



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 com fornecimento contínuo de pães congelados, incluindo a cedência de equipamentos em comodato (forno, armários de estufa e bandejas), para atender as necessidades da Secretaria de Estado de Polícia Militar (SEPM). A finalidade que se pretende alcançar com a contratação é suprir a necessidade básica de alimentação dos policiais militares.

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 91595207/2025, elaborado pelo Setor Técnico da Diretoria de Abastecimento (DAbst), conforme registrado no documento nº 94966926, e devidamente aprovado pelo Sr. Ordenador de Despesas, conforme atestado no documento nº 96020738.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A justificativa para a Aquisição de Pães Congelados e Cessão de Equipamentos em Comodato pela Secretaria de Estado de Polícia Militar (SEPM) se dá pela necessidade de fornecer uma alimentação adequada e de qualidade aos policiais militares, pacientes da rede hospitalar e alunos da educação básica da SEPM, sendo uma responsabilidade inerente ao Estado, conforme estabelecido pelo artigo 6º da Constituição Federal e reforçado pela Lei Estadual nº 279/1979 e pelo artigo 48 da Lei Estadual nº 443/1981. A importância da alimentação como direito social e a especificidade da demanda por gêneros de panificação na rotina alimentar das unidades militares, destacam a necessidade de uma estratégia logística eficaz e eficiente para o fornecimento de pães.

2.2. Historicamente, a aquisição centralizada de pães congelados demonstrou-se como uma alternativa viável, superando os desafios impostos pelas limitações de verbas das Organizações Policiais Militares (OPMs) e as ineficiências observadas no fornecimento de pães frescos, que exigiam entregas frequentes e enfrentavam problemas de qualidade e logística. A experiência anterior com pães congelados em 2024 resultou em uma boa aceitação pela tropa, validando a qualidade e a adequação desta modalidade de fornecimento.

2.3. A opção por esta forma de aquisição representa uma solução estratégica que atende às necessidades nutricionais e operacionais da SEPM. Esta alternativa permite a redução da frequência de entregas, minimiza os riscos associados à perecibilidade dos pães e garante a disponibilidade de uma alimentação de qualidade, alinhada aos hábitos alimentares locais e às exigências sanitárias.

2.4. A escolha por este modelo de fornecimento está embasada na análise comparativa das alternativas disponíveis e leva em consideração a legislação vigente, as especificidades da demanda da SEPM e as experiências anteriores. O fornecimento de pães congelados, apoiado pela cessão de equipamentos em comodato, emerge como a solução mais adequada para garantir o cumprimento do direito à alimentação dos policiais militares e demais beneficiários, assegurando a qualidade, a eficiência e a continuidade do serviço.

2.5. Deste modo, esta aquisição está fundamentada no Decreto Estadual nº 48.816 de 24 de novembro de 2023, que regulamenta a fase preparatória das contratações no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, e propõe a aquisição de pães congelados e a cessão de equipamentos necessários em comodato como a alternativa mais viável e sustentável para atender à demanda da SEPM. Esta abordagem não apenas otimiza os recursos disponíveis mas também reforça o compromisso da Secretaria com a promoção do bem-estar e da saúde dos seus integrantes, contribuindo para o fortalecimento da capacidade operacional da corporação.

3. DEFINIÇÃO DO OBJETO E COMODATO

3.1 ESPECIFICAÇÃO SUMÁRIA DO OBJETO

LOTE 1				
ITEM	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
1	176613	PAO, TIPO: FRANCES CONGELADO, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA.FORNECIMENTO:50G(ID176613) Complemento do item: fermentação curta Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h). Considerar a gramatura de 65g para fins de fornecimento.	KG	137.242
2	178256	PAO, TIPO: FRANCES INTEGRAL CONGELADO, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA.FORNECIMENTO: 50 G (ID –178256). Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h) Complemento do item: fermentação curta Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h). Considerar a gramatura de 65g para fins de fornecimento.	KG	2.124
3	176516	PAO, TIPO: MILHO VERDE CONGELADO, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA, FORNECIMENTO: 50G. (ID – 176516). Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h) Complemento do item: fermentação curta Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h). Considerar a gramatura de 85g para fins de fornecimento.	KG	28.968
4	176593	PAO, TIPO: HOTDOG, RECHEIO: SEM RECHEIO, FORNECIMENTO: 50 G, APRESENTAÇÃO: CONGELADO (ID –176593). Complemento do item: fermentação LENTA. (10- 12h). Considerar a gramatura de 75g para fins de fornecimento.12h). Considerar a gramatura de 65g para fins de fornecimento. Complemento do item:Fermentação LENTA. (10-12h)	KG	15.252

5	178257	PÃO SUIÇO CONGELADO, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA, FORNECIMENTO: 50g (ID – 178257). Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h). Considerar a gramatura de 65g para fins de fornecimento.	KG	1.476
---	--------	---	----	-------

3.1.1 ESPECIFICAÇÃO SUMÁRIA DO COMODATO

3.1.1.1 A licitante vencedora deverá disponibilizar e realizar a entrega dos equipamentos, de acordo com a necessidade de cada rancho da SEPM, durante a vigência do contrato, os seguintes equipamentos:

ITEM	DESCRIÇÃO EQUIPAMENTOS	QUANTIDADES
1	Armário de crescimento com 18 esteiras 58x70cm fabricadas em alumínio e aço carbono, com a devida ventilação para passagem do vapor proporcionando todas as necessidades para a qualidade final do produto e 2 esteiras lisas 58x70cm	27
2	Forno Industrial, turbo, a vapor, com o número de esteiras suficientes para a produção do local por ciclo, funcionamento a gás com comando eletrônico. No caso de demanda elevada de pães, será necessário mais de 1 forno	17

3.2 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.

3.3 A determinação de unidades e quantidades, acompanhadas da memória de cálculo estão contidas no Anexo III e IV deste Termo de Referência.

