



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Polícia Militar
Diretoria de Licitações e Projetos - DLP

Processo nº SEI-350006/010502/2024

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025

ÓRGÃO/ENTIDADE GERENCIADORA

SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR – UG 510100

OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios (lote de óleos e azeites), para atender as necessidades da Secretaria de Estado de Polícia Militar (SEPM)

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.767.550,11

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 04/02/2025 às 10h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço global por lote.

MODO DE DISPUTA

Aberto

SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR DIRETORIA

DE LICITAÇÕES E PROJETOS EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025

Torna-se público que o ESTADO DO RIO DE JANEIRO, pela SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR - SEPM, inscrita no CNPJ sob o nº 32.690.668/0001-02, sediado(a) no(a) Rua Evaristo da Veiga nº 78, Centro, Rio de Janeiro - RJ, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos do processo SEI-350006/010502/2024, da Lei nº 14.133, de 2021, do Decreto nº 48.778, de 2023, e legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios (lote de óleos e azeites), para atender as necessidades da Secretaria de Estado de Polícia Militar (SEPM), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em lote único, formado por 2 itens, conforme tabela abaixo, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

LOTE	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
1	94475	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS, TIPO: SOJA, FORNECIMENTO: 900ML	UN	87.569
	94471	AZEITE OLIVA, TIPO: REFINADO, AROMA: MESA, PROCEDENCIA: OLEO OLIVA PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500ML. Complemento do item: TEOR DE ACIDEZ: VIRGEM - ENTRE 0,8% E 2%	UN	44.074

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema Integrado de Gestão de Aquisições - SIGA (www.compras.rj.gov.br).

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF e no SIGA até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.1.2. O procedimento será divulgado no sítio eletrônico mencionado no item 2.1 e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados neste item 2 e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. No presente processo licitatório não há participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Não é exclusivo para ME/EPP, bem como da reserva de cota, em razão de não estar atendido o requisito previsto no inciso II do art. 49 da LC 123/06 e na alínea "b" do Enunciado nº 33 da PGE/RJ.

2.6. No presente processo licitatório não há reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, III, da Lei Complementar nº 123/2006. Não é exclusivo para ME/EPP, bem como da reserva de cota, em razão de não estar atendido o requisito previsto no inciso II do art. 49 da LC 123/06 e na alínea "b" do Enunciado nº 33 da PGE/RJ.

2.7. Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato.

2.8. Não poderão disputar esta licitação:

2.8.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.8.2. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.8.3. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.8.4. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.8.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.8.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.8.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.8.8. Agente público do órgão ou entidade licitante, na qualidade de pessoa física ou de representante de pessoa jurídica;

2.8.9. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

2.8.10. Sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

2.9. O impedimento de que trata o item 2.8.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.8.3 e 2.8.4 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.10.1 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.10.2 O disposto nos itens 2.8.3 e 2.8.4 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.12 A vedação de que trata o item 2.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.13 Será permitida a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio, observadas as seguintes regras:

2.13.1 As empresas consorciadas apresentarão compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito por todas, onde deverá estar indicada a empresa líder como responsável principal perante o órgão licitante pelos atos praticados pelo consórcio, devendo constar expressamente do instrumento os poderes específicos para requerer, assumir compromissos, transigir, discordar, desistir, renunciar, receber e dar quitação, como também receber citação em Juízo;

2.13.2 Impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio

ou de forma isolada;

2.13.3 O consórcio vencedor, quando for o caso, ficará obrigado a promover a sua constituição e registro antes da celebração do Contrato, nos termos do compromisso firmado conforme item 2.15.1;

2.13.4 As empresas consorciadas responderão solidariamente pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase da licitação quanto na da execução do Contrato;

2.13.5 A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

3. DAS DECLARAÇÕES E DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

3.1 Na presente licitação, a fase de habilitação será realizada após as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.3.1 Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.3.2 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;

3.3.3 Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.3.4 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

3.3.5 Cumpre as exigências de elaboração independente de proposta previstas no Decreto nº 43.150, de 24 de agosto de 2011;

3.3.6 Está ciente da obrigação de cumprimento de cota de aprendiz, na forma dos artigos 429 e seguintes da Consolidação das Leis do Trabalho, e da necessidade de comprovar o cumprimento dessa exigência, por meio de certidão, no momento de assinatura do contrato;

3.3.7 Não foram aplicadas penalidades de suspensão temporária da participação em licitação,

impedimento de contratar ou declaração de inidoneidade para licitar e contratar cujos efeitos ainda vigorem e sejam aplicáveis no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.

3.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.5 A falsidade das declarações de que tratam os itens 3.3 e 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.6 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.7 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e das declarações pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.8 Após a fase de envio de lances, serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas.

3.9 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.10 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1 Unitário e total do item;

4.1.2 Marca/ Fabricante;

4.1.3 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a

cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

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

4.9 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.10 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação, podendo ser prorrogado, por igual período, salvo se houver justificativa para prazo diverso aceita pela Administração.

4.11 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no Anexo deste Edital referente ao orçamento estimado (art. 59, III, da Lei nº 14.133/2021);

4.11.1 Os licitantes devem respeitar os preços unitários máximos estabelecidos no Anexo deste Edital para os itens que compõem o lote, se for o caso.

4.12 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.4 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no

registro.

5.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

5.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$10,00 (dez reais).

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

5.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11 O envio de lances no pregão eletrônico se dará pelo modo de disputa “aberto”, devendo os licitantes apresentar lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.11.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, e caso o sistema eletrônico de contratações utilizado possua essa funcionalidade, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.11.4.1 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.12 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.13 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

5.15 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.16 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.17 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.18 Uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação das microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 42.063, de 2009.

5.18.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.18.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.18.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.18.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

5.19 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

5.19.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.19.1.1 contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, observado o disposto no art. 4º da Lei nº 14.133/2021;

5.19.1.2 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.19.1.3 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 na Lei;

5.19.1.4 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto nº 49.233/2024;

5.19.1.5 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.19.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.19.2.1 Empresas estabelecidas no território do Estado ou entidade da Administração Pública estadual licitante.

5.19.2.2 Empresas brasileiras;

5.19.2.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.19.2.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro negociará condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.1.1 A negociação ocorrerá sempre que a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou do orçamento estimado para a contratação, ou inferior ao desconto definido para a contratação, e poderá ser dispensada, nos demais casos, mediante justificativa da provável inefetividade da negociação.

6.1.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.1.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.1.4 O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.1.5 É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, por igual período, de ofício ou a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.2 Encerrada a negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 32 a 38 do Decreto nº 48.778/2023.

6.3 Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.3.1 Contiver vícios insanáveis;

6.3.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.3.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.3.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.3.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.4 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento por todos os participantes.

6.5 É indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, conforme art. 37 do Decreto nº 48.778/2023.

6.5.1 A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o *caput*, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

6.5.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.5.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.6 Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.7 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços

elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.8 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

6.8.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

6.8.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.9 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante da área especializada no objeto.

6.10 No que concerne aos gêneros alimentícios, além da verificação qualitativa da amostra ofertada, a amostra proporciona a análise do cumprimento às exigências legislativas referente à rotulagem, avaliação da presença de certificações obrigatórias que assegurem a qualidade sanitária do produto na embalagem e exame pelo profissional técnico de ingredientes e demais especificidades que estão exigidas no Edital, o que seria inviável somente após a contratação e fornecimento à todas unidades possuidoras de rancho, evitando-se desta forma, o prejuízo ao erário na hipótese de fornecimento de gêneros após a contratação que não atendessem ao objetivo-fim.

6.10.1 Será exigida AMOSTRA do objeto ofertado a Administração ao licitante classificado

provisoriamente em primeiro lugar, na quantidade de no mínimo 1 (uma) e no máximo 3 (três), a ser encaminhada ao Pregoeiro, na Rua Evaristo da Veiga, nº 78, Centro – Rio de Janeiro – RJ – Diretoria de Licitações e Projetos - Seção de Pregão, Tel.: (021) 2333-2665, e-mail: pregoes_dlp@pmerj.rj.gov.br.

6.10.2 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

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

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

6.10.4.1 Os integrantes da DABST - Diretoria de Abastecimento deverão retirar as amostras na Diretoria de Licitações e Projetos em até 24 horas e serão os responsáveis pela análise e conferência das especificações, no prazo de até 5 (cinco) dias corridos.

6.10.5 A amostra deverá ser entregue no prazo estabelecido pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1 O Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.9 do Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

d) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);

e) Lista de inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União; e

f) Módulo Registro de Ocorrências do SIGA.

7.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o art. 12 da Lei nº 8.429/1992.

7.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

7.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.8 e 3.5 deste Edital.

7.5 Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação que trata o Anexo referente aos requisitos de habilitação deste Edital apenas ao licitante vencedor.

7.6 O Pregoeiro concederá prazo, não superior a 5 (cinco) dias úteis, para encaminhamento dos documentos de habilitação, em formato digital, por meio do sistema, sob pena de inabilitação.

7.6.1 A verificação, pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões é obrigatória, e o licitante não poderá ser inabilitado pela ausência de encaminhamento de documento de habilitação sem que essa diligência seja tomada.

7.6.2 A habilitação poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, na forma do art. 42, § 2º, do Decreto nº 48.778/2023.

7.6.3 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

7.7 Após a apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

a) Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

7.8 O Pregoeiro poderá, na análise dos documentos de habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.

7.8.1 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o subitem anterior, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

7.9 Na hipótese de o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

7.10 Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o licitante será habilitado.

7.11 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após declarada sua habilitação.

7.12 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

7.12.1 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.12.2 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de

documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

7.13 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte será exigida nos termos do disposto no art. 4º do Decreto nº 42.063/2009.

7.14 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.14.1 O licitante deverá ter procurador residente e domiciliado no Brasil, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação.

7.14.2 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660/2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.15 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.15.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e forem exigidos neste Edital requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

7.16.1 Caso seja feita a opção pela opção da certidão referida no item 7.6.2, esta seguirá, como prazo de validade, a sistemática própria estabelecida em âmbito federal constante do SICAF.

8. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DOS RECURSOS

8.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

8.1.1 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do e-mail funcional pregoes_dlp@pmerj.tj.gov.br, mediante confirmação de recebimento.

8.1.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

8.1.3 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

8.1.4 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela autoridade competente conforme art. 17, parágrafo único, do Decreto nº 48.778/2023, nos autos do

processo de licitação.

8.1.5 Modificado substancialmente o Edital como resultado da resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

8.2 Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 15 minutos após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

8.2.1 As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, no prazo de três dias úteis, em campo próprio do sistema eletrônico de contratações ou, em sua indisponibilidade, para o e-mail funcional pregoes_dlp@pmerj.rj.gov.br, mediante confirmação de recebimento, contados:

- a) A partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- b) A partir da ata de julgamento, nas licitações com inversão de fases.

8.2.2 Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

8.2.3 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.2.4 Caberá ao pregoeiro, no prazo de 3 (três) dias úteis, receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade superior quando mantiver sua decisão, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.2.5 Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.2.6 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.2.7 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

9. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

9.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá proceder na forma dos incisos I a III do art. 71 da Lei nº 14.133/2021, ou adjudicar o objeto e homologar a licitação, quando verificada a regularidade do procedimento.

10. DA CONVOCAÇÃO E DA FORMALIZAÇÃO DOS CONTRATOS

10.1 Uma vez homologado o resultado da licitação, a Administração convocará o licitante vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, bem como para demonstrar o atendimento às exigências deste Edital e do Termo de Referência que devam ser apresentadas no momento de assinatura do contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Edital.

10.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado, 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte interessada durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

10.3 Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato, ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para assumir o compromisso nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas em Lei.

10.4 Caso nenhum dos licitantes aceite a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização, poderá convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de melhor preço, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário; ou adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

10.5 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades estabelecidas na lei e neste Edital e à imediata perda da garantia de proposta apresentada, quando existente, em favor do órgão ou entidade licitante.

10.5.1 A regra do item anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 10.4.

10.6 No momento da assinatura do Contrato, o adjudicatário apresentará certidão de cumprimento de cota de aprendiz, expedida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, para fins de atendimento aos arts. 429 e seguintes da Consolidação das Leis do Trabalho.

10.7 Caso o valor da contratação se enquadre no limite previsto na legislação vigente, o licitante vencedor deverá demonstrar que mantém Programa de Integridade, 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.

10.7.1 Caso o licitante vencedor ainda não tenha programa de integridade instituído, deverá implantar o Programa de Integridade no prazo de até 180 (cento e oitenta) dias corridos, a partir da assinatura do Contrato, na forma da legislação vigente.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

12. DA GARANTIA

12.1 O Contrato conta com garantia de execução, nos moldes do artigo 96 da Lei nº 14.133/2021, correspondente a 2 % (dois por cento) de seu valor anual.

12.1.1 Caso o prazo de vigência do contrato seja inferior a um ano, a garantia prevista no item 12.1 será calculada sobre o valor total do Contrato.

12.1.2 Na forma do art. 101 da Lei nº 14.133/2021, nos casos de contratos que impliquem a entrega de bens pela Administração, dos quais o contratado ficará depositário, o valor desses bens deverá ser acrescido ao valor da garantia.

12.2 O contratado poderá optar pelas seguintes modalidades de garantia:

12.2.1 Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

12.2.2 Seguro-garantia;

12.2.3 Fiança bancária; e

12.2.4 Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

12.3 Qualquer que seja a modalidade escolhida pelo contratado, a garantia assegurará o pagamento de:

12.3.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato e do não adimplemento das demais obrigações neste previstas;

12.3.2 Multas moratórias, compensatórias e administrativas aplicadas pela Administração ao contratado; e

12.3.3 Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, assim como as obrigações de regularidade perante o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

12.4 A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, terá validade durante a vigência do Contrato e por mais 90 (noventa) dias após o término deste prazo de vigência.

12.5 Na hipótese de suspensão do Contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

12.6 Ressalvada a hipótese de seguro-garantia, em que deverá ser observado o prazo do item 12.7, o contratado apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do Contrato, o comprovante de prestação de garantia, na forma do item 12.2.

12.7 Caso oferecida a modalidade de seguro-garantia, sua apresentação deve ocorrer em 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do Contrato, e observar-se-ão as seguintes condições:

12.7.1 A apólice permanecerá em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas;

12.7.2 A apólice deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do Contrato principal, mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;

12.7.3 Será permitida a substituição da apólice na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto,

ressalvado o disposto no item 12.5 deste Edital; e

12.7.4 A apólice somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 12.3, observada a legislação que rege a matéria.

12.8 Em caso de oferecimento de títulos da dívida pública, estes devem ser emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

12.9 Caso a opção seja por fiança bancária, esta deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

12.10 Caso a opção seja por garantia em dinheiro, deverá ser efetuada em favor do contratante, na conta corrente nº 3912-8, da agência 6898 da instituição financeira contratada pelo Estado, cujo valor será corrigido monetariamente e restituído ao contratado, na forma do item 12.16.

12.11 O contratado obriga-se a fazer a reposição, a suplementação ou a renovação da garantia, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificado, no caso desta ser executada, total ou parcialmente, ou o Contrato for prorrogado ou tiver o seu valor alterado, assim como em qualquer outra situação que exija a manutenção da condição disposta no item 12.1 neste item.

12.12 A inobservância do prazo fixado para apresentação, reposição, suplementação ou renovação da garantia acarretará a aplicação de multa e/ou outras penalidades, na forma disposta no Contrato.

12.12.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza o contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, com a aplicação das sanções cabíveis.

12.13 O contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

12.14 O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

12.14.1 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao contratado.

12.15 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

12.16 Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança, título da dívida pública ou autorização para a liberação da caução em dinheiro, atualizada monetariamente, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do Contrato.

12.16.1 A garantia somente será liberada ou restituída, após a fiel execução do Contrato ou pela sua extinção, por culpa exclusiva da Administração, ou quando assim convencionado, em se tratando de extinção consensual da contratação.

12.17 O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e no Contrato.

13. PAGAMENTO

13.1 O CONTRATANTE deverá pagar o preço ao CONTRATADO à vista e diretamente na conta corrente de titularidade do CONTRATADO a ser indicada, junto à instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro.

13.2 No caso de o CONTRATADO estar estabelecido em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro ou, caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de o CONTRATADO, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro, 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 pelo CONTRATADO.

13.3 A emissão da Nota Fiscal ou Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto ou de cada parcela, mediante atestação, que não poderá ser realizada pelo ordenador de despesas, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência, bem ainda no artigo 140, II, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021 e arts. 20 e 22, XXIII, do Decreto nº 48817/2023.

13.3.1 Quando houver glosa parcial do objeto, o CONTRATANTE deverá comunicar ao CONTRATADO para que emita Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado.

13.4 O CONTRATADO deverá encaminhar a Nota Fiscal ou Fatura para pagamento à DABST - Diretoria de Abastecimento, Av. Feliciano Sodré nº 190, Niterói, no Estado do Rio de Janeiro CEP 24030012.

13.5 Recebida a Nota Fiscal ou Fatura, o órgão competente deverá verificar:

- a) A manutenção das condições de habilitação exigidas pelo instrumento convocatório;
- b) Por consulta aos cadastros mencionados no item 7.1, se o contratado foi penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o poder público, observadas as abrangências de aplicação; e
- c) Por consulta ao SICAF, eventuais ocorrências impeditivas indiretas, hipótese na qual o gestor deverá verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

13.5.1 Constatando-se a situação de irregularidade do CONTRATADO, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa e especifique provas que pretende produzir. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do CONTRATANTE.

13.5.2 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do CONTRATADO, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

13.5.3 Persistindo a irregularidade, o CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão do Contrato nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao CONTRATADO a ampla defesa.

13.5.4 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do Contrato, caso o CONTRATADO não regularize sua situação, ressalvado o disposto no art. 121, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021, no art. 29 do Decreto nº 48.817, de 2023, e no Termo de Referência.

13.6 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura.

13.6.1 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o CONTRATANTE.

13.7 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

13.7.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

13.7.2 O CONTRATADO regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele Regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar nº 123/2006.

13.8 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao CONTRATADO, sofrerão a incidência de atualização monetária e juros de mora pelo IPCA-E, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido no instrumento convocatório serão feitos mediante desconto de 0,5% (um meio por cento) ao mês, calculado *pro rata die*.

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

14. PRAZO CONTRATUAL

14.1 O prazo de vigência do Contrato é de 12 (doze) meses, contado da data da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas.

14.2 O prazo de vigência do Contrato poderá ser prorrogado, sucessivamente, até o máximo de 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que observadas as condições previstas no Contrato, e mediante a celebração de termo aditivo. Trata-se de fornecimento contínuo.

15. REAJUSTE

15.1 Os preços contratados serão reajustados após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do CONTRATADO.

15.2 O interregno mínimo de 1 (um) para o primeiro reajuste será contado da data do orçamento estimado.

15.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

15.4 Os preços iniciais serão reajustados mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, do índice IPCA-E, exclusivamente para as obrigações que se iniciem após a anualidade.

15.5 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

15.5.1 Fica o CONTRATADO obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer, sendo adotado na aferição final o índice definitivo.

15.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

15.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

15.8 O pedido de reajuste deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação contratual, sob pena de preclusão.

15.8.1 Os efeitos financeiros do pedido de reajuste serão contados:

a) Da data-base prevista no contrato, desde que requerido o reajuste no prazo de 60 (sessenta) dias da data de publicação do índice ajustado contratualmente;

b) A partir da data do requerimento do CONTRATADO, caso o pedido seja formulado após o prazo fixado na alínea a, acima, o que não acarretará a alteração do marco para cômputo da anualidade do reajustamento, já adotado no edital e no contrato.

