

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO

1.1. O presente Termo de Referência se destina à aquisição de gêneros alimentícios, para atender as necessidades exclusivamente do 26º BPM. A finalidade que se pretende alcançar com a contratação é suprir a necessidade básica de alimentação dos policiais militares lotados no 26º BPM.

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 realizada por meio de licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO conforme estabelecido no art. 1º da Lei nº 10.520/02, efetuada pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS previsto no Inc. II do art. 15 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e no Inc. I, II, III e IV do Art. 3º do Decreto nº 46.751/2019.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A SEPM oferece dentro de seu espaço físico os ranchos, que possuem como objetivo o fornecimento de refeições balanceadas aos policiais militares.

2.2. Os contratos de fornecimento de gêneros alimentícios são celebrados para atender a demanda de alimentação dos policiais militares na ativa, gerando, portanto, elevada produção de refeições/dia nas 51 (cinquenta e uma) Organizações Policiais Militares (OPMs), distribuídos em 20 municípios do Estado do Rio de Janeiro, localizados nas regiões: serrana, litorânea, metropolitana, médio paraíba, região norte e noroeste fluminense. No entanto, a pretensa aquisição será destinada exclusivamente para o abastecimento do 26º BPM.

2.3. Esta aquisição apartada das demais OPMs que igualmente demandam de gêneros alimentícios, foi determinada pelo Sr. Ordenador de Despesas e resultou de apontamentos realizados pelo egrégio Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro (TCE-RJ nº 106.879-2/21) emanado pelo Exmo. Relator CHRISTIANO LACERDA GHUERREN.¹ Assim, a licitação por OPM permitiria uma desburocratização das aquisições dessas unidades menores e mais distantes da capital, diminuindo-se o custo

¹ ANÁLISE: diferentemente do apontado pelo jurisdicionado, entendemos que a participação na licitação de fornecedores locais das várias regiões do estado traria um ganho para a administração, quanto à diminuição do custo do frete, bem como uma expansão da concorrência, em virtude da maior participação de produtores e fornecedores da região. Processo nº 106.879-2/21.

de fretes e fomentando os produtores locais, sem que haja aumento da demanda de mão de obra para a gestão e ordenação dos referidos contratos.

2.4. Desse modo, a fim de garantir a alimentação do policial militar, faz-se necessária a contratação de empresa fornecedora de gêneros alimentícios para assegurar o atendimento das necessidades nutricionais e o cumprimento do planejamento alimentar previsto no 26º BPM.

2.5. Cumpre salientar que a opção pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) se justifica porque, embora a SEPM possua um histórico do consumo, a partir do controle realizado pela equipe Gestora de Contratos, o ideal é empregar estimativas, tendo em vista que o efetivo da SEPM é um dado extremamente fluido, que sofre impactos mensais com a inexorável baixa de policiais militares e, ao revés, pode sofrer acréscimo com a realização de concursos públicos ou convocação de candidatos aprovados em certames já realizados.

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

3. OBJETO

3.1.ESPECIFICAÇÃO SUMÁRIA

Lote	Gêneros
Lote 1	Bebidas não alcóolicas
Lote 2	Hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras)
Lote 3	Condimentos e produtos correlatos
Lote 4	Ovos e Laticínios
Lote 5	Óleos e azeites
Lote 6	Cereais beneficiados
Lote 7	Açúcar e doces
Lote 8	Produtos preparados solúveis (café)
Lote 9	Farinhas, biscoitos e massas

3.1.1. 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. O prazo para o início das entregas será a partir da data da formalização da contratação, de acordo com os pedidos de fornecimento no cronograma estabelecido pelo 26º BPM.

4.1.2. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua publicação no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro ou de data nele acordada.

4.2. LOCAL DE ENTREGA:

4.2.1. A empresa Contratada deverá entregar os produtos no 26º Batalhão de Polícia Militar, situado a Rua Domingos Silvério, s/nº, Petrópolis - RJ, Região Serrana do Estado do Rio de Janeiro, 25650-050.

4.3. CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.3.1. A empresa CONTRATADA deverá realizar a entrega de FORMA PARCELADA.

4.3.2. As entregas deverão seguir a periodicidade da tabela abaixo. Em caso de feriado, a entrega deverá ocorrer impreterivelmente no próximo dia útil.

Periodicidade de entrega dos gêneros alimentícios.

Lote	Gêneros	Periodicidade de entrega
Lote 1	Bebidas não alcóolicas	1 vez no mês
Lote 2	Hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras)	2 vezes na semana
Lote 3	Condimentos e produtos correlatos	1 vez no mês
Lote 4	Ovos e Laticínios	2 vezes no mês
Lote 5	Óleos e azeites	1 vez no mês
Lote 6	Cereais beneficiados	1 vez no mês
Lote 7	Açúcar e doces	1 vez no mês
Lote 8	Produtos preparados solúveis (café)	1 vez no mês
Lote 9	Farinhas, biscoitos e massas	1 vez no mês

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

4.3.4. A empresa deverá comunicar ao 26º Batalhão de Polícia Militar, com 72hs de antecedência, a data e o horário previsto para a entrega dos produtos, por escrito ou pelo telefone (24) 3715-3104, (24) 2291-4861, e-mail: p4_26bpm@pmerj.rj.gov.br.

4.3.5. Os produtos solicitados deverão ser entregues no endereço supracitado, no período compreendido entre 06 e 18 horas, exceto nos feriados do Município, do Estado do Rio de Janeiro e Nacionais, observadas as datas estabelecidas PELA EQUIPE GESTORA DO 26º BPM nos cronogramas de fornecimento de GA. Os pedidos extras e cancelamentos serão informados através do e-mail: p4_26bpm@pmerj.rj.gov.br.

