 220 V <ul style="list-style-type: none">• COMPLEMENTO DO ITEM: O equipamento deverá ser dotado de 10 GNS. As dimensões do equipamento deverão estar de acordo com o número de GNS. As peças para instalação deverão acompanhar o forno	7
2	179000	CUBA GASTRONOMICA GN PERFURADA, AUXÍLIO NA INSERÇÃO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE.	14
3	179001	CUBA GASTRONOMICA GN COM 8 CAVIDADES PARA OVOS, AUXÍLIO NA INSERÇÃO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX COM REVESTIMENTO TEFLON, UNIDADE.	14
4	179002	GRELHA GASTRONOMICA GN 1X1, AUXÍLIO NA INSERÇÃO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE.	14
5	179003	CESTO ARAMADO PARA FORNO COMBINADO 1X1, AUXÍLIO NA INSERÇÃO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE.	14
6	179040	CUBA GASTRONOMICA GN LISA, AUXÍLIO NA INSERÇÃO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE	28

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Cliente: Secretaria de Estado de Policia Militar

Endereço de entrega do material: _____ CEP: _____

LOTE	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)
1	179070	DOTADO PARA 3 GNS, DIGITAL, ELÉTRICA, ACO INOX, ESCOVADO, N/D, ILUMINACAO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, MODO AUTOMATICO , 220 V, UNIDADE. COMPLEMENTO DO ITEM: as dimensões do equipamento deverão estar de acordo com o número de GNs. As peças para instalação deverão acompanhar o forno.	UN	18	
1.1	179000	CUBA GASTRONOMICA GN PERFURADA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	UN	36	
1.2	179001	CUBA GASTRONOMICA GN COM 8 CAVIDADES PARA OVOS, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX COM REVESTIMENTO TEFLON, UNIDADE.	UN	36	
1.3	179002	GRELHA GASTRONOMICA GN 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	UN	36	
1.4	179003	CESTO ARAMADO PARA FORNO COMBINADO 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	UN	36	
1.5	179040	CUBA GASTRONOMICA GN LISA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	UN	72	
VALOR TOTAL					R\$

LOTE	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)
2	179111	DOTADO PARA 6 GNs, DIGITAL, ELÉTRICA, AÇO INOX, ESCOVADO, N/D, ILUMINACAO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, MODO AUTOMATICO , 220 V, : AR QUENTE, VAPOR, VAPOR COMBINADO, COCÇÃO NOTURNA E COCÇÃO MÚLTIPLA	UN	25	
2.1	179000	CUBA GASTRONOMICA GN PERFURADA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	UN	50	
2.2	179001	CUBA GASTRONOMICA GN COM 8 CAVIDADES PARA OVOS, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX COM REVESTIMENTO TEFLON, UNIDADE.	UN	50	
2.3	179002	GRELHA GASTRONOMICA GN 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	UN	50	
2.4	179003	CESTO ARAMADO PARA FORNO COMBINADO 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	UN	50	
2.5	179040	CUBA GASTRONOMICA GN LISA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE	UN	100	
VALOR TOTAL					R\$
LOTE	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)
3	117214	FORNO COMBINADO A VAPOR COZINHA INDUSTRIAL,MODELO: DIGITAL, ALIMENTACAO: ELETRICA, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ESCOVADO, COR: N/D, FUNCOES: ILUMINACAO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, MODO	UN	7	

		AUTOMATICO (9 TIPOS DE FUNCOES PRE-PROGRAMADAS, DETERMINADAS PELA MEDICAO) TENSAO: 220 V COMPLEMENTO DO ITEM: O equipamento deverá ser dotado de 10 GNS. As dimensões do equipamento deverão estar de acordo com o número de GNs. As peças para instalação deverão acompanhar o forno			
3.1	179000	CUBA GASTRONOMICA GN PERFURADA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE	UN	14	
3.2	179001	CUBA GASTRONOMICA GN COM 8 CAVIDADES PARA OVOS, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX COM REVESTIMENTO TEFLON, UNIDADE.	UN	14	
3.3	179002	GRELHA GASTRONOMICA GN 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	UN	14	
3.4	179003	CESTO ARAMADO PARA FORNO COMBINADO 1X1. AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	UN	14	
3.5	179040	CUBA GASTRONOMICA GN LISA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.	UN	14	
VALOR TOTAL					R\$

Valor total da proposta por extenso: _____

Validade da Proposta:	Prazo de entrega do material: (Conforme Termo de Referência).
____/____/____	____/____/____

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 III
MAPA DE RISCOS

RISCO 01				
PROBABILIDADE		(<input checked="" type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input type="checkbox"/>) Alta
IMPACTO		(<input type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input checked="" type="checkbox"/>) Alta
Id.	Dano			
1.	Licitação Deserta ou pouca probabilidade de negociação de valores acima do determinado na Pesquisa de Mercado.			
Id	Ação Preventiva	Responsável		
1.	Elaborar pesquisas de preços com orçamentos que representem a realidade atual utilizando meios confiáveis.	DLP, através da Subseção de Pesquisa de Mercado.		
Id	Ação de Contingência	Responsável		
1.	Com o valor já dentro da realidade de mercado, procede com a publicação do Pregão.	DLP, através da Subseção de Edital.		
RISCO 02				
PROBABILIDADE		(<input checked="" type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input type="checkbox"/>) Alta
IMPACTO		(<input type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input checked="" type="checkbox"/>) Alta
Id.	Dano			
1.	Requisito/especificação da contratação que possam ser erroneamente interpretados pelos licitantes.			
Id	Ação Preventiva	Responsável		
1.	Elaborar o Termo de Referência de forma clara e concisa e solicitar a visita técnica para maior conhecimento a cerca do objeto pretendido.	DLP, através da Subseção 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, se for necessário, encaminhar para alteração por parte do requisitante.	Chefe da Subseção de Termo de Referência.		
RISCO 03				
PROBABILIDADE		(<input type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input checked="" 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 Seção de Licitações.		
Id	Ação de Contingência	Responsável		
1.	Reunir-se com a Assessoria Jurídica do	DLP, através da Seção de		

	Gabinete do Comando Geral para avaliar as ações e medidas que se devem tomar.	Licitações.		
RISCO 04				
PROBABILIDADE		() Baixa	(X) Média	() Alta
IMPACTO		() Baixa	() Média	(X) 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 da Seção de Licitações.	
3.	Ampla divulgação do edital.		DLP, através da Subseção de Edital	
Id	Ação de Contingência		Responsável	
1.	Reavaliação do Termo de Referência e Republicação do Edital.		DLP, através da Seção de Licitações.	
RISCO 05				
PROBABILIDADE		(X) Baixa	() Média	() Alta
IMPACTO		() Baixa	() Média	(X) Alta
Id.	Dano			
1.	Estabelecer exigências contratuais as quais os licitantes não tenham condições de atender e que o Gestor e os 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.		Chefe da Seção de Licitações e seus Chefes de Subseções.	
2.	Revisar o Termo de Referência e especificar apenas exigências adequadas à realidade da SEPM.		Chefe da Subseção de Termo de Referência.	
Id	Ação de Contingência		Responsável	
1.	Realizar reunião com o Diretor Geral de Apoio Logístico e o Diretor de Licitações e Projetos para avaliar e, se possível, revisar, as exigências contidas no Termo de Referência.		DLP, através da Seção de Licitações.	