15.9 Caso, na data de eventual prorrogação contratual, ainda não tenha sido divulgado o índice de reajuste, deverá, a requerimento do CONTRATADO, ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro do CONTRATADO, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

15.10 A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento do reajuste solicitado tempestivamente, hipótese em que será concedido por meio de termo indenizatório.

15.11 O reajuste será realizado por apostilamento, se esta for a única alteração contratual a ser realizada.

15.12 O reajuste de preços não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea d, da Lei nº 14.133/2021.

16. EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAIS

16.1 O regime de execução contratual, o modelo de gestão e a fiscalização, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento se submetem ao disposto no Termo de Referência anexo a este Edital, na forma do Decreto nº 48.817/2023.

17. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

17.1 Constitui infração administrativa, a prática, pelo licitante ou contratado, das seguintes condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021:

17.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

17.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

17.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

17.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

17.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, em especial quando:

17.1.5.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

17.1.5.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

17.1.5.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

17.1.5.4 Deixar de apresentar amostra;

17.1.5.5 Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do instrumento convocatório;

17.1.6 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

17.1.6.1 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

17.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

17.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o certame ou a execução do contrato;

17.1.9 Fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

17.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

17.1.10.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

17.1.10.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

17.1.10.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

17.1.10.4 Apresentar declaração falsa quanto às condições de participação ou quanto ao enquadramento como ME/EPP;

17.1.11 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

17.1.12 Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

17.2 O licitante ou contratado que cometer qualquer das condutas discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

17.2.1 Advertência, prevista no art. 156, I, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração descrita no item 9.1.1, de menor potencial ofensivo, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

17.2.2 Multa administrativa, prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração dos subitens 9.1.1 a 9.1.12, que não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato, devendo ser observados os seguintes parâmetros:

a) Multa de 0,5% a 1,5%, nos casos da infração prevista no subitem 9.1.1, incidente sobre o valor anual do Contrato;

b) Multa de 0,5% a 15%, nos casos das infrações previstas nos subitens 9.1.2 a 9.1.7, incidente sobre o valor anual do Contrato;

c) Multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas nos subitens 9.1.8 a 9.1.12, incidente sobre o valor anual do Contrato;

17.2.2.1 Na hipótese de a infração ser cometida antes da celebração do contrato, a base de cálculo da multa do item 9.2.2 será o valor anual estimado da contratação.

17.2.2.2 Em caso de reincidência, o valor total das multas administrativas aplicadas não poderá exceder o limite de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do Contrato.

17.2.2.3 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, na forma do art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133/2021, e conforme o procedimento previsto no item 9.13.

17.2.2.4 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, na forma do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

17.2.3 Impedimento de licitar e contratar, prevista no art. 156, III, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens 9.1.2 a 9.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e

impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

17.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, prevista no art. 156, IV, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens 9.1.8 a 9.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

17.3 Sem prejuízo da multa administrativa prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, o atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o contratado, independente de notificação, na forma do art. 408 do Código Civil, à

multa de mora no percentual de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, nos termos do art. 227 da Lei estadual nº 287, de 04 de dezembro de 1979, respeitado o limite de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

17.3.1 Em caso de atraso injustificado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, a multa de mora será de 0,07% (sete centésimos por cento) sobre o valor total do Contrato por dia útil que exceder o prazo estipulado até o máximo de 2% (dois por cento).

17.3.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias no cumprimento da obrigação prevista no item 9.3.1 autoriza a Administração a promover a rescisão contratual por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

17.3.3 A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do Contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas no Contrato.

17.4 No caso de inexecução total ou parcial do objeto, que acarrete a rescisão do Contrato, será automaticamente devida multa compensatória no valor de até 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

17.4.1 A multa compensatória, isoladamente aplicada ou quando somada ao valor da multa moratória convertida, não poderá exceder o limite previsto no art. 412 do Código Civil, ou seja, o valor da obrigação principal.

17.5 Na aplicação das sanções serão considerados os seguintes requisitos, previstos no art. 156, § 1º, incisos I a V, da Lei nº 14.133/2021:

17.5.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

17.5.2 As peculiaridades do caso concreto;

17.5.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes, observadas aquelas previstas nos arts. 71 e 72 da Lei nº 5.427, de 1º de abril de 2009;

17.5.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

17.5.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

17.6 A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão ou entidade contratante, sendo competentes para sua aplicação:

a) As sanções previstas nos itens 9.2.1, 9.2.2 e 9.2.3 serão impostas pelo Ordenador de Despesa;

b) A aplicação da sanção prevista no item 9.2.4, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, é de competência exclusiva:

b.1) Em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública direta, do Secretário de Estado; ou

b.2) Em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública Indireta (fundação e autarquia), da autoridade máxima da entidade.

17.7 A aplicação de quaisquer das penalidades administrativas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante ou contratado, devendo ser observado o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e, subsidiariamente, na Lei nº 5.427/2009.

17.7.1 A aplicação de sanção será antecedida de intimação do licitante ou contratado, que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do Contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso, assim como o prazo e o local para a apresentação da defesa, com a possibilidade de produção de provas.

17.7.2 A defesa prévia do licitante ou contratado será exercida no prazo de:

a) 15 (quinze) dias úteis, no caso da aplicação das sanções previstas nos itens 17.2.1 e 17.2.2, contado da data da intimação;

b) 15 (quinze) dias úteis, no caso de aplicação das sanções previstas nos itens 17.2.3 e 17.2.4, contado da data da intimação, observado o procedimento estabelecido no art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

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

17.8 A aplicação das sanções previstas no edital e no contrato não exclui, em hipótese alguma:

a) A obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, na forma do art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021 e do art. 416, parágrafo único, do Código Civil; e

b) A possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, na forma dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021, garantido o contraditório e a ampla defesa.

17.8.1 Aplica-se o disposto na alínea a do item 9.8 à multa compensatória, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

17.9 As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, observados os requisitos estabelecidos no art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

17.10 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

17.10.1 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional, nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

17.10.2 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Estadual resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

17.10.2.1 Caso seja possível, a apuração deverá ser promovida em conjunto no PAR, na forma do art. 33, § 1º, do Decreto nº 46.366, de 19 de julho de 2018.

17.11 Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções ao licitante ou contratado, em decorrência de conduta vedada no edital e/ou no contrato, as comunicações serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado pela empresa junto ao sistema eletrônico de contratações do Estado.

17.11.1 O licitante ou contratado deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado junto ao sistema eletrônico de contratações e confirmar o recebimento das mensagens encaminhadas pelo órgão ou entidade contratante, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

17.12 O contratante deverá remeter para o Órgão Central de Logística (SUBLOG) o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

17.12.1 A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da sua aplicação, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), na forma do art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

17.13 Caso não seja efetuado o pagamento da multa aplicada ou o valor seja superior ao do pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado e da garantia prestada, deverá ser emitida nota de débito no valor total ou do saldo, no prazo de 30 (trinta) dias após a decisão final quanto à penalidade.

17.13.1 A nota de débito deverá ser encaminhada à Procuradoria Geral do Estado para inscrição do débito em dívida ativa e propositura de execução fiscal, na forma do art. 39 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, e do art. 1º da Lei nº 1.012, de 15 de julho de 1986.

17.13.2 O procedimento para inscrição do débito em dívida ativa deverá observar o que dispõem os arts. 4º e 5º da Lei nº 5.351, de 15 de dezembro de 2008, sendo que, em caso de dúvida, a Procuradoria da

Dívida Ativa deverá ser consultada.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

18.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

18.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

18.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

18.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

18.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

18.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

18.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

18.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

18.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.compras.rj.gov.br.

Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo I - Termo de Referência

Anexo II - Minuta de Termo de Contrato

Anexo III - Documentação Exigida para Habilitação

Anexo IV - Orçamento Estimado

Anexo V - Modelo de apresentação da proposta

Rio de Janeiro, 17 de janeiro de 2025.

Juliana Neves Santos de Freitas - MAJ PM
Subdiretora Eventual
Ordenadora de Despesas
Resolução SEPM nº 6.302 de 23 de agosto de 2024
DOERJ nº 159 de 27/08/2024
ID Func. nº . 2450407-6



Documento assinado eletronicamente por **Juliana Neves Santos de Freitas, Major Polícia Militar**, em 17/01/2025, às 16:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **91285334** e o código CRC **45D01F81**.



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Polícia Militar
DLP

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO

1.1 O presente Termo de Referência se destina à aquisição de **contratação de gêneros alimentícios (lote de óleos e azeites)**, para atender as necessidades da Secretaria de Estado de Polícia Militar (SEPM).

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.

1.4 Este documento tem como fundamento as informações detalhadamente descritas no Estudo Técnico Preliminar 87338127, elaborado pelo Setor Técnico da DABST - Diretoria de Abastecimento e devidamente aprovado pelo Sr. Ordenador de Despesas, conforme atestado no documento nº 87493281.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O presente documento justifica a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios, especificamente óleos e azeites, para atender as unidades de rancho da Secretaria de Estado de Polícia Militar (SEPM) do Rio de Janeiro. O fornecimento de alimentação para o efetivo da SEPM é uma obrigação normativa, assegurada por dispositivos constitucionais e regulamentares, que visam garantir o direito básico à alimentação dos policiais militares em atividade, pacientes da rede hospitalar própria e alunos da educação básica da Corporação. A continuidade e a regularidade no fornecimento de insumos para a alimentação são fundamentais para o cumprimento das funções institucionais da SEPM, razão pela qual a aquisição desses itens se torna imperativa.

2.2. A motivação para a contratação atual advém do fracasso do lote 5 do Pregão nº 023/2024, referente aos itens óleos e azeites, conforme processo SEI-350169/003706/2023. Esse insucesso compromete a continuidade do fornecimento, tornando-se imprescindível iniciar um novo processo de aquisição para evitar desabastecimento. A alimentação fornecida nas Organizações Policiais Militares (OPMs) é parte essencial do suporte logístico, e sua interrupção geraria impactos negativos, prejudicando diretamente a saúde e o bem-estar dos cerca de 44.000 policiais militares em atividade, além dos demais beneficiários.

2.3. O planejamento de aquisição dos gêneros alimentícios é baseado no Decreto Estadual nº 48.816/2023 e na Portaria PMERJ nº 0774/2017, que regulamentam a fase preparatória das contratações. A legislação estadual (Lei nº 279/1979 e Lei nº 443/1981) e o Regulamento Interno e dos Serviços Gerais (RISG) estabelecem que a alimentação é um direito dos policiais, devendo ser oferecida de forma regular e adequada, contemplando as necessidades nutricionais, sanitárias e os hábitos alimentares locais.

2.4. A logística de distribuição dos insumos alimentícios abrange 52 pontos de entrega distribuídos por 19 municípios do Estado do Rio de Janeiro, incluindo áreas de difícil acesso, como a região serrana e o interior. A vasta capilaridade dessa operação demanda contratos bem planejados para assegurar a eficiência e a continuidade das entregas, evitando qualquer interrupção no fornecimento de um serviço essencial e estratégico para a Corporação.

2.5. Diante do esgotamento iminente do saldo contratual vigente em 31/12/2024 (contrato nº 074/2024), é imperativo iniciar um novo processo licitatório para garantir a continuidade do fornecimento. A alternativa mais adequada e eficiente, considerando o contexto atual e a necessidade de rápida execução, é a contratação por meio de pregão, utilizando o critério de menor preço. Esta medida oferece maior controle sobre os contratos e permite uma gestão mais eficiente, reduzindo os riscos de falhas na entrega e assegurando a manutenção das operações regulares da SEPM.

2.6. Portanto, a aquisição de óleos e azeites para a Secretaria de Estado de Polícia Militar do Rio de Janeiro é essencial para garantir o fornecimento contínuo e adequado de alimentação nas unidades de rancho. Diante do fracasso do pregão anterior e da urgência para evitar desabastecimento, esta contratação surge como a solução mais eficaz e viável. Esta abordagem assegura a continuidade do serviço de alimentação, que é vital para o bem-estar dos policiais militares e demais beneficiários, cumprindo assim as obrigações institucionais da SEPM e garantindo o suporte necessário às suas atividades operacionais.

3. DEFINIÇÃO DO OBJETO

3.1 ESPECIFICAÇÃO SUMÁRIA

LOTE	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
1	94475	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS, TIPO: SOJA, FORNECIMENTO: 900ML	UN	87.569
	94471	AZEITE OLIVA, TIPO: REFINADO, AROMA: MESA, PROCEDENCIA: OLEO OLIVA PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500ML. Complemento do item: TEOR DE ACIDEZ: VIRGEM - ENTRE 0,8% E 2%	UN	44.074

3.2 Para fins de características e detalhamento dos objetos prevalecerão as especificações técnicas constantes na tabela acima.

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 III deste Termo de Referência.

3.5 O prazo de vigência do Contrato é de 12 (doze) meses, contado da data da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas.

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

4.1 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

4.1.1 Considerando o exposto no ETP 87338127, não será admitido o parcelamento, *in verbis*:

“Outro ponto de suma importância é o parcelamento do objeto em lotes ou itens. A opção a ser acolhida nesta aquisição será 1 (um) LOTE de gêneros afins, no mesmo molde da recente licitação realizada no qual resultou em fracasso deste lote (SEI-350169/003706/2023)

Sendo assim, o objeto desta pretensa aquisição será adjudicado conforme o menor preço global por lote, na forma que dispõe os arts. 40, inciso V, alínea 'b', e 47, inciso II, ambos da lei 14.133/21.

O argumento para a escolha citada reside no fato de que, por se tratar de fornecimento de GA, a distribuição periódica em unidades administrativas distintas (51 unidades) tornaria complexo e dispendioso o custo de frete e o controle das entregas de cada item em separado. Desse modo, percebe-se que a contratação com inúmeros fornecedores, com maior probabilidade da ocorrência de transtornos referentes a entregas separadas, descontínuas e não sincronizadas, em nada contribui para o alcance do interesse público.

Ademais, os gêneros alimentícios afins, óleos e azeites, distribuídos em um mesmo lote garantirá uma gestão de contrato mais racional no emprego dos recursos humanos envolvidos na fiscalização de contratos. Acrescenta-se que como serão contratadas grandes quantidades, não haverá perda de economia de escala.”

4.2 PRAZO DE ENTREGA, LOCAL DE ENTREGA E QUESITOS SANITÁRIOS

4.2.1 A empresa Contratada deverá entregar os objetos em até 48 horas, observando-se a antecedência do evento que originou a demanda, conforme e-mail emitido pela Dabst.

4.2.2 As entregas deverão ser realizadas 1 (uma) vez por mês. Os produtos solicitados deverão ser entregues nos locais da tabela abaixo, no período compreendido entre 06 e 18 horas, exceto nos feriados do Município do Rio de Janeiro, do Estado do Rio de Janeiro e Nacionais, observadas as datas estabelecidas pela DAbst/DSUB nos cronogramas de fornecimento de GA.

Locais de entrega

OPM	Endereço	Bairro	DDD	Telefone	Telefone
3º BPM	Rua Lucídio Lago, nº 181	Méier	21	3399-6603	2332-2313
4º BPM	Rua Francisco Eugênio, s/nº	São Cristóvão	21	2334-1880	2334-1873
5º BPM	Praça Cel. Assunção, s/nº	Saúde	21	2332-5638	2332-5633
6º BPM	Rua Barão de mesquita, n.º 625	Andaraí	21	2332-1750	2332-1759
7º BPM	Rua Alfredo Becker, n.º 367	Alcântara	21	2701-7400	2701-3665

8º BPM	R. Ten Cel Cardoso, s/nº	Campos de Goytacazes	21	2731-9000	2724-1244
9º BPM	Rua Tacaratu, nº 94	Rocha Miranda	21	2332-1106	2332-1101
10º BPM	Rod. Lúcia Meira, Km 47	Barra do Pirai	24	2445-4246	2445-4302
11º BPM	Praça da Bandeira, s/nº	Nova Friburgo	24	2533-0078	2533-0975
12º BPM	Av. Jansem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430
14º BPM	Estrada Guandu do Sena, nº 1954	Bangu	21	2333-4871	2333-4862
15º BPM	Rua Pedro Corrêa, nº 273,	Centenário/Caxias	21	3777-7100	3777-6688
16º BPM	Rua Paranapanema, nº 769	Olaria	21	2334-7464	2332-7459
17º BPM	Estrada Rio Jequiá, nº 518	Ilha do Governador	21	2334-6336	2334-6333
18º BPM	Estrada Pau de Ferro, nº 435	Jacarepaguá	21	2332-2597	2332-2587
19º BPM	Figueiredo Magalhães, nº 550	Copacabana	21	3399-7473	2332-7942
20º BPM	Tenente Aldir, nº 345	Mesquita	21	3765-3647	3765-6663
21º BPM	Av. Automóvel Clube, s/nº	Vilar dos Teles/SJM	21	3765-3647	3755-2322
22º BPM	Av. Tancredo Neves, s/nº	Linha Vermelha	21	2334-7811	2334-7823
23º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Leblon	21	2334-6720	2334-6725
24º BPM	Rua Tenente Jerônimo, s/nº	Queimados	21	2779-9934	2779-9485
25º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Cabo Frio	22	2649-8163	2649-8073
26º BPM	Rua Domingos Silvério, s/nº	Quitandinha	24	3715-3104	2291-4861
27º BPM	Rua Guarantã, s/nº	Sta Cruz	21	2333-7258	2333-7271
28º BPM	Av. NS do Amparo, s/nº	Volta Redonda	24	3339-2300	3339-2324
29º BPM	BR 356 Km 04	Itaperuna	22	3822-8409	3822-8799
30º BPM	Rua Guandu, nº 680	Pimenteiras, Teresópolis	21	2641-4378	2641-4991
31º BPM	Av Sen Rui Carneiro, s/nº, Km 18,5	Recreio	21	2442-3633	2332-7449
32º BPM	Estrada do Imbuuro, n.º s/n	Barras de Macaé	22	2791-5716	2791-5997
34º BPM	Praça Getúlio Vargas, nº 71	Magé	21	3399-2885	3399-2875
35º BPM	Ver. Hermínio de Moraes, nº 280	Itaboraí	21	2332-8086	3639-5858
36º BPM	RJ116 c/ RJ186	Santo Antônio de Pádua	22	3853-3034	3853-3224
39º BPM	Joaquim da Costa Lima, s/nº	B. Roxo – R	21	3771-4741	3771-2572
41º BPM	Av. Pastor Martin Luther King Jr, nº 8848	Ceasa/Colégio	21	2333-8413	2333-8424
1ª CIPM	Rua Cardoso Junior, nº479	Laranjeira	21	2334-4111	2299-5189
Aj Geral	Rua Evaristo da Veiga, nº 78	Centro	21	3399-2095	3399-2087

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

4.2.2.1 Em caso de feriado, a entrega deverá ocorrer impreterivelmente no próximo dia útil. Os pedidos extras e cancelamentos serão informados através do e-mail ga_dabst@pmerj.rj.gov.br. A tabela com os locais de entrega encontra-se no anexo deste Estudo.

4.3 QUESITOS SANITÁRIOS

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

4.3.2 Para os produtos não perecíveis: Estes deverão ser transportados em veículo fechado, com bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim. Devem ser transportados em caixas plásticas vazadas e apoiados em estrados ou paletes.

4.3.3 Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega. Quanto aos prazos de validade dos produtos, vale ressaltar que se trata do intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante.

4.3.4 Nesse sentido, a determinação do prazo de validade de cada produto será baseada na deterioração dos alimentos. Os produtos a serem entregues deverão possuir a seguinte data de validade:

Prazo de validade de gêneros alimentícios.

