

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO

1.1 O presente Termo de Referência se destina à aquisição de mobiliários e equipamentos de cozinhas industriais, para atender as necessidades da Secretaria de Estado da Polícia Militar - SEPM. A finalidade que se pretende alcançar com a contratação é substituir os equipamentos inservíveis existentes, garantindo a higiene e a segurança alimentar no preparo e distribuição das refeições na Corporação.

1.2 O objeto do presente certame se enquadra na classificação de objeto comum, de acordo com o artigo 6º, inciso XIII da Lei 14.133 de 2021.

1.3 A pretensa contratação será processada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, de acordo com o parágrafo 2º do artigo 17 e artigo 29 da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, a fim de atender as necessidades da SEPM.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A substituição dos equipamentos inservíveis nas Unidades Produtoras de Refeições (UPR) da Secretaria de Estado da Polícia Militar (SEPM) é essencial para garantir a higiene e a segurança alimentar no preparo e distribuição das refeições na Corporação. A aquisição de novos mobiliários e equipamentos visa proporcionar uma alimentação segura e nutritiva, atendendo aos critérios indispensáveis de estrutura física, utensílios e equipamentos de cozinha, além das condições higiênicas em todas as etapas do processo de produção das refeições.

2.2 Nas cozinhas industriais, a preparação dos alimentos deve seguir as boas práticas estabelecidas pela legislação sanitária para evitar contaminações. As três etapas do preparo das refeições — pré-preparo, preparo e distribuição — requerem equipamentos industriais adequados, como liquidificadores e espremedores. Conforme a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, os equipamentos, móveis e utensílios em contato com alimentos devem ser resistentes à corrosão e de fácil limpeza, garantindo a segurança alimentar.

2.3 Inspeções sanitárias realizadas pela Assessoria de Segurança Alimentar (ASA) revelaram que os atuais equipamentos e mobiliários estão deteriorados e obsoletos, inviabilizando sua reforma ou manutenção. A ausência de equipamentos essenciais, como liquidificadores e processadores, impede a melhoria do cardápio único gerenciado pela Divisão de Subsistência

(DSUB/DABST), comprometendo a qualidade e a satisfação da tropa com a alimentação fornecida. Assim, a necessidade de adquirir novos equipamentos para os ranchos da Corporação é evidente.

2.4 Apesar das reformas estruturais realizadas em 2023, que melhoraram as condições higiênico-sanitárias das cozinhas da Corporação, se fazem necessário adquirir novos equipamentos, mobiliários e utensílios. Atualmente, não há cobertura contratual pela SEPM para a compra desses itens essenciais para os serviços de alimentação dos ranchos. Portanto, é imprescindível adquirir novos mobiliários e equipamentos para todas as unidades da Corporação, assegurando a segurança e a qualidade das refeições servidas.

3. DEFINIÇÃO DO OBJETO

3.1 ESPECIFICAÇÃO SUMÁRIA

ITEM	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
1	124227	BALANCA ELETRONICA DIGITAL, CAPACIDADE: 300KG	UN	50
2	71648	BALANCA ELETRONICA DIGITAL, CAPACIDADE: 15 KG	UN	58
3	169208	CAMARA FRIGORIFICA DE CONGELAMENTO	UN	01
4	130894	CAMARA FRIGORIFICA, PRE MOLDADA. SISTEMA DE REFRIGERACAO	UN	02
5	166213	REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO /COMERCIAL POSICAO: HORIZONTAL, CAPACIDADE: 500 ~ 550 L	UN	150
6	90840	CAIXA PLASTICA, MATERIAL: POLIETILENO, DIMENSAO (C X L): 56 X 36 CM, ALTURA: 31 CM	UN	1039
7	134458	CAIXA PLASTICA, MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, DIMENSAO (C X L): 35,5 CM X 71 CM, ALTURA: 35 CM	UN	694
8	10698	PALETE / PALLET PLASTICO, MATERIAL: POLIETILENO ALTA DENSIDADE, TRATAMENTO: ANTI UV, DIMENSOES (L X C): 1000 X 1200 MM, ALTURA: 170 MM	UN	303
9	124151	BALCAO TERMICO AQUECIMENTO REFEITORIO/RESTAURANTE, MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE CUBAS: 8	UN	69
10	158275	BALCAO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE, QUANTIDADE CUBAS: 4	UN	85
11	120889	BEBEDOURO, TIPO: INDUSTRIAL, CAPACIDADE: 100 L	UN	71
12	157820	LIXEIRA , TIPO: CONTAINER COM RODAS	UN	240
13	125442	MESA, REFEITORIO, MATERIAL TAMPO: MDF, REVESTIMENTO TAMPO: LAMINADO MELAMINICO	UN	699

14	182061	CADEIRA (USO GERAL),MATERIAL ESTRUTURA: ACO CROMADO E PLASTICO POLIPROPILENO	UN	4501
15	124224	MAQUINA FATIADOR FRIOS,MATERIAL: ACO INOXIDAVEL	UN	48
16	124221	MAQUINA DESCASCAR LEGUMES / DESCASCADOR,CAPACIDADE: 200 KG/H	UN	49
17	123811	MAQUINA PRODUCAO GELO,MATERIAL: ACO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 75 KG	UN	56
18	79639	PICADOR CARNE INDUSTRIAL,MATERIAL: ACO INOX, POTENCIA: 1 CV, CAPACIDADE: 200 KG/H	UN	48
19	168247	MIXER, TRITURADOR ALIMENTOS,TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, VELOCIDADE: 02	UN	55
20	124223	PROCESSADOR ALIMENTO, MULTIUSO: CAPACIDADE RECIPIENTE: 5,0KG/MIN	UN	55
21	154389	FOGAO INDUSTRIAL,QUANTIDADE BOCA: 10	UN	23
22	181684	FOGAO INDUSTRIAL,QUANTIDADE BOCA: 6 BOCAS	UN	7
23	181673	FOGAO INDUSTRIAL,QUANTIDADE BOCA: 8 BOCAS	UN	17
24	162494	COIFA COM EXAUSTOR PARA COZINHA,MATERIAL: AÇO INOX	UN	27
25	123914	CHAPA GRELHAR,FUNIONAMENTO: ELETRICO, TIPO: ANTIADERENTE, MATERIAL: ACO INOX	UN	58
26	107733	MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL,MODELO: RETANGULAR 1800 X 700 X 850 MM - COM DUAS CUBAS 500 X 400 X 200 MM	UN	40
27	136113	MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL,MODELO: COM CUBA, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304 COM FRONTISPICIO DE 150 MM	UN	29
28	33414	MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL,MODELO: COM PRETELEIRA, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304	UN	112
29	123803	MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL,MODELO: RETANGULAR, MATERIAL TAMPO: ACO INOX ESCOVADO AISI 304 , LIGA 18.8	UN	75
30	136790	MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL,MODELO: LISA, MEDINDO 1000 X 700 X 850 MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304 , LIGA 18.8	UN	56
31	120976	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: ALTA ROTACAO (3500 RPM), CAPACIDADE: 25 L	UN	49
32	134682	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: LIQUIDIFICADOR/TRITURADOR, CAPACIDADE: 5 L	UN	60

33	5602	CORTADOR LEGUMES TRIPE,MATERIAL: ACO INOX, ESPESSURA NAVALHA: 0,6 MM	UN	95
34	98755	ESTUFA ELETRICA ALIMENTOS,MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOX, ACABAMENTO: AÇO INOX	UN	65
35	98646	CARRO DETRITOS,MATERIAL: ACO INOX 304, ACABAMENTO: AÇO, CAPACIDADE: 80 L	UN	105
36	163593	CALDEIRAO INDUSTRIAL, COZINHA,MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8 COM TAMPA AMERICANA, CAPACIDADE: 500 L	UN	7
37	179392	CALDEIRAO INDUSTRIAL, COZINHA,MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8 COM TAMPA AUTOCLAVADA, CAPACIDADE: 200 L	UN	9
38	136322	LAVATORIO,TIPO: ASSEPSIA LAVAGEM DE MAOS SUSPENSO, MATERIAL: ACO INOX	UN	82
39	133118	CARRO DE SERVICO,MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOXIDAVEL AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE BANDEJA: 3 BANDEJAS, CAPACIDADE CARGA: 300 KG	UN	67
40	124197	REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL,POSICAO: VERTICAL, CAPACIDADE: 1820L	UN	78
41	27314	MAQUINA AMACIAR BIFE,TIPO: ELETRICO, MATERIAL: ACO INOX, MOTOR: 1/2 HP, TENSAO: 110 / 220 V	UN	48
42	123762	ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL,MATERIAL: ACO INOX 304 18.8 BITOLA 16, BASE: 04 NIVEIS COM PLANOS GRADEADOS	UN	211
43	130765	PRATELEIRA COM SUPORTE,APLICACAO: SALA DE PREPARACAO, MATERIAL PRATELEIRA: ACO INOX 18.8 AISI 304	UN	288
44	161404	CAFETEIRA ELETRICA,FUNCOES: 2 TORNEIRAS, FUNCIONAMENTO AUTOMATICO, TERMOSTATO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA,PRODUCAO: 10 LITROS	UN	60
45	129305	REFRESQUEIRA, MATERIAL GABINETE: ACO INOX, MATERIAL CUBA: INOX, COR CUBA: INCOLOR, QUANTIDADE CUBA: 2, CAPACIDADE: 15 L CADA	UN	78
46	99091	BATEDEIRA INDUSTRIAL,MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: AÇO INOX, MATERIAL TACHO: AÇO INOX, CAPACIDADE: 20 L	UN	8
47	123903	BATEDEIRA INDUSTRIAL,MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOX, MATERIAL TACHO: ACO INOX, CAPACIDADE: 5 L	UN	36
48	97191	CARRO AUXILIAR / PRATELEIRA / PLATAFORMA,CAPACIDADE: 150 KG	UN	75
49	157401	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: 03 VELOCIDADES, CAPACIDADE: 1,5 L	UN	4
50	182717	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: ALTA ROTACAO (22000 RPM), CAPACIDADE: 4 L	UN	6

51	182716	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: BAIXA ROTACAO (3500 RPM), CAPACIDADE: 10 L	UN	2
52	156208	FOGAO INDUSTRIAL,QUANTIDADE BOCA: 2 BOCAS, LARGURA: 75 ~ 100 CM, QUEIMADOR: SIMPLES	UN	01
53	117214	FORNO COMBINADO A VAPOR COZINHA INDUSTRIAL,MODELO: DIGITAL, ALIMENTACAO: ELETRICA, MATERIAL: ACO INOX	UN	03
54	157833	FOGAO DOMESTICO,FUNCOES: ELETRICO, ACENDIMENTO AUTOMATICO, OPCOES DE TEMPERATURA, QUANTIDADE BOCA: 2	UN	06
55	168301	EXPOSITOR COMIDA ELETRICO, BANHO MARIA,MATERIAL: ACO INOX, NUMERO BOCA: 1 CUBA, CAPACIDADE: 16 FRASCOS TIPO MAMADEIRA	UN	01
56	122255	EXTRATOR SUCO,CAPACIDADE: 1,8L, VELOCIDADE: 4, POTENCIA: 700 W	UN	04
57	168282	ESPREMEDOR LEGUMES INDUSTRIAL,ESTRUTURA: ALUMINIO FUNDIDO	UN	04
58	168244	CARRO DE SERVICO,MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOXIDAVEL AISI 316, QUANTIDADE BANDEJA: 2 PRATELEIRAS, CAPACIDADE CARGA: 50 KG	UN	10
59	158630	FORNO MICROONDAS,FUNCOES BASICAS: DESCONGELAMENTO AUTOMATICO, TIMER SONORO, TRAVA SEGURANCA, GRILL: SEM, CAPACIDADE: 30 L	UN	04
60	168223	ESTUFA ELETRICA ALIMENTOS,MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOX, CAPACIDADE BANDEJA: 5 PRATELEIRAS	UN	01

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.

3.3 Não houve a utilização da especificação do bem/serviço conforme Catálogo Eletrônico de Padronização de compras em razão da não existência do aludido bem/serviço no catálogo.

3.4 A determinação de unidades e quantidades, acompanhadas da memória de cálculo estão contidas no Anexo V deste Termo de Referência.

3.5 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da publicação no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro ou de data nele acordada, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

Considerando o exposto no ETP 57/2024, será admitido o parcelamento.

4.2 PRAZO DE ENTREGA

4.2.1 A empresa Contratada deverá entregar o objeto em até 180 (cento e oitenta) dias úteis após a emissão da Nota de Empenho.

4.3 LOCAL DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E RECEBIMENTO DO

OBJETO

4.3.1 Os produtos solicitados deverão ser entregues de 2ª feira a 6ª feira, entre 09 e 17 horas, observada a data estabelecida pela Diretoria de Abastecimento (DABST) nas OPM's relacionadas no ANEXO VI deste Termo de Referência.

4.3.2 O objeto será recebido provisoriamente, de forma sumária, pelo gestor de bens ou pelos fiscais do contrato, quando houver, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais, emitindo, ao término do recebimento, o Termo de Recebimento Provisório. (Artigo 20 do Decreto Estadual 48.817)

4.3.3 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 consequente aceitação, emitindo, ao término do recebimento, o Termo de Recebimento Definitivo.

4.3.4 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 4.2. do presente Termo e às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

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

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

4.4 SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

4.4.1 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.

4.3.2 A futura Contratada deverá emitir declaração informando que disponibilizará infraestrutura de suporte e assistência técnica durante o período de garantia em território nacional, como condição para assinatura do Contrato.