ANEXO IV

LOCAIS DE ENTREGA E QUANTIDADE DE ITENS A SER ENTREGUE EM CADA UMA DAS 50 OPM.

Tabela de forno 3GN e quantidade de itens a ser entregue nas OPM's abaixo:

<u>OPM'S</u>	<u>LOTE 1</u> <u>ITEM 1</u> <u>QTD</u>	<u>LOTE 1</u> <u>ITEM 2</u> <u>QTD</u>	<u>LOTE 1</u> <u>ITEM 3</u> <u>QTD</u>	<u>LOTE 1</u> <u>ITEM 4</u> <u>QTD</u>	<u>LOTE 1</u> <u>ITEM 5</u> <u>QTD</u>	<u>LOTE 1</u> <u>ITEM 6</u> <u>QTD</u>	
1	1° CIPM	1	2	2	2	2	4
2	CPM II	1	2	2	2	2	4
3	CPM III	1	2	2	2	2	4
4	PPM CASC	1	2	2	2	2	4
5	FAZ. MARAMBAIA	1	2	2	2	2	4
6	10° BPM	1	2	2	2	2	4
7	11° BPM	1	2	2	2	2	4
8	17° BPM	1	2	2	2	2	4
9	24° BPM	1	2	2	2	2	4
10	25° BPM	1	2	2	2	2	4
11	26° BPM	1	2	2	2	2	4
12	27° BPM	1	2	2	2	2	4
13	30° BPM	1	2	2	2	2	4
14	34° BPM	1	1	2	2	2	4
15	35° BPM	1	2	2	2	2	4
16	36° BPM	1	2	2	2	2	4
17	BPRV	1	2	2	2	2	4
18	CFR	1	2	2	2	2	4
TOTAL		18	36	36	36	36	72

Tabela de forno 6GN e quantidade de itens a ser entregue nas OPM's abaixo:

<u>OPM'S</u>		<u>LOTE 2</u> <u>ITEM 1</u> <u>QTD</u>	<u>LOTE 2</u> <u>ITEM 2</u> <u>QTD</u>	<u>LOTE 2</u> <u>ITEM 3</u> <u>QTD</u>	<u>LOTE 2</u> <u>ITEM 4</u> <u>QTD</u>	<u>LOTE 2</u> <u>ITEM 5</u> <u>QTD</u>	<u>LOTE 2</u> <u>ITEM 6</u> <u>QTD</u>
19	3°BPM	1	2	2	2	2	4
20	4°BPM	1	2	2	2	2	4
21	5°BPM	1	2	2	2	2	4
22	6°BPM	1	2	2	2	2	4
23	7°BPM	1	2	2	2	2	4
24	8°BPM	1	2	2	2	2	4
25	9°BPM	1	2	2	2	2	4
26	12°BPM	1	2	2	2	2	4
27	14°BPM	1	2	2	2	2	4
28	15°BPM	1	2	2	2	2	4
29	16°BPM	1	2	2	2	2	4
30	18°BPM	1	2	2	2	2	4
31	19°BPM	1	2	2	2	2	4
32	21°BPM	1	2	2	2	2	4
33	22°BPM	1	2	2	2	2	4
34	23°BPM	1	2	2	2	2	4
35	28°BPM	1	2	2	2	2	4
36	29°BPM	1	2	2	2	2	4
37	31°BPM	1	2	2	2	2	4
38	32°BPM	1	2	2	2	2	4
39	39°BPM	1	2	2	2	2	4
40	41°BPM	1	2	2	2	2	4
41	BOPE	1	2	2	2	2	4
42	DABST	1	2	2	2	2	4
43	RPMONT	1	2	2	2	2	4
TOTAL		25	50	50	50	50	100

Tabela de forno 10GN e quantidade de itens a ser entregue nas OPM's abaixo:

<u>OPM'S</u>		<u>LOTE 3</u>	<u>LOTE 3</u>	<u>LOTE 3</u>	<u>LOTE 3</u>	<u>LOTE 3</u>	<u>LOTE 3</u>
		<u>ITEM 1</u>	<u>ITEM 2</u>	<u>ITEM 3</u>	<u>ITEM 4</u>	<u>ITEM 5</u>	<u>ITEM 6</u>
		<u>QTD</u>	<u>QTD</u>	<u>QTD</u>	<u>QTD</u>	<u>QTD</u>	<u>QTD</u>
44	20°BPM	1	2	2	2	2	4
45	AJD	1	2	2	2	2	4
46	APM	1	2	2	2	2	4
47	BPCHOQUE	1	2	2	2	2	4
48	CFAP	1	2	2	2	2	4
49	CPM/ERJ	1	2	2	2	2	4
50	HCPM	1	2	2	2	2	4
TOTAL		7	14	14	14	14	28

***LOTE 1**

ITEM 1: DOTADO PARA 3 GNS, DIGITAL, ELÉTRICA, AÇO INOX, ESCOVADO, N/D, ILUMINACAO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, MODO AUTOMATICO , 220 V, UNIDADE

ITEM 2: CUBA GASTRONOMICA GN PERFURADA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE.

ITEM 3: CUBA GASTRONOMICA GN COM 8 CAVIDADES PARA OVOS, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX COM REVESTIMENTO TEFLON, UNIDADE.

ITEM 4: GRELHA GASTRONOMICA GN IXI, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE.

ITEM 5: CESTO ARAMADO PARA FORNO COMBINADO IXI, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE.

ITEM 6: CUBA GASTRONOMICA GN LISA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE.

***LOTE 2**

ITEM 1: DOTADO PARA 6 GNs, DIGITAL, ELÉTRICA, AÇO INOX, ESCOVADO, N/D, ILUMINACAO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, MODO AUTOMATICO , 220 V, : AR QUENTE, VAPOR, VAPOR COMBINADO, COCÇÃO NOTURNA E COCÇÃO MÚLTIPLA.

ITEM 2: CUBA GASTRONOMICA GN PERFURADA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE.

ITEM 3: CUBA GASTRONOMICA GN COM 8 CAVIDADES PARA OVOS, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX COM REVESTIMENTO TEFLON, UNIDADE.

ITEM 4: GRELHA GASTRONOMICA GN IXI, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, AÇO INOX, UNIDADE.

ITEM 5: CESTO ARAMADO PARA FORNO COMBINADO 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.

ITEM 6: CUBA GASTRONOMICA GN LISA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.