Lote	Gêneros	Validade mínima
------	---------	-----------------

4.4 CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

4.4.1 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)

4.4.2 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.

4.4.3 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 4.2.1 do presente Termo e às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

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

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 do objeto entregue.

4.6 CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.6.1 A empresa CONTRATADA deverá realizar a entrega de forma parcelada (mensalmente) e serão entregues conforme dispõe o item 4.2.1 deste Termo de Referência.

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 DABST - Diretoria de Abastecimento, com 72hs de antecedência, a data e o horário previsto para entrega dos produtos, por escrito via e-mail: ga_dabst@pmerj.rj.gov.

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

4.6.5 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, ou do prazo total recomendado pelo fabricante.

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.

5.1.1.1 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.

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

5.1.3 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.

5.1.4 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 conterà 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.

5.3.6 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

5.3.7 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 inexatidão 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 no Edital.

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.

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) do quantitativo total previsto ao lote.

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

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

5.4.25.8 As exigências de qualificação técnica têm por objetivo verificar, pela análise de sua experiência pretérita, se o licitante possui condições técnicas-operacionais para executar a contento todo o objeto do certame, não só pelo volume considerável da pretensa aquisição, mas, sobretudo, pelo fato deste tipo de objeto estar atrelado à alimentação do Policial Militar quando no desempenho de sua atividade fim.

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 de execução irregular ou 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 Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como, tributos, fretes, seguro e descarregamento de mercadorias, no horário compreendido entre 06 e 18 horas, nas datas e locais estabelecidos de acordo com a necessidade da Corporação;
- 5.6.10 Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato;
- 5.6.11 Comunicar ao Gestor do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis, com antecedência mínima de 48 horas;
- 5.6.12 O acondicionamento dos alimentos deverá obedecer às normas e padrões exigidos pela Vigilância Sanitária, podendo a critério da CONTRATANTE realizar diligências sem aviso prévio;
- 5.6.13 Fornecer as solicitações de pedido dentro do prazo máximo de 48 horas, observando-se a antecedência ao evento que originou a demanda, conforme e-mail eletrônico emitido pela Diretoria de Abastecimento – DABST/GA;
- 5.6.14 Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na entrega do objeto do edital;
- 5.6.15 Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na entrega do objeto do edital;
- 5.6.16 Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto do edital nos limites fixados no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/21;
- 5.6.17 Credenciar junto a SEPM funcionário (representante) que atenderá as requisições dos produtos objeto do edital;
- 5.6.18 Nas operações internas a que se refere o Convênio ICMS nº 26/2003, poderá emitir nota fiscal ou fatura mencionando

expressamente que se trata de “operação beneficiada com isenção de ICMS nos termos do Convênio ICMS 26/2003. Valor dispensado de R\$ ”, bem como cumprir todas as determinações da legislação tributária para a fruição do referido benefício fiscal;

5.6.19 Para usufruir do benefício a que se refere o subitem anterior, a empresa deverá indicar na sua proposta comercial que o preço ofertado não contempla o valor do ICMS devido.

5.6.20 A empresa contratada deverá preencher a planilha compartilhada, on line, relativa às notas fiscais emitidas ao longo de toda a contratação, disponibilizada pela Divisão de Subsistência da DAbst, assim que houver a entrega dos gêneros;

5.6.21 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”

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 GLOBAL POR LOTE**.

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

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

7.2 AMOSTRA

7.2.1 No que concerne aos gêneros alimentícios, além da verificação qualitativa da amostra ofertada, a amostra proporciona a análise do cumprimento às exigências legislativas referente à rotulagem, avaliação da presença de certificações obrigatórias que assegurem a qualidade sanitária do produto na embalagem e exame pelo profissional técnico de ingredientes e demais especificidades que estão exigidas no Edital, o que seria inviável somente após a contratação e fornecimento à todas unidades possuidoras de rancho, evitando-se desta forma, o prejuízo ao erário na hipótese de fornecimento de gêneros após a contratação que não atendessem ao objetivo-fim.

7.2.2 Será exigida AMOSTRA do objeto ofertado a Administração ao licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, na quantidade de no mínimo 1 (uma) e no máximo 3 (três), a ser encaminhada ao Pregoeiro, na Rua Evaristo da Veiga, nº 78, Centro – Rio de Janeiro – RJ – Diretoria de Licitações e Projetos - Seção de Pregão, Tel.: (021) 2333-2665, e-mail: pregoes_dlp@pmerj.rj.gov.br.

7.2.3 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

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

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

7.2.4.1 Os integrantes da DABST - Diretoria de Abastecimento deverão retirar as amostras na Diretoria de Licitações e Projetos em até 24 horas e serão os responsáveis pela análise e conferência das especificações, no prazo de até 5 (cinco) dias corridos.

7.2.5 A amostra deverá ser entregue no prazo estabelecido pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

7.3 CRITÉRIOS DE DESEMPATE COM BASE NO DESENVOLVIMENTO PELO LICITANTE DE AÇÕES DE EQUIDADE ENTRE HOMENS E MULHERES NO AMBIENTE DE TRABALHO

7.3.1 O desenvolvimento, pelo licitante, de ações de equidade entre mulheres e homens no ambiente de trabalho é critério de desempate em processos licitatórios, nos termos do disposto no inciso III do art. 60 da Lei nº [14.133](#), de 2021.

7.3.2 Serão consideradas ações de equidade entre mulheres e homens no ambiente de trabalho o disposto no artigo 10, parágrafo 1º do Decreto Estadual 49.233 de 6 de agosto de 2024.

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

7.4.1 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 ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto Estadual 49.233 de 6 de agosto de 2024;

IV - 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.

7.4.2 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 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 II ou qualquer outro meio de prova que ateste tal cumprimento.

11. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

ANEXO II – DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE

ANEXO III - MEMÓRIA DE CÁLCULO

ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Cliente: Secretaria de Estado de Polícia Militar

Endereço de entrega do material: _____ CEP: _____

LOTE	ITEM	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	1.1	94475	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS, TIPO: SOJA, FORNECIMENTO: 900ML	UN	87.569		

1	1.2	94471	AZEITE OLIVA, TIPO: REFINADO, AROMA: MESA, PROCEDENCIA: OLEO OLIVA PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500ML. Complemento do item: TEOR DE ACIDEZ: VIRGEM - ENTRE 0,8% E 2%	UN	44.074		
VALOR TOTAL DO LOTE							

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 II
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 III

MEMÓRIA DE CÁLCULO EXTRAÍDA DO ETP

No que se refere à quantificação do objeto, é relevante destacar que este processo foi realizado com base em instrumentos técnicos específicos, como os cardápios adotados pela SEPM, o per capita alimentar e o número de refeições servidas. O cardápio, em particular, é uma ferramenta essencial e não pode ser subestimada, pois permite não apenas a adequação da ingestão de nutrientes, mas também favorece a utilização da produção local, aproveitando melhor as safras alimentares. Além disso, o cardápio leva em consideração aspectos fundamentais da Instituição, como as condições ergonômicas, o dimensionamento adequado dos equipamentos, a organização das escalas de trabalho, a composição do quadro de funcionários, a periodicidade das entregas, a produção de forma cadenciada e a gestão dos custos, garantindo, assim, um serviço eficiente e alinhado às necessidades institucionais.

É importante ressaltar que, no âmbito da SEPM, o processo de compras é conduzido por meio de licitação anual, o que torna necessária a padronização prévia de todas as preparações alimentícias. Esse procedimento visa estimar com precisão a quantidade de insumos necessários para atender à demanda ao longo de um período de 12 (doze) meses.

Nesse esteio, a equipe técnica adota 2 (dois) cardápios semanais (denominados de “A” e “B”), os quais vão se revezando ao longo do mês. Estes são baseados nas quatro Leis da alimentação de Pedro Escudeiro [1], isto é, da quantidade, da qualidade, da harmonia e da adequação. Os per capita alimentar é sinônimo de gramagem, ou seja, a quantidade média de ingrediente ou preparação consumido por uma pessoa. É atribuído ao alimento cru e varia com (i) o tipo de preparação; (ii) com a composição do alimento (com osso ou sem osso, por exemplo); e, (iii) com o hábito alimentar da população e características específicas do público, tais como, o sexo e a idade, posto que se baseia, inclusive, nas necessidades individuais.

Ressalte-se que esta ferramenta amplamente utilizada na Nutrição é um referencial teórico [2]. Repisamos que a sua funcionalidade reside em direcionar a quantidade média de alimento que cada indivíduo irá consumir, ou seja, no âmbito da SEPM, é um instrumento tanto do planejamento como fase de gestão. A política adotada pela Corporação com relação ao fornecimento de refeições preconiza a nutrição e saúde do policial militar, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis. Dessa forma, o cardápio servido é do tipo trivial, self-service, no qual é composto por 1 prato principal (proteína) 1 opção ao prato proteico (ovo), 2 acompanhamentos (arroz e feijão), 1 guarnição, 2 saladas fixas, 2 saladas variáveis, sobremesa e refresco.

Os cardápios (OPMs e hospitais) aplicados para esta aquisição encontram-se no anexo deste documento. A quantificação dos gêneros alimentícios para um período de 12 meses inicia-se com o planejamento do cardápio único no âmbito da SEPM, baseado nos princípios básicos da nutrição, no perfil do público (OPMs, hospitais, colégios), nas Políticas da Instituição e na economicidade.

Assim, para se chegar ao quantitativo de gêneros necessários para o período a ser contratado (12 meses), foi realizado levantamento do número de refeições das unidades possuidoras de rancho através do sistema eletrônico de controle de refeições, “Sistema Rancho”. Os cálculos foram realizados com base no mês de Outubro de 2024, mês mais recente no ato de elaboração deste ETP.

A “grade de rancho”, que contém o quantitativo de refeições é preenchida semanalmente pelos responsáveis (aprovisionadores) de cada unidade no Sistema Rancho supracitado. De posse desses números, realizou-se uma soma simples, de forma a totalizar as refeições praticadas no âmbito da Corporação diariamente. Em seguida, tais números foram multiplicados pelo valor de per capita alimentares (quantidade de gênero alimentício por pessoa) em conformidade com os cardápios “A” e “B”, elaborados para os próximos doze meses, obtendo-se, por conseguinte, a quantidade total a ser adquirida de cada alimento para confecção de refeições.

CARDÁPIOS HOSPITAIS – SEPM – Licitação GA 2023 / 2024

CARDÁPIO – DESJEJUM FIXO

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
ACOMPANHANTES, NORMAL E BRANDA	Café preto puro	Café preto	Café preto	Café preto	Café preto puro	Café preto	Café preto
	8g	puro 8g	puro 8g	puro 8g	8g	puro 8g	puro 8g
	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral
	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL
	Pão francês 50g	Pão de forma	Pão francês	Pão de forma	Pão francês 50g	Pão de forma	Pão francês
	Manteiga c/ sal	60g	50g	60g	Manteiga c/ sal	60g	50g
	10g	Manteiga c/	Manteiga c/	Manteiga c/	10g	Manteiga c/	Manteiga c/
	Queijo Prato	sal 10g	sal 10g	sal 10g	Queijo Muçarela	sal 10g	sal 10g
30g	Queijo Minas	Geléia comum	Requeijão 18g	30g	Queijo Minas	Requeijão 18g	
Açúcar 10g	40g	15g	Açúcar 10g	Açúcar 10g	40g	Açúcar 10g	
		Açúcar 10g	Açúcar 10g		Açúcar 10g		
	Café preto puro	Café preto	Café preto	Café preto	Café preto puro	Café preto	Café preto
	8g	puro 8g	puro 8g	puro 8g	8g	puro 8g	puro 8g
	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral
	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL

SEM SAL	Pão francês 50g	Pão de forma	Pão francês	Pão de forma	Pão francês 50g	Pão de forma	Pão francês
	Manteiga s/ sal 10g	60g Manteiga s/	50g Manteiga s/	60g Manteiga s/	Manteiga s/ sal 10g	60g Manteiga s/ sal 10g	50g Manteiga s/
	Ricota 40g	sal 10g	sal 10g	sal 10g	Ricota 40g	Geléia 15g	sal 10g
	Açúcar 10g	Requeijão 18g	Geléia 15g	Requeijão 18g	Açúcar 10g	Açúcar 10g	Requeijão 18g
		Açúcar 10g	Açúcar 10g	Açúcar 10g			Açúcar 10g
HIPOLIPÍDICA	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g
	Leite Desnatado 30g	Leite Desnatado 30g	Leite Desnatado 30g	Leite Desnatado 30g	Leite Desnatado 30g	Leite Desnatado 30g	Leite Desnatado 30g
	Pão francês 50g	30g	30g	30g	Pão francês 50g	30g	30g
	Geléia 15g	Pão de forma	Pão francês	Pão de forma	Geléia 15g	Pão de forma	Pão francês
	Açúcar 10g	60g	50g	60g	Requeijão light	60g	50g
	Requeijão light 30g	Ricota 40g	Geléia 15g	Ricota 40g	30g	Ricota 40g	Geléia 15g
		Geléia 15g	Requeijão light 30g	Açúcar 10g	Açúcar 10g	Açúcar 10g	Requeijão light 30g
		Açúcar 10g	Açúcar 10g				Açúcar 10g
SEM RESÍDUOS	Vitamina de banana	Vitamina de maçã	logurte sem lactose	Vitamina de banana	Vitamina de maçã	Vitamina de banana	Vitamina de maçã
	Leite sem lactose 150ml	Leite sem lactose 150ml	170ml	Leite sem lactose 150ml	Leite sem lactose 150ml	Leite sem lactose 150ml	Leite sem lactose 150ml
	Banana 80g	Maçã 100g	Geleia diet 15g	Banana 80g	Maçã 100g	Banana 80g	Maçã 100g
	Pão francês 50g	Pão francês	Adoçante	Pão francês	Pão francês 50g	Pão francês	Pão francês
	Geleia diet 15g	50g	1,2g	50g	Geleia diet 15g	50g	50g
	Adoçante 1,2g	Geleia diet		Geleia diet	Adoçante 1,2g	Geleia diet	Geleia diet

		15g		15g Adoçante		15g Adoçante	15g Adoçante
		Adoçante 1,2g		1,2g		1,2g	1,2g
PARA DIABETES (deverá ser servido adoçante em sachê diariamente)	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 60g Manteiga c/ sal 10g Queijo Prato 30g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão francês integral 65g Manteiga c/ sal 10g Queijo Minas 40g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 60g Manteiga c/ sal 10g Geléia diet 15g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8 g Leite integral 150mL Pão francês integral 50g Manteiga c/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 60g Manteiga c/ sal 10g Queijo Muçarela 30g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão francês integral 50g Manteiga c/ sal 10g Queijo Minas 40g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 60g Manteiga c/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
RENAL	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão francês 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão de forma 60g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão francês 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão de forma 60g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão francês 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão de forma 60g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão francês 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g Açúcar 10g
PASTOSA	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g

	Requeijão 18g Açúcar 10g	Requeijão 18g Açúcar 10g	Geléia 15g Açúcar 10g	Requeijão 18g Açúcar 10g	Geléia 15g Açúcar 10g	Geléia 15g Açúcar 10g	Requeijão 18g Açúcar 10g
PASTOSA PARA DIABETES	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Pasta de ricota 40g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia diet 15g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g	Café preto puro 85g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Pasta de ricota 40g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia diet 15g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g
SEMILÍQUIDA	Mingau de Aveia (Leite integral 150mL + 20g de farinha de aveia + 10g de açúcar) Canela em pó 1g	Mingau de maisena (Leite integral 150mL + 20g de amido de milho + 10g de açúcar)	Mingau de Fubá (Leite integral 150mL + 20g de fubá + 10g de açúcar)	Creme de arroz (Leite integral 150mL + 20g de creme de arroz + 10g de açúcar) Canela em pó 1g	Mingau de Aveia (Leite integral 150mL + 20g de farinha de aveia + 10g de açúcar) Canela em pó 1g	Mingau de maisena (Leite integral 150mL + 20g de amido de milho + 10g de açúcar)	Mingau de Fubá (Leite integral 150mL + 20g de fubá + 10g de açúcar)
LÍQUIDA COMPLETA	Vitamina de banana (Leite Integral 150mL + banana 80g)	logurte morango 170mL	Vitamina de mamão (Leite Integral 150mL + mamão 150g)	logurte morango 170mL	Vitamina de banana (Leite Integral 150mL + banana 80g)	logurte morango 170mL	Vitamina de maçã (Leite Integral 150mL+ maçã 100g)
LÍQUIDA SEM RESÍDUO	Vitamina de banana cozida (Leite sem lactose 150mL + banana 80g)	Mingau de maisena (Leite sem lactose 150mL + 20g de amido de	Vitamina de maçã cozida (Leite sem lactose 150mL + maçã 100g)	Mingau de maisena (Leite sem lactose 150mL+ 20g de amido de	Vitamina de banana cozida (Leite sem lactose 150mL + banana 80g)	Mingau de maisena (Leite sem lactose 150mL + 20g de amido de	Vitamina de maçã cozida (Leite sem lactose 150mL + maçã 100g)

		milho + 10g de açúcar)		milho + 10g de açúcar)		milho + 10g de açúcar)	
LÍQUIDA RESTRITA	Chá de camomila 1g Água de coco 200ml	Suco laranja coado 100g Água de coco 200ml	Chá de erva cidreira 1g Água de coco 200ml	Suco de maçã coado 100g Água de coco 200ml	Chá de erva doce 1g Água de coco 200ml	Suco laranja coado 100g Água de coco 200ml	Suco de maçã coado 100g Água de coco 200ml
PEDIATRIA (1 a 3 anos)	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Banana 80g	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Melancia picada 100g	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Mamão picado 150g	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Maçã 100g	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Laranja picada 100g	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Melão picado 100g	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Pera 100g

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
PEDIATRIA (a partir de 4 anos)	Vitamina de banana (Leite Integral 150mL + banana 80g) Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Prato 30g Açúcar 10g	logurte 170mL Pão de forma 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Açúcar 10g Melancia picada 100g	Achocolatado 20g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia comum 15g Açúcar 10g Mamão picado 150g	logurte 170mL Pão de forma 50g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g A ç ú c a r 10g Maçã 100g	Vitamina de banana (Leite Integral 150mL + banana 80g) Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo 30g Muçarela 30g Açúcar 10g	logurte 170mL Pão de forma 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Açúcar 10g Melão picado 100g	Achocolatado 20g Leite Integral 200mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g Açúcar 10g Pera 100g

CARDÁPIO – COLAÇÃO FIXA

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
NORMAL E BRANDA	Melancia* à francesa 100g	Banana 80g	Mamão à francesa 150g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Banana 80g	Maçã 100g
SEM SAL	Melancia* à francesa 100g	Banana 80g	Mamão à francesa 150g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Banana 80g	Maçã 100g
HIPOLIPÍDICA	Melancia* à francesa 100g	Banana 80g	Mamão à francesa 150g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Banana 80g	Maçã 100g
SEM RESÍDUOS	Maçã 100g	Banana 80g	Pera cozida 100g	Maçã 100g	Pera cozida 100g	Banana 80g	Maçã 100g
PARA DIABETES	Melancia* à francesa 100g	Banana 80g	Mamão à francesa 150g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Banana 80g	Maçã 100g
RENAL	Melancia* à francesa 100g	Maçã 100g	Melancia* à francesa 100g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Maçã 100g	Maçã 100g
PASTOSA	Creme de melancia (melancia liquidificada) 100g	Papa de Banana (banana cozida e amassada) 80g	Creme de Mamão (mamão liquidificado) 150g	Creme de Maçã (maçã cozida e amassada) 100g	Creme de Abacaxi (abacaxi liquidificado) 100g	Papa de Banana (banana cozida e amassada) 80g	Creme de Maçã (maçã cozida e amassada) 100g
SEMILÍQUIDA	Creme de melancia (melancia liquidificada) 100g	Papa de Banana (banana cozida e amassada) 80g	Creme de Mamão (mamão liquidificado) 150g	Creme de Maçã (maçã cozida e amassada) 100g	Creme de Abacaxi (abacaxi liquidificado) 100g	Papa de Banana (banana cozida e amassada) 80g	Creme de Maçã (maçã cozida e amassada) 100g
LÍQUIDA COMPLETA	Suco de melancia – 100g	Suco de caju (garrafa de 500ml) 20 ml de concentrado 10g de açúcar	Suco de maracujá (garrafa de 500ml) 20 ml de concentrado	Suco de melancia - 100g	Suco de laranja 100g	Suco de caju (garrafa de 500ml) 20 ml de concentrado 10g de	Suco de maracujá (garrafa de 500ml) 20 ml de concentrado