4.3.6. O prazo de validade mínimo aceitável no recebimento do objeto será de:

Lote	Gêneros	Validade mínima
Lote 1	Bebidas não alcóolicas	90 dias
Lote 2	Hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras)	Produto <i>in natura</i>
Lote 3	Condimentos e produtos correlatos	90 dias
Lote 4	Ovos e Laticínios	30 dias
Lote 5	Óleos e azeites	90 dias
Lote 6	Cereais beneficiados	90 dias
Lote 7	Açúcar e doces	90 dias
Lote 8	Produtos preparados solúveis (café)	90 dias
Lote 9	Farinhas, biscoitos e massas	90 dias

4.3.7. Durante o transporte e o armazenamento, o objeto deve ser acondicionado em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, utilizando-se de materiais recicláveis, em apreço a responsabilidade socioambiental.

5. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DO OBJETO

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

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

5.3 A qualidade será avaliada com base na análise visual dos objetos entregue.

6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1. 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.

6.2. 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.

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

6.4. 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 à alimentação adequada para os policiais, que é de suma importância para a manutenção da saúde, bem estar e qualidade de vida, além de prevenir diversas doenças, sendo uma questão de saúde pública e todo valor investido representará futura economia para o Estado.

6.5. Certificado de vistoria Sanitária do veículo de transporte, com autorização para transportar alimentos, expedido pelos órgãos de Vigilância Sanitária Federal, Estadual e/ou Municipal.

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

7. DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA DO ÓRGÃO

7.1. 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.

8. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. O pagamento será realizado à vista, conforme quantidade fornecida e depois do recebimento definitivo do objeto.

8.4. 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.

8.5. 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*.

8.6. 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.

9. GARANTIA

9.1. GARANTIA CONTRATUAL

9.1.1. 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.

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

9.1.3. 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.

9.1.4. 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.

9.1.5. 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.

9.2. GARANTIA DO OBJETO

9.2.1. As condições de garantia não se aplicam ao objeto.

10. PROCEDIMENTOS DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. 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.

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

10.5. 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 em até 3 (três) dias e às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

10.6 O recebimento provisório do objeto será dispensado nos termos do artigo 74, inciso I da Lei 8.666/93.

10.7 O objeto será recebido definitivamente pelo Gestor do Contrato em até 5 (cinco) dias corridos, após a verificação da qualidade e quantidade dos bens e consequente aceitação, emitindo, ao término do recebimento, o Termo de Recebimento Definitivo.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

11.5. 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.

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

11.7. 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.

11.8. 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.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. 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.

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

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. 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.

12.6. 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.

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

12.8. 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 preço acordada;

12.9. Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato;

12.10. O acondicionamento dos alimentos deverá obedecer às normas e padrões exigidos pela Vigilância Sanitária, podendo a critério da CONTRATANTE realizar diligências sem aviso prévio;

12.11. 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 pelo 26º BPM;

12.12. Enviar relatórios das notas fiscais faturadas para o e-mail eletrônico do 26º BPM a cada quinzena, contendo informações de número da nota fiscal faturada, da emissão 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;

12.13. 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;

12.14. 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. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E CRITÉRIOS DE PREÇOS

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

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

14. AMOSTRAS

14.1. Será exigida AMOSTRA do objeto ofertado à Administração à licitante que apresentar a melhor proposta, na quantidade de, no mínimo 01(uma) e no máximo 03(três) amostras com marcas diferentes dos itens arrematados, a ser encaminhada ao Setor de Pregão, localizado na Rua Evaristo da Veiga nº 78, Centro, Rio de Janeiro, RJ.

14.2. A apresentação da amostra tem por objetivo a verificação de sua compatibilidade com a especificação do objeto deste Termo.

14.3. A amostra será analisada por representantes do 26º Batalhão de Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro, que emitirão laudo motivado acerca do objeto recebido, podendo, ainda, se necessário for, serem realizados testes em laboratórios especializados, ou quaisquer outros procedimentos para a adequada verificação da amostra apresentada, com ônus para a licitante interessada.

14.4. A amostra não será contabilizada como item de entrega.

14.5. A amostra deverá ser encaminhada em até 72 (setenta e duas) horas após a solicitação do Pregoeiro.

14.6. Será considerada aprovada amostra que atender aos seguintes critérios técnicos:

Critérios para análise de amostra de gêneros alimentícios na SEPM, 2022.

Critérios Aplicados a todos os itens do processo

Critério 1	Bom aspecto físico da embalagem primária	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Critério 2	Bom aspecto físico da embalagem secundária	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Critério 3	Avaliação Sensorial do produto, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT (características organolépticas – cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura e sabor)	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Critério 4	Rotulagem de acordo com as especificações da RDC nº 429 de 08 de outubro de 2020 ANVISA	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Critério 5	Atendimento às condições e especificações técnicas constantes em Termo de Referência	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não

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

14.7. As amostras não compatíveis/reprovadas ficarão à disposição para retirada na Diretoria de Licitações e Projetos, após a homologação do processo licitatório, por um período de 10 (dez) dias úteis, após o qual, serão descartadas.

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

15.1. 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 n.º 8.666 de 21 de Junho de 1993 e do artigo 7º da Lei Federal n.º. 10.520, de 17 de julho de 2002.

16. PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO

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

16.2. 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.

16.3. 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.

17. REAJUSTES

17.1. Os preços serão fixos e irremovíveis, exceto nas hipóteses do art. 65, II, d, da Lei Federal n.º 8.666/93, devidamente comprovadas.

18. CESSÃO, SUBCONTRATAÇÃO OU TRANSFERÊNCIA

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

19. SUSTENTABILIDADE

19.1. No que couber, a Contratada deverá atender aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos no art. 2º do Decreto Estadual n.º 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.

19.2. 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.

20. PARCELAMENTO DO OBJETO

20.1. O objeto será adquirido por lote. A divisão do objeto a ser licitado em itens poderá acarretar prejuízos por se tratar de fornecimento de Gêneros Alimentícios (85 itens), a distribuição periódica 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 contribuiriam para o alcance do interesse público.

20.2. Na hipótese, irrealizável de uma licitação por itens, teríamos 85 (oitenta e cinco) contratos, ao invés dos 9 (nove) contratos propostos dos gêneros que guardam semelhança entre si. Portanto, resta demonstrado que, na hipótese da aquisição em itens, haverá dificuldade de realização do objeto; as tarefas feitas por várias empresas comprometeriam avaliar a qualidade, imputar responsabilidade, e que essa licitação por lotes é a prática comum de mercado.