4.4.3 A Contratada deverá disponibilizar infraestrutura de suporte e assistência técnica em território nacional a partir da data da entrega, sob pena de multa, assumindo a responsabilidade pela restituição do equipamento a Diretoria de Abastecimento (DABST) em perfeitas condições de usabilidade, num prazo de até 90 (noventa) dias corridos, quando da manutenção, reparos e substituições de peças, ou, em até 120 dias corridos, quando da substituição do equipamento, contados a partir da solicitação de reparo.

4.4.4 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

4.4.5 O serviço de assistência técnica deverá ser prestado de acordo com os manuais e normas técnicas específicas do fabricante.

4.4.6 Os chamados relativos à assistência técnica serão solicitados mediante consulta ao fornecedor, conforme sistema disponibilizado pelo mesmo.

4.4.7 Os serviços de assistência técnica serão executados pelo fabricante ou empresa por ele autorizada, sendo responsabilidade da empresa a coleta, transporte, armazenamento e devolução, caso a assistência técnica ocorra fora do Estado do Rio de Janeiro.

4.5 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO E QUALIDADE E ACEITE DO OBJETO

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

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

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

4.6 CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.6.1 A empresa CONTRATADA deverá realizar a entrega em remessa única.

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

4.6.3 A empresa deverá comunicar a Diretoria de Abastecimento (DABST), com 72hs de antecedência, a data e o horário previsto para a entrega dos produtos, por escrito: etp_dabst@pmerj.rj.gov.br ou pelo telefone (21) 21 2717-6216 / 2717-6463.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 GARANTIA CONTRATUAL

5.1.1 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. 96, §1º, da Lei nº 14.133/21, da ordem de 2% (dois por cento) do valor do Contrato a ser restituída após sua execução satisfatória.

5.1.2 Nos casos de prestação de garantia pela modalidade seguro garantia, o prazo será de 1 mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, conforme exposto no art. 96, §3º da Lei 14.133/21

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

5.1.4 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.

5.1.5 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.

5.2 INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS OU VEDAÇÃO OU MENÇÃO A PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO

5.2.1 Na presente contratação não será adotada nenhuma marca ou modelo como parâmetro.

5.3 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

5.3.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133 de 2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.3.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

5.3.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

5.3.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

5.3.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

5.3.7 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 Estadual nº 48.817 de 24 de novembro de 2023.

Fiscalização

5.3.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133 de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

5.3.8 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

5.3.9 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133 de 2021, art. 117, §1º)

5.3.10 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

5.3.11 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

5.3.12 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

5.3.13 Ao fiscal administrativo do contrato, além das atribuições previstas no artigo 24 do Decreto 48.817/23, competirá especialmente:

5.3.13.1 assegurar, ao longo de toda a execução do contrato de aquisição de bens ou prestação de serviços, o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência,

para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas.

5.3.13.2 receber, conforme o caso, a documentação da empresa para fins de pagamento, encaminhando-a ao gestor, com as notas fiscais assinadas e atestadas e relatório de conformidade.

Gestor do Contrato

5.3.14 Cabe ao gestor do contrato o preparo, coordenação, acompanhamento, conclusão e demais atividades gerenciais, técnicas e operacionais que compõem a celebração do contrato, execução do seu objeto e gestão durante sua vigência, devendo zelar pelo cumprimento das cláusulas contratuais, em especial as constantes no artigo 22 do Decreto Estadual 48.817/23.

5.3.15 O gestor do contrato verificará se a contratada está cumprindo todas as obrigações previstas no edital de licitação ou no instrumento de contrato e seus anexos, especialmente a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e na contratação, excetuando-se da verificação aquelas relacionadas à execução do objeto, que serão de responsabilidade dos fiscais da contratação.

5.3.16 O gestor do contrato instruirá o processo com informações, dados, requerimento e manifestação da contratada, pertinentes à alteração de valores do contrato, em razão de reequilíbrio econômico-financeiro, ou alteração do objeto, para acréscimo ou supressão, com posterior análise fundamentada e encaminhá-lo à autoridade superior para decisão.

5.3.17 O gestor do contrato controlará o prazo de vigência do contrato e de execução do objeto, assim como de suas etapas e demais prazos contratuais, recomendando, com antecedência mínima de 120 (cento e vinte dias) corridos demonstrando a vantajosidade para a autoridade competente de prorrogação ou, quando for o caso, a deflagração de novo procedimento licitatório.

5.3.18 O gestor do contrato comunicará à autoridade competente toda e qualquer irregularidade cometidas pela contratada, sejam estas relacionadas às obrigações contratuais sob sua verificação, ou mediante informação dos fiscais do contrato de descumprimento relacionado à execução do objeto e das normas de segurança do trabalho, sugerindo, quando for o caso, a abertura de procedimento para imposição de sanções contratuais e/ou administrativas, conforme previsão contida no Edital e/ou instrumento contratual ou na legislação de regência.

5.3.19 O gestor do contrato deverá constituir relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração, na forma da alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133 de 2021.

5.4 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

5.4.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

5.4.2 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

5.4.3 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

5.4.4 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

5.4.5 Sociedade Limitada Unipessoal - SLU: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório do administrador, sendo assim enquadrada a sociedade identificada como Empresas Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, na forma do art. 41, da Lei nº 14.195, de 26 de agosto de 2021.

5.4.6 Sociedade Empresária Estrangeira em funcionamento no País: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020 ou norma posterior que regule a matéria.

5.4.7 Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

5.4.8 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

5.4.9 Sociedade Cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, demonstrando que a sua constituição e funcionamento observam as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764/1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009.

5.4.10 Quando cabível, os documentos apresentados devem estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

5.4.11 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

5.4.12 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

5.4.13 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

5.4.14 Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

5.4.15 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

5.4.16 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

5.4.17 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, eis que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre tais requisitos.

5.4.18 Prova de regularidade com a Fazenda do Estado do Rio de Janeiro, mediante a apresentação de:

5.4.18.1 Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda; e

5.4.18.2 Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, para fins de participação em licitação, expedida pela Procuradoria Geral do Estado.

5.4.19 Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, com a apresentação, conforme o caso, de:

5.4.19.1 Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, perante o Fisco estadual, pertinente ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, bem como de Certidão perante a Dívida Ativa estadual, podendo ser apresentada Certidão Conjunta em que constem ambas as informações;

5.4.19.2 Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISS.

5.4.20 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

5.4.21 Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma do art. 42 da Lei Complementar nº 123/2016, a documentação somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, caso se sagre vencedora no certame.

5.4.21.1 Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais e trabalhistas, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, na forma do art. 42, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2016

5.4.21.2 O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, a critério exclusivo da Administração Pública.

5.4.21.3 A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, na forma do § 2º, do art. 42, da Lei Complementar nº 123/2016, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Aviso.

Qualificação Econômico-Financeira

5.4.22 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de pessoa jurídica, ou certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de pessoa física ou de sociedade simples.

5.4.22.1 Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial.

5.4.23 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

5.4.23.1 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício social no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

5.4.23.2 Os fornecedores criados no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficam autorizados a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

5.4.23.2.1 Poderá ser apresentado o balanço intermediário, caso autorizado por lei ou pelo contrato/estatuto social.

5.4.23.3 Caso o fornecedor seja cooperativa, o balanço e as demais demonstrações contábeis deverão ser acompanhados de cópia do parecer da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

5.4.23.4 Para fins de habilitação econômico-financeira de sociedade empresária em recuperação judicial deverão ser considerados os valores constantes no Plano de Recuperação Judicial, homologado pelo Juízo competente, para fins de apuração dos índices contábeis previstos no edital.

5.4.24 Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

5.4.24.1 Caso seja apresentado resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverá ser comprovado capital ou patrimônio líquido mínimo de até 10% do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

5.4.24.2 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

5.4.25.1 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, com clara menção da execução bem-sucedida, relativamente ao cumprimento de prazos, especificações e qualidade do mesmo.

5.4.25.2 O referido Atestado/Declaração deverá indicar nome, função, endereço e o telefone de contato do(s) atestador(es), ou qualquer outro meio que possibilite um eventual contato pelo CONTRATANTE.

5.4.25.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

5.4.25.4 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) de cada item objeto da contratação.

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

5.4.25.6 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, uma vez considerado o seu grande volume, bem como, o significativo valor agregado à contratação.

5.5 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

5.5.5 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.

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

5.5.7 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.

5.5.8 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.

5.6 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.6.1 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.

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

5.6.3 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.

5.6.4 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.

5.6.5 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 do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes.

5.6.6 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.

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

5.6.8 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.

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

6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

6.1 MODALIDADE DE LICITAÇÃO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO E MODO DE DISPUTA

6.1.1 A pretensa contratação será processada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, de acordo com o parágrafo 2º do artigo 17 e artigo 29 da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

6.1.2 O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM.**

6.1.3 O modo de disputa será aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos.

6.2 PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

6.2.1 Admite-se a participação de pessoas jurídicas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, em razão da não vedação devidamente justificada pelo Setor Técnico, conforme disposto no artigo 15 da Lei 14.133/21 e artigo 17, inciso VI, alínea 'b' do Decreto Estadual 48.816/2023.

6.3 SUBCONTRATAÇÃO

6.3.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

6.4 COTA EXCLUSIVA E COTA RESERVADA DA LEI COMPLEMENTAR 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006

6.4.1 O estabelecimento de cota reservada ou exclusiva da licitação para os beneficiários será determinado em momento oportuno pelo Ordenador de Despesas, após a empreendida pesquisa mercadológica.

7. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

7.1. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

7.1.1O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias.

7.2 AMOSTRA

7.2.1 Devido às características constitutivas do objeto não serão exigidas amostras ao licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, 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.

7.2.2 O folder deverá ser entregue no prazo estabelecido pelo Pregoeiro.

7.2.3 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, email: pregoes_dlp@pmerj.rj.gov.br.

7.2.4 Os folders serão analisados por representantes da Diretoria de Abastecimento (DABST), que emitirão laudo motivado acerca do produto apresentado.

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

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

7.3 CRITÉRIOS DE DESEMPATE, NA FORMA DO ART. 60 DA LEI 14.133 DE 2021

7.3.1 Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

I - disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

II - avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

III - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

§ 1º Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

I - empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

II - empresas brasileiras;

III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.3.2 As regras previstas no caput deste artigo não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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.

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 IPCA 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. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 A estimativa do valor da contratação será definida em data oportuna, após empreendida a devida pesquisa mercadológica.

10. SUSTENTABILIDADE

10.1 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.

10.2 A Contratada deverá adotar boas práticas de otimização de recursos com a redução de desperdícios e menor poluição, tais como: Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas poluentes; Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; Treinamento e capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios e poluição; e Adotar as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, todas de acordo com o Art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010.

10.3 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 licitante, conforme modelo constante no Anexo IV ou qualquer outro meio de prova que ateste tal cumprimento.

11. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

ANEXO III – MAPA DE RISCO

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE

ANEXO V - MEMÓRIA DE CÁLCULO

ANEXO VI - LISTA DE OPMS

ANEXO VII - RELAÇÃO DE FISCAIS

Rio de Janeiro, 27 de maio de 2024.

Khayene marcelle Davila Alves

ID. FUNC. 5109088-0

Responsável pela elaboração do Termo de Referência

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS

Tabela 1: Descrição com equipamentos com ID SIGA, método técnico de quantificação e quantidade total:

ITEM	OBJETO	MÉTODO TÉCNICO UTILIZADO PARA QUANTIFICAÇÃO DO OBJETO	QTD
1	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL, SISTEMA: ELETRÔNICA DIGITAL, RESOLUÇÃO: 50G, CAPACIDADE: 300KG, DISPLAY: LCD COMBACKLIGHT, FUNÇÕES: PESAGEM DE GRANDES VOLUMES , MEDIDAS PRATO: PLATAFORMA 500MM X 500MM, ALTURA: 120MM, LARGURA: 500MM, PROFUNDIDADE: 500MM, TENSÃO: 110/120V, ACESSÓRIOS: PÉS REGULÁVEIS E ANTIDERRAPANTES Código do item: 6670.009.0023 (ID 124227)	01 POR UNIDADE, EXCETO AS UNIDADES COM MAIS DE 500 REFEIÇÕES	50
2	BALANCA ELETRONICA DIGITAL, RESOLUCAO: 5 G, CAPACIDADE: 15 KG, DISPLAY: CRISTAL LIQUIDO COM BACKLIGHT, FUNCOES: PESAGEM , PÉS EMBORRACHADOS, COM SELO INMETRO Código do Item: 6670.009.0003 (ID - 71648)	BASTA 01 POR UNIDADE	58
3	CAMARA FRIA MODULAR DE CONGELAMENTO- MEDIÇÃO (C X L X H) 3.20 M X 3.22M X 2.25M Código do Item: 4110.014.0017 (ID - 169208)	CONFORME A NECESSIDADE E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA UNIDADE	01
4	CAMARA FRIA MODULAR DE REFRIGERAÇÃO - MEDIÇÃO (C X L X H) 3.18 M X 1.88M X 2.39M Código do Item: 4110.014.0011 (ID - 130894)	CONFORME A NECESSIDADE E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA UNIDADE	02
5	REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL, POSICAO: HORIZONTAL, CAPACIDADE: 500 ~ 550 L, ACABAMENTO: BRANCO, TENSÃO: 127 V, QUANTIDADE PORTA: 2 PORTAS, ACESSORIO: DRENO PARA DESCONGELAMENTO, TIPO ABERTURA PORTA: BASCULANTE, DIMENSAO (H X L X P): 90-96MM X 145-170MM X 65-78 MM, TIPO PORTA: CEGA, DEGELO: MANUAL, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 4110.004.0100 (ID - 166213)	DE ACORDO COM A QUANTIDADE DE PROTEÍNAS ENTREGUES POR MÊS NA UNIDADE	150
6	CAIXA PLÁSTICA HORTIFRÚTI, CONFECCIONADA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, VAZADA, NAS SEGUINTE DIMENSÕES 31 X 36 X 55,5 CM, NA COR BRANCA CÓDIGO DO ITEM: 8115.007.0026 (ID - 90840)	DE ACORDO COM A NECESSIDADE APONTADA PELA UNIDADE	1039
7	CAIXA PLÁSTICA PARA FRIGORÍFICO E ALIMENTOS, COM CAPACIDADE DE (C X L): 35,5 CM X 71 CM, ALTURA: 35 CM, EM PEAD - POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, INDICADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS E PARA USO EM TEMPERATURAS ABAIXO DE 0°C, NA COR BRANCA CÓDIGO DO ITEM: 8115.007.0049 (ID - 134458)	DE ACORDO COM A NECESSIDADE APONTADA PELA UNIDADE	694
8	PALLET EM PLÁSTICO, NA COR BRANCA, ATÓXICO, COM ALTA DURABILIDADE, NÃO CORROSIVO, LAVÁVEL, RECICLÁVEL, EMPILHÁVEL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE CARGA ESTÁTICA DE 3000KG, MEDINDO APROXIMADAMENTE 1200MM X 1000MM DE ÁREA SUPERIOR E ALTURA APROXIMADA DE 145MM, FENDA NAS 4 LATERAIS CÓDIGO DO ITEM: 3990.002.0001 (ID - 10698)	DE ACORDO COM A NECESSIDADE APONTADA PELA UNIDADE	303