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

3.4.1 Nos casos de serviços e fornecimentos contínuos, 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.

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 91595207, não será admitido o parcelamento, in verbis:

"Um ponto crucial a ser considerado é o parcelamento do objeto em lotes ou itens. Para esta aquisição, optou-se por 1 (um) lote composto por gêneros afins, especificamente pães congelados. Assim, o objeto desta contratação será adjudicado com base no menor preço global por lote, em conformidade com os arts. 40, inciso V, alínea "b", e 47, inciso II, da Lei 14.133/21. A escolha dessa modalidade justifica-se pelo fato de que o fornecimento de insumos alimentícios, destinados à distribuição periódica em 52 unidades administrativas distintas, apresentaria desafios operacionais e financeiros significativos. O fracionamento da entrega por itens tornaria o processo mais complexo e oneroso, especialmente em relação ao custo do frete e ao controle logístico das entregas individuais. Contratar diversos fornecedores, por sua vez, aumentaria a probabilidade de problemas como atrasos, entregas descoordenadas e não sincronizadas, o que prejudicaria o atendimento ao interesse público. Ademais, a inclusão dos gêneros alimentícios em um único lote assegura uma gestão contratual mais eficiente, otimizando o uso dos recursos humanos. Cabe ressaltar que, devido ao volume contratado, não haverá prejuízo em termos de economia de escala, preservando-se a eficiência econômica do processo."

4.2 PRAZO DE ENTREGA

4.2.1 A empresa Contratada deverá entregar o objeto em até 15 (quinze) dias corridos após a emissão da Nota de Empenho.

4.3 LOCAL DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

4.3.1 O objeto desta aquisição deverá ser entregue nos endereços abaixo:

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 Piraí	24	2445-4246	2445-4302
11º BPM	Praça da Bandeira, s/nº	Nova Friburgo	24	2533-0078	2533-0975
12º BPM	Av. Janssem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430
14º BPM	Estrada Guandu do Sena, nº 1954	Bangu	21	2333-4871	2333-4862
15º BPM	Rua Pedro Corrêa, nº 273,	Centenário/Caxias	21	3777-7100	3777-6688
16º BPM	Rua Paranapanema, nº 769	Olaria	21	2334-7464	2332-7459
17º BPM	Estrada Rio Jequiá, nº 518	Ilha do Governador	21	2334-6336	2334-6333
18º BPM	Estrada Pau de Ferro, nº 435	Jacarepaguá	21	2332-2597	2332-2587
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 Garantã, 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 Imbuero, 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
1º CIPM	Rua Cardoso Junior, nº479	Laranjeira	21	2334-4111	2299-5189
Aj Geral	Rua Evaristo da Veiga, nº 78	Centro	21	3399-2095	3399-2087
APM D.JOÃO VI	Av Marechal Fontenelle, 2906	Sulacap	21	2333-5970	2333-5986
BOPE	Rua Campo Belo, s/nº	Laranjeiras	21	2334-3988	2334-3986
BPChq	Salvador de Sá, nº 02	Estácio	21	3399-2440	2332-8490
BPRv	Rua Mackenzie, s/nº	Fonseca/Niterói	21	3601.6961	3601.6955
CFAP	Av Marechal Fontenelle, nº 2906	Sulacap	21	2333-6029	2333-6027
RPMONT	Av. dos Estados, s/nº	Campo Grande	21	2333-6755	2333-6773
CFR	Rua Paranhos nº 820	Olaria	21	2334-7894	2334-7493
CPM I	Alameda São Boaventura nº 1.134	Niterói	21	2719-2186	2719-2370
CPM II	Rua Rodrigues Campelo, 33	Campo Grande	21	-	-
CPM III	Rua Piracicaba, Jardim Gramacho	Duque de Caxias	21	-	-
DABST	Av. Feliciano Sodré nº 190/	Niterói	21	2717-6216	2717-6463
PPM-CASCADURA	Av. Dom Hélder Câmara, nº 10.199	Cascadura	21	2332-4253	2333-9519
HCPM	Av. Estácio de Sá nº 20	Estácio	21	2333-7649	2333-7600
HPM-NIT	Rua Martins Torres nº 245	Niterói	21	2715-4431	2715-4387
COE	R. Santo Abelardo, 69-233 - Ramos, Rio de Janeiro	Ramos	21	3105-1774	-

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

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

4.3.4 À Comissão de Fiscalização indicada pela SEPM será reservado o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os objetos que forem entregues, se considerado em desacordo ou insuficiente com a descrição presente neste Termo de Referência, seus anexos e na proposta da licitante vencedora, devendo ser substituídos na metade do prazo estipulado no item 4.2.1 do presente Termo e às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

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

4.3.6 Do Comodato de equipamentos:

4.3.6.1 A licitante vencedora deverá disponibilizar e realizar a entrega dos equipamentos, de acordo com a necessidade de cada rancho da SEPM, durante a vigência do contrato, conforme tabela abaixo.

Descrição e quantitativo de equipamentos a serem fornecidos em comodato:

Item	Descrição Equipamentos	Quantidades
01	Armário de crescimento com 18 esteiras 58x70cm fabricadas em alumínio e aço carbono, com a devida ventilação para passagem do vapor proporcionando todas as necessidades para a qualidade final do produto e 2 esteiras lisas 58x70cm	27
02	Forno Industrial, turbo, a vapor, com o numero de esteiras suficientes para a produção do local por ciclo, funcionamento a gás com comando eletrônico. No caso de demanda elevada de pães, será necessário mais de 1 forno.	17

4.3.6.2 A alocação dos equipamentos em regime de comodato deverá ser realizada no endereço de cada OPM, conforme especificado nos endereços abaixo:

4.3.6.2.1 Endereços para a entrega dos equipamentos:

Padaria 1 - Produção no 16º BPM - Rua Paranapanema, nº 769 - Olaria

Padaria 2 - Produção no 17º BPM - Estrada Rio Jequiá, nº 518 - Ilha do Governador

Padaria 3 - Produção no 23º BPM - Rua Cap. César de Andrade, 119 - Leblon

Padaria 4 - Produção na Ajudância Geral (Rua Evaristo da Veiga, nº 78 - Centro) ou no 5º BPM (Praça Cel. Assunção, s/nº - Saúde), a depender se a obra da AJG terá sido finalizada.