***LOTE 3**

ITEM 1: FORNO COMBINADO A VAPOR COZINHA INDUSTRIAL, MODELO: DIGITAL, ALIMENTACAO: ELETRICA, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ESCOVADO, COR: N/D, FUNCOES: ILUMINACAO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, THERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, MODO AUTOMATICO (9 TIPOS DE FUNCOES PRE-PROGRAMADAS, DETERMINADAS PELA MEDICAO) TENSÃO: 220 V.

ITEM 2: CUBA GASTRONOMICA GN PERFURADA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.

ITEM 3: CUBA GASTRONOMICA GN COM 8 CAVIDADES PARA OVOS, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX COM REVESTIMENTO TEFLON, UNIDADE.

ITEM 4: GRELHA GASTRONOMICA GN 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.

ITEM 5: CESTO ARAMADO PARA FORNO COMBINADO 1X1, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.

ITEM 6: CUBA GASTRONOMICA GN LISA, AUXILIO NA INSERCAO DE BANDEJAS, E PRATOS EM FORNOS E CARROS DE TRANSPORTE, ACO INOX, UNIDADE.

Tabela com Locais de entrega e instalação dos fornos combinados 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. Jansem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430
14º BPM	Estrada Guandu do Sena, nº 1954	Bangu	21	2333-4871	2333-4862
15º BPM	Rua Pedro Corrêa, nº 273,	Centenário/Caxias	21	3777-7100	3777-6688
16º BPM	Rua Paranapanema, nº 769	Olaria	21	2334-7464	2332-7459
17º BPM	Estrada Rio Jequiá, nº 518	Ilha do Governador	21	2334-6336	2334-6333
18º BPM	Estrada Pau de Ferro, nº 435	Jacarepaguá	21	2332-2597	2332-2587
19º BPM	Figueiredo Magalhães, nº 550	Copacabana	21	3399-7473	2332-7942
20º BPM	Tenente Aldir, nº 345	Mesquita	21	3765-3647	3765-6663
21º BPM	Av. Automóvel Clube, s/nº	Vilar dos Teles/SJM	21	3765-3647	3755-2322

22° BPM	Av. Tancredo Neves, s/n°	Linha Vermelha	21	2334-7811	2334-7823
23° BPM	Rua Inglaterra, s/n°	Leblon	21	2334-6720	2334-6725
24° BPM	Rua Tenente Jerônimo, s/n°	Queimados	21	2779-9934	2779-9485
25° BPM	Rua Inglaterra, s/n°	Cabo Frio	22	2649-8163	2649-8073
26° BPM	Rua Domingos Silvério, s/n°	Quitandinha	24	3715-3104	2291-4861
27° BPM	Rua Guarantã, s/n°	Sta Cruz	21	2333-7258	2333-7271
28° BPM	Av. NS do Amparo, s/n°	Volta Redonda	24	3339-2300	3339-2324
29° BPM	BR 356 Km 04	Itaperuna	22	3822-8409	3822-8799
30° BPM	Rua Guandu, n° 680	Pimenteiras, Teresópolis	21	2641-4378	2641-4991
31° BPM	Av Sen Rui Carneiro, s/n°, Km 18,5	Recreio	21	2442-3633	2332-7449
32° BPM	Estrada do Imbuuro, n.º s/n	Barras de Macaé	22	2791-5716	2791-5997
34° BPM	Praça Getúlio Vargas, n° 71	Magé	21	3399-2885	3399-2875
35° BPM	Ver. Hermínio de Moraes, n° 280	Itaboraí	21	2332-8086	3639-5858
36° BPM	RJ116 c/ RJ186	Santo Antônio de Pádua	22	3853-3034	3853-3224
39° BPM	Joaquim da Costa Lima, s/n°	B. Roxo – R	21	3771-4741	3771-2572
41° BPM	Av. Pastor Martin Luther King Jr, n° 8848	Ceasa/Colégio	21	2333-8413	2333-8424
1ª CIPM	Rua Cardoso Junior, n°479	Laranjeira	21	2334-4111	2299-5189
Aj Geral	Rua Evaristo da Veiga, n° 78	Centro	21	3399-2095	3399-2087
APM D.JOÃO VI	Av Marechal Fontenelle, 2906	Sulacap	21	2333-5970	2333-5986
BOPE	Rua Campo Belo, s/n°	Laranjeiras	21	2334-3988	2334-3986
BPChq	Salvador de Sá, n° 02	Estácio	21	3399-2440	2332-8490
BPRv	Rua Mackenzie, s/n°	Fonseca/Niterói	21	3601.6961	3601.6955
CFAP	Av Marechal Fontenelle, n° 2906	Sulacap	21	2333-6029	2333-6027
RPMONT	Av. dos Estados, s/n°	Campo Grande	21	2333-6755	2333-6773
CFR	Rua Paranhos n° 820	Olaria	21	2334-7894	2334-7493
CPM I	Alameda São Boaventura n° 1.134	Niterói	21	2719-2186	2719-2370
CPM II	Rua Rodrigues Campelo, 33	Campo Grande	21	-	-
CPM III	Rua Piracicaba, Jardim Gramacho	Duque de Caxias	21	-	-
DABST	Av. Feliciano Sodré n° 190/	Niterói	21	2717-6216	2717-6463
PPM- CASCAD URA	Av. Dom Hélder Câmara, n° 10.199	Cascadura	21	2332-4253	2333-9519

ANEXO V

TABELAS

Tabela 1: Número médio de refeições servidas

Refeição	Quantidade média de refeições servidas/dia
Desjejum	6.018
Almoço	8.786
Jantar	4.449
Ceia	1.487
Total	20.740

*valores médios dos últimos 12 meses (Abril de 2021 - Abril de 2022) informados pelos aprovacionadores no sistema rancho <http://rancho.macxpc.com.br/login.aspx>

Tabela 2: Tabela de capacidade produtiva dos fornos combinados.

MODELOS	QUANT. REFEIÇÃO
10 GN´S	Maior que 350 refeições
6 GN´S	Entre 150 e 349 refeições
3 GN´S	Menos que 149 refeições

Desse modo, confrontando-se o número de refeições de cada rancho com a capacidade de produção dos fornos combinados, depreende-se a tabela abaixo no qual aponta o modelo de forno combinado sugerido para cada cozinha.

Tabela 03: tabela de quantidade de FORNOS COMBINADOS 3 GN e seus acessórios a serem atendidas nas unidades que possuem Rancho que produzem até 149 refeições por turno.