9	BALCAO TERMICO AQUECIMENTO REFEITORIO/RESTAURANTE, MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE CUBAS: 8, ACABAMENTO: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, AQUECIMENTO: AGUA, ACESSORIO: SAPATA NIVELADORA, 12 CUBAS 1/1 X 200 MM, COMPOSICAO: CORRE BANDEJA DOIS LADOS, PROTETOR SALIVAR, TERMOSTATO DIGITAL, POTENCIA: 60 HZ, TENSAO: 220 V. Código do Item: 7320.002.0008 (ID - 124151). Complemento do ID: - tampo superior próprio para encaixe de 8 gn's (530 x 325 x 200mm); - gabinete fechado, estruturado e contraventado em perfis e cantoneiras em aço inox, equipados com pés em tubo de aço inox com sapatas niveladoras; - revestimento frontal e nas laterais do gabinete; - prateleira superior em aço inox e protetor salivar em vidro temperado incolor de 10mm nas laterais, sustentadas por meio de tubo de aço inox; - painel tipo meia-saia, com termostato digital para controle e indicador de temperatura; - isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano injetado e expandido de alta densidade entre as paredes; - aquecimento por meio de resistências de imersão blindadas, fabricadas em tubo de aço inox	DE ACORDO COM O NÚMERO DE REFEIÇÕES SERVIDAS. Acima de 500 refeições = 2 por Refeitório	69
10	BALÇÃO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE - QUANTIDADE CUBAS: 4, MATERIAL: ACO INOX AISI 304, DIMENSAO POR CUBA (C X L X H): N/D, ACABAMENTO: ACO INOX AISI 304 ESCOVADO, COMPOSICAO: 2 CORRE BANDEJAS, PROTETOR SALIVAR, REGULAGEM MANUAL EM TRES NIVEIS DE ALTURA, TERMOSTATO ELETROMECHANICO COM REGULAGEM MANUAL, 2 CUBAS SOBRESSALENTES, PES RODIZIOS 2 COM FREIO E 2 FIXOS, TENSAO: 220V; POTÊNCIA 4000W, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE- ID: 158275 - Código do Item: 7310.007.0018	DE ACORDO COM O NÚMERO DE REFEIÇÕES SERVIDAS acima de 500 refeições = 2 por refeitório	85
11	BEBEDOURO, TIPO: INDUSTRIAL, CAPACIDADE: 100 L, TENSAO: 110 / 220 V, GABINETE: ACO, TORNEIRA: 3 TORNEIRAS- 02 GELADAS E 01 NATURAL, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: FILTRO DE CARVAO ATIVADO COM TRIPLA FILTRAGEM (POR FORA DO BEBEDOURO), TERMOSTATO FIXO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA Código do Item: 4110.009.0023 (ID - 120889)	DE ACORDO COM AS NECESSIDADES APONTADAS PELA UNIDADE	71
12	LIXEIRA 1 - TIPO: CONTAINER, FORMATO: RETANGULAR, MATERIAL: POLIETILENO ALTA DENSIDADE, ACABAMENTO: INTERNO LISO, SEM REENTRANCIAS E SALIENCIAS, COM CANTOS ARREDONDADOS, COR: LARANJA, CAPACIDADE: 240 L, MODELO TAMPA: FECHAMENTO HERMETICO FIXADA AO CORPO DO COLETOR COM DOBRADICAS E PARAFUSOS EM ACO INOX, COR TAMPA: LARANJA, PEDAL: COM PEDAL, COM ACIONAMENTO AUTOMATICO POR MEIO METALICO, MATERIAL PEDAL: N/A, ACABAMENTO PEDAL: N/A Código do Item: 7240.014.0098 (ID - 157820) EXCLUSIVA PARA RANCHOS	DE ACORDO COM AS NECESSIDADES APONTADAS PELA UNIDADE	240
13	MESA, REFEITORIO, MATERIAL TAMPO: MDF, REVESTIMENTO TAMPO: LAMINADO MELAMINICO, COR: BEGE, FORMATO: RETANGULAR, DIMENSAO (C X L X H): 1,8 X 0,8 X 078 M, MATERIAL	DE ACORDO COM AS NECESSIDADES APONTADAS PELA UNIDADE	699

	ESTRUTURA: AÇO METALON, REVESTIMENTO ESTRUTURA: PINTURA ELETROSTATICA EM TINTA EPOXI, COR ESTRUTURA: PRETA, QUANTIDADE CADEIRAS: SEM CADEIRAS. ID: 125442		
14	CADEIRA (USO GERAL) - MATERIAL ESTRUTURA: ACO CROMADO E PLASTICO POLIPROPILENO, BRACO: SEM BRACO, ENCOSTO: FIXO, REVESTIMENTO ENCOSTO: POLIPROPILENO, COR: N/D, UTILIZACAO: AREA INTERNA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - ID: 182061 - Código do Item: 7195.018.0047	DE ACORDO COM AS NECESSIDADES APONTADAS PELA UNIDADE	4501
15	MAQUINA FATIADOR FRIOS, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, ESCOVADO, USO: DOMESTICO, ESPESSURA CORTE: 0,5 A 02 MM, DIAMETRO DISCO: 300MM, FUNCIONAMENTO: AUTOMATICO, POTENCIA MOTOR: 0,3 KW, FREQUENCIA: 60 Hz, TENSAO: 220 V Código do Item: 7320.038.0004 (ID - 124224) Complemento do ID: - Equipamento com sistema de segurança NR 12; - Velocidade de corte (fatias/min): 32 fatias/minuto; - Capacidade de corte: Produtos com face quadrada; Produtos com face retangular; Produtos com face circular.	01 EQUIPAMENTO POR UNIDADE, exceto nas unidades acima de 500 refeições	48
16	MAQUINA DESCASCAR LEGUMES / DESCASCADOR, CAPACIDADE: 200 KG /H, MATERIAL: ACO INOX, POTENCIA: 0,5CV/520W, TENSAO: 220V. Código do Item: 7320.017.0006 (ID - 124221) Complemento do ID: - Máquina montada sobre pés metálicos de altura de 160mm, com borracha antiderrapante; - Frequência: 60Hz; - Contém disco abrasivo confeccionado em chapa de aço carbono revestido com óxido de alumínio; - Equipada com bocal especial para o descarregamento do produto após processado; - Produto em conformidade com a NR-12	01 EQUIPAMENTO POR UNIDADE, exceto nas unidades acima de 500 refeições	49
17	MAQUINA PRODUCAO GELO, MATERIAL: ACO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 75 KG, CAPACIDADE ARMAZENAMENTO GELO: 25 KG, TENSAO: 127 V, DIMENSAO (L X H X P): 57 X 111 X 54 CM, ACESSORIO: N/A Código do Item: 3590.009.0014 (ID - 123811) Complemento do ID: - Gelo tipo cubo. - produção até 90kg/dia.	01 EQUIPAMENTO POR UNIDADE, exceto nas unidades acima de 500 refeições	56
18	PICADOR CARNE INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, POTENCIA: 1 CV, CAPACIDADE: 200 KG/H, TENSAO: 110/220 V. Código do Item: 3480.002.0001 (ID - 79639) Complemento do ID: - Frequência: 60Hz - Dimensões (H x L x P): 500 x 325 x 720 mm; - Conjunto único formado pelo caracol, disco e faca; - Conjunto da boca mais caracol em ferro fundido estanhado, com sistema que impede o acesso das mãos as áreas de corte; - Gabinete de chapa de aço inox escovado; - Bandeja em aço inox; - Sistema de transmissão por engrenagens de aço e rolamentos, sem eixo excêntrico, dispensando regulagens para eliminar ruídos; - Contém botão de emergência, chave geral, botão de resetagem; - Bandeja com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando removida; - Anteparo localizado no bocal da bandeja que impede o acesso das mãos nas áreas de corte.	01 EQUIPAMENTO POR UNIDADE, exceto nas unidades acima de 500 refeições	48

19	MIXER, TRITURADOR ALIMENTOS, TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: AÇO INOX, VELOCIDADE: 02, POTENCIA: 600 W, TENSÃO: 127 V, NÚMERO LAMINAS: 04, ACESSÓRIOS: N/A, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TRANSMISSÃO DESMONTÁVEL DE AÇO INOX., FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7320.040.0003 (ID - 168247)	01 EQUIPAMENTO POR UNIDADE, exceto nas unidades acima de 500 refeições	55
20	PROCESSADOR ALIMENTO, MULTIUSO (UTENSÍLIO COZINHA), MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA E ALUMÍNIO ANODIZADO, COR: N/A, CAPACIDADE RECIPIENTE: 5,0KG/MIN, VELOCIDADES: 1, TENSÃO: 220V /60Hz, ACESSÓRIO: 2 PLACAS FATIADORAS DE 1,5 E 4MM E 1 PLACA DESFIADORA DE 3,0MM Código do Item: 7320.018.0012 (ID - 124223)	01 EQUIPAMENTO POR UNIDADE, exceto nas unidades acima de 500 refeições	55
21	FOGÃO INDUSTRIAL - QUANTIDADE BOCA: 10, LARGURA: 2.83 CM, QUEIMADOR: 8 QUEIMADORES COM ESPALHADORES DUPLOS RETOS E 02 QUEIMADORES DE TUBOS LONGOS COM CURVA PARA A SQUERDA E ESPALHADOR SIMPLES, ALTURA: 80 CM, FORNO: COM, PROFUNDIDADE: 108 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - ID: 154389 - Código do Item: 7310.009.0037	DE ACORDO COM O NÚMERO DE REFEIÇÕES PRODUZIDAS	23
22	FOGÃO AÇO INOX 06 BOCAS 50cm x 50cm - BAIXA PRESSÃO- MEDIDA DE CADA BOCA COM FORNO - QUEIMADORES FABRICADOS EM FERRO FUNDIDO COM ALTO PADRÃO DE DUREZA, QUEIMADORES SUPER DUPLOS COM CONSUMO DE 900 GR/H, GRELHAS FABRICADAS EM FERRO FUNDIDO COM ALTA PADRÃO DE DUREZA, REGISTROS DE ALTA QUALIDADE, BANDEJAS COLETORAS DE GORDURA, FORNO COM CAPACIDADE PARA 93 LITROS, CONSUMO DO FORNO: 600GR/H, MEDIDA INTERNA DO FORNO DE 58 X 58 X 28 CM, CONSUMO TOTAL DO PRODUTO (GLP): 6.000 GR/H (ID - 181684)	DE ACORDO COM O NÚMERO DE REFEIÇÕES PRODUZIDAS	7
23	FOGÃO AÇO INOX 8 BOCAS 40CMX 40CM COM CHAPA ACOPLADA - BAIXA PRESSÃO - CADA BOCA 40CMX 40CM- - PERFIL: 6,5 CM, QUEIMADORES FABRICADOS EM FERRO FUNDIDO COM ALTA PADRÃO DE DUREZA, 4 - QUEIMADORES DUPLO COM CONSUMO DE 600 GR/H, 4 - QUEIMADORES SIMPLES COM CONSUMO DE 300 GR/H, 1 - CHAPA BIFETEIRA COM CONSUMO DE 960 GR/H, FORNOS CONFECCIONADOS EM AÇO INOX 430, NA FRENTE E NA PORTA, INTERNAMENTE EM CHAPA GALVANIZADA COM CAPACIDADE PARA 93 LITROS, MEDIDA INTERNA DOS FORNOS DE 58 X 58 X 29 CM, CONSUMO DO FORNO: 600 GR/H, QUADRO SEM EMENDAS, GRELHAS FABRICADAS EM FERRO FUNDIDO COM ALTA PADRÃO DE DUREZA, REGISTROS DE ALTA QUALIDADE, BANDEJAS COLETORAS DE GORDURA, CONSUMO(GLP): 5.760 GR/H. MEDIDAS: PROFUNDIDADE: 106,8 CM, COMPRIMENTO: 233,5 CM, ALTURA: 81,5 CM (ID - 181673)	DE ACORDO COM O NÚMERO DE REFEIÇÕES PRODUZIDAS	17
24	COIFA COM EXAUSTOR PARA COZINHA - MATERIAL: AÇO INOX, COR: INOX, CAPACIDADE EXTRACAO: 60 M³/MIN, DIMENSAO (H X L X P):	DE ACORDO COM O NÚMERO DE FOGÕES EXISTENTES	27