Padaria 5 - Produção no BPCHq - Salvador de Sá, nº 02 - Estácio

Padaria 6 - Produção no BOPE - Rua Campo Belo, s/nº - Laranjeiras

Padaria 7 - Produção no HCPM - Av. Estácio de Sá nº 20 - Estácio

Padaria 8 - Produção na APM - Av Marechal Fontenelle, 2906 - Sulacap

Padaria 9 - Produção no 27º BPM - Rua Guarantã, s/nº - Santa Cruz

Padaria 10 - Produção no RCECS - Av. dos Estados, s/nº - Campo Grande

Padaria 11 - Produção no 15º BPM - Rua Pedro Corrêa, nº 273, Centenário - Duque de Caxias

Padaria 12 - Produção no 21º BPM - Av. Automóvel Clube, s/nº - Vilar dos Telles - São João do Meriti

Padaria 13 - Produção na DAbst - Av. Feliciano Sodré nº 190 - Niterói

Padaria 14 - Produção no COE (APÓS INAUGURAÇÃO DO RANCHO) - Comando de Operações Especiais R. Santo Abelardo, 69-233 - Ramos

4.3.6.3 A instalação dos equipamentos necessários em regime de comodato em cada OPM deverá ser coordenada com a equipe gestora de contratos, garantindo sua imediata alocação após a retirada dos equipamentos pela contratada anterior. Essa medida é fundamental devido à natureza contínua do fornecimento de pães, que exige a disponibilidade imediata de fornos para o preparo dos produtos.

4.4 CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.4.1 Os produtos solicitados deverão ser entregues **quinzenalmente** ou **mensalmente**, conforme as necessidades apontadas pela DSUB nos locais indicados abaixo, no período compreendido entre **06h e 18h**, exceto em feriados municipais, estaduais e nacionais, conforme as datas estabelecidas pela DAbst/DSUB nos cronogramas de fornecimento de gêneros alimentícios (GA). Pedidos extras e cancelamentos serão comunicados por meio do e-mail ga_dabst@pmerj.rj.gov.br.

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

4.4.3 A empresa deverá comunicar a Dabst, com 72hs de antecedência, a data e o horário previsto para a entrega dos produtos, por escrito no e-mail: ga_dabst@pmerj.rj.gov.br.

4.4.4 Dos quesitos sanitários:

4.4.4.1 Em relação às exigências sanitárias, 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.

4.4.4.2 Além das supracitadas legislações, deve-se cumprir as exigências relacionadas ao transporte de alimentos deste tipo, conforme orienta a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 e a Resolução SMG "N" nº 604, de 11 de setembro de 2002.

4.4.4.3 Para os pães: estes deverão ser transportados em veículo fechado com refrigeração no compartimento de transporte, 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.

4.4.4.4 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.

4.4.5 Quanto aos prazos de validade dos produtos, vale ressaltar que se trata do intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante. Nesse sentido, a determinação do prazo de validade de cada produto será baseada na deterioração dos alimentos. Os produtos a serem entregues deverão possuir as seguintes datas de validade:

Lote	Gêneros	Validade mínima
Lote único	Pães congelados	90 dias

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 anual do contrato a ser restituída após sua execução satisfatória.

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 MENCÃO A PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO

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

5.3 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

5.3.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133 de 2021 e cada parte responderá

pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

5.3.13.1 assegurar, ao longo de toda a execução do contrato de aquisição de bens ou prestação de serviços, o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas.

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

Gestor do Contrato

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

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

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

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

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

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

5.4 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

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

Habilitação jurídica

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

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

5.4.4 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoeempreendedor.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, independentemente do domicílio ou sede do licitante, 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 para esta contratação.

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

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

5.4.25.7 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, conforme Resolução ANVISA RDC 275/2002, item 4.5 + Portaria Ministério da Saúde /Secretaria de Vigilância Sanitária – SVS Nº 326/1997 + Resolução SES nº1.058 / 2014 Art 1º + Decreto Municipal 6.235/1986, título VI, art. 81, parágrafo 4 + Resolução SMG, nº 693/2004, art. 16, I, parágrafo 1º + Resolução SMG “N”, nº 604/2002, art. 4º + Seção I, art. 17, II c/c Art. 67, II da Lei nº 14.133.

5.4.25.8 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, conforme Decreto-Lei nº 986/1969, Cap VI, art nº 29, II + Lei Municipal nº 871/1986, art nº 1+ Decreto Municipal nº 6.235/1986, TÍTULO VI, art. nº 81 c/c c/ Art. 67, II da Lei nº 14.133.

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 do contrato na quantidade, qualidade, marca aprovada, local, prazos e periodicidade especificados no cronograma de execução do contrato, bem como os pedidos extras e cancelamentos, de acordo com a proposta de preços acordada, 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 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;
- 5.6.4 Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato;
- 5.6.5 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;
- 5.6.6 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;
- 5.6.7 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.
- 5.6.8 Manter durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 5.6.9 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.
- 5.6.10 O acondicionamento dos alimentos deverá obedecer às normas e padrões exigidos pela Vigilância Sanitária, podendo a critério da CONTRATANTE realizar diligências sem aviso prévio;
- 5.6.11 Fornecer as solicitações 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;
- 5.6.12 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;
- 5.6.13 Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto do edital nos limites fixados no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/21;
- 5.6.14 Credenciar junto a SEPM funcionário (representante) que atenderá as requisições dos produtos objeto do edital;
- 5.6.15 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;
- 5.6.16 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.
- 5.6.17 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;
- 5.6.18 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”
- Dos equipamentos em comodato:**
- 5.6.19 Ceder, em comodato, os equipamentos descritos na tabela 4.3.6.1, por um período de 12 (doze) meses;
- 5.6.20 Entregar o equipamento no endereço listados no item 4.3.6.2;
- 5.6.21 Cumprir e fazer cumprir os desígnios do contrato, garantindo e responsabilizando-se pela qualidade de funcionamento e manutenção dos equipamentos cedidos;
- 5.6.22 Disponibilizar Suporte Técnico durante a vigência deste contrato e realizar as manutenções preventivas e corretivas, conforme necessidade, mediante o comunicado pela COMODATÁRIA;
- 5.6.23 Realizar treinamento pelo período de 1 (uma) semana para o uso correto dos equipamentos;
- 5.6.24 Manter quadro de pessoal suficiente para o cumprimento do objeto, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço ou demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a COMODATÁRIA, sendo de exclusiva responsabilidade da COMODANTE as despesas com todos os encargos e obrigações sociais, trabalhistas e fiscais;
- 5.6.25 Realizar retirada dos equipamentos e seus acessórios, após o término de vigência nas condições em que foram entregues, caso não haja renovação.