			10g de açúcar			açúcar	10g de açúcar
LÍQUIDA SEM RESÍDUO	Água de coco 200ml Mate 10g de erva	Água de coco 200ml Mate 10g de erva	Água de coco 200ml Mate 10g de erva	Água de coco 200ml Mate 10g de erva	Água de coco 200ml Mate 10g de erva	Água de coco 200ml Mate 10g de erva	Água de coco 200ml Mate 10g de erva
LÍQUIDA RESTRITA	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
DIETA LAXATIVA	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g
PEDIATRIA (1 A 3 ANOS)	Melancia* à francesa 100g	Banana 80g	Mamão à francesa 150g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Banana 80g	Maçã 100g
PEDIATRIA (A PARTIR DE 4 ANOS)	Melancia* à francesa 100g	Banana 80g	Mamão à francesa 150g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Banana 80g	Maçã 100g

***As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda tabela a seguir:
Dezembro a fevereiro: manga, melancia, abacaxi // Março a maio: tangerina ponkan, pera, melão
Junho a agosto: tangerina ponkan, pera, melão // Setembro a novembro: maçã, melão e abacaxi**

CARDÁPIO – LANCHE DA TARDE FIXO

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
	Café preto	Café preto	Vitamina de	Café preto Puro 8g	Café preto	Vitamina de	Café preto Puro 8g

NORMA IE BRANDA	Puro 8g	Puro 8g	frutas	Leite UHT 200ml	Puro 8g	frutas	Leite UHT 200ml
	Leite UHT 150ml	Leite UHT 150ml	200ml leite + 80g de	Bolo simples 50g (manteiga tablete	Leite UHT 150ml	150 ml leite + 100g de maçã	Bolo simples 50g (manteiga tablete
	Pão de forma 60g	2 pacotes Torrada 30g	banana Pão francês	5g, ovo 1 unid, leite integral 25mL,	2 pacotes Torrada 30g	Pão francês 50g	5g, ovo 1 unid, leite integral 25mL,
	Manteiga c/ sal 10g	Requeijão 18g	50g Queijo minas	farinha de trigo 20g, açúcar 40g,	Manteiga c/ sal 10g	Manteiga c/ sal 10g	farinha de trigo 20g, açúcar 40g,
	Queijo minas 40g	Geléia 15g	40g	fermento 1g)	Queijo prato 30g	Queijo minas 40g	fermento 1g) logurte de frutas
	10g de açúcar	10g de açúcar	Manteiga c/sal 10g	logurte de frutas 170ml	10g de açúcar	10g de açúcar	10g de açúcar
			10g de açúcar	10g de açúcar			10g de açúcar
SEM SAL	Café preto Puro 8g	Café preto Puro 8g	Vitamina de frutas	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml	Café preto Puro 8g	Vitamina de frutas	Café preto Puro 8g Leite UHT 200ml
	Leite UHT 150ml	Leite UHT 150ml	150ml leite + 80g de	Bolo simples 50g (manteiga tablete	Leite UHT 150ml	150ml leite + 100g de maçã	Bolo simples 50g (manteiga tablete
	Pão de forma 60g	2 pacotes Torrada 30g	banana Pão francês	5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL,	2 pacotes Torrada 30g	Pão francês 50g	5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL,
	Manteiga s/ sal 10g	Requeijão 18g	50g Queijo minas	farinha de trigo 20g, açúcar 40g	Manteiga s/ sal 10g	Manteiga s/ sal10g	farinha de trigo 20g, açúcar 40g,
	Queijo minas 40g	Geléia 15g	40g	fermento 1g)	Queijo prato 30g	Queijo minas 40g	fermento 1g) logurte de frutas
	10g de açúcar	10g de açúcar	Manteiga s/sal 10g	logurte de frutas 170ml	10g de açúcar	10g de açúcar	10g de açúcar
			10g de açúcar	10g de açúcar			10g de açúcar
HIPOLIPÍDICA	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g Leite Desnatado	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g Leite Desnatado
	Leite Desnatado 30g	Leite Desnatado 30g	Leite Desnatado 30g	30g Pão francês 50g	Leite Desnatado 30g	Leite Desnatado 30g	30g Pão de forma 60g
	Pão de forma 60g	Pão francês 50g	Pão de forma 60g	Geléia 15g Requeijão light 30g	Pão de forma 60g	Pão francês 50g	Ricota 40g Geléia 15g
	Ricota 40g	Geléia 15g	Ricota 40g	Açúcar 10g	Ricota 40g	Geléia 15g	Açúcar 10g
	Geléia 15g	Açúcar 10g	Geléia 15g		Geléia 15g	Requeijão light 30g	
	Açúcar 10g	Requeijão	Açúcar 10g		Açúcar 10g		

		light 30g				Açúcar 10g	
--	--	-----------	--	--	--	------------	--

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
SEM RESÍDUOS	Vitamina de maçã Leite sem lactose 150ml Maçã 100g Pão de forma sem casca 60g Geléia diet 15g Adoçante 1,2 g	Vitamina de banana Leite sem lactose 150ml banana 80g Pão francês 50g Geléia diet 15g Adoçante 1,2 g	Vitamina de maçã Leite sem lactose 150ml Maçã 100g Pão de forma sem casca 60g Geléia diet 15g Adoçante 1,2 g	logurte sem lactose 170ml 2 pacotes Torrada 30g Geléia diet 15g	Vitamina de banana Leite sem lactose 150ml banana 80g Pão francês 50g Geléia diet 15g Adoçante 1,2 g	Vitamina de maçã Leite sem lactose 150ml Maçã 100g Pão de forma sem casca 60g Geléia diet 15g Adoçante 1,2 g	logurte sem lactose 170ml 2 pacotes Torrada 30g Geléia diet 15g
PARA DIABETES (deverá ser servido adoçante em sachê diariamente)	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 60g Manteiga c/ sal 10g Queijo minas 40g Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL 2 pacotes de Torrada integral 30g Geléia diet 15g Requeijão 18g Adoçante 1,2g	Vitamina de frutas Leite integral 150mL + 80g de banana Pão de forma integral 60g Queijo minas 40g Manteiga c/ sal 10g Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Bolo simples diet 50g (manteiga tablete 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 20g, adoçante forno e fogão 40g, fermento (1g) logurte de frutas diet 170ml Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL 2 pacotes de Torrada integral 30g Manteiga c/ sal 10g Ricota 40g Adoçante 1,2g	Vitamina de frutas Leite integral 150mL + 100g de maçã Pão francês integral 50g Manteiga c/ sal 10g Queijo minas 40g Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Bolo simples diet 50g (manteiga tablete 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 20g, adoçante forno e fogão 40g, fermento (1g) logurte frutas diet 170ml Adoçante 1,2g
RENAL	Café preto Puro 8g Pão de forma 60g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g 2 pacotes de Torrada 30g Requeijão 18g Geléia 15g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Pão francês 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Pão de forma 60g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Pão de forma 60g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Pão francês 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Pão de forma 60g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g 10g de açúcar

PASTOSA	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Geléia 15g 10g de açúcar	logurte comum/diet 170ml Pão suíço 50g Requeijão 18g Manteiga c/sal 10g	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã + 10g de açúcar Pão suíço 50g Manteiga c/sal 10g Geléia 15g	logurte natural 170ml batido com 80g banana Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Requeijão 18g	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g 10g de açúcar Geléia 15g	logurte comum/diet 170ml Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Requeijão 18g	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de pera+ 10g de açúcar Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Geléia 15g
PASTOSA PARA DIABETES (deverá ser servido adocante em sachê diariamente)	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 60g Geléia diet 15g Requeijão 18g Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 60g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g	Vitamina de frutas Leite integral 150mL + 80g de banana Pão de forma integral 60g Geléia diet 15g Manteiga s/ sal 10g Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Bolo simples diet 50g (manteiga tablete 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 30g, adoçante forno e fogão 40g, fermento (1g) Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 60g Manteiga s/ sal 10g Pasta de Ricota 40g Adoçante 1,2g	Vitamina de frutas Leite integral 150mL + 100g de maçã Pão de forma integral 60g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Bolo simples diet 50g (manteiga tablete 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 30g, adoçante forno e fogão 40g, fermento (1g) logurte frutas diet 170ml Adoçante 1,2g

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
SEMILÍQUIDA	Vitamina de frutas 150ml leite + 80g de banana + 10g de açúcar	logurte comum/diet 170ml	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã + 10g de açúcar	logurte natural 170ml batido com 80g de banana	Vitamina de frutas 150ml leite + 150g de mamão + 10g de açúcar	logurte comum/diet 170ml	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de pera+ 10g de açúcar
LÍQUIDA COMPLETA	Vitamina de frutas 150ml leite + 80g de banana + 10g de açúcar	logurte comum/diet 170ml	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã + 10g de açúcar	logurte natural 170ml batido com banana 80g	Vitamina de frutas 150ml leite + 150g de mamão + 10g de açúcar	logurte comum/diet 170ml	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de pera+ 10g de açúcar
	Vitamina de banana cozida	Mingau de maisena	Suco de maçã cozida	Mingau de maisena	Vitamina de banana cozida	Mingau de maisena	Vitamina de maçã cozida

LÍQUIDA SEM RESÍDUO	(Leite sem lactose 150mL + banana 80g)	(Leite sem lactose 150mL + 20g de amido de milho + 10g de açúcar)	100g da fruta	(Leite sem lactose 150mL + 20g de amido de milho + 10g de açúcar)	(Leite sem lactose 150mL + banana 80g)	(Leite sem lactose 150mL + 20g de amido de milho + 10g de açúcar)	(Leite sem lactose 150mL + maçã 100g)
LÍQUIDA RESTRITA	Suco de caju 20mL de suco concentrado Água de coco 200ml	Mate 10g de erva Água de coco 200ml	Suco de maçã cozida 100g da fruta Água de coco 200ml	Mate 10g de erva Água de coco 200ml	Suco de caju 20mL de suco concentrado Água de coco 200ml	Mate 10g de erva Água de coco 200ml	Suco de maçã cozida 100g da fruta Água de coco 200ml
PEDIATRIA (1 a 3 anos)	Leite UHT 150ml Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo minas 40g	Leite UHT 150ml 3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g	Vitamina de frutas 150ml leite + 80g g de banana Pão suíço 50g Queijo minas 40g Manteiga s/ sal 10g 10g	logurte de frutas 170ml Suco de laranja 200mL (100g laranja) Bolo simples 50g (manteiga tablete 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 20g, açúcar 40g, fermento 1g)	Leite UHT 150ml 3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo minas 40g	logurte de frutas 170ml Suco de laranja 200mL (100g laranja) Bolo simples 50g (manteiga tablete 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 20g, açúcar 40g, fermento 1g)
PEDIATRIA (a partir de 4 anos)	logurte de frutas 170mL Pão de forma 60g Manteiga s/ sal 10g Queijo minas 40g 10g de açúcar	Achocolatado 20g Leite UHT 150ml 2 pacotes de Torrada 30g Requeijão 18g Geléia 15g	Vitamina de frutas 150ml leite + 80g de banana Pão suíço 50g Queijo minas 40g Manteiga s/ sal 10g	logurte de frutas 170mL Suco de laranja 200mL (100g laranja) Bolo simples 50g (manteiga tablete 5g, ovo 1 unid, leite integral	Achocolatado 20g Leite UHT 150ml 2 pacotes de Torrada 30g Manteiga s/ sal 10g Queijo prato 40g	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo minas 40g	logurte de frutas 170ml Suco de laranja 150mL (100g laranja) Bolo simples 50g (manteiga tablete 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL,

			10g de açúcar	30mL, farinha de trigo 20g, açúcar 40g, fermento 1g)	30g	10g de açúcar	farinha de trigo 20g, açúcar 40g, fermento 1g)
				10g de açúcar			10g de açúcar

CARDÁPIO – CEIA FIXO

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
NORMAL E BRANDA	Canjica 30g Leite UHT 150mL 10 g de açúcar Canela 1g Leite de coco 30ml	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Achocolatado 20g Leite UHT 150ml	Creme de arroz 200ml (leite UHT 150mL + 20 g de creme de arroz + 10 g de açúcar)	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Chá de erva cidreira 1g 10 g de açúcar	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena + 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Achocolatado 20g Leite UHT 150ml	Mingau de Aveia 150ml (Leite UHT + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g)
SEM SAL	Canjica 30g Leite UHT 150mL 10 g de açúcar Canela 1g Leite de coco 30ml	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Achocolatado 20g Leite UHT 150ml	Creme de arroz 150ml (leite UHT + 20 g de creme de arroz + 10 g de açúcar)	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Chá de erva cidreira 1g 10 g de açúcar	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena + 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Achocolatado 20g Leite UHT 150ml	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g
HIPOLIPÍDICA	Canjica 30g leite desnatado 30g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Achocolatado 20g Leite desnatado 30g	Creme de arroz 200ml (leite desnatado 30g + 20 g de creme de arroz + 10 g de açúcar)	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Chá de erva cidreira 1g 10 g de açúcar	Mingau de Maisena 30g leite desnatado + 20 g de maisena + 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Achocolatado 20g leite desnatado 30g	Mingau de Aveia leite desnatado 30g + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g)

SEM RESÍDUOS	Mingau de maisena Leite sem lactose 150ml Maisena 20g Adoçante 1,2g	Chá de erva doce 1g 2 pacotes Torrada 30g Geléia diet 15g Adoçante 1,2g	Chá de camomila 1g Biscoito água e sal 30g Geléia diet 15g Adoçante 1,2g	Chá de erva doce 1g 2 pacotes Torrada 30g Geléia diet 15g Adoçante 1,2g	Chá de camomila 1g Biscoito água e sal 30g Geléia diet 15g Adoçante 1,2g	Creme de arroz 150ml (leite sem lactose 150ml + 20 g de creme de arroz) Adoçante 1,2g	Mingau de maisena Leite sem lactose 150ml Maisena 20g Adoçante 1,2g
PARA DIABETES (deverá ser servido adoçante em sachê diariamente)	Canjica 30g Leite UHT 150ml Canela 1g Leite de coco 30ml Adoçante 1,2g	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Leite UHT 150ml Adoçante 1,2g	Creme de arroz 150ml (leite UHT + 20 g de creme de arroz) Adoçante 1,2g	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Chá de erva cidreira 1g Adoçante 1,2g	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena Adoçante 1,2g	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Leite UHT 150ml Adoçante 1,2g	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia + Canela em pó 1g Adoçante 1,2g
RENAL	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Chá de erva cidreira 1g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Chá de erva doce 1g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Chá de erva camomila 1g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Chá de erva doce 1g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Chá de erva cidreira 1g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Chá de erva doce 1g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Chá de erva camomila 1g 10 g de açúcar

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
PASTOSA	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia Canela em pó 1g + 10 g de açúcar	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena + 10 g de açúcar	Creme de arroz 150ml leite UHT + 20 g de creme de arroz + 10 g de açúcar	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena + 10 g de açúcar	Mingau de Fubá 150ml leite UHT + 20 g de fubá + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g

PASTOSA PARA DIABETES (deverá ser servido adoçante em sachê diariamente)	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia Canela em pó 1g Adoçante 1,2g	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena Adoçante 1,2g	Mingau de Fubá 150ml leite UHT + 20 g de fubá + Canela em pó 1g Adoçante 1,2g	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + Canela em pó 1g Adoçante 1,2g	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + Canela em pó 1g Adoçante 1,2g	Creme de arroz 150ml (leite UHT + 20 g de creme de arroz) Adoçante 1,2g	Mingau de aveia 150ml leite UHT + 20 g de aveia Adoçante 1,2g
	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia Canela em pó 1g + 10 g de açúcar	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena + 10 g de açúcar Canela 1g	Creme de arroz 150ml leite UHT + 20 g de creme de arroz + 10 g de açúcar	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena Canela em pó 1g + 10 g de açúcar	Mingau de Fubá 150ml leite UHT + 20 g de fubá + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g
SEMILÍQUIDA	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia Canela em pó 1g + 10 g de açúcar	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena + 10 g de açúcar Canela 1g	Creme de arroz 150ml leite UHT + 20 g de creme de arroz + 10 g de açúcar	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena Canela em pó 1g + 10 g de açúcar	Mingau de Fubá 150ml leite UHT + 20 g de fubá + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g
LÍQUIDA COMPLETA	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia Canela em pó 1g + 10 g de açúcar	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena + 10 g de açúcar Canela 1g	Creme de arroz 150ml leite UHT + 20 g de creme de arroz + 10 g de açúcar	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena Canela em pó 1g + 10 g de açúcar	Mingau de Fubá 150ml leite UHT + 20 g de fubá + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g
LÍQUIDASEM RESÍDUO	Chá de erva cidreira (sachê de 1g)	Vitamina de banana cozida (Leite sem lactose 150mL + banana 80g)	Chá de camomila (sachê de 1g)	Vitamina de maçã cozida (Leite sem lactose 150mL + maçã 100g)	Chá de camomila (sachê de 1g)	Chá de erva doce (sachê de 1g)	Vitamina de banana cozida (Leite sem lactose 150mL + banana 80g)
LÍQUIDA RESTRITA	Chá de erva cidreira (sachê de 1g)	Chá de erva doce (sachê de 1g)	Chá de camomila (sachê de 1g)	Chá de erva doce (sachê de 1g)	Chá de camomila (sachê de 1g)	Chá de erva doce (sachê de 1g)	Chá de erva cidreira (sachê de 1g)

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
---------------	---------------	-------------	--------------	--------------	-------------	--------	---------

PEDIATRIA (1 a 3 anos)	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 80g g de banana	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 150g de mamão	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 80g g de banana	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 150g de mamão	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de pera
PEDIATRIA (a partir de 4 anos)	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 80g g de banana 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 150g de mamão 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 80g g de banana 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 150g de mamão 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de pera 10 g de açúcar
Opção para a pediatria	Mingau de creme de arroz 20g de creme de arroz 150ml de leite UHT	Mingau de farinha láctea 20g de farinha láctea 150ml de leite UHT	Mingau de Mucilon de arroz 20g de mucilon de arroz 150ml de leite UHT	Mingau de farinha láctea 20g de farinha láctea 150 ml de leite UHT	Mingau de creme de arroz 20g de creme de arroz 150ml de leite UHT	Mingau de farinha láctea 20g de farinha láctea 150ml de leite UHT farinha láctea	Mingau de Mucilon de arroz 20g de mucilon de arroz 150ml de leite UHT

***As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatros meses, segunda tabela a seguir: Dezembro a fevereiro: manga, melancia, abacaxi // Março a maio: tangerina ponkan, pera ,melão Junho a agosto: tangerina ponkan, pera, melão // Setembro a novembro: maçã, melão e abacaxi**