	80CM X 283CM X 108CM, FUNCAO: COM FILTROS, POTENCIA: 1/2 CV , TENSAO: 220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - ID: 162494 - Código do Item: 7310.019.0006	NA UNIDADE E COM A ESTRUTURA FÍSICA	
25	CHAPA GRELHAR - FUNCIONAMENTO: ELETRICO, TIPO: ANTIADERENTE, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: GALVANIZADO, CABO: COM, FORMATO: RETANGULAR , TENSAO: 127 V, POTENCIA: 1500 W, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: CHAPA LISA , ACESSORIOS: COLETOR DE GORDURA - ID: 123914 - Código do Item: 7310.027.0005	DE ACORDO COM O NÚMERO DE FOGÕES EXISTENTES NA UNIDADE E COM A ESTRUTURA FÍSICA	58
26	Pia Aço Inox Industrial 150x60x90 cm Cuba Dupla e chapa com espessura de 0,8Mm. Produto em aço inox. Acabamento: Escovado. Pés: Tubo de 1" - Chapa #20. Espessura da chapa: #22(0,8mm) AISI 430. Capacidade de carga mesa: 120 kg distribuídos. Capacidade estrado inferior: 60 kg distribuídos. Reforço debaixo do tampo para maior resistência. Travamento inferior em senestrado para utilização como prateleira. Sapatas de regulagem (Nylon). Cuba soldada em argônio. Peso: 50 kg. Medidas: 150x60x90 cm Código do Item: 7195.005.0025 (ID - 107733)	DE ACORDO COM A ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE	40
27	Pia Aço Inox Industrial 150x60x90 cm Cuba Esquerda e chapa com espessura de 0,8 mm. Tamanho da Cuba: 50x40x30 cm. Produto em aço inox. Acabamento: Escovado. Pés: Tubo de 1" - Chapa #20. Espessura da chapa: #22(0,8mm) AISI 430. Capacidade de carga mesa: 120 kg distribuídos. Capacidade estrado inferior: 60 kg distribuídos. Reforço debaixo do tampo para maior resistência. Travamento inferior em senestrado para utilização como prateleira. Sapatas de regulagem (Nylon). Cuba soldada em argônio. Peso: 50 kg. Medidas: 150x60x90 cm. Código do Item: 7195.005.0047 (ID - 136113)	DE ACORDO COM A ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE	29
28	BALCAO DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL 430, APOIADO DIRETAMENTE NA ESTRUTURA, SEM UTILIZAR MADEIRA; SUPORTA ATÉ 130 KG DE CARGA DISTRIBUÍDA SOBRE A BANCADA; ESTRUTURA E PANELEIRO EM AÇO TUBULAR SAE 1020, COM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA COM BASE FOSFATIZADA; PÉS EMBORRACHADOS, ANTI-DERRAPANTES. Altura: 890mm, Largura: 1600mm (BA16), Profundidade: 800mm (BA16) / 900mm Código do Item: 7195.005.0002 (ID - 33414). Complemento do item: largura de 160 cm.	DE ACORDO COM A ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE	112
29	MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL, MODELO: RETANGULAR, MATERIAL TAMPO: AÇO INOX ESCOVADO AISI 304 , LIGA 18.8, MATERIAL ARMAÇAO: PÉS TUBULARES E ESTRUTURA INFERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL, SAPATAS NIVELADORAS REGULÁVEIS, PRATELEIRA: SEM PRATELEIRA E COM UM FURO PARA SELECAO DE CEREAIS Código do Item: 7195.005.0029 (ID - 123803). Complemento do item: comprimento: 1,90m e largura: 0,5m.	DE ACORDO COM A ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE	75
30	TANQUE INDUSTRIAL EM AÇO INOX - construída inteiramente em aço inox AISI 304. Comprimento(m): 1. Largura(m): 0.7. Altura(m): 0.85. Medida Cuba (cm): 90	DE ACORDO COM A ESTRUTURA FÍSICA DA	56

	comp x 63 larg x 50 prof. Espessura da Chapa (mm): 0.8 mm. Diâmetro dos Tubos: uma polegada e meia. Materiais: Aço Inoxidável. Cor: Aço Inoxidável Código do Item: 7195.005.0052 (ID - 136790)	UNIDADE	
31	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, FUNCOES: ALTA ROTACAO (3500 RPM), CAPACIDADE: 25 L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 1130 X 380 X 525 MM, ACABAMENTO CORPO: INOX, POTENCIA: 1,5/1240 W, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220 V Código do Item: 7320.014.0015 (ID - 120976) Complemento do ID: Pés em forma de cavaletes construídos em aço inox e sapatas antiderrapantes com trava do sistema basculante acionada por pedal; Hélices trituradoras em aço inox AISI 204 – liga 18/8.	1 PARA CADA UNIDADE QUE POSSUA MAIS QUE 500 REFEIÇÕES, EXCETO AS UNIDADES DE SAÚDE	49
32	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - FUNCOES: LIQUIDIFICADOR /TRITURADOR, CAPACIDADE: 5 L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 450 X 200 X 200 MM, ACABAMENTO CORPO: INOX, POTENCIA: 900 W, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220 V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - ID: 134682 - Código do Item: 7320.014.0020	1 PARA CADA UNIDADE QUE POSSUA MENOS QUE 500 REFEIÇÕES, EXCETO AS UNIDADES DE SAÚDE	60
33	CORTADOR LEGUMES TRIPE, MATERIAL: ACO INOX, ESPESSURA NAVALHA: 0,6 MM. Código do Item: 7320.006.0001 (ID - 5602)	1 PARA CADA UNIDADE	95
34	Estufa aquecida PASS-THROUGH, MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, ISOLAMENTO: POLIURETANO, TIPO: AQUECIDO, POSICAO: VERTICAL, REVESTIMENTO INTERNO: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE PORTAS: 02 A 04, MATERIAL PORTA: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, TERMOCONTROLADOR: DIGITAL, TENSAO: 220 V, ACESSORIOS: GRADES; PARA 24 GNS Código do Item: 7320.034.0004 (ID - 98755) Complemento do ID: Acabamento escovado interna e externamente; Dotado de 02 a 04 portas em aço inoxidável liga 18/8, sendo uma a duas de cada lado; Aquecimento por resistências elétricas blindadas; Grades para GN (gastronorms) padrão 1/1 inclusas; Equipado com 24 recipientes GN 1/1 X 65mm, com alças e tampas; Temperatura operacional: 70º a 80ºC.	A DEPENDER DO NÚMERO DE REFEIÇÕES	65
35	CARRO DETRITOS, MATERIAL: ACO INOX 304, TRATAMENTO: N/A, ACABAMENTO: AÇO, CAPACIDADE: 80 L, ESPESSURA: N/A, DIAMETRO: 470 MM, ALTURA: 550 MM, RODAS: 4 RODIZIOS, FREIO: COM TRAVA Código do Item: 7320.003.0004 (ID - 98646) Complemento do ID: - Com tampa acionada por pedal.	DE ACORDO COM A ESTRUTURAFÍSICA DA UNIDADE	105
36	CALDEIRAO INDUSTRIAL, COZINHA - MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8 COM TAMPA AMERICANA, CAPACIDADE: 500 L, AQUECIMENTO: GAS - VAPOR, TENSAO: 220 V, ENTRADA D`AGUA: 3/4`, ENTRADA VAPOR: 1.1 /4`, ESCOAMENTO: 1.1/2`, SAIDA CONDENSADOR: 3/4`, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - ID: 163593 - Código do Item: 7310.003.0014	1 PARA CADA UNIDADE QUE POSSUAM MAIS QUE 500 REFEIÇÕES E A DEPENDER DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE	7
37	CALDEIRAO INDUSTRIAL, COZINHA - MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8 COM TAMPA AUTOCLAVADA, CAPACIDADE: 200 L,	1 PARA CADA UNIDADE QUE POSSUAM MAIS QUE 500	9

	AQUECIMENTO: GAS - VAPOR, TENSAO: 220 V, ENTRADA D'AGUA: 1/2", ENTRADA VAPOR: 1/2", ESCOAMENTO: 1.1/4", SAIDA CONDENSADOR: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - ID: 179392 - Código do Item: 7310.003.0015	REFEIÇÕES E A DEPENDER DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE	
38	LAVATÓRIO INOX - automático para assepsia das mãos, confeccionado inteiramente em AISI 304. Pia de fixar na parede utilizada para assepsia com acionamento por joelho que dispensa o contato das mãos, largura 400 mm, profundidade 300 mm, altura: 220 mm, tensão 220V monofásico. Código do Item: 4510.023.0016 (ID - 136322)	A DEPENDER DA ESTRUTURA DA UNIDADE (mínimo 3 - 1 para cada refeitório e 1 para o interior da cozinha)	82
39	CARRO DE SERVIÇO - MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOXIDAVEL AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE BANDEJA: 3 BANDEJAS, CAPACIDADE CARGA: 300 KG, QUANTIDADE RODAS: 4 RODIZIOS DE 3", CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ARCOS TUBULARES DE EMPURRAR, DIMENSAO (A X L X P): 930 X 550 X 790 MM - ID: 133118 - Código do Item: 7320.031.0021	A DEPENDER DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE	67
40	REFRIGERADOR FREEZER, POSICAO: VERTICAL, CAPACIDADE: 1820L, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, TENSAO: 220 V, QUANTIDADE PORTA: 6 PORTAS BIPARTIDAS, ACESSORIO: TERMOSTATO DIGITAL, TIPO ABERTURA PORTA: LATERAL, DIMENSAO (H X L X P): 2050 X 2100 X 800 MM, TIPO PORTA: CEGA, DEGELO: AUTOMATICO Código do Item: 4110.004.0066 (ID - 124197) Complemento do ID: - Portas bipartidas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0; - Corpo interno, externo e dobradiças em aço inoxidável; - Unidade de refrigeração incorporada; - Variação de temperatura de +2 a +6°C; - Pés reguladores de altura; - Inclusas: 02 grades e 03 pares de trilhos por porta - Tensão: 220V.	DE ACORDO COM O NÚMERO DE REFEIÇÕES E A DEPENDER DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE	78
41	MAQUINA AMACIAR BIFE, TIPO: ELETRICO, MATERIAL: ACO INOX, MOTOR: 1/2 HP, TENSAO: 110 / 220 V Código do Item: 3590.006.0001 (ID - 27314)	1 PARA CADA UNIDADE	48
42	ESTANTE EM AÇO INOX construída inteiramente em aço inox AISI 304, 4 planos gradeados, estrutura em perfil L e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Altura: 1,75 m; Largura: 50 cm; Comprimento 1,20 m. Código do Item: 7105.008.0011 (ID - 123762)	DE ACORDO COM O NÚMERO DE REFEIÇÕES E A DEPENDER DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE	211
43	PRATELEIRA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO 1,90 M, LARGURA 0,40 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FIXADA POR MÃO FRANCESA EM AÇO INOX, APLICAÇÃO COZINHA INDUSTRIAL Código do Item: 4510.030.0013 (ID - 130765)	A DEPENDER DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE	288
44	CAFETEIRA ELETRICA, FUNCOES: 2 TORNEIRAS, FUNCIONAMENTO AUTOMATICO, TERMOSTATO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA, COR: N/A, PRODUCAO: 10 LITROS, POTENCIA: 1300 W ~ 2000 W, TENSAO: 110/220 V, MATERIAL CORPO: ACO INOXIDAVEL, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - Código do Item: 7310.001.0058 (ID - 161404)	2 PARA CADA UNIDADE (uma para cada refeitório)	60

45	REFRESQUEIRA PARA SERVIR BEBIDAS, MATERIAL GABINETE: AÇO INOX, COR GABINETE: N/A, MATERIAL CUBA: INOX, COR CUBA: INCOLOR, QUANTIDADE CUBA: 2, CAPACIDADE: 15 L CADA, FUNCOES: TERMOSTATO REGULAVEL, POTENCIA: 110 V /240 W ~ 220V /278 W, TENSAO: 220 V, ACESSORIO: N/A - Código do Item: 7320.022.0008 (ID - 129305)	2 PARA CADA UNIDADE (uma para cada refeitório)	78
46	BATEDEIRA INDUSTRIAL, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: AÇO INOX, MATERIAL TACHO: AÇO INOX, CAPACIDADE: 20 L, POTENCIA MOTOR: 0,5 CV, TENSAO: 220V, BATEDOR: 1 BATEDOR, ACESSORIOS: BATEDOR ASPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTECAO - Código do Item: 3605.003.0004 (ID - 99091)	1 PARA CADA UNIDADE QUE POSSUAM MAIS QUE 500 REFEIÇÕES E A DEPENDER DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE	8
47	BATEDEIRA INDUSTRIAL, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: AÇO INOX, MATERIAL TACHO: AÇO INOX, CAPACIDADE: 5 L, POTENCIA MOTOR: 0,5 CV, TENSAO: 110/220 V, BATEDOR: 1 BATEDOR, ACESSORIOS: BATEDOR ASPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTECAO Código do Item: 3605.003.0005 (ID - 123903). Complemento do item: será aceita a potência entre 0,5 CV e 1,5 CV, ou seja, de 367 - 1.100W	1 PARA CADA UNIDADE QUE POSSUAM MAIS QUE 500 REFEIÇÕES E A DEPENDER DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE	36
48	CARRO AUXILIAR / PRATELEIRA / PLATAFORMA, CAPACIDADE: 150 KG, TIPO: ABERTO, MATERIAL PLANOS: AÇO INOX, NUMERO PLANOS: 02 PRATELEIRAS, BORDAS: ELEVADA TODOS OS LADOS, DIMENSOES (H X L X C): 800 X 400 X 600, ESTRUTURA: AÇO INOX, ACABAMENTO: NAO APLICAVEL, COR: CINZA, RODIZIOS / RODA: 2 FIXOS E 2 GIRATORIOS, DIAMETRO RODIZIO / RODA: 5`` - Código do Item: 3920.001.0025 (ID - 97191)	A DEPENDER DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE	75
49	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, FUNCOES: 03 VELOCIDADES, CAPACIDADE: 1,5 L, MATERIAL CORPO: AÇO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 350 ~400 X 150 ~200 X 150 ~ 200 MM, ACABAMENTO CORPO: INOX, POTENCIA: 700 W, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220 V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7320.014.0023 (ID - 157401)	EXCLUSIVO PARA OS HOSPITAIS	4
50	CAPACIDADE: 4 L, MATERIAL CORPO: AÇO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 60-70 X 20-30 X 25-35 CM, ACABAMENTO CORPO: AÇO INOX, POTENCIA: 1200W, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110V / 220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7320.014.0029 (ID - 182717)	EXCLUSIVO PARA OS HOSPITAIS	6
51	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, FUNCOES: BAIXA ROTACAO (3500 RPM), CAPACIDADE: 10 L, MATERIAL CORPO: AÇO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 74-85 X 25-35 X 25-35CM, ACABAMENTO CORPO: AÇO INOX, POTENCIA: 0,5 CV, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110V / 220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7320.014.0028 (ID - 182716)	EXCLUSIVO PARA OS HOSPITAIS	2
52	FOGAO INDUSTRIAL, QUANTIDADE BOCA: 2 BOCAS, LARGURA: 75 ~ 100 CM, QUEIMADOR: SIMPLES, ALTURA: 80~86 CM, FORNO: SEM, PROFUNDIDADE: 50 ~ 65 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE. Código do Item: 7310.009.0042 (ID -	EXCLUSIVO PARA OS HOSPITAIS	01