20.3. Desse modo, consoante com a prática do mercado em se reunir em lotes os gêneros que guardam semelhança entre si, quando licitados pela mesma empresa, trariam a perfeita execução laboratorial, pelas inegáveis vantagens operacionais ou pela necessária padronização para o caso concreto.

21. GESTOR E FISCAIS DE CONTRATO

21.1. Os Gestores e Fiscais do contrato serão nomeados em data oportuna, públicos em DOERJ através de Resoluções da Secretária de Estado de Polícia Militar.

21.2. O Gestor do contrato será o militar nomeado como subdiretor administrativo da unidade, e o gestor substituto o militar nomeado como fiscal administrativo da unidade (P/4) no ato da contratação.

21.3. Os fiscais do contrato serão os militares designados na função de provisionador, auxiliar do provisionador e despenseiro.

22. CONDIÇÕES GERAIS

22.1. 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.

23. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO

ANEXO II – QUESITOS SANITÁRIOS

ANEXO III- MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

ANEXO IV – MAPA DE RISCO.

Rio de Janeiro, 22 de junho de 2023.

Bruna de Souza Rodrigues Mateus

CB PM RG 96.424

ID FUNC. 5005564-0

Responsável pela elaboração do Termo de Referência

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS

No tocante à quantificação do objeto, é importante ressaltar que esta foi realizada com base em instrumentos técnicos, tais como: cardápios aplicados na SEPM, per capita alimentar e número de refeições servidas. Os instrumentos mencionados serão pontuados a seguir.

Quanto ao cardápio, é importante consignar que, indiscutivelmente, é uma ferramenta fundamental. A partir deles, pode-se articular a adequação da ingestão de nutrientes, favorecendo, inclusive, a safra de alimentos, além de abarcar os demais aspectos particulares da Instituição, como os aspectos ergonômicos, de dimensionamento de equipamentos, de escalas de trabalho, de composição de quadro de funcionários, de periodicidade de entregas, de produção cadenciada e de custos.

É oportuno consignar que no âmbito da SEPM o processo de compras é realizado por licitação anual, havendo, por este motivo, a necessidade de padronização prévia de todas as preparações servidas a fim de se estimar a quantidade dos insumos alimentícios utilizados para o período de 12 (doze) meses.

Nesse esteio, a equipe técnica adota 2 (dois) cardápios semanais (denominados de “A” e “B”), os quais vão se revezando ao longo do mês. Estes são baseados nas quatro Leis da alimentação de Pedro Escudero², isto é, da quantidade, da qualidade, da harmonia e da adequação.

O per capita alimentar é sinônimo de *gramagem*, ou seja, a quantidade média de ingrediente ou preparação consumido por uma pessoa. É atribuído ao alimento cru e varia com (i) o tipo de preparação; (ii) com a composição do alimento (com osso ou sem osso, por exemplo); e, (iii) com o hábito alimentar da população e características específicas do público, tais como, o sexo e a idade, posto que se baseia, inclusive, nas necessidades individuais.

Ressalte-se que esta ferramenta amplamente utilizada na Nutrição é um referencial teórico³. Repisamos que a sua funcionalidade reside em direcionar a quantidade média de alimento que cada indivíduo irá consumir, ou seja, no âmbito da SEPM, é um instrumento tanto do planejamento como fase de gestão.

A política adotada pela Corporação com relação ao fornecimento de refeições preconiza a nutrição e saúde do policial militar, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis. Dessa forma, o cardápio servido é do tipo trivial, do tipo self-service, no qual é composto por 1 prato principal (proteína) 1 opção ao prato proteico (ovo), 2 acompanhamentos (arroz e feijão), 1 guarnição, 2 saladas fixas, 2 saladas variáveis, sobremesa e refresco. O cardápio aplicado para esta aquisição encontra-se anexado neste processo administrativo.

A quantificação dos gêneros alimentícios para um período de 12 meses inicia-se com o planejamento do cardápio único no âmbito da SEPM, baseado nos princípios básicos da nutrição, no perfil do público, nas Políticas da Instituição e na economicidade.

² Em 1937, Pedro Escudero, médico argentino, criou as Leis da Alimentação. Setenta e cinco anos depois, esses quatro Enunciados ainda são considerados a base de uma alimentação saudável. As Leis de Escudero expressam, de forma simples, as orientações para uma dieta que garante crescimento, manutenção e desenvolvimento saudáveis.

³ ABREU, E.D. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo, Editora Metha, 2007.

Assim, para se chegar ao quantitativo de gêneros necessários para o período a ser contratado (12 meses), foi realizado levantamento do número de refeições médio de refeições servidas no 26º BPM nos últimos doze meses, através do sistema eletrônico de controle de refeições <<http://rancho.macxpc.com.br/login.aspx>>, “Sistema Rancho”, demonstrando-se o seguinte número de refeições:

Média do número de refeições

REFEIÇÕES 2022 - 26º BPM					
	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	CEIA	TOTAL
Jan/22	80	78	59	18	235
Fev/22	80	79	59	19	237
Mar/22	256	256	235	61	808
Abr/22	88	92	61	32	273
Mai/22	137	137	45	21	340
Jun/22	67	87	30	24	208
Jul/22	65	71	20	16	172
Ago/22	91	96	38	34	259
Set/22	85	90	26	26	227
Out/22	107	113	26	26	272
Nov/22	97	98	26	26	247
Dez/22	86	87	26	26	225
Soma	1239	1284	651	329	3503
Média	103	107	54	27	292

A “grade de rancho” é o documento que contém o quantitativo de refeições e é preenchida semanalmente pelo responsável (aprovisionador) no Sistema Rancho supracitado.