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 90 (noventa) dias.

7.2 AMOSTRA

7.2.1 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 de 3 (três) amostras do item arrematado, no prazo de até 72 horas, 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, email: pregoes_dlp@pmerj.rj.gov.br.

7.2.2 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.

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 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 259 de 20 de setembro de 2002 – 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

7.2.4.1 O Nutricionista nomeado pelo Diretor Geral de Apoio Logístico (DGAL), deverá 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.

7.2.4.2 A amostra não será contabilizada como item de entrega.

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

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

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, conforme quantidade fornecida.

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 PÃO

ANEXO IV - MEMÓRIA DE CÁLCULO COMODATO

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE NÃO VISITAÇÃO AO LOCAL DO OBJETO

ANEXO VII - IMR

Rio de Janeiro, 09 de Maio de 2025.

Gerson dos Santos Nogueira

ID. FUNC. 5108428-7

Responsável pela elaboração do Termo de Referência/ Equipe de Planejamento do TR.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO:

Aline Teixeira Silva Fagundes - Cap PM Nut
Equipe de Planejamento
ID Funcional: 4398782-6

Ivson Souza Barreto – Cap PM
Equipe de Planejamento
Id Func: 4276050-0

Rafael Barros de Santana – Maj PM
Equipe de Planejamento
Id Func: 0595652-6

ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Cliente: Secretaria de Estado de Polícia Militar

Endereço de entrega do material: _____ CEP: _____

LOTE 1						
	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	176613	PAO, TIPO: FRANCES CONGELADO, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA. FORNECIMENTO: 50 G Complemento do item: fermentação curta complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h)	KG	137.242		
2	178256	PAO, TIPO: FRANCES INTEGRAL CONGELADO, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA. FORNECIMENTO: 50 G. Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h)	KG	2.124		
3	176516	PAO, TIPO: MILHO VERDE CONGELADO, SEMRECHEIO, SEM COBERTURA, FORNECIMENTO: 50G. Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h)	KG	28.968		
4	176593	PAO, TIPO: HOTDOG, RECHEIO: SEM RECHEIO, FORNECIMENTO: 50 G, APRESENTAÇÃO: CONGELADO. Complemento do item: Fermentação LENTA. (10-12h)	KG	15.252		
5	178257	PÃO SUIÇO CONGELADO, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA, FORNECIMENTO: 50g. Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h)	KG	1.476		
VALOR GLOBAL						R\$

Valor total da proposta por extenso: _____

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

Dados para pagamento:

Banco:	Agência:	C/Corrente:
--------	----------	-------------

Carimbo Padronizado de CNPJ:

(Local e Data): _____, _____ de _____ de _____.

Assinatura do Responsável pela Empresa: _____

Observações: _____

Vendedor Responsável: _____

Telefone para contato: (____) _____

ANEXO 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 2025.

REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO III

MEMÓRIA DE CÁLCULO (PÃO) EXTRAÍDA DO ETP

Quanto às estimativas para a quantificação do serviço em questão, destaca-se que o quantitativo foi calculado com base nas necessidades da contratação para um período de 12 meses.

Inicialmente, foi elaborado o planejamento do cardápio único no âmbito da SEPM, fundamentado nos princípios básicos da nutrição, no perfil do público atendido (OPMs, hospitais, colégios) e na busca pela economicidade. Vale esclarecer que o cardápio serve como um instrumento orientador para a elaboração e preparo das refeições pelas unidades com rancho, devendo ser utilizado como parâmetro técnico para a quantificação dos gêneros alimentícios a serem fornecidos pelas contratadas.

Outro parâmetro técnico utilizado para a quantificação dos itens foi o **per capita alimentar**, ou seja, a quantidade de ingredientes ou preparações consumidos por pessoa. O valor per capita é atribuído ao alimento cru e pode variar conforme os seguintes critérios:

1. Tipo de preparação;
2. Composição do alimento (por exemplo, com ou sem osso);
3. Hábitos alimentares da população e características específicas do público, como sexo e idade, considerando as necessidades individuais.

É importante ressaltar que essa ferramenta é amplamente reconhecida na área de Nutrição e serve como um importante referencial teórico. Sua principal utilidade reside em fornecer a quantidade média de alimento que cada indivíduo consumirá, sendo um dos instrumentos utilizados no planejamento dos quantitativos a serem licitados.

Assim, destaca-se que o valor per capita do pão pode variar entre 50g e 100g (1 a 2 pães por pessoa). Para que os pães atinjam 50g prontos, a gramatura mínima necessária do pão cru deve ser de 65g, considerando uma perda de aproximadamente 10 a 15% de água durante a cocção.

Dessa forma, neste estudo, será adotado o valor médio de 65g tanto para as OPMs e unidades de ensino quanto para os hospitais, com base no consumo médio registrado no último contrato do mesmo objeto.