	156208) Complemento do ID: - Dotado de bandejas aparadoras de resíduos em aço inox; - Dotado de grelhas removíveis em ferro fundido, medindo aproximadamente 30 x 30 cm, com 02 queimadores duplos com espalhadores (maior e menor), também em ferro fundido; - Sapatas reguláveis em polipropileno; - PAINEL de comando em apenas um dos lados executado em aço inox, registro de gás tipo industrial, reforçado, cromado, com manipulador(botões) em baquelite reforçado; ergonômicos de acionamento e fácil regulagem de chamas.		
53	FORNO COMBINADO A VAPOR COZINHA INDUSTRIAL, MODELO: DIGITAL, ALIMENTAÇÃO: ELETRICA, 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: 220V Código do Item: 7310.008.0004 (ID - 117214) Complemento do ID: - Capacidade para 20 GNs 1/1 x 65MM; - Incluso: base em aço inox para apoio do forno e suporte interno removível para GNs, equipados com rodízio para carga/descarga rápida; - Visor frontal com vidro duplo temperado; - Iluminação interna com comando no painel; - Comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura; - Com cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização; - Com funções de assar com ar seco, vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar, regenerar, descongelar com tecla de acionamento rápido para ar quente, cozinhar ao vapor, vapor combinado e cool down; - PAINEL contendo: indicador de temperatura, regulador de temperatura, indicador de tempo, regulador de tempo, botão de iluminação, botão de vapor manual, indicador de nível de vapor, função vapor combinado, função cozinhar no vapor, arrefecimento do forno, função ar quente, botão liga e botão desliga; - Temperatura da câmara variando de 50°C a 250 °C; - Potência: 30,7 KW; - Geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável para 3 níveis; - Dimensões aproximadas: 967 x 1251 x 1197 (mm) (L x P x A).	EXCLUSIVO PARA OS HOSPITAIS	03
54	FOGO DOMESTICO, FUNÇÕES: ELETRICO, ACENDIMENTO AUTOMÁTICO, OPÇÕES DE TEMPERATURA, QUANTIDADE BOCA: 2, FORNO: SEM, TENSÃO: 110 / 127 V, ACABAMENTO: INOX, TIPO: BANCADA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7310.010.0014 (ID - 157833) Complemento do ID: Potência de 2.000 a 2.400W	EXCLUSIVO PARA OS HOSPITAIS	06
55	EXPOSITOR COMIDA ELETRICO, BANHO MARIA, MATERIAL: AÇO INOX, NÚMERO BOCA: 1 CUBA, CAPACIDADE: 16 FRASCOS TIPO MAMADEIRA, TEMPERATURA: ESTABILIDADE DE 0,5°C, NA FAIXA DE TRABALHO (50°C), POTÊNCIA: 900 WATTS, TENSÃO: 220 VOLTS, DIMENSÃO (C X L X H): 29,5 X 32,2 X 15 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7320.008.0004 (ID -	EXCLUSIVO PARA OS HOSPITAIS	01

	168301) Complemento do ID: - Equipamento destinado ao Aquecimento de Leite Humano e Fórmula, na faixa dos 36°C, para Lactário de Berçário e UTI Neonatal. Controlador de temperatura digital microprocessado. - Drenagem da água com saída inferior na cuba e descarga na lateral do equipamento. - Sensor de alta sensibilidade, bomba recirculante para homogeneização da temperatura da água. - Confeccionado internamente, tampa pingadeira e estantes em aço inox. - Chave de liga/desliga, fusível de segurança com lâmpada piloto. - Suporte superior para termômetro. - Resistência blindada em aço inox em 220 volts.		
56	EXTRATOR SUCO, CAPACIDADE: 1,8L, VELOCIDADE: 4, POTENCIA: 700 W, MATERIAL CORPO: ACO INOX, ALIMENTACAO: 380 V, ACESSORIOS / COMPONENTES: FILTRO, PENEIRA, JARRA, COPO Código do Item: 7320.039.0001 (ID - 122255) Complemento do ID: Sem complemento.	EXCLUSIVO PARA OS HOSPITAIS	04
57	ESPREMEDOR LEGUMES INDUSTRIAL,ESTRUTURA: ALUMINIO FUNDIDO, CABO: ALUMINIO FUNDIDO, BASCULANTE: ALUMINIO FUNDIDO, ACABAMENTO: PINTURA ELETROSTATICA, COLUNA: TUBO ACO 5/8, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 3480.005.0001 (ID - 168282) Complemento do ID: Facas: Aço Inox. Fixação: Pés - Tubo de Aço 5/8. Dimensões: (Alt.: 57cm) x (Larg.: 27cm) x (Prof.: 55cm). Peso: 2,190 kg	EXCLUSIVO PARA OS HOSPITAIS	04
58	CARRO DE SERVICO,MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOXIDAVEL AISI 316, QUANTIDADE BANDEJA: 2 PRATELEIRAS, CAPACIDADE CARGA: 50 KG, QUANTIDADE RODAS: 4 RODIZIOS GIRATORIOS COM ESTRUTURA GALVANIZADA FREIO EM DIAGONAL, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: FECHADO, PORTAS DE ABRIR COM PUXADORES, TRINCOS E CHAVE, PRATELEIRAS INTERNAS E ALÇA DE MOVIMENTAÇÃO TUBULAR. TAMPO SUPERIOR COM VARANDAS, DIMENSAO (A X L X P): 90 X 60 X 100 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7320.031.0026 (ID - 168244) Complemento do ID: - Carrinho em aço inox escovado com 02 portas cada lado, - 02 rodízios de 4" giratório com freio, 02 fixos , alça para empurrar. - Transporte de alimentos, bandejas e marmitex.	EXCLUSIVO PARA OS HOSPITAIS	10
59	FORNO MICROONDAS, FUNCOES BASICAS: DESCONGELAMENTO AUTOMATICO, TIMER SONORO, TRAVA SEGURANCA, GRILL: SEM, CAPACIDADE: 30 L, POTENCIA: 1000 W, TENSAO: 110 V, ACABAMENTO: BRANCO, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE. Código do Item: 7310.015.0059 (ID - 158630)	EXCLUSIVO PARA OS HOSPITAIS	04
60	ESTUFA ELETRICA ALIMENTOS, MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOX, CAPACIDADE BANDEJA: 5 PRATELEIRAS, MATERIAL BANDEJA: ACO INOX, DIMENSAO BANDEJA: 25 X 12,5 X 2,5 CM, ALIMENTACAO ELETRICA: 110/220 V, DIMENSAO ESTUFA: 66 X 45 X 67 CM Código do Item: 7320.034.0006 (ID - 168223) Complemento do ID: - Aquecimento a Seco por resistência; - Acabamento interno em aço inox -	EXCLUSIVO PARA OS HOSPITAIS	01

Termostato de 0 a 120º graus - Cinco prateleiras internas para acondicionamento de embalagens tipo marmitex, permitindo os seguinte materiais: vidro, cerâmica, plástico, poliestireno expandindo (isopor) e alumínio.		
--	--	--

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Cliente: Secretaria de Estado de Policia Militar

Endereço de entrega do material: _____ CEP: _____

ITEM	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	124227	BALANCA ELETRONICA DIGITAL, CAPACIDADE: 300KG	UN	50		
2	71648	BALANCA ELETRONICA DIGITAL, CAPACIDADE: 15 KG	UN	58		
3	169208	CAMARA FRIGORIFICA DE CONGELAMENTO	UN	01		
4	130894	CAMARA FRIGORIFICA, PRE MOLDADA. SISTEMA DE REFRIGERACAO	UN	02		
5	166213	REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO /COMERCIAL POSICAO: HORIZONTAL, CAPACIDADE: 500 ~ 550 L	UN	150		
6	90840	CAIXA PLASTICA, MATERIAL: POLIETILENO, DIMENSAO (C X L): 56 X 36 CM, ALTURA: 31 CM	UN	1039		
7	134458	CAIXA PLASTICA, MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, DIMENSAO (C X L): 35,5 CM X 71 CM, ALTURA: 35 CM	UN	694		
8	10698	PALETE / PALLET PLASTICO, MATERIAL: POLIETILENO ALTA DENSIDADE, TRATAMENTO: ANTI UV, DIMENSOES (L X C): 1000 X 1200 MM, ALTURA: 170 MM	UN	303		
9	124151	BALCAO TERMICO AQUECIMENTO REFEITORIO/RESTAURANTE, MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE CUBAS: 8	UN	69		
10	158275	BALCAO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE, QUANTIDADE CUBAS: 4	UN	85		
11	120889	BEBEDOURO, TIPO: INDUSTRIAL, CAPACIDADE: 100 L	UN	71		
12	157820	LIXEIRA , TIPO: CONTAINER COM RODAS	UN	240		
13	125442	MESA, REFEITORIO, MATERIAL TAMPO: MDF, REVESTIMENTO TAMPO: LAMINADO MELAMINICO	UN	699		
14	182061	CADEIRA (USO GERAL), MATERIAL ESTRUTURA: ACO CROMADO E PLASTICO POLIPROPILENO	UN	4501		
15	124224	MAQUINA FATIADOR FRIOS, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL	UN	48		
16	124221	MAQUINA DESCASCAR LEGUMES / DESCASCADOR, CAPACIDADE: 200 KG/H	UN	49		

17	123811	MAQUINA PRODUCAO GELO,MATERIAL: ACO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 75 KG	UN	56		
18	79639	PICADOR CARNE INDUSTRIAL,MATERIAL: ACO INOX, POTENCIA: 1 CV, CAPACIDADE: 200 KG/H	UN	48		
19	168247	MIXER, TRITURADOR ALIMENTOS, TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, VELOCIDADE: 02	UN	55		
20	124223	PROCESSADOR ALIMENTO, MULTIUSO: CAPACIDADE RECIPIENTE: 5,0KG/MIN	UN	55		
21	154389	FOGAO INDUSTRIAL,QUANTIDADE BOCA: 10	UN	23		
22	181684	FOGAO INDUSTRIAL,QUANTIDADE BOCA: 6 BOCAS	UN	7		
23	181673	FOGAO INDUSTRIAL,QUANTIDADE BOCA: 8 BOCAS	UN	17		
24	162494	COIFA COM EXAUSTOR PARA COZINHA,MATERIAL: AÇO INOX	UN	27		
25	123914	CHAPA GRELHAR,FUNCCIONAMENTO: ELETRICO, TIPO: ANTIADERENTE, MATERIAL: ACO INOX	UN	58		
26	107733	MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL,MODELO: RETANGULAR 1800 X 700 X 850 MM - COM DUAS CUBAS 500 X 400 X 200 MM	UN	40		
27	136113	MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL,MODELO: COM CUBA, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304 COM FRONTISPICIO DE 150 MM	UN	29		
28	33414	MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL,MODELO: COM PRETELEIRA, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304	UN	112		
29	123803	MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL,MODELO: RETANGULAR, MATERIAL TAMPO: ACO INOX ESCOVADO AISI 304 , LIGA 18.8	UN	75		
30	136790	MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL,MODELO: LISA, MEDINDO 1000 X 700 X 850 MM, MATERIAL TAMPO: ACO INOX AISI 304 , LIGA 18.8	UN	56		
31	120976	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: ALTA ROTACAO (3500 RPM), CAPACIDADE: 25 L	UN	49		
32	134682	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: LIQUIDIFICADOR/TRITURADOR, CAPACIDADE: 5 L	UN	60		
33	5602	CORTADOR LEGUMES TRIPE,MATERIAL: ACO INOX, ESPESSURA NAVALHA: 0,6 MM	UN	95		
34	98755	ESTUFA ELETRICA ALIMENTOS,MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOX, ACABAMENTO: AÇO INOX	UN	65		

35	98646	CARRO DETRITOS,MATERIAL: ACO INOX 304, ACABAMENTO: AÇO, CAPACIDADE: 80 L	UN	105		
36	163593	CALDEIRAO INDUSTRIAL, COZINHA,MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8 COM TAMPA AMERICANA, CAPACIDADE: 500 L	UN	7		
37	179392	CALDEIRAO INDUSTRIAL, COZINHA,MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8 COM TAMPA AUTOCLAVADA, CAPACIDADE: 200 L	UN	9		
38	136322	LAVATORIO,TIPO: ASSEPSIA LAVAGEM DE MAOS SUSPENSO, MATERIAL: ACO INOX	UN	82		
39	133118	CARRO DE SERVICO,MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOXIDAVEL AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE BANDEJA: 3 BANDEJAS, CAPACIDADE CARGA: 300 KG	UN	67		
40	124197	REFRIGERADOR FREEZER DOMESTICO/COMERCIAL,POSICAO: VERTICAL, CAPACIDADE: 1820L	UN	78		
41	27314	MAQUINA AMACIAR BIFE,TIPO: ELETRICO, MATERIAL: ACO INOX, MOTOR: 1/2 HP, TENSAO: 110 / 220 V	UN	48		
42	123762	ESTANTE COZINHA INDUSTRIAL,MATERIAL: ACO INOX 304 18.8 BITOLA 16, BASE: 04 NIVEIS COM PLANOS GRADEADOS	UN	211		
43	130765	PRATELEIRA COM SUPORTE,APLICACAO: SALA DE PREPARACAO, MATERIAL PRATELEIRA: ACO INOX 18.8 AISI 304	UN	288		
44	161404	CAFETEIRA ELETRICA,FUNCOES: 2 TORNEIRAS, FUNCIONAMENTO AUTOMATICO, TERMOSTATO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA,PRODUCAO: 10 LITROS	UN	60		
45	129305	REFRESQUEIRA, MATERIAL GABINETE: ACO INOX, MATERIAL CUBA: INOX, COR CUBA: INCOLOR, QUANTIDADE CUBA: 2, CAPACIDADE: 15 L CADA	UN	78		
46	99091	BATEDEIRA INDUSTRIAL,MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: AÇO INOX, MATERIAL TACHO: AÇO INOX, CAPACIDADE: 20 L	UN	8		
47	123903	BATEDEIRA INDUSTRIAL,MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOX, MATERIAL TACHO: ACO INOX, CAPACIDADE: 5 L	UN	36		
48	97191	CARRO AUXILIAR / PRATELEIRA / PLATAFORMA,CAPACIDADE: 150 KG	UN	75		
49	157401	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: 03 VELOCIDADES, CAPACIDADE: 1,5 L	UN	4		
50	182717	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: ALTA ROTACAO (22000 RPM), CAPACIDADE: 4 L	UN	6		
51	182716	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL,FUNCOES: BAIXA ROTACAO (3500 RPM), CAPACIDADE: 10 L	UN	2		

52	156208	FOGAO INDUSTRIAL,QUANTIDADE BOCA: 2 BOCAS, LARGURA: 75 ~ 100 CM, QUEIMADOR: SIMPLES	UN	01		
53	117214	FORNO COMBINADO A VAPOR COZINHA INDUSTRIAL,MODELO: DIGITAL, ALIMENTACAO: ELETRICA, MATERIAL: ACO INOX	UN	03		
54	157833	FOGAO DOMESTICO,FUNCOES: ELETRICO, ACENDIMENTO AUTOMATICO, OPCOES DE TEMPERATURA, QUANTIDADE BOCA: 2	UN	06		
55	168301	EXPOSITOR COMIDA ELETRICO, BANHO MARIA,MATERIAL: ACO INOX, NUMERO BOCA: 1 CUBA, CAPACIDADE: 16 FRASCOS TIPO MAMADEIRA	UN	01		
56	122255	EXTRATOR SUCO,CAPACIDADE: 1,8L, VELOCIDADE: 4, POTENCIA: 700 W	UN	04		
57	168282	ESPREMEDOR LEGUMES INDUSTRIAL,ESTRUTURA: ALUMINIO FUNDIDO	UN	04		
58	168244	CARRO DE SERVICO,MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOXIDAVEL AISI 316, QUANTIDADE BANDEJA: 2 PRATELEIRAS, CAPACIDADE CARGA: 50 KG	UN	10		
59	158630	FORNO MICROONDAS,FUNCOES BASICAS: DESCONGELAMENTO AUTOMATICO, TIMER SONORO, TRAVA SEGURANCA, GRILL: SEM, CAPACIDADE: 30 L	UN	04		
60	168223	ESTUFA ELETRICA ALIMENTOS,MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOX, ACABAMENTO: ACO INOX, CAPACIDADE BANDEJA: 5 PRATELEIRAS	UN	01		

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 Gabinete do Comando Geral para avaliar as ações e medidas que se devem tomar.	DLP, através da Seção de Licitações.		

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

DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

A empresa licitante _____
_____, inscrita no CNPJ sob o n.º: _____,
sediada à _____
_____, por intermédio de seu
representante legal _____, infra-
assinado, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e inscrito no
CPF sob o n.º _____, para os fins de habilitação no
Pregão Eletrônico _____, DECLARA expressamente que:

1. Atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade sócio-ambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, em conformidade ao previsto 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.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, ____ de _____ de 2024.

REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO V

MEMÓRIA DE CÁLCULO

Preliminarmente à quantificação dos objetos desta pretensa contratação, foi realizado o levantamento de equipamentos necessários para as cozinhas industriais da Corporação.

Desse modo, foram incluídos os equipamento de uso comum, ou seja, os considerados básicos para o funcionamento de uma cozinha, independentemente de seu objetivo institucional ou social. São eles: fogão, forno, batedeira, descascador de legumes, liquidificador, cafeteira, entre outros.

Ressalte-se que o dimensionamento dos equipamentos tem estreita relação com o número de refeições produzidas diariamente, com a política de compras adotada pela empresa, do padrão de cardápio que define a complexidade e sofisticação dos equipamentos e no sistema de distribuição das refeições.

A Corporação serve uma quantidade substancial de refeições ao dia. Em média, 9.000 refeições /dia somente no período do almoço nas 54 unidades possuidoras de rancho. A política de compras é definida pela necessidade de entregas mais espaçadas em razão da grande abrangência geográfica das unidades possuidoras de ranchos. Assim, a periodicidade de abastecimento é mensal para os gêneros não-perecíveis, quinzenal para os gêneros cárneos e para os gêneros perecíveis tais como hortifrutigranjeiros, a entrega ocorre duas vezes na semana.

Dessa forma, a DSUB realiza a previsão de compras com base nos parâmetros de estoque médio, o que demonstra a necessidade das unidades possuírem estoques com maiores espaços físicos, mais equipamentos de refrigeração e congelamento e estantes para o armazenamento adequado dos gêneros alimentícios.

O cardápio servido na Corporação é do tipo trivial, compreendendo prato principal, acompanhamento, saladas, sobremesa e refresco. Logo, os equipamentos para o cumprimento do cardápio são os de uso comum.

No tocante às quantidades de cada equipamento, foram consideradas as estimativas técnicas, nas quais estão demonstradas na tabela Anexo I versus a estrutura física de cada unidade.

Face ao exposto, para fins de quantificação foi disponibilizado aos responsáveis de cada rancho da Corporação, mediante link compartilhado, uma planilha com todos os equipamentos necessários para a estocagem, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições. Os fiscais administrativos das unidades foram orientados quanto ao preenchimento para que os objetos estivessem em consonância com o quantitativo de gêneros recebidos mensalmente e com o espaço físico do rancho. (publicação BOL PM nº 036 - 23 Fev 24).

DOR	1º TEN PM RG 186.440 RUAN PINHO AZEVEDO
SECRETARIA	Secretaria de Estado de Polícia Militar

(Nota nº 1180062024, de 23 de Fevereiro de 2024 - DPAT / RENS 350616)

6. EMG - DGAL - ESTRUTURAÇÃO DA SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR - AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA OS RANCHOS - ATUALIZAÇÃO DA DEMANDA - PREENCHIMENTO DE PLANILHA COMPARTILHADA - DETERMINAÇÃO

O Subsecretário de Gestão Administrativa, no uso de suas atribuições e atendendo ao pedido do Diretor Fiscal de Apoio Legislativo, face à solicitação da Diretoria de Abastecimento, considerando a necessidade de estruturação da Secretaria de Estado de Polícia Militar, **DETERMINA** que todos os unidades procuradoras de rancho **preencha** e **atualize** as **demandas de equipamentos e utensílios de uso** OPM, observando sublinhas e preenchimento do Estado Técnico Periférico, conforme a planilha compartilhada a partir do link de acesso abaixo, a saber:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1u8pGQ2w-7214t-1a7c/edit?usp=sharing>

Esse e link e obter detalhadas as informações de itens, demais detalhes em duas abas.

Em consequência, **determina** que o Fiscal Administrativo crie **PI (função correlata)** seja a responsável sobre pela inserção dos dados e controle preenchimento da planilha compartilhada, conforme a "aba" correspondente a sua OPM de lotação, devendo ser feito de acordo, para fins de controle de custos, as seguintes informações:

- verificar se a quantidade de equipamentos e utensílios solicitados correspondem a inventário adequado da unidade e demais áreas do setor de aprovisionamento;
- analisar se as condições físicas da unidade e demais áreas do aprovisionamento comportam a compra de 220s para a maioria dos equipamentos;
- avaliar se a unidade já possui o referido equipamento em estoque ("carga") em condições de uso, de modo a evitar eventuais aquisições desnecessárias.

Determina, ainda, que **seja** obrigatoriamente, no primeiro "aba" da planilha as informações do Fone, RG, Nome completo do Fiscal Administrativo crie PI (função correlata), sendo vedada a inserção de policiais militares adjacentes ou afastados. Caso necessário, demais informações complementares deverão ser inseridas no campo "Observação". A segunda "aba" da planilha as informações deverão ser preenchidas em número ordinal (ex.: 1, 2, 3, 4, 5, ...) a quantidade de equipamentos e utensílios necessários, devendo observar a coluna correspondente a sua unidade a fim de se evitar erros de preenchimento ou sobreposição de informações relativas a uma OPM.

AJ G - Bol da PM nº 036 - 23 Fev 24	165
-------------------------------------	-----

Por fim, nesta estabelecida o prazo de, **implementação**, **82 (oitenta e dois) dias úteis** para o **preenchimento** a contar da presente publicação, devendo a Diretoria de Abastecimento garantir o compartilhamento e disponibilidade de acesso à planilha no OPM.

Temos conhecimento e providenciamos as unidades interessadas.
(Nota Bol da PM nº 032, de 20 de Fevereiro de 2024, da 350616)
(Ref.: SEI-350006/00112/2024)

LUIZ HENRIQUE MARINHO PIRES
SECRETÁRIO DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR

POR DELEGAÇÃO:


CÉLIO DE SOUZA CAMPOS - TEN CEL PM
AJEDANTE GERAL INTERINO

Diante do preenchimento da demanda os dados foram confrontados com o Setor Técnico e com a ASA (SEI-350006/001954/2024), a fim de se adequar a quantidade solicitada pelos fiscais administrativos aos critérios técnicos, chegando-se ao quantitativo da tabela Anexo I.

ANEXO VI
LISTA DE OPMS

OPM	Endereço	Bairro	DDD	Telefone	Telefone
3° BPM	Rua Lucídio Lago, nº 181	Méier	21	3399-6603	2332-2313
4° BPM	Rua Francisco Eugênio, s/nº	São Cristóvão	21	2334-1880	2334-1873
5° BPM	Praça Cel. Assunção, s/nº	Saúde	21	2332-5638	2332-5633
6° BPM	Rua Barão de mesquita, n.º 625	Andaraí	21	2332-1750	2332-1759
7° BPM	Rua Alfredo Becker, n.º 367	Alcântara	21	2701-7400	2701-3665
8° BPM	R. Ten Cel Cardoso, s/nº	Campos de Goytacazes	21	2731-9000	2724-1244
9° BPM	Rua Tacaratu, nº 94	Rocha Miranda	21	2332-1106	2332-1101
10° BPM	Rod. Lúcia Meira, Km 47	Barra do Pirai	24	2445-4246	2445-4302
11° BPM	Praça da Bandeira, s/nº	Nova Friburgo	24	2533-0078	2533-0975
12° BPM	Av. Jansem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430
14° BPM	Estrada Guandu do Sena, nº 1954	Bangu	21	2333-4871	2333-4862
15° BPM	Rua Pedro Corrêa, nº 273,	Centenário/Caxias	21	3777-7100	3777-6688
16° BPM	Rua Paranapanema, nº 769	Olaria	21	2334-7464	2332-7459
17° BPM	Estrada Rio Jequiá, nº 518	Ilha do Governador	21	2334-6336	2334-6333
18° BPM	Estrada Pau de Ferro, nº 435	Jacarepaguá	21	2332-2597	2332-2587
19° BPM	Figueiredo Magalhães, nº 550	Copacabana	21	3399-7473	2332-7942
20° BPM	Tenente Aldir, nº 345	Mesquita	21	3765-3647	3765-6663
21° BPM	Av. Automóvel Clube, s/nº	Vilar dos Teles/SJM	21	3765-3647	3755-2322
22° BPM	Av. Tancredo Neves, s/nº	Linha Vermelha	21	2334-7811	2334-7823
23° BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Leblon	21	2334-6720	2334-6725
24° BPM	Rua Tenente Jerônimo, s/nº	Queimados	21	2779-9934	2779-9485
25° BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Cabo Frio	22	2649-8163	2649-8073
26° BPM	Rua Domingos Silvério, s/nº	Quitandinha	24	3715-3104	2291-4861
27° BPM	Rua Guarantã, s/nº	Sta Cruz	21	2333-7258	2333-7271
28° BPM	Av. NS do Amparo, s/nº	Volta Redonda	24	3339-2300	3339-2324
29° BPM	BR 356 Km 04	Itaperuna	22	3822-8409	3822-8799
30° BPM	Rua Guandu, nº 680	Pimenteiras, Teresópolis	21	2641-4378	2641-4991
31° BPM	Av Sen Rui Carneiro, s/nº, Km 18,5	Recreio	21	2442-3633	2332-7449
32° BPM	Estrada do Imbuero, n.º s/n	Barras de Macaé	22	2791-5716	2791-5997
34° BPM	Praça Getúlio Vargas, nº 71	Magé	21	3399-2885	3399-2875
35° BPM	Ver. Hermínio de Moraes, nº 280	Itaboraí	21	2332-8086	3639-5858
36° BPM	RJ116 c/ RJ186	Santo Antônio de Pádua	22	3853-3034	3853-3224
39° BPM	Joaquim da Costa Lima, s/nº	B. Roxo – R	21	3771-4741	3771-2572
41° BPM	Av. Pastor Martin Luther King Jr, nº 8848	Ceasa/Colégio	21	2333-8413	2333-8424
1° CIPM	Rua Cardoso Junior, nº479	Laranjeira	21	2334-4111	2299-5189

Aj Geral	Rua Evaristo da Veiga, nº 78	Centro	21	3399-2095	3399-2087
APM D.JOÃO VI	Av Marechal Fontenelle, 2906	Sulacap	21	2333-5970	2333-5986
BOPE	Rua Campo Belo, s/nº	Laranjeiras	21	2334-3988	2334-3986
BPChq	Salvador de Sá, nº 02	Estácio	21	3399-2440	2332-8490
BPRv	Rua Mackenzie, s/nº	Fonseca/Niterói	21	3601.6961	3601.6955
CFAP	Av Marechal Fontenelle, nº 2906	Sulacap	21	2333-6029	2333-6027
RPMONT	Av. dos Estados, s/nº	Campo Grande	21	2333-6755	2333-6773
CFR	Rua Paranhos nº 820	Olaria	21	2334-7894	2334-7493
CPM I	Alameda São Boaventura nº 1.134	Niterói	21	2719-2186	2719-2370
CPM II	Rua Rodrigues Campelo, 33	Campo Grande	21	-	-
CPM III	Rua Piracicaba, Jardim Gramacho	Duque de Caxias	21	-	-
DABST	Av. Feliciano Sodré nº 190/	Niterói	21	2717-6216	2717-6463
PPM- CASCAD URA	Av. Dom Hélder Câmara, nº 10.199	Cascadura	21	2332-4253	2333-9519
HCPM	Av. Estácio de Sá nº 20	Estácio	21	2333-7649	2333-7600
HPM-NIT	Rua Martins Torres nº 245	Niterói	21	2715-4431	2715-4387
COE	R. Santo Abelardo, 69-233 - Ramos, Rio de Janeiro	Ramos	21	3105-1774	-
CPAM	R. Expedicionário Ari Rauen - Colubandê, São Gonçalo - RJ, 24744-150	São Gonçalo	21	2253-1177	-

ANEXO VII
RELAÇÃO DE FISCAIS

NOME	ID FUNCIONAL	UNIDADE
ANA PAULA SIMÕES MOUTINHO	4211482-9	1ª CIPM
MARCO PAULO DOS SANTOS CORDEIRO	592927-0	1ª CIPM
ALEXANDRE PACHECO DE MELLO	2376113-0	1ª CIPM
RICARDO VIANNA DE OLIVEIRA	2168871-0	1ª CIPM
THIAGO ROCHA DA SILVA	4420433-7	1ª CIPM
DOUGLAS DE JESUS ARMANI	5020177-8	1ª CIPM
BRUNO SANTOS LISBOA	4429754-8	1ª CIPM
LEONARDO REIS REGENERATI	42563992	3º BPM
JORGE SILVA MELO	2443751-0	3º BPM
GEORGE FERNANDES DOS SANTOS	2267743-7	3º BPM
NINO ANDREY LEAO FAGUNDES	2159474-0	3º BPM
JONATHAS GRIFFO DA SILVA COSTA	2214626-1	3º BPM
ALEXANDER CARDOSO SANTOS	2480863-6	3º BPM
CÉSAR AUGUSTO CHAVES MACHADO	2438284-1	4º BPM
GUSTAVO LUIZ FERREIRA DE MATTOS	5034436-6	4º BPM
MARCIO DE OLIVEIRA MARQUES	4401290-0	4º BPM
VICTOR HUGO LAGO	4409695-0	4º BPM
CARLOS RODRIGO DE JESUS VALENTIM	5000569-8	4º BPM
LEONARDO RODRIGUEZ ALVARENGA	4189294-1	5º BPM
CHARLES HENRIQUE SANTOS DE JESUS	2213994-0	5º BPM
LUIS FERREIRA DE ARAUJO	2409678-4	5º BPM
ALAN DE MELO SANT ANNA	2186595-7	5º BPM
ALESSANDRO DE MEDEIROS MANHAES	2241677-3	5º BPM
MAURO HERCILIO SIMOES DE MORAES	4268090-5	5º BPM
RODRIGO FERNANDO BEZERRA DA SILVA	5930146	5º BPM
MARCELO FERNANDO SANTOS	2168284-4	5º BPM
MARLON BARBOSA COSTA DA SILVA	5021824-7	5º BPM
RICARDO SANT'ANNA LOUREIRO	2444617-3	6º BPM
ALESSANDRO SOUZA DA SILVA	2486314-9	6º BPM
MICHEL LIMA DO AMARAL	4140584-6	6º BPM
MAURÍCIO AMÉRICO FERREIRA	2184366-0	6º BPM
WASHINGTON LUIZ SANTOS DA SILVA	2184115-2	6º BPM
ADRIANO ESPARA SILVÉRIO	4265521-8	6º BPM
FILLIPE AMARANTE DA SILVA	4429713-0	7º BPM
MARCELLE DE FIGUEIREDO XAVIER	4193173-4	7º BPM
ALEXANDRE DE SOUZA CUNHA	2419477-8	7º BPM
LUIZ FERNANDO TEIXEIRA DA SILVEIRA	5016879-7	7º BPM
GLEIDSON FABIO NUNEL MACIEL	5015381-1	7º BPM
LUCIANO RODRIGUES VIEIRA	5010227-3	7º BPM
MAURILIO RODRIGUES BLANC JUNIOR	4276061-5	8º BPM
ANDERSON GUTEMBERG LAPA DA FONSECA	2202844-7	8º BPM
GUILHERME DE SÁ CARVALHO	2204544-9	8º BPM
ANDERSON LUIZ DE AZEVEDO DIAS	2204597-0	8º BPM
ANDRE LUIZ FRANCISCO	2159364-7	9º BPM

MANOEL AVELINO DOS SANTOS JUNIOR	42490910	9º BPM
PAULO CESAR CORDEIRO DA SILVA	43675824	9º BPM
KELLY ARAÚJO BISPO LAPAZ	43831281	9º BPM
YURI MARCUS CERQUEIRA VENEZIA	50247816	9º BPM
AYRTON JOSE LUCAS DE SOUZA	2223176-5	10º BPM
ANTÔNIO MARCOS DA SILVA MENDES	2220384-2	10º BPM
IVAN CLÁUDIO ALVES PEREIRA	2223005-0	10º BPM
MOACIR DE ASSUNÇÃO SILVEIRA	2224616-1	10º BPM
RENATO ALVES ESPÍNDOLA	4269091-9	10º BPM
JOÃO PAULO MAGALHÃES ALVES	426576-6	10º BPM
ADECYR VANDERLEY DA CRUZ	2231084-3	11º BPM
LEONARDO JUBLOT PINHEIRO	4405476-9	11º BPM
ALESSANDRO FERREIRA DA ROCHA	4269425-6	11º BPM
MARCO ANDRE MARTINS FURTADO	2232893-9	11º BPM
MARCOS RODRIGO DA SILVA MELLO	43776671	11º BPM
LUCIANA DA COSTA ELLER	5014686-6	11º BPM
ROBERTO DIAS TOLEDO	2196166-0	12º BPM
MARCOS VINICIUS MONTEIRO CAMPITELLI	2239406-0	12º BPM
LUCIO MAURO DA SILVEIRA DE SOUZA	2236494-3	12º BPM
WELLIS SILVA SOUZA	4266051-3	12º BPM
FABIO MARANHÃO DE OLIVEIRA	2449855-6	14º BPM
FLÁVIO ANACLETO DA CUNHA	2213094-2	14º BPM
ANDERSON JASSET DE SOUZA	4407972-8	14º BPM
THIAGO FELIPE MAIA BATISTA	5018846-1	14º BPM
PAULO ROBERTO FILADELFO DOMICIANO	5019178-0	14º BPM
GERALDO DE ALMEIDA FILHO	2299355-0	14º BPM
VITOR ARAÇÃO NEVES	4320479-1	14º BPM
ALEXANDRE FERREIRA TRIGO	2478016-2	15º BPM
SILAS MARÇAL DE LIMA	5019373-2	15º BPM
CESAR AUGUSTO DE BASTOS VIANNA	2269802-7	15º BPM
RODBERG TEIXEIRA CAVALCANTI JUNIOR	4402879-2	15º BPM
GILBERTO CESAR DE SOUZA OLIVEIRA	5010350-4	15º BPM
MARCO AURELIO REGES	2158863-5	15º BPM
JARDEL DA SILVA FEITOSA	4276072-0	16º BPM
ANDERSON DE LIMA COUTINHO	2275557-8	16º BPM
HERMES LUIZ DAS CHAGAS FILHO	2277043-7	16º BPM
CRITIANO TELLES DE OLIVEIRA	2276355-4	16º BPM
FABIO DE OLIVEIRA PEREIRA	2275615-9	16º BPM
ANDERSON RIBAMAR FERNANDES SILVEIRA	4326736-0	17º BPM
VITHOR TARGINO DE LIMA	5028546-7	17º BPM
SANDRO SANTOS DE MORAES	2315303-2	17º BPM
ANDERSON DE MORAES MIRANDA	2282157-0	17º BPM
MAYLA SOARES PEIXOTO	4408135-9	17º BPM
RONALDO CASTRO SANT'ANNA	2281895-2	17º BPM
ANDRE LUIZ FERREIRA DA SILVA	2276123-3	17º BPM
HENRIQUE BARROS DA SILVA	4274737-6	18º BPM

RUBEN CARLOS DE ALBUQUERQUE RODRIGUEZ	25200453	18º BPM
EDSON DE OLIVEIRA MIRANDA	2287056-3	18º BPM
JORGE ANTÔNIO DE LEMOS SOUZA	2323205-6	18º BPM
GABRIEL HENRIQUE CASEMIRO DA SILVA	4401244-6	18º BPM
RAPHAEL DO COUTO MOREIRA	4420985-1	18º BPM
SÉRGIO JOAQUIM MAMEDES JÚNIOR	50291394	18º BPM
RODRIGO FERNANDES QUEIROZ	2445975-5	19º BPM
ROBERTO DE ARAÚJO E SILVA	2331735-3	19º BPM
DAVID FERREIRA BARBOSA	421498-0	19º BPM
WANDERSON OLIVEIRA DA FONSECA	593726-4	19º BPM
NELSON ESTEVAM CARVALHO JUNIOR	4256407-7	20º BPM
WAGNER MONTEIRO MAKKAI	2518303-6	20º BPM
FERNANDO LOPES TEIXEIRA FILHO	2186344-0	20º BPM
LUIZ ANTÔNIO PORTO BATISTAS	2298682-0	20º BPM
CLADSON DE SOUZA GONÇALVES	5099154-0	20º BPM
ANDERSON DE SOUZA MARTINS	2516912-2	20º BPM
ALEXANDRE PAZ PIMENTEL	2247694-6	20º BPM
CARLOS EUGÊNIO BENEVIDES JUNIOR	2301265-0	20º BPM
RICARDO DOS SANTOS VIDAL	24807346	21º BPM
VALDENIR DOMINGOS DA SILVA	2294894-5	21º BPM
WILSON CÂMARA CIDADE DE SANTA ROSA	4426324-4	21º BPM
ALINE DA SILVA REGIS ALEXANDRE	4376096-1	21º BPM
ALEXANDRE DE SOUZA LOUZADA	2299802-0	21º BPM
CLAUDENIR COUTINHO DOS SANTOS	2259296-2	21º BPM
PABLO SOARES AGUIAR	2446922-0	22º BPM
NILO SÉRGIO DA SILVA COUTO	2213034-9	22º BPM
LUIZ CARLOS D'AVILA JUNIOR	2318574-0	22º BPM
SEBASTIÃO FERNANDO DA SILVA LIMA	2311736-2	22º BPM
MARCIO DA SILVA FIGUEIREDO	2183964-6	22º BPM
FAGNER DA SILVA ROCHA	593045-6	22º BPM
MARCOS ANTÔNIO NEVES DOS SANTOS	2317689-0	22º BPM
RENAN AMARAL OLIVEIRA DE BARROS	4382840-0	23º BPM
LUIZ FERNADO CORRÊA ACA	2446731-6	23º BPM
ALEXANDER GONÇALVES ALVES	215899-2	23º BPM
ALBERTO RIBEIRO FILHO	2323032-0	23º BPM
BRAULIO CAMPOS DE ALMEIDA	5818784-8	23º BPM
REINALDO COSTA DA CUNHA	2500726-2	23º BPM
JOSÉ LEANDRO DUTRA XAVIER DA SILVA	4368063-1	23º BPM
RAFAEL FIRMINO DE OLIVEIRA	42593492	24º BPM
CLÁUCIO LEITE PAÚRA	23311967	24º BPM
RICARDO RIBEIRO LEÃO	2355864-4	24º BPM
RONALDO RIBEIRO DA SILVA	21516170	24º BPM
MARCELO FERREIRA DA SILVA	2303446-7	24º BPM
EMERSON FERNANDES DA SILVA	24372951	24º BPM
AMARILDO NEVES PEREIRA FILHO	43232426	25º BPM
SANDRO VIEIRA RABELO	2282843-5	25º BPM