TABELA FORNO COMBINADO 3 GN (menor ou igual a 149 refeições)									
OPM	NÚMERO DA MAIOR REFEIÇÃO SERVIDA POR TURNO	MOD. DE FORNO COMBINADO 3 GN	ACESSÓRIOS						
			CUBA GASTRONÔMICA A GN PERFURADA AÇO INOX. MODELO 1/1X65	CUBA GASTRONÔMICA A GN CESTO ARAMADO AÇO INOX. MODELO 1/1X65	CUBA GASTRONÔMICA GN AÇO INOX LISA. MODELO 1/1X65	CUBA GN KIT 8 CAVIDADES PARA OVOS	CUBA GN 1/1 FORNO COMBINADO ESMALTADA (tipo chapa)	ESGUICHO DE AGUA	
1	1º CIPM	70	1	2	2	4	2	2	1
2	CPM II	70	1	2	2	4	2	2	1
3	CPM III	70	1	2	2	4	2	2	1
4	PPM CASC	120	1	2	2	4	2	2	1
5	FAZ. MARAMBAIA	40	1	2	2	4	2	2	1
6	10º BPM	102	1	2	2	4	2	2	1
7	11º BPM	124	1	2	2	4	2	2	1
8	17º BPM	118	1	2	2	4	2	2	1
9	24º BPM	130	1	2	2	4	2	2	1
10	25º BPM	130	1	2	2	4	2	2	1
11	26º BPM	113	1	2	2	4	2	2	1
12	27º BPM	104	1	2	2	4	2	2	1
13	30º BPM	125	1	2	2	4	2	2	1
14	34º BPM	135	1	2	2	4	2	2	1
15	35º BPM	107	1	2	2	4	2	2	1
16	36º BPM	92	1	2	2	4	2	2	1
17	BPRV	108	1	2	2	4	2	2	1
18	CFR	106	1	2	2	4	2	2	1
	TOTAL	1864	18	36	36	72	36	36	18

Tabela 04: tabela de quantidade de FORNOS COMBINADOS 6 GN e seus acessórios a serem atendidas nas unidades que possuem Rancho que produzem entre 150 e 349 refeições por turno.

TABELA FORNO COMBINADO 6 GN (produção entre 349 e 149 refeições)								
OPM	NÚMERO DA MAIOR REFEIÇÃO SERVIDA POR TURNO	MOD. DE FORNO COMBINADO 6 GN	CUBA GASTRONÔMICA GN PERFURADA AÇO INOX. MODELO 1/1X65	CUBA GASTRONÔMICA GN CESTO ARAMADO AÇO INOX. MODELO 1/1X65	CUBA GASTRONÔMICA GN AÇO INOX LISA. MODELO 1/1X65	CUBA GN KIT 8 CAVIDADES PARA OVOS	CUBA GN 1/1 FORNO COMBINADO ESMALTADA (tipo chapa)	
19	3º BPM	227	1	2	4	2	2	2
20	4º BPM	182	1	2	4	2	2	2
21	5º BPM	185	1	2	4	2	2	2
22	6º BPM	191	1	2	4	2	2	2
23	7º BPM	182	1	2	4	2	2	2
24	8º BPM	208	1	2	4	2	2	2
25	9º BPM	224	1	2	4	2	2	2
26	12º BPM	217	1	2	4	2	2	2
27	14º BPM	182	1	2	4	2	2	2
28	15º BPM	251	1	2	4	2	2	2
29	16º BPM	242	1	2	4	2	2	2
30	18º BPM	222	1	2	4	2	2	2
31	19º BPM	226	1	2	4	2	2	2
32	21º BPM	199	1	2	4	2	2	2
33	22º BPM	150	1	2	4	2	2	2
34	23º BPM	186	1	2	4	2	2	2
35	28º BPM	160	1	2	4	2	2	2
36	29º BPM	160	1	2	4	2	2	2
37	31º BPM	180	1	2	4	2	2	2
38	32º BPM	150	1	2	4	2	2	2
39	39º BPM	168	1	2	4	2	2	2
40	41º BPM	155	1	2	4	2	2	2
41	BOPE	168	1	2	4	2	2	2
42	DABST	225	1	2	4	2	2	2
43	RPMONT	234	1	2	4	2	2	2
	total	4874	25	50	100	50	50	50

Tabela 05: tabela de quantidade de fornos e acessórios (GNs) a serem atendidas nas unidades que possuem Rancho que produzem mais de 350 refeições por turno

	OPM	NÚMERO DA MAIOR REFEIÇÃO SERVIDA EM UM DIA (ALMOÇO)	MOD. DE FORNO COMBINADO 10GN	CUBA GASTRONÔMICA GN AÇO INOX. MODELO 1/1X65	CUBA GASTRONÔMICA GN CESTO ARAMADO AÇO INOX. MODELO 1/1X65	CUBA GASTRONÔMICA GN AÇO INOX LISA. MODELO 1/1X65	CUBA GN KIT 8 CAVIDADES PARA OVOS	CUBA GN 1/1 FORNO COMBINADO ESMALTADA (tipo chapa)
44	20º BPM	350	1	2	2	4	2	2
45	AJD	570	1	2	2	4	2	2
46	APM	611	1	2	2	4	2	2
47	BPCHOQUE	734	1	2	2	4	2	2
48	CFAP	820	1	2	2	4	2	2
49	CPM/ERJ	350	1	2	2	4	2	2
50	HCPM	525	1	2	2	4	2	2
	total	3960	7	14	14	28	14	14

Importante ressaltar que há uma GN específica para o preparo de cada tipo de alimento, a saber:

- **Lisa:** (1/1) por ser funda e fechada, normalmente é utilizada para receitas que demandam mais líquidos e molhos, como arroz ou lasanha.
- **Perfurada:** (1/1) tem furinhos e são perfeitas para legumes ou produtos que precisam de cocção delicada no vapor.
- **Grelha:** (1/1) ideais para preparar frango em pedaços, bifés e filés ou para servir de suporte para outro preparo.
- **Cesto aramado:** (1/1) utilizada para batata frita, empanados, frango à passarinho e outros tipos de frituras.
- **Cuba com 8 cavidades para ovos teflonada:** (1/1) para produção de ovos ou omeletes.

ANEXO VI
ESTUDO COMPARATIVO DO CUSTO-BENEFÍCIO.

Figura 2: Estudo comparativo do custo-benefício do uso de forno convencional x combinado.

<i>O seu benefício</i>	<i>Cálculo do valor mensal</i>	<i>O seu ganho de benefício mensal</i>
Carne Redução do encolhimento dos grelhados reduz o uso de matérias primas em até 10%*.	Consumo convencional de matéria-prima: R\$ 10.880 Consumo de matéria-prima com o CombiMaster® Plus R\$ 9.792	= R\$ 1.088
Gordura Praticamente supérflua. Os custos de aquisição e eliminação de gordura diminuem (same line) até 95 %*.	Consumo convencional de matéria-prima: R\$ 144 Consumo de matéria-prima com o CombiMaster® Plus R\$ 7,20	= R\$ 137
Energia Com curtos tempos de pré-aquecimento e modernas técnicas de controle, consome até 60% menos energia* (R\$ 0,35 por Kw/h).	Consumo convencional 6.300 kWh = R\$ 2.205 CombiMaster® Plus 2.520 kWh = R\$ 882	= R\$ 1.323
Horas de trabalho Benefício devido à produção antecipada, fácil operação, etc.	35 h menos x R\$ 8,30**	= R\$ 291
A sua economia mensal		= R\$ 2.839
A sua economia anual		= R\$ 34.068

* comparado aos métodos de cocção tradicionais ** Cálculo misto da taxa por hora para cozinheiro/pessoal de limpeza

Fonte: Rational

<<https://www.topema.com/tudo-sobre-forno-combinado/2/#:~:text=A%20economia%20tamb%C3%A9m%20um,utilizados%20equipamentos%20CombiMaster%20Plus.&text=A%20economia%20certamente%20faz%20com,no%20equipamento%20valha%20a%20pina>>

Em razão da inviabilidade operacional de se realizar um levantamento minucioso das vantagens do uso do forno combinado em todas as 50 OPMs, optou-se por utilizar como amostragem 1 (uma) unidade apenas, sendo nesse caso a Diretoria de Abastecimento. Assim, considerando-se alguns dados mensais de gasto de energia

elétrica, consumo de proteína animal (carne vermelha, peixe e aves), uso de óleo de cozinha, foi realizado o cálculo de possível economia desses parâmetros, notando-se que o investimento no forno poderá ter um retorno em um período médio de 6 (seis meses), conforme o demonstrado abaixo:

Benefício	Cálculo do valor mensal	O seu ganho de benefício mensal
Redução de encolhimento de grelhados. Reduz os insumos em até 10%	Consumo convencional de proteínas = R\$ 32.000,00 versus consumo com uso do forno combinado = R\$ 28.800	economia de R\$ 3.200
Gordura, praticamente não é utilizada com o uso do forno combinado. Os custos com uso de óleo chegam a 95%	Consumo convencional de óleo = R\$ 940,00 versus consumo com uso do forno combinado = R\$ 47,00	economia de R\$ 893,00
Energia. Consome até 60% menos energia	Considerando o que o forno industrial consome em média 40% do total de uma organização, e considerando a conta de luz de R\$ 17.059,02 do 4 CPA, infere-se o gasto com equipamentos de rancho seria de R\$ 6.823,6. Reduzindo-se 60% desse valor, nota-se a redução de R\$ 2730 no valor mensal da conta.	economia de R\$ 2.730,00
Horas de trabalho. Benefícios devido a produção antecipada, fácil operação, entre outros.	35h a menos x R\$ 8,30 a hora trabalhada	economia de R\$ 291,00
Possibilidade de economia mensal		R\$ 7.114,00

Exemplo da Dabst		
<i>Produção diária</i>	<i>número da maior refeição por turno: 225 refeições</i>	
Tipo de forno	forno convencional com 3 câmaras	forno combinado 6 GN
Investimento médio	\$ 12.595,00	R\$ 45.047,00
Economia mensal com energia, uso de óleo e menor retração de proteínas	não há	R\$ 7.114,00
Tempo que o investimento no forno combinado irá superar o forno convencional (em meses)		6,33

Portanto, fica evidente que o forno combinado oferece mais benefícios que o forno convencional. Ainda que o seu custo seja mais elevado, os benefícios supramencionados somados ao maior ciclo de vida do equipamento garantem a vantajosidade tanto financeira como operacional, trazendo muita praticidade e economia.

ANEXO VII
GESTORES E FISCAIS DE CONTRATO

NOME	ID FUNCIONAL	UNIDADE	NOME	ID FUNCIONAL	UNIDADE
LUDMILA CAVALCANTE DE ARAUJO BENEVENUTO	4323233-7	1ª CIPM	ISAIAS BREVES DE CARVALHO	2355003-1	28º BPM
VALÉRIA CÉSAR LIMA LUIZ	2492571-3	1ª CIPM	LEANDRO GEROLIS MORAES	4256392-5	28º BPM
ALEXANDRE PACHECO DE MELLO	2376113-0	1ª CIPM	EVERALDO CARLOS DA SIULVA FERREIRA	2222023-2	28º BPM
DOUGLAS DE JESUS ARMANI	5020177-8	1ª CIPM	FERNANDO LUIZ MOURÃO	4265002-9	28º BPM
BRUNO SANTOS LISBOA	4429754-8	1ª CIPM	ALEXANDRE TAMIOZZO	2355144-5	28º BPM
GLEISON NUNES DUTRA	2446895-9	3º BPM	GRASIELLE AMARAL GOMES	2355335-9	28º BPM
JORGE SILVA MELO	2443751-0	3º BPM	REGINALDO DE OLIVEIRA LIMA	2355982-9	28º BPM
ANDRÉ FELIPE ESTEVES	2281490-6	3º BPM	MICHELLE SANTOS MARCOLONGO CAMPOS	2447490-8	29º BPM
CLAUDIO MARQUES DO NASCIMENTO	21 83144-0	3º BPM	GREBSON JOSÉ CAMPOS DA SILVA	4140631-1	29º BPM
GEORGE FERNANDES DOS SANTOS	2267743-7	3º BPM	VALERIO DE CASSIO FERREIRA	2359793-3	29º BPM
NINO ANDREY LEO FAGUNDES	2159474-0	3º BPM	LUCIANO DA SILVA GOUVEIA	592541-0	29º BPM
ANDRÉ FELIPE ESTEVES	2281490-6	3º BPM	MARCOS DOUGLAS PRADO	2362945-2	29º BPM
JONATHAS GRIFFO DA SILVA COSTA	2214626-1	3º BPM	DENNY'S LEONARD NOGUEIRA BIZARRO	2445185-1	30º BPM
RAFAEL CORREA DA CARVALHO	4189352-2	4º BPM	FABIO ROSA DE AMORIM	4265175-1	30º BPM
MARLON REED SARDINHA	2175761-5	4º BPM	RIVELINO DEMANI GONÇALVES	2367436-9	30º BPM
MARCELO BLANCO LOPES DE LUCA	4328226-1	4º BPM	LEANDRO SILVA DE OLIVEIRA	2368996-0	30º BPM
VICTOR HUGO LAGO	4409695-0	4º BPM	BRUNO HOFFMANN BAIRRAL BARCELLOS	4358160-9	30º BPM
CARLOS RODRIGO DE JESUS VALENTIM	5000569-8	4º BPM	FABIO RENAN DE OLIVEIRA OBERT	0593427-3	31º BPM
RODRIGO FERNADES QUEIROZ	2445975-5	5º BPM	MAURO SERGIO LAUDANO	2480985-3	31º BPM
ROGÉRIO DE OLIVEIRA	2437033-9	5º BPM	ANDERSON RODRIGUES NUNES	592611-4	31º BPM
MARLON BARBOSA COSTA DA SILVA	5021824-7	5º BPM	MARCELO SOARES DA SILVA	5005335-3	31º BPM
ROBERTO MEIRELLES PEREIRA FILHO	5018758-9	5º BPM	AMANDA MARISTELA LOIOLA GUIMARÃES	4428577-9	31º BPM
DIOGO RIBEIRO DE SOUZA	2449813-0	6º BPM	REYNOLD PEREIRA CORREA	2448732-5	31º BPM
MATHEUS EVANGELISTA FERNANDES RODRIGUES	4405942-6	6º BPM	ANDRE LUIZ SILVA ARAUJO	2683776-5	32º BPM
LEONARDO MARTINS CASACA	2310637-9	6º BPM	FERNANDO BARALDI DOS SANTOS	2388306-5	32º BPM
MAURICIO AMÉRICO FERREIRA	2184366-0	6º BPM	ALDIR PESSANHA	2389641-8	32º BPM
WASHINGTON LUIZ SANTOS DA SILVA	2184115-2	6º BPM	ROGERIO MAGNO GOMES DOS SANTOS	2388491-6	32º BPM
ADRIANO ESPARA SILVÉRIO	4265521-8	6º BPM	THIAGO LOBATO DAIELLO	4367911-0	32º BPM
MICHEL LIMA DO AMARAL	4140584-6	6º BPM	ADEILSON SILVA RIBEIRO	4368876-4	32º BPM
FILLIPE AMARANTE DA SILVA	4429713-0	7º BPM	NEILTON FREITAS DA SILVA	2389714-7	32º BPM
LEONARDO JOSÉ DE JESUS NUNES	0592851-6	7º BPM	ODAIR DE SOUZA VIANNA	2443235-0	34º BPM
ALEXANDRE DE SOUZA CUNHA	2419477-8	7º BPM	GERSON AMANTINO PEREIRA GOMES	2385390-5	34º BPM
LUIZ FERNANDO TEIXEIRA DA SILVEIRA	5016879-7	7º BPM	LUIZ ANTONIO MEDEIROS	2383414-5	34º BPM
GLEIDSON FABIO NUNEL MACIEL	5015381-1	7º BPM	ARTUR MEDEIROS RAMOS	2384765-4	34º BPM
LUCIANO RODRIGUES VIEIRA	5010227-3	7º BPM	MARCUS VINICIUS OLIVEIRA DE ANDRADE	592847-8	34º BPM
MAURILIO RODRIGUES BLANC JUNIOR	4276061-5	8º BPM	MARCELLE DE FIGUEREIDO XAVIER SODRE	4193173-4	35º BPM
JOÃO BOSCO PINHEIRO MATA	2199895-7	8º BPM	ALEXANDRE SILVA PEZENATO	2393126-4	35º BPM
GUILHERME DE SÁ CARVALHO	2204544-9	8º BPM	LEANDRO DA SILVA COSTA	2394156-1	35º BPM

ANDERSON LUIZ DE AZEVEDO DIAS	2204597-0	8º BPM	PAULA BORGES DE MELLO MARINS PEREIRA PIMENTEL	5080617-3	35º BPM
THIAGO DE OLIVEIRA RIBEIRO	42114934	9º BPM	FREDERICO JOSÉ CORTAT DE MELO	4259354-9	36º BPM
ANDRE LUIZ FRANCISCO	2159364-7	9º BPM	CRISTIANO NUNES PEREIRA	2400515-0	36º BPM
ANDRE LUIZ DIAS DE SANTANA	21853487	9º BPM	CLÉZIO MENDONÇA DA SILVA	2359733-5	36º BPM
RODRIGO DA SILVA SANTOS	21701164	9º BPM	PAULO FERNANDES DA SILVA JUNIOR	4256415-8	39º BPM
VIVIANE DO NASCIMENTO ALVES	51050331	9º BPM	MAURICIO JOSÉ da SILVA	2153255-9	39º BPM
AYRTON JOSE LUCAS DE SOUZA	2223176-5	10º BPM	RENATO CASANOVA DA SILVA	2372923-6	39º BPM
ANTÔNIO MARCOS DA SILVA MENDES	2220384-2	10º BPM	ANDERSON FERNANDES DOS SANTOS	4370996-2	39º BPM
IVAN CLÁUDIO ALVES PEREIRA	2223005-0	10º BPM	RODRIGO FRANCISCO DE ANDRADA	0592850-8	41º BPM
MOACIR DE ASSUNÇÃO SILVEIRA	2224616-1	10º BPM	MÁRCIO FLEMING MARQUES	2154626-6	41º BPM
RENATO ALVES ESPÍNDOLA	4269091-9	10º BPM	WENDEL DE SIQUEIRA LIMA	2259446-9	41º BPM
JOÃO PAULO MAGALHÃES ALVES	426576-6	10º BPM	ALESSANDRO DOS SANTOS LOPES	5029317-6	41º BPM
ADECYR VANDERLEY DA CRUZ	2231084-3	11º BPM	FABIO GUIMARÃES DE OLIVEIRA	5019997-8	41º BPM
LEONARDO JUBLOT PINHEIRO	4405476-9	11º BPM	HERALDO DA SILVA LAUREANO	2476754-9	41º BPM
ALESSANDRO FERREIRA DA ROCHA	4269425-6	11º BPM	PAULO EDUARDO DA SILVA GONÇALVES	2449793-2	AJG
MARCO ANDRE MARTINS FURTADO	2232893-9	11º BPM	FLAVIO VENICIUS DE OLIVEIRA	2377735-4	AJG
VINICIUS BARROS DE OLIVAL	4426204-3	11º BPM	ANTONIO MARCOS CONCEIÇÃO DE SOUZA	4208306-0	AJG
LUCIANA DA COSTA ELLER	5014686-6	11º BPM	JOSÉ MARIO GIMPEL PASCUAL DE CARVALHO	2259434-5	AJG
FABIO CARDOSO PACHECO	592639-4	12º BPM	EDGAR MENDES DE ASSIS	4412182-2	AJG
ROBERTO DIAS TOLEDO	2196166-0	12º BPM	CRISTIANO DIEGO BOECHAT DE OLIVEIRA	0595712-5	APM
MARCOS VINICIUS MONTEIRO CAMPITELLI	2239406-0	12º BPM	ANDERSON DOS SANTOS ASSIS	2159426-0	APM
LUCIO MAURO DA SILVEIRA DE SOUZA	2236494-3	12º BPM	CLEIDE ROSA FREITAS	2492405-9	APM
WELLIS SILVA SOUZA	4266051-3	12º BPM	JORGE ALEXANDRE BRITO DA SILVA	4329459-6	APM
VANELLY CAROLINE DE AZEVEDO DE OLIVEIRA	4329724-2	14º BPM	ALAN KARDEC DE MOTTA SOUZA	44288328	APM
LUIZ DO ESPIRITO SANTO DE VASCONCELOS	2292066-8	14º BPM	ANA CLAUDIA SILVEIRA RAYOL	5089639-3	APM
ANDERSON JASSET DE SOUZA	4407972-8	14º BPM	JEAN FERNANDO SANTOS DOS PRAZERES	4384747-1	APM
THIAGO FELIPE MAIA BATISTA	5018846-1	14º BPM	CELIO ALVES DE BARROS JUNIOR	2152717-2	BPCHQ
PAULO ROBERTO FILADELFO DOMICIANO	5019178-0	14º BPM	PEDRO PAULO DIAS FERREIRA	5034451-0	BPCHQ
GERALDO DE ALMEIDA FILHO	2299355-0	14º BPM	JOSE ALVES DOS SANTOS JUNIOR	2301684-1	BPCHQ
VITOR ARAGÃO NEVES	4320479-1	14º BPM	SERGIO CABRAL DE LIMA	42150043	BPCHQ
ALEXANDRE FERREIRA TRIGO	2478016-2	15º BPM	RENATA MACIEL DA ROCHA	42702259	BPCHQ
SILAS MARÇAL DE LIMA	5019373-2	15º BPM	HERVE CARLOS DO NASCIMENTO NOVAES	43688250	BPCHQ
CESAR AUGUSTO DE BASTOS VIANNA	2269802-7	15º BPM	LUIZ EDUARDO DE SOUZA GOULART E SILVA	4323229-9	BPRv
RODBERG TEIXEIRA CAVALCANTI JUNIOR	4402879-2	15º BPM	CARLOS AUGUSTO DA COSTA	2230454-1	BPRv
GILBERTO CESAR DE SOUZA OLIVEIRA	5010350-4	15º BPM	FRANCISCO WELLINGTON GRANJEIRO	2408666-5	BPRv
MARCO AURELIO REGES	2158863-5	15º BPM	WASHINTON LUIS DA SILVA OLIVEIRA	4208308-7	BPRv
ARI DIAS DA SILVA	2297582-9	16º BPM	LEONARDO BELARMINDO	4249625-0	BPRv
JORGE LUIZ PEREIRA DE LIMA	2274034-1	16º BPM	JANYNE TORQUETI BENAC DE MELO	439878-4	CFAP
HERMES LUIZ DAS CHAGAS FILHO	2277043-7	16º BPM	LÚANA PEDRINA OLIVEIRA DOS SANTOS	5034207-0	CFAP
CRITIANO TELLES DE OLIVEIRA	2276355-4	16º BPM	EDUARDO RODRIGUES DA SILVA	2435616-6	CFAP
FABIO DE OLIVEIRA PEREIRA	2275615-9	16º BPM	HILTON CARLOS FERREIRA	0594331-0	CFAP
JORGE LUIZ CLAUDIO	2445761-2	17º BPM	JOÃO EDUARDO DE SÁ DIAS	2289618-0	CFAP
VITHOR TARGINO DE LIMA	5028546-7	17º BPM	DIEGO DE SOUZA DOMINGUEZ SANCHEZ	4330099-5	CFAP