A seguir, apresenta-se o cardápio de DESJEJUM utilizado como base técnica:

DESJEJUM - OPMS E UNIDADES DE ENSINO

Dia da semana:	Segunda - Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Desjejum (horário: conforme a necessidade da OPM)	Pão francês congelado 65g (1 pão por pessoa)	Pão francês congelado 65g (1 pão por pessoa)	Pão francês congelado 65g (1 pão por pessoa)	Pão francês congelado 65g (1 pão por pessoa)	Pão francês congelado 65g (1 pão por pessoa)	Pão francês congelado 65g (1 pão por pessoa)	Pão francês congelado 65g (1 pão por pessoa)

Seguem abaixo o cardápio da COLAÇÃO das unidades de ensino, utilizados como base técnica: COLAÇÃO (9:30-10:00h) UNIDADES DE ENSINO – CFAP, APM, CPM I, CPM II, CPM III

COLAÇÃO - UNIDADES DE ENSINO

Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Colação (horário: 9:30-10: 00)	Pão de milho 85g 1 fruta – 100g Banana	Pão de milho 85g 1 fruta – 100g Maçã	Pão de milho 85g 1 fruta – 100g Melancia ou melão	Pão de milho 85g 1 fruta – 100g Banana	Pão de milho 85g e Torrada de pão francês	Não há	Não há

Segue abaixo o cardápio das UNIDADES HOSPITALARES, utilizados como base técnica:

Tipo de dieta / Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Dieta Normal e Branda (pão francês)	Pão Francês – 01 unidade por pessoa (65g)	Pão Francês – 01 unidade por pessoa (65g)	Pão Francês – 01 unidade por pessoa (65g)	Pão Francês – 01 unidade por pessoa (65g)	Pão Francês – 01 unidade por pessoa (65g)	Pão Francês – 01 unidade por pessoa (65g)	Pão Francês – 01 unidade por pessoa (65g)
Dieta normal e branda para Diabetes e Hipolipídica (pão francês integral)	Pão Francês integral – 01 unidade por pessoa (65g)	Pão Francês integral – 01 unidade por pessoa (65g)	Pão Francês integral – 01 unidade por pessoa (65g)	Pão Francês integral – 01 unidade por pessoa (65g)	Pão Francês integral – 01 unidade por pessoa (65g)	Pão Francês integral – 01 unidade por pessoa (65g)	Pão Francês integral – 01 unidade por pessoa (65g)
Dietas Pastosa normal (pão suíço)	Pão suíço 1 und (65g) ou Mingau (diversos sabores)	Pão suíço 1 und (65g) ou Mingau (diversos sabores)	Pão suíço 1 und (65g) ou Mingau (diversos sabores)	Pão suíço 1 und (65g) ou Mingau (diversos sabores)	Pão suíço 1 und (65g) ou Mingau (diversos sabores)	Pão suíço 1 und (65g) ou Mingau (diversos sabores)	Pão suíço 1 und (65g) ou Mingau (diversos sabores)
Dietas semi-líquida/líquida e líquida restrita	Sem pão	Sem pão	Sem pão	Sem pão	Sem pão	Sem pão	Sem pão

DATAS ESPECIAIS NA PMERJ (EVENTOS, FORMATURAS, POLICIAMENTO DE CARNAVAL, REVEILLON)

Eventos diversos:
Tipo de pão

Reveillon, Carnaval, Eleições, formaturas, RIR e demais eventos
Pão de hot dog para cachorro quente - 120g por pessoa - 2 pães

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, doravante “Sistema Rancho”. De posse desses números, realizou-se uma soma simples, de forma a totalizar as refeições praticadas no âmbito da Corporação diariamente.

Número média de desjejum/dia

Refeição	Quantidade média de número de desjejum /dia
Desjejum	7.300

*valores médios informados pelos aprovacionadores no sistema rancho

Tabela com os cálculos demonstrativos das quantidades dos produtos de panificação supracitados:

ITEM	PÃES	UND	QUANT.	contrato 0196/2024	Internet	Internet	ARP 19/2025 - Prefeitura Municipal de Itaí	Média	Total Anual
1	PAO, TIPO: FRANCES CONGELADO, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA. FORNECIMENTO: 50 G (ID – 176613). Complemento do item: fermentação curta Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h)	KG	137.242	R\$ 9,70	R\$ 7,99	R\$ 7,30	R\$ 7,20	R\$ 8,05	R\$ 1.104.451,78
2	PAO, TIPO: FRANCES INTEGRAL CONGELADO, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA. FORNECIMENTO: 50 G (ID – 178256). Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h)	KG	2.124	R\$ 11,15	R\$ 30,55		R\$ 11,30	R\$ 17,67	R\$ 37.524,00
3	PAO, TIPO: MILHO VERDE CONGELADO, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA, FORNECIMENTO: 50G. (ID – 176516. Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h)	KG	28.968	R\$ 12,78				R\$ 12,78	R\$ 370.211,04
4	PAO, TIPO: HOTDOG, RECHEIO: SEM RECHEIO, FORNECIMENTO: 50 G, APRESENTAÇÃO: CONGELADO (ID – 176593). Complemento do item: fermentação LENTA. (10-12h)	KG	15.252	R\$ 10,38				R\$ 10,38	R\$ 158.313,68
5	PÃO SUIÇO CONGELADO, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA, FORNECIMENTO: 50g (ID – 178257). Complemento do item: fermentação LENTA. (10- 12h)	KG	1.476	R\$ 10,07			R\$ 9,99	R\$ 10,03	R\$ 14.804,28
Total									R\$ 1.685.305

- https://www.apoioentrega.com/ind-pao-frances-apreco--cong-trad-2kg/p?srsltid=AfmBOoprhpUnY_e8PEGT63aKthEX-ud-xELseqFWP5sXdFWLGY5SauFK
- <https://www.stokonline.com.br/produtos/detalhe/27262/pao-frances-dia-mallet-congelado-31kg>
- <https://iatagam.lojaintegrada.com.br/multicereais-pre-assado-congelado>
- <https://pncp.gov.br/app/atas/4663420000105/2025/5/1>