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. Os cálculos podem ser observados no anexo nº 43847840 do SEI-350169/003592/2022. Desse modo, segue abaixo a lista com os itens, unidades de medida e as quantidades a serem contratadas:

Especificação dos itens gêneros alimentícios, os respectivos Ids SIGA e quantidade a ser contratada para o 26º BPM em 2022-2023:

LOTE 01 - BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS (REFRESCOS)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTD
1	SUCO, TIPO: CONCENTRADO, SABOR: GUARANA , FORMULAÇÃO: NATURAL, FORNECIMENTO: BOMBONA 5L (ID - 154829)	UN	77
2	SUCO, TIPO: CONCENTRADO (XAROPE), SABOR: UVA, FORMULAÇÃO: NATURAL, FORNECIMENTO: BOMBONA 5L	UN	64

	(ID - 77126)		
3	SUCO, TIPO: CONCENTRADO, SABOR: MATE , FORMULACAO: DIET, FORNECIMENTO: GARRAFA 1000 ML. Código do Item: 8975.005.0054 (ID - 72617)	GRF	387
4	POLPA FRUTA, SABOR: ABACAXI , FORNECIMENTO: BOMBONA. Código do Item: 8975.003.0014 (ID - 66277) Complemento do Item: a bombona deverá ser de 5L.	L	195
LOTE 02 – FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS			
5	LEGUMES, NOME: ABOBORA BAIANA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: UNIFORME, FORNECIMENTO: KG. Código do Item: 8915.006.0133 (ID - 154023)	KG	968
6	LEGUMES, NOME: ALHO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9240)	KG	464
7	LEGUMES, NOME: BATATA INGLESA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORN: N/A (ID - 9244)	KG	2.404
8	LEGUMES, NOME: BETERRABA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORN: N/A (ID - 9246)	KG	774
9	LEGUMES, NOME: CHUCHU , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9250)	KG	195
10	LEGUMES, NOME: PEPINO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRES: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9266) Complemento do item: pepino do tipo comum.	KG	387
11	LEGUMES, NOME: PIMENTAO VERDE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9269)	KG	3.420
12	LEGUMES, NOME: TOMATE DEBORA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRES: N/A, FORNECIMENTO: KG (ID - 181559)	KG	2.322
13	VERDURAS HORTALICAS, NOME: CEBOLINHA VERDE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: KG (ID - 133809)	KG	137
14	VERDURAS HORTALICAS, NOME: SALSA , CONS: IN NATURA, APRES: PRIMEIRA QUALIDADE, FORN: KG (ID - 133499)	KG	137
15	FRUTAS, NOME: LARANJA PERA , APRESENTACAO: SEMI-AMADURECIDA, DOCE, IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55500)	KG	968
16	FRUTAS, NOME: LIMÃO , APRESENTACAO: SEMI-AMADURECIDO, IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55502). Complemento do item: o limão será do tipo taiti.	KG	684
17	FRUTAS, NOME: MACA NACIONAL , APRESENTACAO: AMADURECIDA SEM	KG	968

	MACHUCADURA, FORNECIMENTO: KG (ID - 137390)		
18	FRUTAS,NOME: MELANCIA, APRESENTACAO: AMADURECIDA, DOCE, IN NATURA, FORN: GRANEL (ID - 55507)	KG	1.451
19	FRUTAS,NOME: MELÃO, APRESENT: AMADURECIDO, SEM RACHADURAS E S/ AMASSOS, DOCE, FORNECIMENTO: TAMANHO MÉDIO (ID - 55508)	KG	1.451
20	LEGUMES,NOME: BATATA DOCE, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9243)	KG	1.256
21	LEGUMES,NOME: CEBOLA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL (ID - 94348)	KG	1.161
22	FRUTAS,NOME: ABACAXI, APRESENTACAO: SEMI AMADURECIDO, FORNECIMENTO: TAMANHO GRANDE (ID - 56920)	KG	1.451
23	VERDURAS HORTALICAS,NOME: ALFACE LISA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 56986)	KG	1.742
24	FRUTAS,NOME: BANANA PRATA, APRESENTACAO: SEMI AMAD, IN NATURA, FORN: TAMANHO MEDIO (ID - 56996)	KG	1.935
25	LEGUMES,NOME: BERINJELA, CONS: IN NATURA, APRESENTACAO: GRAUDA NOVA TIPO PINK, FORNECIMENTO: KG (ID - 137375)	KG	290
26	LEGUMES,NOME: CENOURA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: KG (ID - 94335)	KG	1.394
27	VERDURAS HORTALICAS,NOME: COUVE MANTEIGA, CONS: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO (ID - 57056)	KG	462
28	VERDURAS HORTALICAS,NOME: COUVE-FLOR, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 57057)	KG	290
29	LEGUMES,NOME: INHAME, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 57071)	KG	618
30	VERDURAS HORTALICAS,NOME: BROCOLIS, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO. Código do Item: 8915.009.0043 (ID - 57082)	KG	406
31	FRUTAS,NOME: MAMAO FORMOSA, APRESENTACAO: SEMI-AMADURECIDO, IN NATURA, FORNECIMENTO: CAIXA (ID - 57104)	KG	968
32	VERDURAS HORTALICAS,NOME: REPOLHO, CONSERVACAO: IN NATURA,	KG	488

	APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 57120)		
33	FRUTAS,NOME: TANGERINA PONKAN , APRES: IN NATURA TIPO EXTRA, FORNEC: GRANEL (ID - 74301)	KG	968
34	LEGUMES,NOME: ABOBRINHA VERDE , CONSERVACAO: MADURA, IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, SEM MACHUCADURAS, FORNECIMENTO: 1 KG (ID - 126849)	KG	678
35	VERDURAS HORTALICAS,NOME: COENTRO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO (ID - 57054)	KG	114
36	VERDURAS HORTALICAS,NOME: LOURO , CONSERVACAO: N/A, APRESENTACAO: EM FOLHA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55535)	KG	34
37	LEGUMES,NOME: QUIABO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL (ID - 94341)	KG	64
LOTE 03 – CONDIMENTOS			
38	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: SAL REFINADO , APRESENTACAO: N/A, FORN: GRANEL - Cotação Kg (ID - 5261)	KG	697
39	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: SAL REFINADO , APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: SACHE 1G (ID - 67035). Complemento do item: Cotação deverá ser realizada em "pacote com 1000 unidades".	PTC 1000 UN	34
40	MAIONESE ,SABOR: N/A, FORMULACAO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500 GRAMAS (ID - 57102)	UN	456
41	LEGUMES,NOME: MILHO VERDE , CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155884)	UN	108
42	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: EXTRATO TOMATE TRADICIONAL , APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 340 g (ID - 59598)	UN	1.006
43	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO , APRES: LIQUIDO, FORN: GF 750ML (ID - 65007)	UN	456
44	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: OREGANO , APRESENTACAO: FOLHAS PICADAS, FORNECIMENTO: SECAS, EMBALAGEM COM 1000G (ID - 59452)	UN	7
45	AZEITONA ,COR: VERDE , TIPO: PORTUGUESA, APRESENTACAO: SEM CAROCO, RECHEIO: N/A, MOLHO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155879)	UN	57
46	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CHAMPIGNON , APRESENTACAO: CONSERVA, FORNECIMENTO:	UN	64