SANDRO SANTOS DE MORAES	2315303-2	17º BPM	JESSE LUIZ DIONÍSIO NEVES	5033931-1	CFAP
ANDERSON DE MORAES MIRANDA	2282157-0	17º BPM	GUSTAVO LOPES DE MATOS	4189302-6	CPM I
MAYLA SOARES PEIXOTO	4408135-9	17º BPM	CRISTIANO DE SIQUEIRA MARIELLA	593929-1	CPM I
MARIO CESAR DE OLIVEIRA SILVA JUNIOR	5035965-7	17º BPM	SELMI GONÇALVES FIGUEIREDO	0593281-5	CPM I
ANDRE LUIZ FERREIRA DA SILVA	2276123-3	17º BPM	BRUNO GOMES MACEDO	4420711-5	CPM I
GEORG ZELENKA JUNIOR	4274713-9	18º BPM	ANDERSON DOS SANTOS MAURICIO	2282516-9	CPM I
ARI DIAS DA SILVA	2297829	18º BPM	LETICIA MACHADO ARAUJO DO ROZARIO	4418824-2	CPM II
EDSON DE OLIVEIRA MIRANDA	2287056-3	18º BPM	GIANCARLOS SOARES MAURICIO	595236-0	CPM II
RODRIGO OLIVEIRA DA COSTA	4265699-0	18º BPM	ANACLETO JOSÉ GOMES	2477057-4	CPM II
GABRIEL HENRIQUE CASEMIRO DA SILVA	4401244-6	18º BPM	ROBSON DA SILVA CRUZ	2294742-6	CPM II
FABIO CEZAR BARBOSA LIMA	2518973-5	18º BPM	SANDRO VALÉRIO CARMO	2449134-9	CPM III
RICARDO DOS SANTOS VIDAL	2480734-6	19º BPM	RODRIGO NISTALDO BARRETO	4249781-7	CPM III
JOSE FRANCISCO SILVA CARVALHAL	2440447-0	19º BPM	DIOGENES TRINDADE VIRGULINO	0595718-4	CPM III
DAVID FERREIRA BARBOSA	421498-0	19º BPM	MICHAEL RIBEIRO TEIXEIRA	4268349-1	CPM III
WANDERSON OLIVEIRA DA FONSECA	593726-4	19º BPM	FELIPE LIMA TAVARES DE ASSIS	4415991-9	CPM III
NELSON ESTEVAM CARVALHO JUNIOR	4256407-7	20º BPM	DAVID FRANCELINO DE LIMA MIGUEL	2497415-3	BOPE
WAGNER MONTEIRO MAKKAJ	2518303-6	20º BPM	JOAO RODRIGO CEZAR TEIXEIRA SAMPAIO	2450223-5	BOPE
FERNANDO LOPES TEIXEIRA FILHO	2186344-0	20º BPM	EDSON DA SILVA SILVEIRA	2192424-4	BOPE
RICARDO PINTO PEREIRA MASCARENHAS	4265346-0	20º BPM	WALLACE DA SILVA WERNECK	2242841-0	BOPE
CLADSON DE SOUZA GONÇALVES	5099154-0	20º BPM	MARIO ALVISPO DA SILVA JUNIOR	2474456-5	BOPE
ANDERSON DE SOUZA MARTINS	2516912-2	20º BPM	ERICA MONTEIRO CARDOSO	4405433-5	BOPE
ALEXANDRE PAZ PIMENTEL	2247694-6	20º BPM	MICHELE DANTAS SZAPOWAL	4417226-5	BOPE
CARLOS EUGÊNIO BENEVIDES JUNIOR	2301265-0	20º BPM	IGOR DE OLIVEIRA DOS SANTOS	4407264-3	BOPE
JEIMISON GONÇALVES CAVALCANTE BARBOSA	4211474-8	21º BPM	LASARO DINIS DA CONCEIÇÃO CARVALHO FILHO	5034457-9	BOPE
MARICIO CIDADE DE SANTA ROSA	4408307-6	21º BPM	CARLOS EDUARDO GONÇALVES TAVARES	2160678-1	BOPE
DOUGLAS TADEU PREVOT DE OLIVEIRA	4370223-0	21º BPM	FABIANO DUARTE LOPES	2449652-9	DABST
CLAUDIUS ARTUR DE MENEZES CARDOSO	2287254-0	21º BPM	GEOVANE DE PAULA SILVA	2332305-1	DABST
WILSON CÂMARA CIDADE DE SANTA ROSA	4426324-4	21º BPM	LUIZ FELIPE HAMBRICHS COSTA	593401-0	DABST
ALINE DA SILVA REGIS ALEXANDRE	4376096-1	21º BPM	EDUARDO FERNANDES SIQUEIRA	593138-0	DABST
ALEXANDRE DE SOUZA LOUZADA	2299802-0	21º BPM	DENILSON DE OLIVEIRA BALTAR	2249875-3	DABST
CLAUDENIR COUTINHO DOS SANTOS	2259296-2	21º BPM	ALVARO ROBERTO DA SILVA AZEREDO	2509417-3	DABST
PABLO SOARES AGUIAR	2446922-0	22º BPM	ALEXANDRE SILVESTRE CANDIDO	2191934-8	DABST
JOSÉ CARLOS FERNANDES MONTEIRO	2263704-4	22º BPM	MARCIO PATROCINIO PEREIRA	2195821-1	DABST
LUIZ CARLOS D'AVILA JUNIOR	2318574-0	22º BPM	WANDERSON JESUS SILVA GASCO	594271-3	DABST
SEBASTIÃO FERNANDO DA SILVA LIMA	2311736-2	22º BPM	EMANUELLE TEIXEIRA DE OLIVEIRA FERREIRA	4259413-8	RCECS
MARCIO DA SILVA FIGUEIREDO	2183964-6	22º BPM	MARCO ANTONIO DOS RAMOS	2282693-9	RCECS
FAGNER DA SILVA ROCHA	593045-6	22º BPM	PRISCILA LARGURA DE CARVALHO	4415941-2	RCECS
MAURO DE SOUSA GOMES JUNIOR	593310-2	22º BPM	IGOR ALENDRI DOS ANJOS GARCIA	4408220-7	RCECS
LUIZ FERNADO CORRÊA ACA	2446731-6	23º BPM	RENATA GOMES BELSITO	4411841-4	RCECS
ALEXANDER GONÇALVES ALVES	215899-2	23º BPM	WILLIAM CORREA DE OLIVEIRA SANTOS	4352410-9	HCPM
ALBERTO RIBEIRO FILHO	2323032-0	23º BPM	ALENCAR CRISTIAN OLIVEIRA DE ALVARENGA SILVA	2372615-6	HCPM
BRAULIO CAMPOS DE ALMEIDA	5818784-8	23º BPM	ANDERSON GUALBERTO DA SILVA	4274650-7	HCPM
REINALDO COSTA DA CUNHA	2500726-2	23º BPM	JORGE LUIZ JULIANO TRUGILHO	2474712-2	HCPM

JOSÉ LEANDRO DUTRA XAVIER DA SILVA	4368063-1	23° BPM	JOSE RICARDO GOMES DA SILVA	2165025-0	HCPM
ALESSANDRO RIBEIRO DOS SANTOS	5957230	24° BPM	GELSON ROSA TAVARES	2316688-6	HCPM
CLÁUCIO LEITE PAÚRA	23311967	24° BPM	PABLO GEORGE DE LIMA CHAPETA	2165425-5	HCPM
RICARDO RIBEIRO LEÃO	2355864-4	24° BPM	LUIZ GUSTAVO SANTOS	5020122-0	HCPM
ALEXANDRE DA COSTA SANTOS	2332705-7	24° BPM	BRUNO SALOMÃO DOS SANTOS	5029310-9	HCPM
MARCELO FERREIRA DA SILVA	2303446-7	24° BPM	LUCIANO DE ARAUJO VALE	4332794-0	HPMNIT
EMERSON FERNANDES DA SILVA	24372951	24° BPM	CAROLINE EUSTAQUIO GOINÇALVES DA SILVA	4375910-6	HPMNIT
WALLACE VAZ DE OLIVEIRA	2338066-7	25° BPM	FRANCILENE DE JESUS F. DE SOUSA	2249741-2	HPMNIT
FÁBIO RIBEIRO DE CARVALHO	2336954-0	25° BPM	JEFERSON ALVES VIANA	0219418-8	HPMNIT
HENRI DE PAULA SOARES	2336397-5	25° BPM	ALENCAR CRISTIAN OLIVEIRA DE ALVARENGA SILVA	23726156	HPMNIT
RONALDO FERREIRA DANTAS	2342435-4	25° BPM	REINAN CAMARA DE OLIVEIRA	4381036-5	HPMNIT
SANDRO VIEIRA RABELO	2282843-5	25° BPM	PABLO MARTINS PEÇANHA	42701996	HPMNIT
RENATO MOURA DOS SANTOS	2370982-0	25° BPM	BRUNO DE CASTRO CHAGAS	0595696-0	CFRPM
MARCO ANTÔNIO BASTOS FERREIRA	2343337-0	26° BPM	ANDERSON RODEGUERI	2158455-9	CFRPM
ÉDER ANTÔNIO PACHECO	0595046-5	26° BPM	GEFFERSON DOS SANTOS CHRISTIANO	593912-7	CFRPM
LUCIANO JANUÁRIO ESTEVES	4265626-5	26° BPM	DEJAIR DA ROCHA SALLES	2276984-6	CFRPM
SILVANO VITAL SILVA	43670717-7	26° BPM	SANDRO RODRIGUES DA SILVA	2475945-7	CFRPM
GLAUCIO SOARES DA SILVA	2448405-9	27° BPM	ALEXANDRE DA SILVA FERREIRA	2417445-3	FAZ MARAMBAIA
JOCIRLEI COSTA DE OLIVEIRA	2324364-3	27° BPM	ERICK ABEL PEREIRA LIMA	44194161	FAZ MARAMBAIA
EDUARDO PEREIRA FULGENCIO	2484428-4	27° BPM	JOSE AUGUSTO DANTAS GUIMARAES	5016418-0	FAZ MARAMBAIA
RAFAEL DA SILVA CAMPELO	4368020-8	27° BPM			
JOÃO RODRIGUES DA SILVA	2478237-8	27° BPM	ANDRE LUIS DOS SANTOS MAGALHÃES	2294562-8	PPM/CASC
MARCIO CRUZ GOUVEIA	0590237-1	27° BPM	SILVIO SOARES GOMES	2238187-2	PPM/CASC
LEONARDO DE FREITAS RASGA	4249463-0	27° BPM	ANDERSON LUIZ DA SILVA FREITAS	4426030-0	PPM/CASC
LUCIANO TENÓRIO DE OLIVEIRA	2289094-7	27° BPM			
KATIA CILENE DA SILVA COSTA	2492484-9	27° BPM			
ALAIM JOSÉ DOS SANTOS FILHO	2477168-6	27° BPM			