ANEXO IV

MEMÓRIA DE CÁLCULO DOS COMODATOS

OPMs com produção de pão	OPM	Endereço	pão (1 pão por pessoa)	número de refeições do Desjejum	Qtd de pão por desjejum/dia - Kg	Quantidade por mês (kg)	Forno Industrial, turbo, a vapor, com o numero de esteiras suficientes para a produção do local por ciclo, funcionamento a gás com comando eletrônico. No caso de demanda elevada de pães, será necessário mais de 1 forno.	Armário de crescimento com 18 esteiras 58x70cm fabricadas em alumínio e aço carbono, com a devida ventilação para passagem do vapor proporcionando todas as necessidades para a qualidade final do produto e 2 esteiras lisas 58x70cm. (CABEM 450 PÃES)
padaria 1 - produção no 16º bpm	16 BPM	Rua Paranapanema, nº 769 - Olaria	0,065	60	9,815	294	1	1
	CFRPM	Rua Paranhos nº 820 - Olaria	0,065	91				
	total			151				
padaria 2 - produção no 17º bpm	17 BPM	Estrada Rio Jequiá, nº 518 - Ilha do Governador	0,065	80	9,75	293	1	1
	22 BPM	Av. Tancredo Neves, s/nº - Linha vermelha	0,065	70				
	total			150				

padaria 3 - produção no 23º bpm	19 BPM	R. Figueiredo Magalhães, nº 550 - Copacabana	0,065	120	15,08	452	1	1
	23 BPM	Rua Cap. César de Andrade, 119 - Leblon	0,065	112				
	total			232				
padaria 4 - produção na Ajudância Geral ou no 5BPM, a depender se a obra da AJG terá sido finalizada.	AJG	Rua Evaristo da Veiga, nº 78 - Centro	0,065		24,7	741	1	2
	4º BPM	Rua Francisco Eugênio, s/nº - São Cristóvão	0,065	120				
	5 BPM	Praça Cel. Assunção, s/nº - Saúde	0,065	200				
	6 BPM	Rua Barão de mesquita, n.º 625 - Tijuca	0,065	60				
	Total			380				
padaria 5 - produção no BPCHq	BPCHQ	Salvador de Sá, nº 02 - Estácio	0,065	450	81,25	2438	2	5
	OCPM	R. Prof. Clementino Fraga, 49 - Cidade Nova	0,065	40				
	total			1250				
padaria 6 - produção no bope	BOPE	Rua Campo Belo, s/nº - Laranjeiras	0,065	200	18,07	542	1	1
	1 CIPM	Rua Cardoso Junior, nº479 - Laranjeiras	0,065	78				
	total			278				
padaria 7 - HOSPITAL	HCPM	Av. Estácio de Sá nº 20 - Estácio	0,065	350	22,75	683	1	2
padaria 8 - produção na APM	APM D. JOAO VI	Av Marechal Fontenelle, 2906 - Sulacap	0,065	307	83,785	2514	2	5
	CFAP	Av Marechal Fontenelle, nº 2906 - Sulacap	0,065	330				
	PPM/CASC	Av. Dom Hélder Câmara, nº 10.199 - Cascadura	0,065	85				
	14 BPM	Estrada Guandu do Sena, nº 1954 - Bangú	0,065	97				
	9 BPM	Rua Tacaratu, nº 94 - Rocha Miranda	0,065	120				
	total			1289				
padaria 9 - produção no 27 bpm	Faz Marambaia	Estr. do Canhangá, S/N - Guaratiba	0,05	37	7,475	224	1	1
	27 BPM	Rua Guarantã, s/nº - Santa Cruz	0,065	78				
	total			115				
padaria 10 - produção no RCECS	RCECS	Av. dos Estados, s/nº - Campo Grande	0,065	95	22,425	673	1	1
	CPM II	Rua Rodrigues Campelo, 33 - Campo Grande	0,065	250				
	total			345				
padaria 11 - produção no 15 bpm	15 BPM	Rua Pedro Corrêa, nº 273, Centenário - Duque de Caxias	0,065	144	20,02	601	1	2
	CPM III	Rua Piracicaba, Jardim Gramacho - Duque de Caxias	0,065	164				
	total			308				
padaria 12 - produção no 21 bpm	20 BPM	R.Tenente Aldir, nº 345 - Mesquita	0,065	149	30,16	905	1	2
	21 BPM	Av. Automóvel Clube, s/nº - Vilar dos Telles - São João do Meriti	0,065	150				
	39 BPM	Av. Joaquim da Costa Lima, 2970 - Parque Sao Bernardo, Belford Roxo	0,065	165				
	total			464				
Padaria 13 - produção na Dabst	7 BPM	Rua Alfredo Becker, nº 367 - Alcântara	0,065	103	48,1	1443	2	2
	12 BPM	Av. Jansen de Melo, s/nº - Niterói	0,065	96				
	CPM/ERJ	Alameda São Boaventura nº 1.134 - Niterói	0,065	250				
	DABst	Av. Feliciano Sodré nº 190 - Niterói	0,065	60				
	BPRV	Rua Mackenzie, s/nº Fonseca - Niterói	0,065	81				
	HPM/NIT	Rua Martins Torres nº 245 - Niterói	0,065	150				
	total			740				

Padaria 14 - COE - Comando de Operações Especiais	coe	R. Santo Abelardo, 69-233 - Ramos	0,065	250	16,25	195	1	1
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	10 BPM	Rod. Lúcia Meira, Km 47 - Barra do Pirai	0,065	105	6,825	315	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	28 BPM	Av. NS do Amparo, s/nº - Volta Redonda	0,065	138	8,97	414	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	8 BPM	R. Ten Cel Cardoso, 200 - Campos	0,065	149	9,685	447	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	29 BPM	BR 356 Km 04 - Itaperuna	0,065	248	16,12	744	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	32 BPM	Estrada do Imbuuro, n.º s/n - Macaé	0,065	236	15,34	708	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	11 BPM	Praça da Bandeira, s/nº - Nova Friburgo	0,065	81	5,265	243	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	26 BPM	Rua Domingos Silvério, s/nº - Petrópolis	0,065	129	8,385	387	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	30 BPM	Rua Guandu, nº 680 - Pimenteiras - Teresópolis	0,065	105	6,825	315	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	25ºBPM	Rua Inglaterra, s/nº - Cabo Frio	0,065	74	4,81	222	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	35 BPM	Ver. Hermínio de Moraes, nº 280 - Itaboraí	0,065	62	4,03	186	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	24 BPM	Rua Tenente Jerônimo, s/nº - Queimados	0,065	78	5,07	234	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	34 BPM	Praça Getúlio Vargas, nº 71 - Magé	0,065	108	7,02	324	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	41 BPM	Av. Pastor Martin Luther King Jr, nº 8848 - Ceasa/Colégio	0,065	88	5,72	264	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	31 BPM	Av Sen Rui Carneiro, s/nº, Km 18,5 - Recreio	0,065	95	6,175	285	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	18 BPM	Estrada Pau de Ferro, nº 435 - Jacarepagua	0,065	180	11,7	540	JÁ POSSUI	JÁ POSSUI
sem comodato, com forno e armário de crescimento próprios	3 BPM	Rua Lucídio Lago, nº 181 - Méier	0,065	60	3,9	180	NÃO POSSUI (a OPM deverá adquirir o próprio equipamento pois não consome quantidade necessária para firmar contrato de comodato)	NÃO POSSUI (a OPM deverá adquirir o próprio equipamento pois não consome quantidade necessária para firmar contrato de comodato)
TOTAL							17	27