	ACONDICIONADO EM VIDRO COM 500G (ID - 57077)		
47	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: CATCHUP , APRESENTAÇÃO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 390 ~ 400 G (ID - 148452)	UN	48
48	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: MOLHO DE PIMENTA , APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, FORNECIMENTO: FRASCO DE 150 ML (ID - 154831)	UN	91
49	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: SHOYO , APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 900 ML (ID - 155921)	UN	127
50	LEGUMES, NOME: ERVILHA , CONSERVAÇÃO: EM CONSERVA, APRESENTAÇÃO: PADRÃO UNIFORME, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155885)	UN	201
LOTE 04 - OVOS E LATICÍNIOS			
51	LEITE , APRES: N/A, TIPO: LONGA VIDA , CAT: INTEGRAL , VITAMINA: N/A, PROC: PASTEURIZADO HOMOGEN, FORMA FORN: Obs: COTAÇÃO E FORN. EMB C/ 1 LITRO (ID - 9284)	L	3.763
52	OVO , ORIGEM: GALINHA, COR: BRANCO, TAMANHO: EXTRA, FORNECIMENTO: CAIXA COM 30 DUZIAS (ID - 94354)	UN	79
53	QUEIJO, TIPO: MUSSARELA , ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDÊNCIA: NACIONAL, FORNECIMENTO: N/A (ID - 13234)	KG	342
54	QUEIJO, TIPO: MINAS FRESCAL , ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDÊNCIA: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: KILO. (ID - 56124)	KG	668
55	CREME LEITE , TIPO: CREME DE LEITE, FORMULAÇÃO: N/A, FORNECIMENTO: CAIXA 200g (ID - 57059)	UN	855
56	QUEIJO, TIPO: PRATO , ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDÊNCIA: ORIGEM ANIMAL, FORN: KILO (ID - 57117)	KG	557
57	REQUEIJÃO , SABOR: TRADICIONAL, FORMULAÇÃO: CREMOSO, FORNECIMENTO: COPO DE 180 ~ 250 GR (ID - 152924)	UN	2.599
58	MANTEIGA , SAL: COM, COMP: N/A, FORM: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: TABLETE 200G (ID - 57227)	UN	2.352
59	FRIOS, NOME: PRESUNTO COZIDO , VARIEDADE: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO: PEÇA (ID - 55550)	KG	557
LOTE 05 - ÓLEOS			

60	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS ,TIPO: SOJA , FORNECIMENTO: 900ML. Código do Item: 8945.004.0012 (ID - 94475)	UN	1.140
61	AZEITE OLIVA ,TIPO: REFINADO, AROMA: MESA, PROCEDENCIA: OLEO OLIVA PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500ML. Código do Item: 8945.001.0008 (ID - 94471)	UN	684
LOTE 06 - CEREAIS BENEFICIADOS			
62	ARROZ ,TIPO: PARBOILIZADO , CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 5 KG (ID - 144101)	UN	871
63	FEIJAO ,TIPO: PRETO UBERABINHA, CLASSIF: TIPO 1, 1ª QUALIDADE, FORNE: PACOTE (ID - 7309)	KG	2.032
64	BATATA FRITA ,ASPECTO: PALHA , SABOR: NATURAL, FORNECIMENTO PACOTE 1KG (ID - 137250)	UN	464
65	FEIJAO ,TIPO: FRADINHO , CLASSIFICACAO: TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 55497)	KG	155
66	GRAOS ,TIPO: LENTILHA TIPO 1 , CASCA: NOVA, COBERTURA: N/A, TEMPERO: SEM TEMPERO, FORN: PACOTE (ID - 55516)	KG	58
67	FEIJAO ,TIPO: CARIOCA , CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: N/A (ID - 7306)	KG	155
68	GRAOS ,TIPO: CANJICA , 1ª QUALIDADE, CASCA: N/A, COBERTURA: N/A, TEMPERO: N/A, FORNECIMENTO: PACOTE 500GR (ID - 137253)	UN	12
LOTE 07 – AÇÚCAR, DOCES E GELEIAS			
69	DOCES,NOME: GOIABADA , APRESENTACAO: MASSA, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 300G, FORMULACAO: COM ACUCAR (ID – 181641)	UN	968
70	DOCES,NOME: BANANADA , APRESENTACAO: BARRA, FORNECIMENTO: 20 ~ 30 G, FORMULACAO: COM ACUCAR (ID - 154883)	UN	38.700
71	DOCES,NOME: DOCE DE LEITE , APRESENTACAO: PASTOSO, FORNECIMENTO: LATA 10KG (ID - 59136)	UN	58
72	ACUCAR ,TIPO: REFINADO, FORNECIMENTO: PACOTE 1KG. (ID - 69398)	UN	941
73	ADOCANTE DIETETICO ,APRESENTACAO: PO, TIPO: SUCRALOSE , FORMA FORNECIMENTO: SACHET 0,6G (ID - 171071) . Complemento do item: deverá ser cotado e fornecido em caixa com 1000.	UN	28

74	ADOCANTE DIETETICO, APRES: LÍQUIDO, TIPO: NAO CALORICO C/ ASPARTAME, FORN: FRASCO DE 100ML (ID - 135202)	UN	30
LOTE 08 - PRODUTOS PREPARADOS SOLÚVEIS			
75	CAFE, TIPO: PO (TORRADO MOIDO), EMPACOTAMENTO: TRADICIONAL, PONTO TORRA: MEDIO, GRAU MOAGEM (PREPARO): FINA-FILTRO, FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS (ID - 152523)	UN	941
LOTE 09 - FARINHAS, BISCOITOS E MASSAS			
76	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FUBA MILHO FINO , COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 7226)	KG	232
77	MACARRAO , TIPO: ESPAGUETE , MASSA: SEMOLA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9829)	KG	406
78	BISCOITO / BOLACHA , TIPO: MAIZENA , RECHEIO / SABOR: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: 200 G (ID - 59667)	PCT	5.310
79	MACARRAO , TIPO: PARAFUSO , MASSA: SEMOLA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9834)	KG	408
80	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE ROSCA , COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500G (ID - 59134)	UN	342
81	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	617
82	BISCOITO / BOLACHA , TIPO: CREAM CRACKER , RECHEIO / SABOR: N/A, FORNECIMENTO: N/A OBS: COT E FORN PACOTE 400G (ID - 1218)	PCT	2.655
83	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE TRIGO , COMPLEMENTO: PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: KILO (ID - 94385)	KG	342
84	FARINHA/CEREAIS, TIPO: AMIDO DE MILHO , COMPLEMENTO: DE 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE 500G (ID - 59140)	UN	456
85	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FERMENTO EM PÓ QUIMICO , COMPLEMENTO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: LATA 100G. (ID - 59133)	UN	50

ANEXO II

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.

Acrescenta-se que os estabelecimentos de produtos de origem animal deverão estar consonantes com o disposto no decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Tais produtos deverão possuir Selo de Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE), em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, a qual atribuiu aos estados e municípios a competência pela inspeção higiênico-sanitária e tecnológica de produtos e subprodutos de origem animal.

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 produtos perecíveis, de origem animal: Em consonância com as legislações sobreditas, os produtos de origem animal 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 ou apoiados em estrados ou paletes. Para os produtos resfriados e refrigerados, será necessário veículo refrigerado (isotérmico com paredes isoladas, incluindo as portas, o solo e o teto tendo uma fonte de frio que permite regular a temperatura até -20°C), em bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim como forma de controle e garantia da qualidade dos alimentos, com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção. Sendo alimentos perecíveis, a distância pode comprometer a integridade dos mesmos quando não acondicionados na temperatura adequada (conforme tabela abaixo) em virtude do tempo gasto no transporte, levando a variação de temperatura e favorecendo a multiplicação bacteriana. As técnicas de preservação têm por objetivo manter, durante o maior tempo possível, as qualidades sanitárias do alimento reforçado os efeitos pelo tratamento empregado, e as principais medidas são: higiene, manipulação, agentes físicos ou químicos, embalagem, armazenamento e transporte. O binômio tempo x temperatura é comumente utilizado como processo de conservação, e a determinação de cada um deles depende dos efeitos que o calor seja capaz de exercer sobre o alimento.

Temperatura do alimento e veículo de transporte de gêneros alimentícios resfriados de origem animal.

QUANTO AO PRODUTO	TEMPERATURA	OBSERVAÇÃO
REFRIGERADOS (frios, requeijão, iogurtes, queijos)	Até +4°C	Tolerância de até +7°C

Para 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, conforme tabela do item 4.2.4.

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Cliente: Secretaria de Estado de Policia Militar

Endereço de entrega do material: _____ CEP: _____

LOTE 01 - BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS (REFRESCOS)					
ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	SUCO, TIPO: CONCENTRADO, SABOR: GUARANA, FORMULAÇÃO: NATURAL, FORNECIMENTO: BOMBONA 5L (ID - 154829)	UN	77		
2	SUCO, TIPO: CONCENTRADO (XAROPE), SABOR: UVA, FORMULAÇÃO: NATURAL, FORNECIMENTO: BOMBONA 5L (ID - 77126)	UN	64		
3	SUCO, TIPO: CONCENTRADO, SABOR: MATE, FORMULAÇÃO: DIET, FORNECIMENTO: GARRAFA 1000 ML. Código do Item: 8975.005.0054 (ID - 72617)	GRF	387		
4	POLPA FRUTA, SABOR: ABACAXI, FORNECIMENTO: BOMBONA. Código do Item: 8975.003.0014 (ID - 66277) Complemento do Item: a bombona deverá ser de 5L.	L	195		
LOTE 02 – FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS					
5	LEGUMES, NOME: ABOBORA BAIANA, CONSERVAÇÃO: IN NATURA, APRESENTAÇÃO: UNIFORME, FORNECIMENTO: KG. Código do Item: 8915.006.0133 (ID - 154023)	KG	968		
6	LEGUMES, NOME: ALHO, CONSERVAÇÃO: IN NATURA, APRESENTAÇÃO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9240)	KG	464		
7	LEGUMES, NOME: BATATA INGLESA, CONSERVAÇÃO: IN NATURA, APRESENTAÇÃO: N/A, FORN: N/A (ID - 9244)	KG	2.404		
8	LEGUMES, NOME: BETERRABA, CONSERVAÇÃO: IN NATURA, APRESENTAÇÃO: N/A, FORN: N/A (ID - 9246)	KG	774		
9	LEGUMES, NOME: CHUCHU, CONSERVAÇÃO: IN NATURA, APRESENTAÇÃO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9250)	KG	195		
10	LEGUMES, NOME: PEPINO, CONSERVAÇÃO: IN NATURA, APRES: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9266) Complemento do item: pepino do tipo comum.	KG	387		