AYLCY ANDRE SOUZA DA VEIGA	2339124-3	25º BPM
ANDRE LUIZ DOS SANTOS SILVA	2338851-0	25º BPM
CARLOS ANDRE DE ANDRADE	2434726-4	25º BPM
JOSE COSMO SILVA FILHO	4266010-6	25º BPM
RODRIGO VIMERCATI DA SILVA	4354886-5	26º BPM
ERNANI MONTE DE LIMA	2342774-4	26º BPM
LUCIANO JANUÁRIO ESTEVES	4265626-5	26º BPM
SILVANO VITAL SILVA	43670717-7	26º BPM
ALAN DE CARVALHO RAMOS	4208373-7	27º BPM
LARRY MOURA LACERDA DE MEDEIROS	4407265-1	27º BPM
FLAVIO VALVERDE DA SILVA	0593978-0	27º BPM
LEONARDO DE FREITAS RASGA	4249463-0	27º BPM
EDUARDO PEREIRA FULGENCIO	2484428-4	27º BPM
CARLOS PEREIRA DA SILVA	2479954-8	27º BPM
JOSENILDO SIDNEY DE BRITO	2349015-2	27º BPM
RAFAEL GOULART COUTO	4268231-2	27º BPM
ALEX JOÃO DA SILVA	4380009-2	27º BPM
MARCELO FIGUEIRA TÁVORA	4276330-4	28º BPM
JULIANO LOPES DELZI FERREIRA	0592679-0	28º BPM
JULIO CESAR DOS SANTOS SILVA	4379214-6	28º BPM
FERNANDO LUIZ MOURÃO	4265002-9	28º BPM
ALEXANDRE TAMIOZZO	2355144-5	28º BPM
GRASIELLE AMARAL GOMES	2355335-9	28º BPM
REGINALDO DE OLIVEIRA LIMA	2355982-9	28º BPM
MICHELLE SANTOS MARCOLONGO CAMPOS	2447490-8	29º BPM
GREBSON JOSÉ CAMPOS DA SILVA	4140631-1	29º BPM
VALERIO DE CASSIO FERREIRA	2359793-3	29º BPM
LUCIANO DA SILVA GOUVEIA	592541-0	29º BPM
MARCOS DOUGLAS PRADO	2362945-2	29º BPM
DENNYS LEONARD NOGUEIRA BIZARRO	2445185-1	30º BPM
SAULO GETER BARCELOS PEREIRA DA SILVA	0594046-0	30º BPM
LEANDRO SILVA DE OLIVEIRA	2368996-0	30º BPM
BRUNO HOFFMANN BAIRRAL BARCELLOS	4358160-9	30º BPM
ALEXANDRE FEIJÓ LOPES	23479213	31º BPM
MAURO SERGIO LAUDANO	2480985-3	31º BPM
ANDERSON RODRIGUES NUNES	592611-4	31º BPM
MARCELO SOARES DA SILVA	5005335-3	31º BPM
AMANDA MARISTELA LOIOLA GUIMARÃES	4428577-9	31º BPM
REYNOLD PEREIRA CORREA	2448732-5	31º BPM
ANDRE LUIZ SILVA ARAUJO	2683776-5	32º BPM
FERNANDO BARALDI DOS SANTOS	2388306-5	32º BPM
NEILTON FREITAS DA SILVA	2389714-7	32º BPM
LUIZ EDUARDO DE SÁ	2389381-8	32º BPM
GINO GARDONI DE SOUZA	0594597-6	32º BPM
THIAGO LOBATO DAIELLO	4367911-0	32º BPM
LUIZ EDUARDO DE SOUZA GOULART E SILVA	4323229-9	34º BPM

GERSON AMANTINO PEREIRA GOMES	2385390-5	34º BPM
LUIZ ANTONIO MEDEIROS	2383414-5	34º BPM
ARTUR MEDEIROS RAMOS	2384765-4	34º BPM
CARLOS FERNANDO VARES RAPOSO	2383258-4	34º BPM
EDENILSON PINHEIRO DE SOUZA	2391974-4	35º BPM
ALEXANDRE SILVA PEZENATO	2393126-4	35º BPM
LEANDRO DA SILVA COSTA	2394156-1	35º BPM
PAULA BORGES DE MELLO MARINS PEREIRA PIMENTEL	5080617-3	35º BPM
FÁBIO JUNIOR DE OLIVEIRA	0594575-5	36º BPM
CRISTIANO NUNES PEREIRA	2400515-0	36º BPM
CLÉZIO MENDONÇA DA SILVA	2359733-5	36º BPM
PAULO FERNANDES DA SILVA JUNIOR	4256415-8	39º BPM
MAURICIO JOSÉ DA SILVA	2153255-9	39º BPM
RENATO CASANOVA DA SILVA	2372923-6	39º BPM
ANDERSON FERNANDES DOS SANTOS	4370996-2	39º BPM
PAULO CESAR DE OLIVEIRA LIMA	595676-5	41º BPM
WAGNER FERREIRA DE LIMA	2384700-0	41º BPM
WENDEL DE SIQUEIRA LIMA	2259446-9	41º BPM
MARCELO BLANCO LOPES DE LUCA	4328226-1	41º BPM
IGOR SANTANA LEMOS	0592765-0	41º BPM
HERALDO DA SILVA LAUREANO	2476754-9	41º BPM
PAULO EDUARDO DA SILVA GONÇALVES	2449793-2	AJG
FLAVIO VENICIUS DE OLIVEIRA	2377735-4	AJG
ANTONIO MARCOS CONCEIÇÃO DE SOUZA	4208306-0	AJG
JOSÉ MARIO GIMPEL PASCUAL DE CARVALHO	2259434-5	AJG
EDGAR MENDES DE ASSIS	4412182-2	AJG
EVALSIR FERREIRA DA SILVA	2298458-5	APM
ANDERSON DOS SANTOS ASSIS	2159426-0	APM
CLEIDE ROSA FREITAS	2492405-9	APM
JORGE ALEXANDRE BRITO DA SILVA	4329459-6	APM
ALAN KARDEC DE MOTTA SOUZA	44288328	APM
ANA CLAUDIA SILVEIRA RAYOL	5089639- 3	APM
JEAN FERNANDO SANTOS DOS PRAZERES	4384747-1	APM
RAFAEL TEIXEIRA PINTO MARTINS	2474592-8	BPCHQ
ALEXABDRE DIAS FRAUCHES	4429534-0	BPCHQ
WAGNER MASELLO DE MENDONÇA	2474592-8	BPCHQ
MARCELO MATOS LIMA SOARES	2483994-9	BPCHQ
SERGIO CABRAL DE LIMA	42150043	BPCHQ
RENATA MACIEL DA ROCHA	42702259	BPCHQ
FABIO CARDOSO PACHECO	0592639-4	BPRV
CARLOS AUGUSTO DA COSTA	2230454-1	BPRV
FRANCISCO WELLINGTON GRANJEIRO	2408666-5	BPRV
WASHINTON LUIS DA SILVA OLIVEIRA	4208308-7	BPRV
LEONARDO BELARMINDO	4249625-0	BPRV
JANYNE TORQUETI BENAC DE MELO	439878-4	CFAP
DIEGO MARQUES SCOFANO	5034425-0	CFAP

EDUARDO RODRIGUES DA SILVA	2435616-6	CFAP
HILTON CARLOS FERREIRA	0594331-0	CFAP
JOÃO EDUARDO DE SÁ DIAS	2289618-0	CFAP
DIEGO DE SOUZA DOMINGUEZ SANCHEZ	4330099-5	CFAP
JESSE LUIZ DIONÍSIO NEVES	5033931-1	CFAP
GUSTAVO LOPES DE MATOS	4189302-6	CPM I
JEOVANE DA ROCHA	2241716-8	CPM I
SELMÍ GONÇALVES FIGUEIREDO	0593281-5	CPM I
BRUNO MARQUES PEREIRA	4424258-1	CPM I
ANDERSON DOS SANTOS MAURICIO	2282516-9	CPM I
SIDCLAY PADILHA DA SILVEIRA	2164924-3	CPM II
GIANCARLOS SOARES DUQUE	595236-0	CPM II
ANACLETO JOSÉ GOMES	2477057-4	CPM II
MAURO DE SOUSA GOMES JUNIOR	593310-2	CPM II
SANDRO VALÉRIO CARMO	2449134-9	CPM III
RODRIGO NISTALDO BARRETO	4249781-7	CPM III
DIOGENES TRINDADE VIRGULINO	0595718-4	CPM III
MICHAEL RIBEIRO TEIXEIRA	4268349-1	CPM III
FELIPE LIMA TAVARES DE ASSIS	4415991-9	CPM III
JOAO RODRIGO CEZAR TEIXEIRA SAMPAIO	2450223-5	BOPE
EDSON DA SILVA SILVEIRA	2192424-4	BOPE
WALLACE DA SILVA WERNECK	2242841-0	BOPE
MARIO ALVISPO DA SILVA JUNIOR	2474456-5	BOPE
ERICA MONTEIRO CARDOSO	4405433-5	BOPE
MICHELE DANTAS SZAPOWAL	4417226-5	BOPE
IGOR DE OLIVEIRA DOS SANTOS	4407264-3	BOPE
FELIPPE CARLOS DE SOUZA MARTINS	5103311-9	BOPE
CLÁUDIO FIGUEIREDO DA SILVA	2495246-0	BOPE
GEOVANE DE PAULA SILVA	2332305-1	DABST
LUIZ FELIPE HAMBRICHS COSTA	593401-0	DABST
EDUARDO FERNANDES SIQUEIRA	593138-0	DABST
DENILSON DE OLIVEIRA BALTAR	2249875-3	DABST
ALVARO ROBERTO DA SILVA AZEREDO	2509417-3	DABST
ALEXANDRE SILVESTRE CANDIDO	2191934-8	DABST
MARCIO PATROCINIO PEREIRA	2195821-1	DABST
WANDERSON JESUS SILVA GASCO	594271-3	DABST
LEONARDO PACÍFICO DOS SANTOS	4256289-9	RCECS
LUIS ANTÔNIO DE MENEZES FERREIRA	2499835-4	RCECS
IGOR ALEXANDRI DOS ANJOS GARCIA	4408220-7	RCECS
RAFAEL COELHO DIAS	4346332-0	RCECS
RENATA GOMES BELSITO	4411841-4	RCECS
PATRICIA FERREIRA DE FREITAS OLIVEIRA BENTO	2471204-3	HCPM
MARCOS JOSÉ SOUZA	2178491-4	HCPM
JAIME CERQUEIRA CRUZ	2158055-3	HCPM
ADELMO SANTOS HIPÓLITO	2178594-5	HCPM
CRISTIANO DA SILVA	4367338-4	HCPM

LIDIANE MELO DO AMARAL	4412464-3	HCPM
WILLIAN DE AGUIAR LAGO GROBA	5018745-7	HCPM
PAULO ROBERTO ALVEZ PESSOA JUNIOR	5015360-9	HCPM
BRUNO FELIX DA SILVA	5108321-3	HCPM
UARLEI BRAGA DA SILVA	4419763-2	HCPM
LUCIANO DE ARAUJO VALE	4332794-0	HPMNIT
CAROLINE EUSTAQUIO GO9NÇALVES DA SILVA	4375910-6	HPMNIT
FRANCILENE DE JESUS F. DE SOUSA	2249741-2	HPMNIT
JEFERSON ALVES VIANA	0219418-8	HPMNIT
ALENCAR CRISTIAN OLIVEIRA DE ALVARENGA SILVA	23726156	HPMNIT
REINAN CAMARA DE OLIVEIRA	4381036-5	HPMNIT
PABLO MARTINS PEÇANHA	4270199-6	HPMNIT
MARCO AURÉLIO RODRIGUES MARTINS	2182316-2	CFRPM
JONAS NOGUEIRA BRANDÃO	24344060	CFRPM
GEFFERSON DOS SANTOS CHRISTIANO	593912-7	CFRPM
DEJAIR DA ROCHA SALLES	2276984-6	CFRPM
SANDRO RODRIGUES DA SILVA	2475945-7	CFRPM
SERGIO CAMINHA DE CASTRO	2450166-2	OCPM
ANDRÉ DE OLIVEIRA LIMA	2377334-0	OCPM
EDSON RODRIGUES DA SILVA	2311805-9	OCPM
ANDERSON SALAZAR NUNES	21593159	OCPM
WILLIAN WENTRICK DA COSTA	2375711-6	OCPM
JOSÉ ADILSON GOMES DA SILVA	2317155-3	OCPM
PAULO CESAR ANDRADE EVANGELISTA	0592544-4	OCPM
JUCILON SILVA DE ANDRADE	2158287-4	PPM/CASC
FELIPE BERNARDES SOUZA	4376509-2	PPM/CASC
ANDERSON LUIZ DA SILVA FREITAS	4426030-0	PPM/CASC
MAURO MONTEIRO VASCONCELOS FERREIRA	2318648-8	PPM/CASC