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro que a empresa, inscrita no CNPJ/MF sob nº., sediada na, representada pelo _____, vistoriou as áreas onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no

futuro.

OPM, _____ de _____ de 202 ____.

Oficial P/4 da OPM

DECLARAÇÃO DA EMPRESA

Declaro, para os devidos fins que eu, _____, na qualidade de representante da empresa, CNPJ, telefone (xx) _____, portador da carteira de identidade n.º _____, efetuei a visita técnica referente ao objeto da licitação acima mencionada, do qual dou plena ciência das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos. Declaro ainda que as informações fornecidas são necessárias e suficientes para a elaboração da proposta de preços para o presente certame licitatório.

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 202 ____.

Assinatura do Representante da Empresa Nome da Empresa Representada
Cédula de Identidade

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE NÃO VISITAÇÃO AO LOCAL DO OBJETO

Processo n.º xx/202__

Pregão Eletrônico n.º xx/202__

Declaro, para os devidos fins que eu, _____, na qualidade de representante da empresa _____, CNPJ _____, telefone (xx) _____, portador da carteira n.º _____, **ABDIQUEI DE** efetuar a visita técnica referente ao objeto da licitação acima mencionada. Declaro ainda, sob as penalidades da lei, que tenho pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos objetos do presente certame licitatório, que assumo total responsabilidade pelo fato de não ter efetuado a visita e que não utilizarei deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicos ou financeiras com a SEPM.

_____, em ____ de _____ de 202 ____.

(nome completo do declarante, n.º da Identidade e assinatura)
Responsável (eis)

ANEXO VII **IMR**

O IMR é previsto na Instrução Normativa n.º 05 de 2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – MPDG e que, embora tenha sido “*originariamente ter sido instituído para contratações de serviços para a realização de tarefas executivas sob o regime de execução indireta (...) não foi constatado qualquer impedimento para sua aplicação, em especial, quando utilizado em objeto complexos como ocorre com os GA, quando a entrega e o produto propriamente dito, ambos em consonância, caracterizam o pleno atendimento do interesse público do objeto adquirido pela Corporação*”.

Com a implementação do IMR, a remuneração das contratadas serão variáveis de acordo com o seu desempenho na execução do contrato, prevendo-se glosas/descontos graduais em razão dos descumprimentos das obrigações previstas no instrumento contratual.

A adoção do IMR determinada pelo Sr. Ordenador visa atender as recomendações do Tribunal de Contas do Estado, realizadas no Acórdão N.º 055647/2023- PLEN, Processo 101327-6/2022, em que foram analisadas possíveis irregularidades no Pregão Eletrônico n.º 93/2021, cujo objeto foi o registro de preços visando à aquisição de gêneros alimentícios para o preparo de alimentação aos policiais, a fim de atender às unidades da SEPM que possuem rancho.

ÓBICE	ENTREGA FORA DA DATA PLANEJADA
FINALIDADE	Garantir atendimento às demandas no prazo definido nos Cronológicos enviados pela CONTRATANTE, em função da capacidade operativa e de estocagem

META	Pedidos originais entregues dentro do prazo
FORMA	Relatório extraído pela fiscalização no Sistema Web da CONTRATANTE
PERIODICIDADE	Mensal
MECANISMO	Será verificado o número de dias de atraso na entrega do pedido de fornecimento
VIGÊNCIA	Desde o primeiro dia
AJUSTE	1. dia de atraso - 0,68% a descontar do valor do produto 2. dia de atraso - 1,36% a descontar do valor do produto 3 dia de atraso - 2,04% a descontar do valor do produto 4 dias de atraso - 2,72% a descontar do valor do produto 5 dias de atraso - 3,40% a descontar do valor do produto 6 dias de atraso - 4,08% a descontar do valor do produto 7 dias de atraso - 4,76% a descontar do valor do produto
RISCO	Desabastecimento e não cumprimento da meta

ÓBICE	QUANTIDADE ENTREGUE INFERIOR A SOLICITADA
FINALIDADE	Garantir atendimento às demandas das quantidades de gêneros para que os Ranchos possam cumprir os cardápios definidos pela CONTRATANTE.
META	Quantidades entregues iguais as solicitadas no Cronológico
FORMA	Relatório extraído pela fiscalização no Sistema Web da CONTRATANTE
PERIODICIDADE	Conforme a data de entrega prevista nos Cronológicos
MECANISMO	Será verificado o peso da mercadoria constante da Nota Fiscal com o material entregue
VIGÊNCIA	Desde o primeiro dia
AJUSTE	0,68% a descontar do valor do produto
RISCO	Desabastecimento e não cumprimento do contrato