CARDÁPIO – ALMOÇO “A”

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
	Arroz branco 70g	Arroz branco 70g	Arroz branco 70g	Arroz branco 70g	Arroz branco 70g	Arroz branco 70g	Arroz branco 70g
	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g
	Filé de frango grelhado 200g	Iscas de alcatra aceboladas 200g	Coxa e sobrecoxa assada 350g	Filé de frango grelhado	Alcatra em cubos 200g Brócolis	Lagarto assado 200g Abóbora	Filé de cação assado 250g Purê de

ACOMPANHANTES, NORMAL E BRANDA	Cenoura cozida	Salsa 3g	Couve refogada	200g	americano	cozida 100g	batata baroa
	100g	Abobrinha	80g	Salsa 3g	80g	Brócolis	100g
	Vagem	refogada	Purê de batata	Cenoura	Inhame	americano	cenoura
	refogada 100g	100g	inglesa 100g	cozida 100g	cozido 100g	80g	cozida 100g
	Alho 8g	Beterraba	Leite 5ml	Chuchu	Alho 8g	Alho 8g	Alho 8g
	Óleo 10 ml	cozida 100g	Manteiga 5g	cozido	Óleo 10mL	Óleo 10mL	Óleo 10mL
	Cebola 20g	Alho 8g	Alho 8g	100g	Cebola 20g	Cebola 20g	Limão 10g
	Louro 0,05g	Óleo 10mL	Óleo 10mL	Alho 8g	Louro 0,3g	Tomate 20g	Cebola 20g
	Vinagre 4mL	Cebola 45g	Cebola 20g	Óleo 10mL	Tomate 20g	Pimentão 3g	Louro 0,3g
		Louro 0,05g	Louro 0,05g	Louro 0,3g	Extrato de	Louro 0,3g	Leite 5ml
		Vinagre 4mL	Vinagre 4mL	tomate 20g	Salsa 3g	Manteiga 5g	
			Cebola 20g			Tomate	
						20g	
HIPOLIPÍDICA, DIABETES E SEM SAL	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	70g	70g	70g	70g	70g	70g	70g
	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g
	Filé de frango	Iscas de alcatra	Coxa e	Filé de	Alcatra em	Lagarto	Filé de cação
	grelhado	aceboladas	sobrecoxa	frango	cubos	assada	assado 250g
	200g	200g	assada 350g	grelhado	200g	200g	Purê de
	Cenoura cozida	Salsa 3g	Couve refogada	200g	Brócolis	Abóbora	batata baroa
	100g	Abobrinha	80g	Salsa 3g	americano	cozida 100g	100g
	Vagem	refogada 100g	Cenoura cozida	Cenoura	80g	com salsa 3g	Cenoura
	refogada 100g	Beterraba	100g	cozida 100g	Inhame	Brócolis	cozida 100g
Alho 8g	cozida 100g	Alho 8g	Chuchu	cozido 100g	americano	Alho 8g	
Óleo 10 ml	Alho 8g	Óleo 10 ml	cozido	Alho 8g	80g	Óleo 10 ml	
Cebola 20g	Óleo 10 ml	Cebola 20g	100g	Óleo 10 ml	Alho 8g	Cebola 20g	
Louro 0,3g	Cebola 20g	Louro 0,3g	Alho 8g	Cebola 20g	Óleo 10 ml	Louro 0,3g	
Vinagre 4mL	Louro 0,3g	Vinagre 4mL	Óleo 10 ml	Louro 0,3g	Cebola 20g	Vinagre 4mL	
	Vinagre 4mL		Cebola 20g	Vinagre 4mL	Louro 0,3g		
			Louro 0,3g		Vinagre 4mL		
			Vinagre 4mL				

LÍQUIDA COMPLETA	Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	100g C h u c h u 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	100g C h u c h u 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL
LÍQUIDA SEM RESÍDUO	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Sopa de legumes e peito de frango 200g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Sopa de legumes com peito de frango 200g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Sopa de Inhame com Peito de frango 200g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Canja com Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Sopa de Inhame com Peito de frango 200g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g
DIETA LÍQUIDA RESTRITA (usar vegetais da líc/s/resíduo, liquidificando e peneirando)	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	C a l d o de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g
	Arroz branco 15g Feijão 15g Isclas de frango 200g Cenoura cozida 100g e	Arroz branco 15g Feijão 15g Isclas de alcatra 200g Abobrinha refogada 100g	Arroz branco 15g Feijão 15g Sobrecoxa assada 350g Couve refogada 80g	Arroz branco 15g Feijão 15g Isclas de frango 200g Salsa 3g Cenoura 100g	Arroz branco 15g Feijão 15g Alcatra em cubos 200g Brócolis americano	Arroz branco 15g Feijão 15g Lagarto assado 100g Abóbora 200g com salsinha 1g Brócolis 80g	Arroz branco 15g Feijão 15g Filé de Cação assado 250g Purê de baroa 100g

PEDIATRIA ok (6 meses a 1 ano)	Vagem refogada	Beterraba	Purê de batata	Chuchu 100g	80g	Alho 8g	cenoura
	100g	cozida 100g	inglesa 100g	Alho 8g	Batata	Óleo 10mL	cozida 100g
	Alho 8g	Alho 8g	Alho 8g	Óleo 10mL	inglesa	Cebola 20g	Alho 8g
	Óleo 10mL	Óleo 10mL	Óleo 10mL	Cebola 20g	cozida 100g	Louro 0,3g	Óleo 10mL
	Cebola 20g	Cebola 20g	Cebola 20g	Louro 0,3g	Alho 8g	Tomate 20g	Cebola 20g
	Louro 0,3g	Louro 0,3g	Louro 0,3g	Vinagre 4mL	Óleo 10mL	Pimentão 3g	Louro 0,3g
	Vinagre 4mL		Vinagre 4mL		Cebola 20g		Limão 10g
				Louro 0,3g		Tomate 20g	
				Tomate 20g			

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
PEDIATRIA (a partir de 1 ano)	Arroz branco 50g Feijão 30g Isclas de filé de frango 200g Cenoura cozida 100g e Vagem refogada 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 50g Feijão 30g Isclas de alcatra 200g Abobrinha refogada 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Arroz branco 50g Feijão 30g Sobrecoxa assada 350g Couve refogada 80g Purê de batata inglesa 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 50g Feijão 30g Isclas de filé de frango 200g Salsa 3g Cenoura cozida 100g Chuchu cozido 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 50g Feijão 30g Alcatra em cubos 200g Brócolis americano 80g Batata cozida inglesa 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 50g Feijão 30g Lagarto assada 200g Abóbora cozida 100g com salsa 3g Brócolis americano 80g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Pimentão 3g	Arroz branco 50g Feijão 30g Filé de cação assado 250g Purê de batata baroa 100g cenoura cozida 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Limão 10g Tomate 20g
	Opção para a pediatria	Sem arroz com macarrão ao sugo talharim 50g (Alho 8g Óleo 10ml Tomate 20g Cebola 20g Extrato de tomate 15g Salsa 3g)	em arroz com macarrão ao sugo talharim 50g (Alho 8g Óleo 10ml Tomate 20g Cebola 20g Extrato de tomate 15g Salsa 3g)	em arroz com macarrão ao sugo talharim 50g (Alho 8g Óleo 10ml Tomate 20g Cebola 20g Extrato de tomate 15g Salsa 3g)	Sem arroz com macarrão ao sugo talharim 50g (Alho 8g Óleo 10ml Tomate 20g Cebola 20g Extrato de tomate 15g Salsa 3g)	em arroz com macarrão ao sugo talharim 50g (Alho 8g Óleo 10ml Tomate 20g Cebola 20g Extrato de tomate 15g Salsa 3g)	em arroz com macarrão ao sugo talharim 50g (Alho 8g Óleo 10ml Tomate 20g Cebola 20g Extrato de tomate 15g Salsa 3g)

	Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem carne com ovo cozido 1 unidade
Sobremesa	Laranja 1 unidade – 100g	Melancia* 1 fatia – 100g	Banana 1 unidade – 80g	Gelatina uva comum / diet 4g pó para preparo	Gelatina framboesa/ diet 4g pó para preparo	Laranja 1 unidade – 100g	Banana 1 unidade – 80g
Sal para preparo das refeições	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição
Opção de ovos para refeições	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades

Observações: 1) Para pacientes diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhados de 2 sachês de 0,6mg de adoçante;

2) Para pacientes não diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhados de 2 sachês de 5g de açúcar;

3) Todos os pacientes: o almoço e o jantar deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio).

4) Deve-se considerar a utilização de 5mL de azeite no preparo das refeições.

5) As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda informações a seguir: Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi // Abril a julho: tangerina ponkan, pera, melão // Agosto a novembro: tangerina ponkan, pera, melão

CARDÁPIO – ALMOÇO “B”

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
---------------	---------------	-------------	--------------	--------------	-------------	--------	---------

<p>ACOMPANHANTES, NORMAL BRANDA</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 350g Polenta (fubá 50g) Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g vinagre 4mL</p>	<p>A r r o z branco 70g Feijão 40g Lagarto assado 200g Brócolis americano 80g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Tomate 20g Pimentão 3g Louro 0,3g</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Batata doce 100g Chuchu em cubos refogados 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação assado 250g Repolho roxo refogado 100g Inhame cozido 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de patinho 200g Purê de batata inglesa 100g Manteiga 5g Leite 5mL beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de filé de frango ao molho 200g Batata baroa cozida 100g Cenoura cozida 100g Tomate 10g Extrato de tomate 2g Pimentão 3g Salsa 3g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g vinagre 4mL</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Picadinho de patinho 200g Repolho comum refogado 100g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g</p>
<p>HIPOLIPÍDICA, DIABETES E SEM SAL</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 300g Batata doce cozida 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g vinagre 4mL</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Lagarto assado 200g Brócolis americano 80g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Tomate 20g Pimentão 3g Louro 0,3g</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Batata doce 100g Cenoura em cubos refogados 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação assado 250g Repolho roxo refogado 80g Inhame cozido 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de patinho 200g Purê de batata inglesa 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Extrato de tomate 15g</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de filé de frango ao molho 200g Tomate 20g Extrato de tomate 15g Pimentão 3g Salsa 3g Cebola 10g Batata baroa cozida 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Vinagre 4mL Louro 0,3g</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Picadinho de patinho 200g Repolho comum refogado 100g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g</p>

RENAL (cozinhar os legumes em separado e descartar a água)	Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 150g Batata doce cozida 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Lagarto assado 100g Brócolis americano 50g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Pimentão 3g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 100g Batata doce 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação 150g assado Repolho roxo refogado 100g Inhame cozido 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de patinho 100g Purê de batata inglesa 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de filé de frango ao molho 100g Tomate 20g Extrato de tomate 15g Pimentão 3g Salsa 3g Batata baroa cozida 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Picadinho de patinho 100g Repolho comum refogado 100g abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g
--	--	---	--	--	--	--	--

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
PASTOSA SEMILÍQUIDA (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Sobrecoxa assada desfiada 350g Polenta (fubá 50g) Purê de Cenoura cozida (100g) Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Lagarto assado 200g desfiado Creme de Brócolis americano 80g Purê de Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Pimentão 3g Louro 0,3g	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Filé de frango grelhado 200g desfiado Purê de abóbora 100g Purê de batata inglesa 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Filé de cação 250g assado desfiado Repolho roxo refogado batido 100g Purê de Inhame cozido 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Patinho moído 200g Purê de batata inglesa 100g Purê de Abóbora 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Extrato de tomate 15g	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Filé de frango grelhado 200g desfiado Purê de Batata baroa 100g Purê de Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Patinho moído 200g Repolho comum refogado batido 100g Purê de Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g
	Canja Peito de frango 200g	Sopa de legumes e carne Alcatra 200g	Sopa de legumes com frango	Canja Peito de frango 200g	Sopa de Inhame com carne	Canja Peito de frango 200g	Sopa de Inhame com carne

LÍQUIDA COMPLETA	Arroz 25g	Cenoura 100g	Peito de	Arroz 25g	Alcatra 200g	Arroz 25g	Alcatra 200g
	Cenoura 100g	Batata inglesa	frango 200g	Cenoura 75g	Inhame 100g	Cenoura 100g	Inhame 100g
	Batata inglesa	100g	Cenoura 100g	Batata inglesa	Alho 8g	Batata inglesa	Alho 8g
	100g	Chuchu 100g	Batata inglesa	75g	Óleo 10mL	100g	Óleo 10mL
	Chuchu 100g	Alho 8g	100g	Chuchu 75g	Cebola 20g	Chuchu 100g	Cebola 20g
	Alho 8g	Óleo 10mL	Chuchu 100g	Alho 8g		Alho 8g	
	Óleo 10mL	Cebola 20g	Alho 8g	Óleo 40mL		Óleo 10mL	
	Cebola 20g		Óleo 10mL	Cebola 20g		Cebola 20g	
Vinagre 2mL		Cebola 20g	Vinagre 2ml		Vinagre 2ml		
		Vinagre 2ml					
LÍQUIDA SEM RESÍDUO	Canja Peito de frango 200g	Sopa de legumes e Peito de frango 200g	Sopa de legumes com frango Peito de frango 200g	Canja Peito de frango 200g	Sopa de Inhame com Peito de frango 200g	Canja Peito de frango 200g	Sopa de Inhame com Peito de frango 200g
	Arroz 25g	Cenoura 100g	Peito de frango 200g	Arroz 25g	Inhame 100g	Arroz 25g	Inhame 100g
	Cenoura 100g	Batata inglesa 100g	Cenoura 100g	Cenoura 100g	Alho 8g	Cenoura 100g	Alho 8g
	Batata inglesa 100g	Chuchu 100g	Batata inglesa 100g	Batata inglesa 100g	Óleo 10mL	Batata inglesa 100g	Óleo 10mL
	Chuchu 100g	Alho 8g	Chuchu 100g	Chuchu 100g	Cebola 20g	Chuchu 100g	Cebola 20g
	Alho 8g	Óleo 10mL	Alho 8g	Alho 8g		Alho 8g	
	Óleo 10mL	Cebola 20g	Óleo 10mL	Óleo 10mL		Óleo 10mL	
	Cebola 20g		Cebola 20g	Cebola 20g		Cebola 20g	
Vinagre 2mL		Vinagre 2mL	Vinagre 2mL		Vinagre 2mL		
DIETA LÍQUIDA RESTRITA (usar vegetais da líquida sem resíduo, liquidificando e peneirando)	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais	Caldo de vegetais
	Cenoura 100g	Cenoura 100g	Cenoura 100g	Cenoura 100g	Cenoura 100g	Cenoura 100g	Cenoura 100g
	Batata inglesa	Batata inglesa	Batata inglesa	Batata inglesa	Batata inglesa	Batata inglesa	Batata inglesa
	100g	100g	100g	100g	100g	100g	100g
Chuchu 100g	Chuchu 100g	Chuchu 100g	Chuchu 100g	Chuchu 100g	Chuchu 100g	Chuchu 100g	Chuchu 100g

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
---------------	---------------	-------------	--------------	--------------	-------------	--------	---------

PEDIATRIA (6 meses a 1 ano)	Arroz branco 70g Feijão 40g Sobrecoxa assada 350g Polenta (fubá 15g) Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	A r r o z branco 70g Feijão 40g Lagarto assado 200g Brócolis americano 80g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Pimentão 3g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de filé de frango 200g B a t a t a doce 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação 250g assado Repolho roxo refogado 100g Inhame cozido 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Limão 10g Tomate 20g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de patinho 200g Purê de batata inglesa 100g beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas frango 200g Tomate 20g Extrato tomate 15g Pimentão 3g Salsa 3g Batata baroa 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 2mL	A r r o z branco 70g Feijão 40g Picadinho patinho 200g Repolho comum refogado 100g abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	
	PEDIATRIA (a partir de 1 ano)	Arroz branco 70g Feijão 40g Sobrecoxa assada 350g Polenta (fubá 30g) Cenoura cozida (100g) Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	A r r o z branco 70g Feijão 40g Lagarto assado 200g Brócolis americano 80g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Pimentão 3g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de filé de frango 200g Batata doce 100g chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação 250g assado Repolho roxo refogado 100g Inhame cozido 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Limão 10g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de patinho 200g Purê de batata inglesa 100g Abóbora 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas frango 200g Tomate 20g Extrato de tomate 15g Pimentão 3g Salsa 3g Batata baroa cozida 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	A r r o z branco 70g Feijão 40g Picadinho patinho 200g Repolho comum refogado 100g abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g
	Opção para a pediatria	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade

Laxativa (todas as consistências)	Couve refogada 80g // Creme de couve 80g	Brócolis refogado 100g // Purê de abóbora 100g	Batata doce 100g // Purê de batata doce 100g	Repolho refogado 100g // Creme de repolho 100g	Beterraba cozida 100g // Purê de beterraba 100g	Abobrinha refogada 100g // Purê de abobrinha 100g	Abóbora cozida 100g // Purê de abóbora 100g
Constipante (todas as consistências)	Cenoura cozida 100g // Purê de cenoura 100g	Batata inglesa cozida 100g // Purê de batata inglesa 100g	Chuchu cozido 100g // Purê de chuchu 100g	Inhame cozido 100g // Purê de inhame 100g	Batata inglesa cozida 100g // Purê de batata inglesa 100g	Cenoura cozida 100g // Purê de cenoura 100g	Batata inglesa cozida 100g // Purê de batata inglesa 100g
Sobremesa	Laranja 1 unidade – 100g	Melancia* 1 fatia – 100g	Banana 1 unidade – 80g	Gelatina uva comum / diet 4g pó para preparo	Gelatina framboesa/ diet 4g pó para preparo	Laranja 1 unidade – 100g	Banana 1 unidade – 80g

Sal para preparo das refeições	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição
Opção de ovos para refeições	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades

Observações: 1) Para pacientes diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhados de 2 sachês de 0,6mg de adoçante;

2) Para pacientes não diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhados de 2 sachês de 5g de açúcar;

3) Todos os pacientes: o almoço e o jantar deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio).

4) Deve-se considerar a utilização de 5mL de azeite no preparo das refeições.

5) As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda informações a seguir: Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi // Abril a julho: tangerina ponkan, pera, melão // Agosto a novembro: tangerina ponkan, pera, melão

CARDÁPIO – JANTAR “A”

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
---------------	---------------	-------------	--------------	--------------	-------------	--------	---------

ACOMPANHANTES, NORMAL BRANDA	Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 350g Repolho roxo refogado 100g Batata inglesa cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Inhame cozido 100g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Ensopado de alcatra 200g Cenoura 100g Batata inglesa gratinada 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de Cação 250g assado Brócolis 80g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,2g Tomate 20g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de alcatra ao molho 200g Inhame 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Purê de batata inglesa 100g Leite 5ml Manteiga 5g Repolho refogado 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Bife de patinho de panela 200g Batata doce cozida 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g
HIPOLIPÍDICA, DIABETES E SEM SAL	Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 350g Repolho roxo refogado 100g Batata inglesa cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Inhame 100g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Ensopado de alcatra 200g Cenoura 100g Batata inglesa gratinada 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de Cação 250g assado Brócolis 80g Abóbora 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de alcatra ao molho 200g Inhame 100g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango 200g Purê de batata inglesa 100g Leite 5ml Manteiga 5g Repolho refogado 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Bife de panela de patinho 200g Batata doce cozida 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g
RENAL (cozinhar legumes em separado e descartar a água)	Arroz branco 70g Coxa e sobrecoxa assada 150g Repolho roxo refogado 100g Batata inglesa cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Filé de frango 100g Inhame cozido 100g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Ensopado de alcatra 100g Cenoura 100g Batata inglesa gratinada 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 50g Filé de Cação 150g assado Brócolis 50g Abóbora 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g	Arroz branco 70g Isclas de alcatra 100g Inhame 100g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Arroz branco 70g Filé de frango 100g Purê de batata 100g Repolho refogado 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Arroz branco 70g Bife de panela de patinho 100g Batata doce cozida 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g

PASTOSA SEMILÍQUIDA (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco em papa / batido 70g	Arroz branco em papa / batido 70g	Arroz branco em papa / batido 70g	Arroz branco em papa / batido 70g	Arroz branco em papa / batido 70g	Arroz branco em papa / batido 70g	Arroz branco em papa / batido 70g
	Feijão batido 40g Sobrecoca assada 350g Repolho roxo refogado 100g Purê batata inglesa 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Feijão batido 40g Filé de frango grelhado 200g Inhame 100g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Alho 8g Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Feijão batido 40g Alcatra desfiada 200g Purê de cenoura 100g Purê de Batata inglesa 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Feijão batido 40g Filé de cação assado desfiado 250g Creme de Brócolis 80g Purê de abóbora 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	Feijão batido 40g Alcatra desfiada 200g Purê de Inhame 100g Purê de Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Feijão batido 40g Filé de frango desfiado 200g Purê de batata inglesa 100g Creme de Repolho batido 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Feijão batido 40g Patinho m o í d o 200g Purê de Batata doce 100g Purê de Beterraba 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
LÍQUIDA COMPLETA	Sopa de legumes com Alcatra 200g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Feijão com legumes Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Feijão 40g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3	Batata doce com alcatra 200g Batata doce 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Feijão, carne legumes e massinha Cenoura 100g Macarrão padre nosso 50g Patinho 200g Chuchu 100g Feijão 40g Alho 8g Óleo 10mL Óleo 10mL Cebola 20g Cebola 20g Louro 0,3	Frango com Inhame Inhame 100g Peito de frango 200g Alho 8g Óleo 40mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Canja com Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml
	Sopa de legumes com peito de frango 200g Cenoura 75g	Frango com legumes Cenoura 75g Batata inglesa 75g	Sopa de legumes com Peito de frango 200g Cenoura 75g	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 75g	Legumes, carne e massinha Cenoura 75g Macarrão padre nosso 50g	Frango com Inhame Inhame 100g Peito de frango 200g	Canja com Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 75g

PEDIATRIA (a partir de 1 ano)	Sobrecoxa	Filé de	Ensopado de	Filé de Cação	Isclas de alcatra	Filé de frango	Bife de panela
	assada 150g	frango	alcatra 100g	assado 150g	ao molho 100g	grelhado 100g	de patinho
	Repolho roxo	grelhado	Cenoura 30g	Brócolis	Inhame	Purê de batata	100g
	refogado 30g	100g	Batata inglesa	americano	30g	30g	Batata doce
	Batata cozida	Inhame	gratinada 30g	30g	Cenoura cozida	Repolho	cozida 30g
	inglesa 30g	cozido 30g	Alho 8g	Abóbora 30g	30g	refogado 30g	Beterraba
	Alho 8g	Cenoura	Óleo 10mL	Alho 8g	Alho 8g	Alho 8g	cozida 30g
	Óleo 10mL	cozida 30g	Cebola 10g	Louro	Óleo 10mL	Óleo 10mL	Alho 8g
	Cebola 10g	Alho 8g	0,05g	Limão 2g	Cebola 10g	Cebola 10g	Óleo 10mL
	Louro 0,05g	Óleo 10mL	Tomate 5g	Cebola 10g	Louro 0,05g	Louro 0,05g	Cebola 10g
Vinagre 4mL	Cebola 10g		Louro 0,05g	Tomate 5g	Vinagre 4mL	Louro 0,05g	
	Louro 0,05g		Tomate 2,5g				
	Vinagre 4mL						

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
Opção para a pediatria	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade
Laxativa	Repolho refogado 100g // Creme de repolho 100g	Abóbora cozida 100g // Purê de abóbora 100g	Abobrinha cozida 100g // Purê de abobrinha 100g	Abóbora cozida 100g // Purê de abóbora 100g	Beterraba cozida 100g // Purê de beterraba 100g	C o u v e refogada 80g // Purê de abóbora 100g	Batata doce 100g // Purê de batata doce 100g
Constipante	Batata inglesa cozida 100g// Purê de batata inglesa 100g//	Cenoura cozida 100g// Purê de cenoura 100g	Chuchu cozido 100g // Purê de chuchu 100g	Inhame cozido 100g // Purê de inhame 100g	Cenoura cozida 100g// Purê de cenoura 100g	Batata inglesa cozida 100g // Purê de batata inglesa 100g	Chuchu cozido 100g // Purê de chuchu 100g

Sobremesa	Banana 1 unidade – 80g	Maçã 1 unidade – 100g	Gelatina uva comum / diet 4g pó para preparo	Melancia * 1 fatia – 100g	Banana 1 unidade – 80g	Gelatina de framboesa comum / diet 4g pó para preparo	Laranja 1 unidade – 100g
Sal para preparo das refeições	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição
Opção de ovos para refeições	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades

Observações: 1) Para pacientes diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhados de 2 sachês de 0,6mg de adoçante;

2) Para pacientes não diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhados de 2 sachês de 5g de açúcar;

3) Todos os pacientes: o almoço e o jantar deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio).

4) Deve-se considerar a utilização de 5mL de azeite no preparo das refeições.

5) As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda informações a seguir: Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi // Abril a julho: tangerina ponkan, pera, melão // Agosto a novembro: tangerina ponkan, pera, melão

CARDÁPIO – JANTAR “B”

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
ACOMPANHANTES, NORMAL BRANDA	Arroz branco 70g Feijão 40g Isca de alcatra 200g Jardineira de legumes Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Beterraba 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Cenoura cozida 100g Batata cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml	Arroz branco 70g Feijão 40g Alcatra em cubos 200g Batata doce 100g Abobrinha refogada 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 350g C o u v e refogada 80g Inhame 100g cozido Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de Cação assado 250g Chuchu cozido 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	Arroz branco 70g Feijão 40g Alcatra em cubos 200g Purê de batata 100g Leite 5ml Manteiga 5g Brócolis americano refogado 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Abóbora cozida 100g Batata inglesa cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml

<p>HIPOLIPÍDICA, DIABETES E SEM SAL</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Alcatra 200g Jardineira de legumes Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Beterraba 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Cenoura cozida 100g Batata cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Alcatra em cubos 200g B a t a t a doce 1000g Abobrinha r e f o g a d a 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 350g C o u v e refogada 80g Inhame 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação assado 250g Chuchu cozido 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Alcatra em cubos 200g Purê de batata inglesa 100g Leite 5ml Manteiga 5g Brócolis americano refogado 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g</p>	<p>Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Abóbora cozida 100g Batata inglesa cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml</p>
<p>RENAL (cozinhar os legumes em separado e descartar a água)</p>	<p>Arroz branco 70g Alcatra 100g Jardineira de legumes Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Beterraba 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g</p>	<p>Arroz branco 70g Filé de frango grelhado 100g Cenoura cozida 1000g Batata cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml</p>	<p>Arroz branco 70g Alcatra em cubos 100g Batata doce 100g Abobrinha refogada 100g cozida Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Tomate 20g Extrato de tomate 15g</p>	<p>Arroz branco 70g Coxa e sobrecoxa assada 150g Couve refogada 80g Inhame 100g cozido Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml</p>	<p>Arroz branco 70g Filé de cação assado 150g Chuchu cozido 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Tomate 20g</p>	<p>Arroz branco 70g Alcatra em cubos 100g Purê de batata 100g Brócolis americano refogado 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Tomate 20g Extrato de tomate 15g</p>	<p>Arroz branco 70g Filé de frango grelhado 100g Abóbora cozida 100g Batata inglesa cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml</p>
<p>PASTOSA E SEMILÍQUIDA (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)</p>	<p>Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Alcatra desfiada 200g Purê de Cenoura 75g Purê de Batata 75g Purê de Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g</p>	<p>Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Filé de frango desfiado 200g Purê de Cenoura 100g Purê de Batata 100g Alho 8g Óleo 10mL Vinagre 4ml Cebola 20g Louro 0,3g</p>	<p>Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Alcatra desfiada 200g Purê de Batata doce 100g Purê de Abobrinha 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g</p>	<p>Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Sobrecoxa assada desfiada 350g Purê de Cenoura cozida 100g Purê de Inhame 100g cozido Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml</p>	<p>Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Filé de cação desfiado 300g Purê de Chuchu 100g Purê de Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Limão 10g</p>	<p>Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Alcatra moída 200g Purê de batata inglesa 100g Creme de brócolis 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g</p>	<p>Arroz branco em papa/ batido 70g Feijão batido 40g Filé de frango desfiado 200g Purê de Abóbora 100g Purê de Batata 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml</p>

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
LÍQUIDA COMPLETA	Peito Frango 100g com batata doce 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Sopa de legumes e carne Alcatra 200g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Sopa de legumes, carne e feijão Feijão 40g Alcatra 200g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Sopa de Inhame com carne Inhame 100g Alcatra 200g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Canja com Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Inhame com carne Inhame 100g Alcatra 200g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g
LÍQUIDA SEM RESÍDUO	Peito de Frango 200g com batata doce 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Sopa de legumes e peito de frango 200g Cenoura 75g Batata inglesa 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10ml Cebola 20g	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 75g Batata inglesa 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Vinagre 4ml	Sopa de legumes e peito de frango 200g Cenoura 75g Batata inglesa 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Sopa de Inhame com e peito de frango 200g Inhame 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Canja com Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 75g Batata inglesa 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Inhame com e peito de frango 200g Inhame 100g Alho 8g Óleo 10mL Vinagre 4ml
DIETA LÍQUIDA RESTRITA (usar vegetais da líquida s/ resíduo, liquidificando e peneirando)	Caldo de Vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g	Caldo de Vegetais Cenoura 75g Batata inglesa 75g Chuchu 75g	Caldo de Vegetais Cenoura 75g Batata baroa 75g Chuchu 75g	Caldo de Vegetais Cenoura 75g Batata inglesa 75g Chuchu 75g	Caldo de Vegetais Cenoura 100g Inhame 100g	Caldo de Vegetais Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g	Caldo de Vegetais Cenoura 100g Inhame 100g

PEDIATRIA (6 meses a 1 ano)	Arroz branco 15g Feijão 15g Alcatra 100g Jardineira de legumes Cenoura 15g Batata 15g Chuchu 15g Beterraba 15g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 5g Louro 0,3g	Arroz branco 15g Feijão 15g Filé de frango grelhado 100g Cenoura cozida 15g Batata cozida 15g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 5g Louro 0,3g Vinagre 2ml	Arroz branco 15g Feijão 15g Alcatra em cubos 100g Batata doce 15g Abobrinha refogada 15g cozida Alho 8g Óleo 10mL Cebola 5g Louro 0,3g Tomate 2,5g	Arroz branco 15g Feijão 15g Sobrecoxa assada 100g Couve refogada 30g Inhame 15g cozido Alho 8g Óleo 10mL Cebola 5g Louro 0,3g Vinagre 2ml	Arroz branco 15g Feijão 15g Filé de cação assada 100g Chuchu cozido 15g Beterraba cozida 15g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 5g Louro 0,3g Tomate 2,5g	Arroz branco 15g Feijão 15g Alcatra em cubos 100g Purê de batata 15g Brócolis americano refogado 15g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 5g Louro 0,3g Tomate 2,5g	Arroz branco 15g Feijão 15g Filé de frango grelhado 100g Abóbora cozida 15g Batata inglesa cozida 15g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 5g Louro 0,3g Vinagre 2ml
	Arroz branco 50g Feijão 30g Alcatra 100g Jardineira de legumes Cenoura 30g Batata inglesa 30g Chuchu 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g	Arroz branco 50g Feijão 30g Filé de frango grelhado 100g Cenoura cozida 30g Batata inglesa cozida 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Vinagre 2ml	Arroz branco 50g Feijão 30g Alcatra em cubos 100g Batata doce 30g cozida Abobrinha refogada 30g cozida Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Tomate 5g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 50g Feijão 30g Sobrecoxa assada 150g Couve refogada 30g Inhame 30g cozido Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Vinagre 2ml	Arroz branco 50g Feijão 30g Filé de cação assado 150g Chuchu cozido 30g Beterraba cozida 30g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 10g Louro 0,3g Tomate 5g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 50g Feijão 30g Alcatra em cubos 100g Purê de batata 30g Brócolis americano refogado 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Tomate 5g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 50g Feijão 30g Filé de frango grelhado 100g Abóbora cozida 30g Batata inglesa cozida 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Vinagre 2ml
PEDIATRIA (a partir de 1 ano)							

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
---------------	---------------	-------------	--------------	--------------	-------------	--------	---------

Opção para a pediatria	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3 m l tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3 m l tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3 m l tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade
Laxativa	Beterraba cozida 100g// Purê de beterraba 100g	Abóbora cozida 100g // Purê de abóbora 100g	Abobrinha refogada 100g // Purê de abobrinha 100g	Couve refogada 80g // Creme de couve 80g	Beterraba cozida 100g // Purê de beterraba 100g	Brócolis refogado 100g// Creme de brócolis 100g	Batata cozida 100g // Purê de batata 100g
Constipante	Jardineira de legumes Batata 30g Cenoura 30g Chuchu 30g // Purê de legumes cenoura 50g com chuchu 50g	Batata cozida 100g // Purê de batata 100g	Cenoura cozida 100g // Purê de cenoura 100g	Inhame cozido 100g // Purê de inhame 100g	Chuchu cozido 100g // Purê de chuchu 100g	Purê de batata 100g	Abóbora cozida 100g // Purê de abóbora 100g
Sobremesa	Banana 1 unidade – 80g	Maçã 1 unidade – 100g	Gelatina uva comum / diet 4g pó para preparo	Melancia * 1 fatia – 100g	Banana 1 unidade – 80g	Gelatina de framboesa comum / diet 4g pó para preparo	Laranja 1 unidade – 100g
Sal para preparo das refeições	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição
Opção de ovos para refeições	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades

Observações: 1) Para pacientes diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhados de 2 sachês de 0,6mg de adoçante;

2) Para pacientes não diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhados de 2 sachês de 5g de açúcar;

3) Todos os pacientes: o almoço e o jantar deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio).

4) Deve-se considerar a utilização de 5mL de azeite no preparo das refeições.

5) As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda informações a seguir: Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi // Abril a julho: tangerina ponkan, pera, melão // Agosto a novembro: tangerina ponkan, pera, melão

CARDÁPIO – KIT LANCHE

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
Quimioterapia Hemodinâmica	Água de coco individual 200mL	Suco de caju individual 200mL	Água de coco individual 200mL	Suco de maracujá individual 200mL	Suco de uva individual 200mL	Água de coco 200mL
	Água mineral 500mL	Água mineral 500mL	Água mineral 500mL	Água mineral 500mL	Água mineral 500mL	Água mineral 500mL
	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g
	3 pacotes de Biscoito Maria 9g	3 pacotes de Biscoito Maria 9g	3 pacotes de Biscoito Maria 9g	3 pacotes de Biscoito Maria 9g	3 pacotes de Biscoito Maria 9g	3 pacotes de Biscoito Maria 9g
	Geléia 15g	Geléia 15g	Geléia 15g	Geléia 15g	Geléia 15g	Geléia 15g

CARDÁPIOS “A” e “B” – SEPM – Licitação GA 2023-2024

“OPMs”

DESJEJUM E CEIA

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Desjejum (horário: conforme a necessidade da OPM)	Café preto puro 10g de pó	Café preto Puro 10g de pó	Café preto Puro 10g de pó	Café preto Puro 10g de pó	Café preto Puro 10g de pó	Café preto Puro 10g de pó	Café preto Puro 10g de pó
	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml
	Pão francês congelado*	Pão francês congelado*	Pão francês congelado*	Pão de milho congelado*	Pão de milho congelado*	Pão francês congelado*	Pão francês congelado*

	Manteiga sal 10g	Manteiga sal 10g	Manteiga sal 10g	Manteiga sal 10g	Manteiga sal 10g	Manteiga sal 10g	Manteiga sal 10g
	Requeijão 15g	Queijo Minas 30g	Queijo prato 25g	Queijo minas 30g	Açúcar 20g	Requeijão 15g	Requeijão 15g
	Ovo mexido 50g	Açúcar 20g	Presunto 25g	Ovo mexido 50g	Queijo prato 25g	Açúcar 20g	Açúcar 20g
	Açúcar 20g	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Presunto 25g	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade
	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade		Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade		
Ceia (horário: conforme a necessidade da OPM)	Café preto 10g de pó	Café preto 10g de pó	Café preto 10g de pó	Café preto 10g de pó	Café preto 10g de pó	Café preto 10g de pó	Café preto 10g de pó
	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml
	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)
	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g
	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade

CARDÁPIO “A” – ALMOÇO

Dia da semana:	Segunda-Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Pescado Filé de cação Sugestão: moqueca	Carne bovina (Sugestão: Cozido -patinho)	Ave com osso (Sugestão: coxa e sobrecoxa ao forno)	Carne bovina (Sugestão: Medalhão – alcatra + bacon)	Ave sem osso Filé de Frango (Sugestão: Strogonofe de frango)	Pescado: posta de cação	Carne suína (Sugestão: Lombo)

Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco/Arroz 75g com lentilha (10g) Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Guarnição	Batata sauté 150g	Macarrão espaguete ao sugo 70g	Couve refogada 180g OU Quando estiver na época (abril a setembro) QUIABO 15g	Legumes ao forno (brócolis 40g, cenoura 40g e batata 40g)	Batata Palha 70g	Pirão de peixe (farinha de mandioca) 30g	Farofa de couve 40g de farinha de mandioca e 20g de couve
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g
Salada Variável	Salada de cenoura 30g com milho 30g e cebola 10g	Salada de beterraba 30g e <i>petit pois</i> (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E beterraba 30g	Salada de pepino em rodela 30g e berinjela 60g	Salada de brócolis ou repolho (a depende da sazonalidade) 60g e cenoura RALADA 30g	Salada de cenoura cozida 60g	Salada de beterraba cozida 60g
Bebidas	Refresco de uva (xarope) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Mate (20g)	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado + 20g de açúcar	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Refresco de uva (xarope) 20ml concentrado	Mate (20g)
Água filtrada	Deverá ser disponibilizado à vontade no refeitório						
Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	B a n a n a OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Doce de leite 30g	Banana 100g	Mamão 100g

Temperos e outros <i>Deverão ser utilizados os per capita para fins de cálculos</i>	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g
	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g
	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g
	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml
	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml
	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g
	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g
	Coentro – 2g	Coentro – 2g	Coentro – 2g	Coentro – 2g	Coentro – 2g	Coentro – 2g	Coentro – 2g
	Limão – 1g Ovo – 10g	Limão – 1g Ovo – 10g	Limão – 1g Ovo – 10g	Limão – 1g Ovo – 10g	Limão – 1g Ovo – 10g	Limão – 1g Ovo – 10g	Limão – 1g Ovo – 10g
	Pimentão verde – 0,5g	Pimentão verde – 0,5g	Pimentão verde – 0,5g	Pimentão verde – 0,5g	Pimentão verde – 0,5g	Pimentão verde – 0,5g	Pimentão verde – 0,5g
Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	
Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	
Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	
Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	
Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	

CARDÁPIO “A” – JANTAR

Dia da semana:	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Carne suína (Sugestão: Lombo)	Filé de peixe Isclas de pescada	Carne bovina (Sugestão: carne seca desfiada e acebolada)	Ave sem osso Filé de frango (Sugestão: filé de frango grelhado acebolado)	Carne bovina (Sugestão: Isclas alcatra)	Carne bovina (Sugestão: Picadinho de carne - patinho)	Filé de peixe Filé de cação Sugestão: moqueca
Guarnição	Angú Fubá 30g Abobrinha ao forno 70g	Legumes ao forno – couve-flor 40g ou brócolis 40g , cenoura 40g e chuchu 30g	Quiubebe de abóbora 150g	Macarrão parafuso ao alho e óleo 70g	Farofa de ovos 30g	Repolho refogado com linguiça e bacon 30g	Jardineira de legumes (Batata doce 60g, cenoura 50g e chuchu 40g)
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g

Salada Variável	Salada de cenoura RALADA 30g e com milho 30g e cebola 10g	Salada de beterraba RALADA 30g e <i>petit pois</i> (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E beterraba RALADA 30g	Salada de pepino em rodelas 30g e berinjela 60g	Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade) 60g e cenoura RALADA 30g	Salada de cenoura cozida 60g	Salada de beterraba cozida 60g
Bebidas	Refresco de uva (xarope) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Mate (20g)	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado + 20g de açúcar	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Refresco de uva (xarope) 20ml concentrado	Mate (20g)
Água filtrada	Deverá ser disponibilizado à vontade no refeitório						
Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	B a n a n a OU Melão 100g	T a n g e r i n a ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Doce de leite 30g	Banana 100g	Mamão 100g
Temperos e outros	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g
Deverão ser utilizados os per capita para fins de cálculos	Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê

CARDÁPIO “B” – ALMOÇO

Dia da semana:	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
-----------------------	----------------------	--------------------	---------------------	---------------------	--------------------	---------------	----------------

Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Carne bovina (Sugestão: Carne assada – lagarto recheado com linguiça ao molho ferrugem)	Filé de peixe Pescada frita	Carne suína Lombo suíno na chapa	Ave sem osso Filé de frango (Sugestão: Fricassê de frango ou empadão de frango) – farinha de trigo 40g	Carne bovina (churrasquinho – alcatra ou bife à milanesa (farinha de rosca)	Ave com osso (Sugestão: Coxa e sobrecoxa assada) Ou feijoada (lombo, carne seca, linguiça, bacon)	Carne bovina – patinho
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco/Arroz à grega 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Guarnição	Purê de Inhamé 150g	Batatas Coradas 150g	Couve à mineira 70g Macarrão ao alho e óleo 70g OU Feijão tropeiro 30g	Abobrinha refogada 70g	Maionese (batata 50g e cenoura 50g) Molho à campanha (cebola, tomate e pimentão)	Farofa 40g	Batata doce 150g
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g
Salada Variável	Salada de cenoura RALADA 30g e com milho 30g e cebola 10g	Salada de beterraba RALADA 30g e <i>petit pois</i> (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E beterraba RALADA 30g	Salada de pepino em rodela 30g e berinjela 60g	Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade) 60g e cenoura RALADA 30g	Salada de cenoura cozida 60g	Salada de beterraba cozida 60g
Bebidas	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Mate 20 ml de concentrado	Refresco de acerola (polpa de fruta) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado	Mate 20 ml de concentrado
Água filtrada	Deverá ser disponibilizado à vontade no refeitório						

Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	B a n a n a OU Melão 100g	T a n g e r i n a ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Bananada 30g	Banana 100g	Mamão 100g
Temperos	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g
	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g
	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g
	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml
	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml
	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g
	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g
	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g
	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g
	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g
	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml
	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml
	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g
	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g
	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê

CARDÁPIO “B” – JANTAR

Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Lombo acebolado 200g	Carne Assada (Lagarto) 200g	Filé de frango grelhado 120g	Carne de Panela (patinho) 200g	Coxa e sobrecoxa 300g	Isclas de carne acebolada (alcatra)	Filé de frango 120g
Acompanhame ntos	Arroz branco 75g	Arroz branco 75g	Arroz branco 75g	Arroz branco 75g	A r r o z branco 75g	Arroz branco 75g	Arroz branco 75g
	Feijão preto 35g	Feijão preto 35g	Feijão preto 35g	Feijão preto 35g	F e i j ã o preto 35g	Feijão preto 35g	Feijão preto 35g

Guarnição	Macarrão Parafuso ao alho e óleo 70g	Farofa 30g	Inhame 70g	Feijão tropeiro 30g	Repolho refogado com linguiça 35g	Purê de Batata 150g	Abóbora ao forno 120g
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g
Salada Variável	Salada de cenoura RALADA 30g com milho 30g e cebola 10g	Salada de beterraba RALADA 30g e <i>petit pois</i> (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E beterraba RALADA 30g	Salada de pepino em rodela 30g e berinjela 60g	Salada de brócolis ou repolho (a depende da sazonalidade) 60g e cenoura RALADA 30g	Salada de cenoura cozida 60g	Salada de beterraba cozida 60g
Bebidas	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Mate 20 ml de concentrado	Refresco de acerola (polpa de fruta) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado	Mate 20 ml de concentrado
Água filtrada	Deverá ser disponibilizado à vontade no refeitório						
Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	B a n a n a OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Goiabada 30g	Banana 100g	Mamão 100g
Temperos	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml

Molho de pimenta	Molho de pimenta	Molho de pimenta	Molho de pimenta	Molho de pimenta	Molho de pimenta	Molho de pimenta	Molho de pimenta
- 0,05 ml	- 0,05 ml	- 0,05 ml	- 0,05 ml	- 0,05 ml	- 0,05 ml	- 0,05 ml	- 0,05 ml
Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g
Extrato de tomate	Extrato de tomate	Extrato de tomate	Extrato de tomate	Extrato de tomate	Extrato de tomate	Extrato de tomate	Extrato de tomate
- 5g	- 5g	- 5g	- 5g	- 5g	- 5g	- 5g	- 5g

Rio de Janeiro, 14 de novembro de 2024.

Rodrigo Gonçalves **Caiafa** Soares – CB PM

ID. FUNC. 5100521-2

Responsável pela elaboração do Termo de Referência

EQUIPE DE PLANEJAMENTO:

Carine **Mação** – TEN CEL PM

ID. FUNC. 2449314-7

Diretora Interina de Licitações e Projetos/ Equipe de Planejamento

Rafael Barros de Santana – MAJ PM

ID. FUNC: 0595652-8

Subdiretor de Licitações e Projetos/Equipe de Planejamento

Clarisse R. Gomes e Souza Noronha – 1º TEN PM

ID. FUNC. 5103637-1

Chefe Interina da Subseção de Termo de Referência/ Equipe de Planejamento



Documento assinado eletronicamente por **Clarisse Rocha Gomes e Souza Noronha, Primeiro Tenente**, em 14/11/2024, às 16:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **RODRIGO GONÇALVES CAIAFA SOARES, Cabo**, em 14/11/2024, às 16:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **CARINE RAMOS MAÇÃO, Tenente Coronel**, em 14/11/2024, às 16:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rafael Barros de Santana, Major**, em 14/11/2024, às 17:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **87609706** e o código CRC **5A65BDC8**.

Referência: Processo nº SEI-350006/010502/2024

SEI nº 87609706

Rua Evaristo da Veiga, Nº 78 - Bairro Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20.031-040
Telefone:

MINUTA DE CONTRATO

MINUTA-PADRÃO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO

**CONTRATO Nº 001/2025, DE AQUISIÇÃO DE de
contratação de gêneros alimentícios (lote de óleos e
azeites), QUE FAZEM ENTRE SI O ESTADO DO
RIO DE JANEIRO, PELA SECRETARIA DE
ESTADO DE POLÍCIA MILITAR E**

.....

O ESTADO DO RIO DE JANEIRO, pela **SECRETARIA DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR - SEPM**, com sede na Rua Evaristo da Veiga, nº 78, Centro, na cidade do Rio de Janeiro, no Estado do Rio de Janeiro, inscrita no CNPJ sob o nº **32.690.668/0001-02**, neste ato representada pelo(a) **MAJOR PM RG 77.298 JULIANA NEVES SANTOS DE FREITAS**, portador da Identidade Funcional nº 2450407-6, por delegação de competência conferida pela Resolução SEPM nº 6.302, de 23 de agosto de 2024, doravante denominado **CONTRATANTE**, e
....., com sede na, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representada por (nome e função), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, doravante denominado **CONTRATADO**, com fundamento no Processo SEI-350006/010502/2024, que se regerá pelas disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e pelos normativos estaduais aplicáveis, todos disponíveis no endereço eletrônico redelog.rj.gov.br/redelog/legislação-licitacoes/, resolvem celebrar o presente instrumento de Contrato, decorrente do instrumento convocatório nº , mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento de aquisição de contratação de gêneros alimentícios (lote de óleos e azeites), nas condições estabelecidas no Termo de Referência e nos anexos deste Contrato.

1.2 Objeto da contratação:

LOTE	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
1	94475	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS, TIPO: SOJA, FORNECIMENTO: 900ML	UN	87.569
	94471	AZEITE OLIVA, TIPO: REFINADO, AROMA: MESA, PROCEDENCIA: OLEO OLIVA PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500ML. Complemento do item: TEOR DE ACIDEZ: VIRGEM - ENTRE 0,8% E 2%	UN	44.074

1.3 São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1 O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.3.2 O instrumento convocatório, assim considerado o Edital de Licitação;

1.3.3 A Proposta do **CONTRATADO**, que, em caso de divergência com as condições estabelecidas neste Contrato e nos demais instrumentos anexos, cederá àquelas;

1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.4 Havendo qualquer divergência entre as disposições deste instrumento e dos seus Anexos, como o Termo de Referência, prevalecerá o disposto no presente Contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência do Contrato é de 12 (doze) meses, contado da data da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas.

2.2 O prazo de vigência do Contrato poderá ser prorrogado, sucessivamente, até o máximo de 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da [Lei nº 14.133/2021](#).

2.2.1 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o **CONTRATADO**, desde que observados, ainda, os seguintes requisitos:

- a) demonstração formal, no processo, de que a forma do fornecimento tem natureza continuada;
- b) juntada de relatório sobre a execução do Contrato, com informações de que o fornecimento tenha sido realizado regularmente;
- c) juntada de justificativa de que a Administração mantém interesse na continuidade do fornecimento;
- d) manifestação expressa do **CONTRATADO** informando o interesse na prorrogação;
- e) comprovação de que o **CONTRATADO** mantém as condições de habilitação; e
- f) informação quanto à existência de disponibilidade orçamentário-financeira para as despesas vindouras.

2.3 O **CONTRATADO** não tem direito subjetivo à prorrogação do prazo de vigência contratual.

2.4 A prorrogação do Contrato deverá ser promovida mediante a celebração de termo aditivo.

2.5 O Contrato não poderá ser prorrogado quando o **CONTRATADO** tiver sido penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o Poder Público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAIS

3.1 O regime de execução contratual, o modelo de gestão e a fiscalização, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento se submetem ao disposto no Termo de Referência anexo a este Contrato e no Decreto nº 48.817, 24 de novembro de 2023.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1 O valor total do Contrato é de R\$ ().

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3 Os pagamentos devidos ao **CONTRATADO** dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1 O **CONTRATANTE** deverá pagar ao **CONTRATADO** o valor total de R\$, diretamente na conta corrente nº da agência, de titularidade do **CONTRATADO**, junto à instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro, observando-se o disposto no item 5.3. deste Contrato.

6.2 No caso de o **CONTRATADO** estar estabelecido em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro ou, caso verificada pelo **CONTRATANTE** a impossibilidade de o **CONTRATADO**, em razão de recusa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado do Rio de Janeiro, 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 pelo **CONTRATADO**.

6.3. A emissão da Nota Fiscal ou Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto ou de cada parcela, mediante atestação, que não poderá ser realizada pelo ordenador de despesas, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência, bem ainda no artigo 140, II, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021 e nos arts. 20 e 22, XXIII, do Decreto nº 48.817/2023.

6.3.1 Quando houver glosa parcial do objeto, o **CONTRATANTE** deverá comunicar ao **CONTRATADO** para que emita Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado.

6.4 O **CONTRATADO** deverá encaminhar a Nota Fiscal ou Fatura para pagamento à DABST - Diretoria de Abastecimento, Av. Feliciano Sodré nº 190, Niterói, no Estado do Rio de Janeiro CEP 24030012.

6.5 Recebida a Nota Fiscal ou Fatura, o órgão competente deverá realizar consulta ao SICAF para verificar:

- a) a manutenção das condições de habilitação exigidas pelo instrumento convocatório;
- b) se o **CONTRATADO** foi penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o Poder Público, observadas as abrangências de aplicação; e
- c) eventuais ocorrências impeditivas indiretas, hipótese na qual o gestor deverá verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas;

6.5.1 Constatando-se a situação de irregularidade do **CONTRATADO**, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa e especifique as provas que pretende produzir. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do **CONTRATANTE**.

6.5.2 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o **CONTRATANTE** deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do **CONTRATADO**, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

6.5.3 Persistindo a irregularidade, o **CONTRATANTE** deverá adotar as medidas necessárias à rescisão do Contrato nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao **CONTRATADO** a ampla defesa.

6.5.4 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do Contrato, caso o **CONTRATADO** não regularize sua situação.

6.6 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contado do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura.

6.6.1 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o **CONTRATADO** providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o **CONTRATANTE**.

6.7 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.7.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7.2 O **CONTRATADO** regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele Regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar nº 123/2006.

6.8 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao **CONTRATADO**, sofrerão a incidência de atualização monetária e juros de mora pelo IPCA-E, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido no instrumento convocatório serão feitos mediante desconto de 0,5% (um meio por cento) ao mês, calculado *pro rata die*.

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1 Os preços contratados serão reajustados após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do **CONTRATADO**.

7.2 O interregno mínimo de 1 (um) para o primeiro reajuste será contado da data do orçamento estimado.

7.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

7.4 Os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo **CONTRATANTE**, do índice IPCA-E, exclusivamente para as obrigações que se iniciem após a anualidade.

7.5 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o **CONTRATANTE** pagará ao **CONTRATADO** a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5.1 Fica o **CONTRATADO** obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer, sendo adotado na aferição final o índice definitivo.

7.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8 O pedido de reajuste deverá ser formulado durante a vigência do Contrato e antes de eventual prorrogação contratual, sob pena de preclusão.

7.8.1. Os efeitos financeiros do pedido de reajuste serão contados:

a) da data-base prevista no contrato, desde que requerido o reajuste no prazo de 60 (sessenta) dias da data de publicação do índice ajustado contratualmente;

b) a partir da data do requerimento do **CONTRATADO**, caso o pedido seja formulado após o prazo fixado na alínea a, acima, o que não acarretará a alteração do marco para cômputo da anualidade do reajustamento, já adotado no edital e no contrato.

7.9 Caso, na data de eventual prorrogação contratual, ainda não tenha sido divulgado o índice de reajuste, deverá, a requerimento do **CONTRATADO**, ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro do **CONTRATADO**, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

7.10 A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento do reajuste solicitado tempestivamente, hipótese em que será concedido por meio de termo indenizatório.

7.11 O reajuste será realizado por apostilamento, se esta for a única alteração contratual a ser realizada.

7.12 O reajuste de preços não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 São obrigações do **CONTRATANTE**:

8.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo **CONTRATADO**, de acordo com o Contrato e seus Anexos.

8.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

8.1.3 Notificar o **CONTRATADO**, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

8.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato e o cumprimento das obrigações pelo **CONTRATADO**.

8.1.5 Comunicar ao **CONTRATADO** para que emita Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, com vistas à liquidação e pagamento, no caso de divergência acerca do

cumprimento das obrigações assumidas, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.6 Efetuar o pagamento ao **CONTRATADO** do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.

8.1.7 Aplicar ao **CONTRATADO** sanções motivadas pela inexecução total ou parcial das obrigações contratuais, na forma prevista na lei e neste Contrato.

8.1.8 Dar ciência à Assessoria Jurídica do órgão ou entidade para as providências junto à Procuradoria Geral do Estado, com vistas à adoção de eventuais medidas judiciais, em caso de descumprimento de obrigações pelo **CONTRATADO**.

8.1.9 Emitir decisão fundamentada sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.9.1 O **CONTRATANTE** terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10 Responder aos eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo **CONTRATADO** no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias, admitida a prorrogação motivada, por uma única vez, por igual período.

8.1.11 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, na forma do art. 137, § 4º, da Lei nº 14.133/2021.

8.1.12 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo **CONTRATADO** perante terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do **CONTRATADO**, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8.1.13 O presente Contrato não configura vínculo empregatício entre os trabalhadores ou sócios do **CONTRATADO** e o **CONTRATANTE**.

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

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

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

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

8.1.18 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.

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

8.1.20 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.

8.1.21 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.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1 O **CONTRATADO** deverá cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus Anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1 Entregar o objeto acompanhado, se for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português.

9.1.2 Comunicar ao **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

9.1.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do Contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

9.1.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do Contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

9.1.5 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo **CONTRATANTE**, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia o valor correspondente aos danos sofridos.

9.1.6 Não contratar, durante a vigência do Contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta,

colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do **CONTRATANTE** ou de agente público que atue na fiscalização ou na gestão do Contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

9.1.7 Manter a regularidade junto ao SICAF.

9.1.7.1 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o **CONTRATADO** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do Contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

- a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal, Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- d) Certificado de Regularidade do FGTS; e
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.1.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao **CONTRATANTE** e não poderá onerar o objeto do Contrato.

9.1.9 Comunicar ao Fiscal do Contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.1.10 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, na forma do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

9.1.11 Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

9.1.12 Cumprir, durante todo o período de execução do Contrato, a 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 na legislação (art. 116 da Lei nº 14.133/2021).

9.1.12.1 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021).

9.1.12.2 No caso de aprendiz, a comprovação do cumprimento do art. 429 e seguintes da Consolidação das Leis do Trabalho se dará pela apresentação da certidão, expedida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, sem prejuízo do item 9.1.16.1.

9.1.13 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato.

9.1.14 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto do Contrato, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no artigo 124, II, “d”, da Lei nº 14.133/2021.

9.1.15 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do **CONTRATANTE**.

9.1.16 Prestar esclarecimentos ou informações solicitadas pelo **CONTRATANTE** ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

9.1.17 Caso o valor do Contrato se enquadre no limite previsto no art. 1º da Lei estadual nº 7.753, de 17 de outubro de 2017, manter Programa de Integridade nos termos da referida Lei 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.

9.1.17.1 Caso o **CONTRATADO** ainda não tenha Programa de Integridade instituído, compromete-se a implantar o Programa de Integridade no prazo de até 180 (cento e oitenta) dias corridos, a partir da data de celebração do presente Contrato, na forma da Lei nº 7.753/2017.

9.1.18 Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste Contrato.

9.1.19 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.

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

9.1.21 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.

9.1.22 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.

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

9.1.24 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.

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

9.1.26 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.

9.1.27 Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como, tributos, fretes, seguro e descarregamento de mercadorias, no horário compreendido entre 06 e 18 horas, nas datas e locais estabelecidos de acordo com a necessidade da Corporação;

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

9.1.29 Comunicar ao Gestor do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis, com antecedência mínima de 48 horas;

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

9.1.31 Fornecer as solicitações de pedido dentro do prazo máximo de 48 horas, observando-se a antecedência ao evento que originou a demanda, conforme e-mail eletrônico emitido pela Diretoria de Abastecimento – DABST/GA;

9.1.32 Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na entrega do objeto do edital;

9.1.33 Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na entrega do objeto do edital;

9.1.34 Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto do edital nos limites fixados no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/21;

9.1.35 Credenciar junto a SEPM funcionário (representante) que atenderá as requisições dos produtos objeto do edital;

9.1.36 Nas operações internas a que se refere o Convênio ICMS nº 26/2003, poderá emitir nota fiscal ou fatura mencionando expressamente que se trata de “operação beneficiada com isenção de ICMS nos termos do Convênio ICMS 26/2003. Valor dispensado de R\$ ”, bem como cumprir todas as determinações da legislação tributária para a fruição do referido benefício fiscal;

9.1.37 Para usufruir do benefício a que se refere o subitem anterior, a empresa deverá indicar na sua proposta comercial que o preço ofertado não contempla o valor do ICMS devido.

9.1.38 A empresa contratada deverá preencher a planilha compartilhada, on line, relativa às notas fiscais emitidas ao longo de toda a contratação, disponibilizada pela Divisão de Subsistência da DAbst, assim que houver a entrega dos gêneros;

9.1.39 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1 O Contrato conta com garantia de execução, nos moldes do artigo 96 da Lei nº 14.133/2021, correspondente a 2% (dois por cento) de seu valor total.

10.2 O **CONTRATADO** poderá optar pelas seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária;e

IV - título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

10.3 Qualquer que seja a modalidade escolhida pelo **CONTRATADO**, a garantia assegurará o pagamento de:

10.3.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato e do não adimplemento das demais obrigações neste previstas;

10.3.2 multas moratórias, compensatórias e administrativas aplicadas pela Administração ao **CONTRATADO**;

10.3.3 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, assim como as obrigações de regularidade perante o FGTS, não adimplidas pelo **CONTRATADO**, quando couber.

10.4 A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, terá validade durante a vigência do Contrato e por mais 90 (noventa) dias após o término deste prazo de vigência.

10.5 Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o **CONTRATADO** ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

10.6 Ressalvada a hipótese de seguro-garantia, cuja apresentação deve ser anterior à assinatura do Contrato, o **CONTRATADO** apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do **CONTRATANTE**, contado da assinatura do Contrato, o comprovante de prestação de garantia, na forma do item 10.2.

10.7 Caso oferecida a modalidade de seguro-garantia, observar-se-ão as seguintes condições:

10.7.1 a apólice permanecerá em vigor mesmo que o **CONTRATADO** não pague o prêmio nas datas convencionadas;

10.7.2 a apólice deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do Contrato principal, mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;

10.7.3 será permitida a substituição da apólice na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 10.5 deste Contrato; e

10.7.4 a apólice somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 10.3, observada a legislação que rege a matéria.

10.8 Em caso de oferecimento de títulos da dívida pública, estes devem ser emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

10.9 Caso a opção seja por fiança bancária, esta deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

10.10 Caso a opção seja por garantia em dinheiro, deverá ser efetuada em favor do **CONTRATANTE**, na conta corrente nº 3912-8, da agência 6898 da instituição financeira contratada pelo Estado, cujo valor será corrigido monetariamente e restituído ao **CONTRATADO**, na forma do

item 10.16 deste Contrato.

10.11 O **CONTRATADO** obriga-se a fazer a reposição, a suplementação ou a renovação da garantia, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificado, no caso desta ser executada, total ou parcialmente, ou o Contrato for prorrogado ou tiver o seu valor alterado, assim como em qualquer outra situação que exija a manutenção da condição disposta no item 10.1 desta cláusula.

10.12 A inobservância do prazo fixado para apresentação, reposição, suplementação ou renovação da garantia acarretará a aplicação de multa e/ou outras penalidades, na forma disposta na cláusula décima segunda.

10.12.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza o **CONTRATANTE** a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, com aplicação das sanções cabíveis.

10.13 O **CONTRATANTE** executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

10.14 O emitente da garantia ofertada pelo **CONTRATADO** deverá ser notificado pelo **CONTRATANTE** quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

10.14.1 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo **CONTRATANTE** com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao **CONTRATADO**.

10.15 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

10.16 Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança, título da dívida pública ou autorização para a liberação da caução em dinheiro, atualizada monetariamente, acompanhada de declaração do **CONTRATANTE**, mediante termo circunstanciado, de que o **CONTRATADO** cumpriu todas as cláusulas do contrato.

10.16.1 A garantia somente será liberada ou restituída, após a fiel execução do Contrato ou pela sua extinção, por culpa exclusiva da Administração, ou quando assim convencionado, em se tratando de extinção consensual da contratação.

10.17 O **CONTRATADO** autoriza o **CONTRATANTE** a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no edital e neste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1 Constitui infração administrativa, a prática, pelo **FORNECEDOR, LICITANTE** ou **CONTRATADO**, das seguintes condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021:

11.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

11.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;

11.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, em especial quando:

11.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, em especial quando:

11.1.5.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.5.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.5.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.5.4 deixar de apresentar amostra;

11.1.5.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do instrumento convocatório;

11.1.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.6.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

11.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o certame ou a execução do contrato;

11.1.9 fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.10.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.10.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.10.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.10.4 apresentar declaração falsa quanto às condições de participação ou quanto ao enquadramento como ME/EPP;

11.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

11.1.12 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 O CONTRATADO que cometer qualquer das condutas discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

11.2.1 Advertência, prevista no art. 156, I, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração descrita no item 11.1.1, de menor potencial ofensivo, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

11.2.2 Multa administrativa, prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração dos subitens 11.1.1 a 11.1.12, que não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato, devendo ser observados os seguintes parâmetros:

a) multa de 0,5% a 1,5%, nos casos da infração prevista no subitem 11.1.1, incidente sobre o valor anual do Contrato;

b) multa de 0,5% a 15%, nos casos das infrações previstas nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, incidente sobre o valor anual do Contrato;

c) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas nos subitens 11.1.8 a 11.1.12, incidente sobre o valor anual do Contrato;

11.2.2.1 Na hipótese de a infração ser cometida antes da celebração do contrato, a base de cálculo da multa do item 11.2.2 será o valor anual estimado da contratação.

11.2.2.2 Em caso de reincidência, o valor total das multas administrativas aplicadas não poderá exceder o limite de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do Contrato.

11.2.2.3 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao **FORNECEDOR, LICITANTE** ou **CONTRATADO**,

além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, na forma do art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133/2021, e conforme o procedimento previsto no item 11.13.

11.2.2.4 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, na forma do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

11.2.3 Impedimento de licitar e contratar, prevista no art. 156, III, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados os subitens 11.1.2 a 11.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

11.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, prevista no art. 156, IV, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

11.3 Sem prejuízo da multa administrativa prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, o atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o **FORNECEDOR**, **LICITANTE** ou **CONTRATADO**, independente de notificação, na forma do art. 408 do Código Civil, à multa de mora no percentual de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, nos termos do art. 227 da Lei estadual n.º 287, de 04 de dezembro de 1979, respeitado o limite de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

11.3.1 Em caso de atraso injustificado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, a multa de mora será de 0,07% (sete centésimos por cento) sobre o valor total do Contrato por dia útil que exceder o prazo estipulado até o máximo de 2 % (dois por cento).

11.3.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias no cumprimento da obrigação prevista no item 11.3.1 autoriza a Administração a promover a rescisão contratual por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

11.3.3 A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do Contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste Contrato.

11.4 No caso de inexecução total ou parcial do objeto, que acarrete a rescisão do Contrato, será automaticamente devida multa compensatória no valor de até 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

11.4.1 A multa compensatória, isoladamente aplicada ou quando somada ao valor da multa moratória convertida, não poderá exceder o limite previsto no art. 412 do Código Civil, ou seja, o valor da obrigação principal.

11.5 Na aplicação das sanções serão considerados os seguintes requisitos, previstos no art. 156, § 1º, incisos I a V, da Lei nº 14.133/2021:

11.5.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.5.2 as peculiaridades do caso concreto;

11.5.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes, observadas aquelas previstas nos arts. 71 e 72 da Lei nº 5.427, de 1º de abril de 2009;

11.5.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

11.5.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.6 A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão ou entidade contratante, sendo competentes para sua aplicação:

a) as sanções previstas nos itens 11.2.1, 11.2.2 e 11.2.3 serão impostas pelo Ordenador de Despesa;
b) a aplicação da sanção prevista no item 11.2.4, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, é de competência exclusiva:

b.1) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública direta, do Secretário de Estado;

b.2) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública Indireta (fundação e autarquia), da autoridade máxima da entidade.

11.7 A aplicação de quaisquer das penalidades realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao **FORNECEDOR, LICITANTE** ou **CONTRATADO**, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, devendo ser observado o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e, subsidiariamente, na Lei nº 5.427/2009.

11.7.1 A aplicação de sanção será antecedida de intimação do **FORNECEDOR, LICITANTE** ou **CONTRATADO**, que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do Contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso, assim como o prazo e o local para a apresentação da defesa, com a possibilidade de produção de provas.

11.7.2 A defesa prévia do **CONTRATADO** será exercida no prazo de:

a) 15 (quinze) dias úteis, no caso da aplicação das sanções previstas nos itens 11.2.1 e 11.2.2, contado da data da intimação;

b) 15 (quinze) dias úteis, no caso de aplicação das sanções previstas nos itens 11.2.3 e 11.2.4, contado da data da intimação, observado o procedimento estabelecido no art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

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

11.8 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma:

- a) a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, na forma do art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021 e do art. 416, parágrafo único, do Código Civil; e
- b) a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, na forma dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021, garantido o contraditório e a ampla defesa.

11.8.1 Aplica-se o disposto na alínea a do item 11.8 à multa compensatória, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

11.9 As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, observados os requisitos estabelecidos no art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

11.10 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

11.10.1 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional nos termos da Lei nº 12.846/2013 seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

11.10.2 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Estadual resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

11.10.2.1 Caso seja possível, a apuração deverá ser promovida em conjunto no PAR, na forma do art. 33, § 1º, do Decreto nº 46.366, de 19 de julho de 2018.

11.11 Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções ao **FORNECEDOR, LICITANTE** ou **CONTRATADO**, em decorrência de conduta vedada no contrato, as comunicações serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado pela empresa junto ao sistema eletrônico de contratações do Estado.

11.11.1 O **CONTRATADO** deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado junto ao sistema eletrônico de contratações do Estado e confirmar o recebimento das mensagens encaminhadas pelo órgão ou entidade contratante, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

11.12 O **CONTRATANTE** deverá remeter para o Órgão Central de Logística (SUBLOG) o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

11.12.1 A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da sua aplicação, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), na forma do art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

11.13 Caso o valor da multa aplicada seja superior ao do pagamento eventualmente devido pela Administração ao **CONTRATADO** e da garantia prestada, deverá ser emitida nota de débito no valor do saldo, no prazo de 30 (trinta) dias após a decisão final quanto à penalidade.

11.13.1 A nota de débito deverá ser encaminhada à Procuradoria Geral do Estado para inscrição do débito em dívida ativa e propositura de execução fiscal, na forma do art. 39 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, e do art. 1º da Lei nº 1.012, de 15 de julho de 1986.

11.13.2 O procedimento para inscrição do débito em dívida ativa deverá observar o que dispõem os arts. 4º e 5º da Lei nº 5.351, de 15 de dezembro de 2008, sendo que, em caso de dúvida, a Procuradoria da Dívida Ativa deverá ser consultada.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1 O Contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes, sem prejuízo da aplicação das penalidades eventualmente cabíveis, observados os preceitos da Lei nº 14.133/2021 e neste Contrato.

12.2 O Contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o **CONTRATANTE**, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o Contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.2.1 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do Contrato, desde que haja a notificação do **CONTRATADO** pelo **CONTRATANTE** nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.2.2 Caso a notificação da não-continuidade do Contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses de antecedência da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.3 O presente Contrato poderá ser extinto, antes de cumpridas as obrigações estipuladas, ou antes do prazo neste fixado:

a) por ato unilateral do **CONTRATANTE**, em razão da inexecução total ou parcial do objeto e/ou

das obrigações previstas no presente instrumento e/ou por algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa, devendo, ainda, ser observado o disposto nos arts. 138 e 139 da referida Lei;

b) consensualmente, na forma do art. 138, II da Lei nº 14.133/2021; e

c) na hipótese de contratação direta fundamentada no art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021, a qualquer tempo, sem indenização, e independentemente de aviso ou prazo, pelo contratante, tão logo esteja(m) concluído(s) o(s) procedimento(s) licitatório(s) implementado(s) para a contratação do objeto em questão.

12.3.1 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o Contrato.

12.3.2 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.4 A extinção prematura do Contrato deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzida a termo no respectivo processo.

12.4.1 A justificativa da rescisão por ato unilateral do **CONTRATANTE**, sempre que possível, contemplará:

a) as obrigações contratuais já cumpridas ou parcialmente cumpridas;

b) os pagamentos já efetuados e ainda devidos;

c) as indenizações e multas.

12.5 A extinção do Contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório, na forma do art. 131, *caput*, da Lei nº 14.133/2021, desde que o pedido seja formulado durante a vigência do Contrato e antes de eventual prorrogação.

12.6. Extinto o Contrato, o **CONTRATANTE** poderá ainda:

12.6.1 nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo **CONTRATADO**, reter e executar a garantia prestada; e

12.6.2 nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133/2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do **CONTRATADO** decorrentes do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

13.2 O **CONTRATADO** é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial

atualizado do contrato, na forma do art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

13.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da assessoria jurídica do **CONTRATANTE**.

13.4 Registros que não caracterizam alteração do Contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 As despesas com a execução do presente Contrato contratação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de _____, assim classificadas:

Natureza da Despesa: **3.3.90 - Despesa de Custeio**

Fonte de Recurso: **1.501.230 - Recursos Próprios**

Programa de Trabalho: **06.122.0002.2297 - Fornecimento de Alimentação ao Policial Militar**

Nota de Empenho:

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

14.3 No início da contratação e de cada exercício deverá ser atestada a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção, na forma do art. 106, II, da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1 Os casos omissos serão decididos pelo **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas federais e estaduais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO

16.1 Incumbirá ao **CONTRATANTE** divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527/2011, e publicar extrato da contratação no Diário Oficial do Estado, em atenção ao art. 2º, § 2º, da Lei nº 5.27/2009.

16.1.1 A divulgação do Contrato e de seus aditamentos no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, condição indispensável para sua eficácia, deverá ocorrer nos prazos estipulados pelo art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

16.2 O **CONTRATANTE** deverá adotar as providências necessárias para dar conhecimento da contratação, junto ao Tribunal de Contas do Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1 Fica eleito o Foro da Cidade do Rio de Janeiro, comarca da Capital, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente Contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste Contrato, firmam as partes o presente instrumento, depois de achado conforme, em presença das testemunhas abaixo firmadas.

Rio de Janeiro, de de 202 .

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

TERMO DE CONSENTIMENTO DA POLÍTICA DE DADOS E PRIVACIDADE DA SEPM

Através do presente instrumento, informo ciência da Política de Dados e Privacidade da SEPM, bem como de minhas atribuições como operador de dados conforme estabelecido pela Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

Entendo que o tratamento de dados pessoais inclui a coleta, armazenamento, processamento, uso, compartilhamento e transferência de informações que possam identificar uma pessoa, direta ou indiretamente, seja ela um cidadão, um policial militar, um funcionário civil ou, ainda, um terceiro.

Informo ter ciência que todas as informações pessoais as quais tenho acesso devem ser utilizadas estritamente para minhas atividades na Secretaria de Estado de Polícia Militar, não podendo ser compartilhadas por quaisquer canais de comunicação não oficial ou de forma não autorizada;

Declaro, ainda, que todas as ações praticadas por mim em desconformidade com a Política de Dados e Privacidade da SEPM ou com a Lei Geral de Proteção de Dados poderão ensejar os devidos processos administrativos, civis, penais militares e penais, nas formas da Lei, com a minha devida responsabilização.

Rio de Janeiro, de de 2025.

Representante legal do CONTRATADO

ANEXO III

DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

1.1 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.

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

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

1.4 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.

1.5 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.

1.6 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.

1.7 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.

1.8 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.

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

2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

2.1 Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

2.2 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.

2.3 Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

2.4 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.

2.5 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.

2.6 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.

2.6.1 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.

2.7 Prova de regularidade com a Fazenda do Estado do Rio de Janeiro, independentemente de domicílio ou sede da licitante, mediante a apresentação de:

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

2.7.2 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.

2.8 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:

2.8.1 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;

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

2.9 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos (Estadual) 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.

2.10 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.

2.10.1 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.

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

2.10.3 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.

3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

3.1 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.

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

4. HABILITAÇÃO TÉCNICA:

4.1 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.

4.1.2 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.

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

4.1.4 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) do quantitativo total previsto ao lote.

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

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

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

4.1.8 As exigências de qualificação técnica têm por objetivo verificar, pela análise de sua experiência pretérita, se o licitante possui condições técnicas-operacionais para executar a contento todo o objeto

do certame, não só pelo volume considerável da pretensa aquisição, mas, sobretudo, pelo fato deste tipo de objeto estar atrelado à alimentação do Policial Militar quando no desempenho de sua atividade fim.

5. COOPERATIVAS

5. Em relação às cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

5.1.1 Demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

5.1.2 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§ 2º a 6º, da Lei nº 5.764/1971;

5.1.3 Demonstrativo de que qualquer cooperado, com igual qualificação, é capaz de executar o objeto contratado;

5.1.4 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

5.1.5 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

5.1.6 O registro previsto na Lei nº 5.764/1971, art. 107;

5.1.7 A comprovação de integralização das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

5.1.8 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/1971 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

5.2 Não será admitida participação de cooperativas de trabalho:

a) fornecedoras de mão de obra, ou que realizam intermediação de mão de obra subordinada, mas apenas as prestadoras de serviços por intermédio dos próprios cooperados; ou

b) cujos atos constitutivos não definam com precisão a natureza dos serviços que se propõem a prestar.

5.2.1 Presumir-se-á intermediação de mão de obra subordinada a relação contratual estabelecida

entre a empresa contratante e as Cooperativas de Trabalho que não observar o disposto nos dispositivos acima e na legislação em vigor.

5.3 A constituição ou utilização de Cooperativa de Trabalho para fraudar deliberadamente a legislação trabalhista, previdenciária e o disposto nesta Lei acarretará aos responsáveis as sanções cíveis e administrativas cabíveis.

ANEXO IV
ORÇAMENTO ESTIMADO

ITEM	NÚMERO DE ESTOQUE (ID SIGA)	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	PREVISÃO DE CUSTO	
				UNITÁRIO (R\$)	GLOBAL (R\$)
1	94475	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS TIPO: SOJA, FORNECIMENTO: 900ML	87.569	R\$ 9,7009	R\$ 849.498,1121
2	94471	AZEITE OLIVA, TIPO: REFINADO, AROMA: MESA, PROCEDENCIA: OLEO OLIVA PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500ML	44.074	R\$ 43,5189	R\$ 1.918.051,9986
VALOR TOTAL GERAL: DOIS MILHÕES E SETECENTOS E SESENTA E SETE MIL E QUINHENTOS E CINQUENTA REAIS E ONZE CENTAVOS.					R\$ 2.767.550,11

ANEXO II
MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA

Cliente: Secretaria de Estado de Polícia Militar
Endereço da execução do serviço: ___ CEP: ___

LOTE	ITEM	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	1.1	94475	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS, TIPO: SOJA, FORNECIMENTO: 900ML	UN	87.569		
	1.2	94471	AZEITE OLIVA, TIPO: REFINADO, AROMA: MESA, PROCEDENCIA: OLEO OLIVA PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500ML. Complemento do item: TEOR DE ACIDEZ: VIRGEM - ENTRE 0,8% E 2%	UN	44.074		
VALOR TOTAL DO LOTE							

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: (____) _____