11	LEGUMES,NOME: PIMENTAO VERDE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9269)	KG	3.420		
12	LEGUMES,NOME: TOMATE DEBORA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRES: N/A, FORNECIMENTO: KG (ID - 181559)	KG	2.322		
13	VERDURAS HORTALICAS,NOME: CEBOLINHA VERDE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: KG (ID - 133809)	KG	137		
14	VERDURAS HORTALICAS,NOME: SALSA , CONS: IN NATURA, APRES: PRIMEIRA QUALIDADE, FORN: KG (ID - 133499)	KG	137		
15	FRUTAS,NOME: LARANJA PERA , APRESENTACAO: SEMI-AMADURECIDA, DOCE, IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55500)	KG	968		
16	FRUTAS,NOME: LIMÃO , APRESENTACAO: SEMI-AMADURECIDO, IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55502) . Complemento do item: o limão será do tipo taiti.	KG	684		
17	FRUTAS,NOME: MACA NACIONAL , APRESENTACAO: AMADURECIDA SEM MACHUCADURA, FORNECIMENTO: KG (ID - 137390)	KG	968		
18	FRUTAS,NOME: MELANCIA , APRESENTACAO: AMADURECIDA, DOCE, IN NATURA, FORN: GRANEL (ID - 55507)	KG	1.451		
19	FRUTAS,NOME: MELÃO , APRESENT: AMADURECIDO, SEM RACHADURAS E S/ AMASSOS, DOCE, FORNECIMENTO: TAMANHO MÉDIO (ID - 55508)	KG	1.451		
20	LEGUMES,NOME: BATATA DOCE , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9243)	KG	1.256		
21	LEGUMES,NOME: CEBOLA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL (ID - 94348)	KG	1.161		
22	FRUTAS,NOME: ABACAXI , APRESENTACAO: SEMI AMADURECIDO, FORNECIMENTO: TAMANHO GRANDE (ID - 56920)	KG	1.451		
23	VERDURAS HORTALICAS,NOME: ALFACE LISA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL ID - 56986)	KG	1.742		
24	FRUTAS,NOME: BANANA PRATA , APRESENTACAO: SEMI AMAD, IN NATURA, FORN: TAMANHO MEDIO (ID - 56996)	KG	1.935		
25	LEGUMES,NOME: BERINJELA , CONS: IN NATURA, APRESENTACAO: GRAUDA NOVA TIPO PINK, FORNECIMENTO: KG (ID - 137375)	KG	290		

26	LEGUMES,NOME: CENOURA , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: KG (ID - 94335)	KG	1.394		
27	VERDURAS HORTALICAS,NOME: COUVE MANTEIGA , CONS: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO (ID - 57056)	KG	462		
28	VERDURAS HORTALICAS,NOME: COUVE-FLOR , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 57057)	KG	290		
29	LEGUMES,NOME: INHAME , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 57071)	KG	618		
30	VERDURAS HORTALICAS,NOME: BROCOLIS , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO. Código do Item: 8915.009.0043 (ID - 57082)	KG	406		
31	FRUTAS,NOME: MAMAO FORMOSA , APRESENTACAO: SEMI-AMADURECIDO, IN NATURA, FORNECIMENTO: CAIXA (ID - 57104)	KG	968		
32	VERDURAS HORTALICAS,NOME: REPOLHO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 57120)	KG	488		
33	FRUTAS,NOME: TANGERINA PONKAN , APRES: IN NATURA TIPO EXTRA, FORNEC: GRANEL (ID - 74301)	KG	968		
34	LEGUMES,NOME: ABOBRINHA VERDE , CONSERVACAO: MADURA, IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, SEM MACHUCADURAS, FORNECIMENTO: 1 KG (ID - 126849)	KG	678		
35	VERDURAS HORTALICAS,NOME: COENTRO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO (ID - 57054)	KG	114		
36	VERDURAS HORTALICAS,NOME: LOURO , CONSERVACAO: N/A, APRESENTACAO: EM FOLHA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55535)	KG	34		
37	LEGUMES,NOME: QUIABO , CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL (ID - 94341)	KG	64		
LOTE 03 – CONDIMENTOS					
38	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: SAL REFINADO , APRESENTACAO: N/A, FORN: GRANEL - Cotação Kg (ID - 5261)	KG	697		
39	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: SAL REFINADO , APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: SACHE 1G (ID - 67035) . Complemento do item: Cotação deverá ser	PTC 1000 UN	34		

	realizada em "pacote com 1000 unidades".				
40	MAIONESE,SABOR: N/A, FORMULACAO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500 GRAMAS (ID - 57102)	UN	456		
41	LEGUMES,NOME: MILHO VERDE, CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155884)	UN	108		
42	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: EXTRATO TOMATE TRADICIONAL, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 340 g (ID - 59598)	UN	1.006		
43	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO, APRES: LIQUIDO, FORN: GF 750ML (ID - 65007)	UN	456		
44	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: OREGANO, APRESENTACAO: FOLHAS PICADAS, FORNECIMENTO: SECAS, EMBALAGEM COM 1000G (ID - 59452)	UN	7		
45	AZEITONA,COR: VERDE, TIPO: PORTUGUESA, APRESENTACAO: SEM CAROCO, RECHEIO: N/A, MOLHO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155879)	UN	57		
46	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CHAMPIGNON, APRESENTACAO: CONSERVA, FORNECIMENTO: ACONDICIONADO EM VIDRO COM 500G (ID - 57077)	UN	64		
47	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: CATCHUP, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 390 ~ 400 G (ID - 148452)	UN	48		
48	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: MOLHO DE PIMENTA, APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: FRASCO DE 150 ML (ID - 154831)	UN	91		
49	CONDIMENTOS / MOLHOS,PRODUTO: SHOYO,APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 900 ML (ID - 155921)	UN	127		
50	LEGUMES,NOME: ERVILHA, CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: PADRAO UNIFORME, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155885)	UN	201		
LOTE 04 - OVOS E LATICÍNIOS					
51	LEITE,APRES: N/A, TIPO: LONGA VIDA, CAT: INTEGRAL, VITAMINA: N/A, PROC: PASTEURIZADO HOMOGEN, FORMA FORN: Obs: COTAÇÃO E FORN. EMB C/ 1 LITRO (ID - 9284)	L	3.763		
52	OVO,ORIGEM: GALINHA, COR: BRANCO, TAMANHO: EXTRA, FORNECIMENTO:CAIXA COM 30 DUZIAS	UN	79		

	(ID - 94354)				
53	QUEIJO, TIPO: MUSSARELA , ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: NACIONAL, FORNECIMENTO: N/A (ID - 13234)	KG	342		
54	QUEIJO, TIPO: MINAS FRESCAL , ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: KILO. (ID - 56124)	KG	668		
55	CREME LEITE , TIPO: CREME DE LEITE, FORMULACAO: N/A, FORNECIMENTO: CAIXA 200g (ID - 57059)	UN	855		
56	QUEIJO, TIPO: PRATO , ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: ORIGEM ANIMAL, FORN: KILO (ID - 57117)	KG	557		
57	REQUEIJAO , SABOR: TRADICIONAL, FORMULACAO: CREMOSO, FORNECIMENTO: COPO DE 180 ~ 250 GR (ID - 152924)	UN	2.599		
58	MANTEIGA, SAL: COM , COMP: N/A, FORM: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: TABLETE 200G (ID - 57227)	UN	2.352		
59	FRIOS, NOME: PRESUNTO COZIDO , VARIEDADE: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTACAO: PECA (ID - 55550)	KG	557		
LOTE 05 – ÓLEOS					
60	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS , TIPO: SOJA , FORNECIMENTO: 900ML. Código do Item: 8945.004.0012 (ID - 94475)	UN	1.140		
61	AZEITE OLIVA , TIPO: REFINADO, AROMA: MESA, PROCEDENCIA: OLEO OLIVA PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500ML. Código do Item: 8945.001.0008 (ID - 94471)	UN	684		
LOTE 06 - CEREAIS BENEFICIADOS					
62	ARROZ , TIPO: PARBOILIZADO , CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 5 KG (ID - 144101)	UN	871		
63	FEIJAO , TIPO: PRETO UBERABINHA , CLASSIF: TIPO 1, 1ª QUALIDADE, FORNE: PACOTE (ID - 7309)	KG	2.032		
64	BATATA FRITA , ASPECTO: PALHA , SABOR: NATURAL, FORNECIMENTO PACOTE 1KG (ID - 137250)	UN	464		
65	FEIJAO , TIPO: FRADINHO , CLASSIFICACAO: TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 55497)	KG	155		
66	GRAOS , TIPO: LENTILHA TIPO 1 , CASCA: NOVA, COBERTURA: N/A, TEMPERO: SEM TEMPERO, FORN: PACOTE (ID - 55516)	KG	58		

67	FELJAO, TIPO: CARIOCA, CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: N/A (ID - 7306)	KG	155		
68	GRAOS, TIPO: CANJICA, 1ª QUALIDADE, CASCA: N/A, COBERTURA: N/A, TEMPERO: N/A, FORNECIMENTO: PACOTE 500GR (ID - 137253)	UN	12		
LOTE 07 – AÇÚCAR, DOCES E GELEIAS					
69	DOCES, NOME: GOIABADA, APRESENTACAO: MASSA, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 300G, FORMULACAO: COM ACUCAR (ID - 181641)	UN	968		
70	DOCES, NOME: BANANADA, APRESENTACAO: BARRA, FORNECIMENTO: 20 ~ 30 G, FORMULACAO: COM ACUCAR (ID - 154883)	UN	38.700		
71	DOCES, NOME: DOCE DE LEITE, APRESENTACAO: PASTOSO, FORNECIMENTO: LATA 10KG (ID - 59136)	UN	58		
72	ACUCAR, TIPO: REFINADO, FORNECIMENTO: PACOTE 1KG. (ID - 69398)	UN	941		
73	ADOCANTE DIETETICO, APRESENTACAO: PO, TIPO: SUCRALOSE, FORMA FORNECIMENTO: SACHET 0,6G (ID - 171071). Complemento do item: deverá ser cotado e fornecido em caixa com 1000.	UN	28		
74	ADOCANTE DIETETICO, APRES: LÍQUIDO, TIPO: NAO CALORICO C/ ASPARTAME, FORN: FRASCO DE 100ML (ID - 135202)	UN	30		
LOTE 08 - PRODUTOS PREPARADOS SOLÚVEIS					
75	CAFE, TIPO: PO (TORRADO MOIDO), EMPACOTAMENTO: TRADICIONAL, PONTO TORRA: MEDIO, GRAU MOAGEM (PREPARO): FINA-FILTRO, FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS (ID - 152523)	UN	941		
LOTE 09 – FARINHAS, BISCOITOS E MASSAS					
76	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FUBA MILHO FINO, COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 7226)	KG	232		
77	MACARRAO, TIPO: ESPAGUETE, MASSA: SEMOLA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9829)	KG	406		
78	BISCOITO / BOLACHA, TIPO: MAIZENA, RECHEIO / SABOR: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: 200 G (ID - 59667)	PCT	5.310		
79	MACARRAO, TIPO: PARAFUSO, MASSA: SEMOLA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9834)	KG	408		

80	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE ROSCA , COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500G (ID - 59134)	UN	342		
81	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	617		
82	BISCOITO / BOLACHA , TIPO: CREAM CRACKER , RECHEIO / SABOR: N/A, FORNECIMENTO: N/A OBS: COT E FORN PACOTE 400G (ID - 1218)	PCT	2.655		
83	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE TRIGO , COMPLEMENTO: PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: KILO (ID - 94385)	KG	342		
84	FARINHA/CEREAIS, TIPO: AMIDO DE MILHO , COMPLEMENTO: DE 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE 500G (ID - 59140)	UN	456		
85	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FERMENTO EM PÓ QUÍMICO , COMPLEMENTO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: LATA 100G. (ID - 59133)	UN	50		

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 IV
MAPA DE RISCOS

RISCO 01				
PROBABILIDADE		(<input checked="" type="checkbox"/>) Baixa	() Média	() Alta
IMPACTO		() Baixa	() 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	() Média	() Alta
IMPACTO		() Baixa	() 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		() Baixa	() Média	(<input checked="" type="checkbox"/>) Alta
IMPACTO		() Baixa	() 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 Gabinete do Comando Geral para avaliar as	DLP, através da Seção de Licitações.		

	ações e medidas que se devem tomar.			
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.		