ÓBICE	QUANTIDADE ENTREGUE SUPERIOR A SOLICITADA
FINALIDADE	Garantir atendimento às demandas das quantidades de gêneros para que os Ranchos possam cumprir os cardápios definidos pela CONTRATANTE.
META	Quantidades entregues iguais as solicitadas no Cronológico
FORMA	Relatório extraído pela fiscalização no Sistema Web da CONTRATANTE
PERIODICIDADE	Conforme a Data de Entrega prevista nos Cronológicos
MECANISMO	Será verificado o peso da mercadoria constante da Nota Fiscal com o material entregue
VIGÊNCIA	Desde o primeiro dia
AJUSTE	0,68% a descontar do valor do produto
RISCO	Desperdício, porque supera a capacidade de estocagem do Rancho

ÓBICE	PRODUTO ACONDICIONADO E TRANSPORTADO DE FORMA INDEVIDA
FINALIDADE	Garantir o atendimento aos padrões de vigilância sanitária para o correto transporte e acondicionamento dos gêneros alimentícios para os Ranchos
META	Qualidade nos Transporte e na apresentação do produtosolicitado
FORMA	Relatório extraído pela fiscalização no Sistema Web da CONTRATANTE
PERIODICIDADE	Conforme a Data de Entrega prevista nos Cronológicos
MECANISMO	Será checada as condições sanitárias dos produtos entregues
VIGÊNCIA	Desde o primeiro dia
AJUSTE	0,68% a descontar do valor do produto
RISCO	Risco de contaminação e propagação de doenças para o efetivo da CONTRATADA
FINALIDADE	Garantir a qualidade dos produtos entregues conforme previsto no Contrato.
META	Produtos entregues com a qualidade exigida no Contrato
FORMA	Relatório extraído pela fiscalização no Sistema Web da CONTRATANTE
PERIODICIDADE	Conforme a Data de Entrega prevista nos Cronológicos
MECANISMO	Será checada as condições sanitárias dos produtos entregues
VIGÊNCIA	Desde o primeiro dia
AJUSTE	0,68% a descontar do valor do produto
RISCO	Produção de refeições com qualidade abaixo da esperada e insatisfação da tropa.

ÓBICE	ENTREGA DE PRODUTO ESSENCIAL FORA DA DATA PLANEJADA
FINALIDADE	Garantir atendimento às demandas da CONTRATANTE no fornecimento de proteínas , arroz, feijão, condimentos e frutas e todos os itens para as Unidades hospitalares no prazo definido nos Cronológicos enviados para a CONTRATADA.
META	Pedidos de produtos essenciais entregues dentro do prazo
FORMA	Relatório extraído pela fiscalização no Sistema Web da CONTRATANTE
PERIODICIDADE	Mensal
MECANISMO	Será verificado número de dias atraso na entrega do pedido de fornecimento
VIGÊNCIA	Desde o primeiro dia
AJUSTE	<p>1. dia de atraso - 1,36% a descontar do valor do produto</p> <p>2. dia de atraso - 2,72% a descontar do valor do produto 3 dia de atraso - 3,40% a descontar do valor do produto 4 dias de atraso - 4,08% a descontar do valor do produto 5 dias de atraso - 4,76% a descontar do valor do produto 6 dias de atraso - 5,44% a descontar do valor do produto 7 dias de atraso - 6,12% a descontar do valor do produto</p>

RISCO	Desabastecimento e não cumprimento do contrato
ÓBICE	NÃO ENTREGA DO PRODUTO NA DATA PLANEJADA
FINALIDADE	Garantir o atendimento às demandas no prazo definido nos Cronológicos enviados pela CONTRATANTE.
META	Pedidos originais entregues dentro do prazo
FORMA	Relatório extraído pela fiscalização no Sistema Web da CONTRATANTE
PERIODICIDADE	Mensal
MECANISMO	Será verificado a não entrega do produto solicitado no Cronológico.
VIGÊNCIA	Desde o primeiro dia
AJUSTE	0,68% a descontar do valor do produto
RISCO	Desabastecimento e não cumprimento do contrato

Para maior clareza do cálculo do IMR, segue o exemplo: Valor original do pedido:

Gênero Alimentício: ALCATRA		QTD 100 kg	TOTAL R\$ 3.878,60
Não cumprimento do cronológico	SIM	0,68%	R\$ 26,37
Entrega do produto fora da data planejada	5 dias	3,40%	R\$ 131,87
Quantidade entregue inferior a solicitada	SIM	0,68%	R\$ 26,37
Quantidade entregue superior a solicitada	SIM	0,68%	R\$ 26,37
Produto acondicionado e transportado de forma indevida	SIM	0,68%	R\$ 26,37
Substituição por produto de qualidade inferior	NÃO	0,00%	R\$ 0,00
Entrega de produto essencial fora da data planejada	5 dias	4,76%	R\$ 184,62
VALOR DO AJUSTE POR CONTA DO IMR			R\$ 421,97
VALOR FINAL DO PEDIDO A SER FATURADO			R\$ 3.456,63

Ao 6º dia útil do mês subsequente ao serviço logístico prestado será produzido o cálculo referente ao somatório de todos os itens, por lote, que foram alvo do ajuste pelo IMR, que identificará o valor de desconto que a CONTRATADA deverá disponibilizar a CONTRATANTE nas próximas emissões de notas fiscais.

As faltas inerentes a qualidade ou adulteração do produto (como excesso de pelanca ou inserção de água congelada para aumentar o peso e outras falhas relativas ao gênero alimentício) serão tratadas como inexecução contratual e não serão utilizados os parâmetros deste IMR.



Documento assinado eletronicamente por **Aline Teixeira Silva Fagundes, Capitão**, em 09/05/2025, às 14:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ivson Souza Barreto, Capitão**, em 09/05/2025, às 14:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **GERSON DOS SANTOS NOGUEIRA, Cabo**, em 09/05/2025, às 15:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rafael Barros de Santana, Major**, em 09/05/2025, às 16:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#) e no art. 4º do [Decreto nº 48.013, de 04 de abril 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 **99661896** e o código CRC **A3C90BF8**.

Referência: Processo nº SEI-350006/000459/2025

SEI nº 99661896

Rua Evaristo da Veiga, N° 78 - Bairro Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20.031-040
Telefone: