

Termo de Referência 3/2023

Informações Básicas

Número do TR	UASG	Editado por	Atualizado em
3/2023	926233-POLICIA MILITAR DE ALAGOAS	THIAGO CARDOSO SOUZA	07/08/2023 15:23 (v 1.0)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda;		01206.0000002173/2023

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios, na modalidade "menor preço por grupo", visando o abastecimento do rancho da Academia da Polícia Militar., conforme condições, quantidades e exigências a seguir estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO DOS ITENS NECESSÁRIOS	UNIDADE DE COMPRA	QUANTITATIVO
I - GRUPO CEREAIS E DERIVADOS				
1	460380	Pão, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Tipo Francês/Branco/De Sal	Unidade	86.400
2	458908	Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1	Quilograma	1440
3	459152	Farinha De Rosca, base: De Pão Torrado, Apresentação: Granulos Finos /Médios	Embalagem 1,00 KG	40
4	458918	Farinha de mandioca, grupo: seca, subgrupo: branca, classe: fina, aspecto físico: tipo 1, acidez: baixa acidez	Embalagem 1,00 KG	540
5	460264	Farinha de trigo, grupo: doméstico, tipo: tipo 2, comum, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico	Embalagem 1,00 KG	50
6	479080	Farinha De Milho, Característica Adicional: Não Transgênico, Grão: Amarelo, tipo: Flocada, Apresentação: Pré-Cozida	Embalagem 500,00 G	625

7	458955	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de sêmola, semolina, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete	Embalagem 500,00 G	1080
8	458980	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: parafuso	Embalagem 500,00 G	46
9	458998	Macarrão, ingredientes adicionais: com ovos, teor de umidade: Massa Seca, Base Da Massa: De Farinha De Trigo, apresentação: Lasanha	Embalagem 500,00 G	20

II - GRUPO VERDURAS, LEGUMES, HORTALIÇAS E DERIVADOS

10	366264	Legume In Natura, Espécie: Orgânico, Tipo: Batata Doce	Quilograma	420
11	366261	Legume In Natura, Espécie: Orgânico, Tipo: Cebola	Quilograma	732
12	481106	Legume In Natura, Espécie: Brasileira, Tipo: Tomate, Características Adicionais: Comum	Quilograma	915
13	228762	Legume In Natura, Espécie: Verde, Tipo: Pimentão	Quilograma	316
14	226263	Legume In Natura, Espécie: Comum, Tipo: Cenoura	Quilograma	186
15	366353	Legume In Natura, Espécie: Comum, Tipo: Chuchu	Quilograma	90
16	463748	Legume In Natura, Espécie: Comum, Tipo: Abóbora Cabotia / Japonesa	Quilograma	156
17	481412	Legume In Natura,, Espécie: Comum, Tipo: Inhame, Características Adicionais: Extra, 1º Qualidade	Quilograma	986
18	226268	Legume In Natura, Espécie: Comum, Tipo: Mandioca	Quilograma	1248
19	467414	Verdura In Natura, Tipo: Repolho Branco / Verde, Apresentação: Orgânica	Quilograma	104
20	463846	Verdura In Natura, Tipo: Couve-Flor, Apresentação: Orgânica	Unidade	130
21	463845	Verdura In Natura, Tipo: Alface , Apresentação: Orgânica	Unidade	234
22	373173	Verdura In Natura, Tipo: Pepino	Quilograma	52

23	274854	Verdura In Natura, Tipo: Batata, Espécie: Inglesa/Lavada/Lisa, Aplicação: Culinária Em Geral	Quilograma	372
24	463876	Condimento, Tipo: Coentro, Apresentação: Natural	Quilograma	73
25	463938	Condimento, Adicional: Cabeça, Tipo: Alho, Apresentação: Natural	Quilograma	110
26	463931	Condimento, Tipo: Salsa, Apresentação: Desidratado	Quilograma	36
27	463878	Condimento, Tipo: Cebolinha, Apresentação: Natural	Quilograma	36

III - GRUPO LEITE E DERIVADOS

28	459637	Leite Em Pó, Solubilidade: Não Instantâneo, Teor Gordura: Integral, Origem: De Vaca	Embalagem 200g	439
29	312777	Leite Condensado, Ingredientes: Leite Integral/Açúcar/Leite Pó Integral E Lactose, Características Adicionais: Homogêneo, Isento Granulações, Coloração Branca, A	Caixa 395g	96
30	446536	Creme De Leite, Teor Gordura: Acima De 40% De Gordura, Processamento: Pasteurizado, Características Adicionais: Creme Tipo Nata	Embalagem 200g	96
31	225847	Queijo Ralado, Ingredientes: Queijo Parmezon, Material Embalagem: Tetrapack, Aplicação: Culinária Doméstica, Tipo Conservante: Ácido Sórbico	Embalagem de 100,00 G	240
32	446637	Queijo, Teor Gordura: Baixo Teor De Gordura, Variedade: Muçarela, Apresentação: Fatiado, Origem: De Vaca	Quilograma	54

IV - GRUPO OVOS E DERIVADOS

33	467577	Ovo, Classe: A, Grupo: Branco, Tipo: Jumbo, Origem: Galinha	unidade	43.200
----	--------	---	---------	--------

V - GRUPO CARNES E DERIVADOS

34	467079	Carne Bovina In Natura, Tipo Corte: Alcatra, Processamento: Maturada, Estado De Conservação: Congelado(A), Apresentação: Peça Inteira	Quilograma	350
35	447461	Carne Bovina In Natura, Tipo Corte: Contrafilé, Apresentação: Peça Inteira, Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	350
36	448214	Carne Bovina In Natura, Tipo Corte: Coxão Mole, Estado De Conservação: Congelado(A), Apresentação: Fatiada Em Bife	Quilograma	350
37	476495	Carne Bovina In Natura, Tipo Corte: Acém, Estado De Conservação: Congelado(A), Apresentação: Cortada Em Cubos	Quilograma	150
38	447394	Carne Bovina In Natura, Tipo Corte: Peito, Estado De Conservação: Congelado(A), Apresentação: Pedaco	Quilograma	150
39	448300	Carne Bovina In Natura, Tipo Corte: Costela, Processamento: Sem Osso, Estado De Conservação: Congelado(A), Apresentação: Cortada Em Cubos	Quilograma	150
40	465394	Carne Bovina In Natura, Tipo Corte: Coxão Duro, Estado De Conservação: Resfriado(A), Apresentação: Peça Inteira	Quilograma	150
41	447390	Carne Bovina In Natura, Tipo Corte: Cupim, Estado De Conservação: Resfriado(A), Apresentação: Cortada	Quilograma	150
42	447595	Carne De Ave In Natura, Tipo Corte: Peito, Processamento: Sem Pele, Sem Osso, Estado De Conservação: Resfriado(A), Tipo Animal: Frango, Apresentação: Inteiro	Quilograma	180
43	451063	Carne De Ave In Natura, Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa, Processamento: Sem Pele, Sem Osso, Estado De Conservação: Congelado(A), Tipo Animal: Frango, Apresentação: Inteiro	Quilograma	1300
44	447732	Carne Salgada, Tipo Corte: Músculo Dianteiro - Charque, Estado De Conservação: Seco(A), Apresentação: Cortada, Origem: Bovina	Quilograma	748
45	447702	Embutido, Tipo Preparação: Defumada, Estado De Conservação: Resfriado(A), Tipo: Linguiça Calabresa, Tamanho: Grossa	Quilograma	738
46	447664	Carne Defumada, Tipo Corte: Toucinho (Bacon), Estado De Conservação: Resfriado(A), Tipo Animal: Suína, Apresentação: Cortada Em Cubos	Quilograma	24
47	447508	Carne Suína In Natura, Tipo Corte: Carré (Bisteca), Processamento: Com Osso, Estado De Conservação: Congelado(A), Apresentação: Fatiada	Quilograma	520
48	447773	Frios, Tipo Preparação: Cozido, Variedade: Presunto De Peru, Estado De Conservação: Resfriado(A), Apresentação: Fatiado	Quilograma	54

VI - GRUPO PESCADOS

49	448905	Peixe In Natura, Tipo Corte: Posta, Variedade: Cavala, Estado De Conservação: Congelado(A), Apresentação: Com Pele	Quilograma	320
50	448949	Peixe In Natura, Tipo Corte: Filé, Variedade: Dourada, Estado De Conservação: Fresco(A), Apresentação: Sem Pele	Quilograma	320

VII - PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS, EM CONSERVA

51	462823	Legume Em Conserva, Tipo: Ervilha	Embalagem 200g	240
52	462824	Legume Em Conserva, Tipo: Milho Verde	Embalagem 200g	240
53	459635	Legume Em Conserva, Tipo: Azeitona Verde, Tamanho: Média, Apresentação: Com Caroço	Embalagem 200g	180
54	460486	Legume Em Conserva, Tipo: Palmito, Apresentação: Inteiro	Quilograma	24
55	466788	Legume Em Conserva, Tipo: Alcaparra	Quilograma	06
56	462827	Legume Em Conserva, Tipo: Cogumelo Esterilizado, Tamanho: Média	Quilograma	06
57	459655	Molho De Mesa, Tipo: Inglês, Apresentação: Líquido, Composição: Tradicional	150ml	60
58	459653	Molho De Mesa, Tipo: Shoyu, Apresentação: Líquido, Composição: Tradicional	150ml	30
59	482881	Tempero, Aplicação: Presuntos E Apresuntados Em Geral, Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Cárneos, Apresentação: Pó, Sabor: Especiarias E Aromas Naturais	100g	25
60	226326	Condimento, Aspecto Físico: Pó, Matéria-Prima: Colorau, Aplicação: Culinária Em Geral, Tipo: Industrial, Apresentação: Industrial	200g	20
61	218093	Condimento, Aspecto Físico: Pó, Matéria-Prima: Açafrão, Apresentação: Industrial	Quilograma	06

62	340580	Condimento, Aspecto Físico: Folha Seca, Matéria-Prima: Louro, Apresentação: Seco Em Folhas	Quilograma	06
63	463916	Condimento, Aspecto Físico: Granulado, Tipo: Orégano, Apresentação: Desidratado	Quilograma	06
64	241572	Tempero, Aplicação: Uso Culinário, Apresentação: Tablete, Sabor: Carne	Caixa de 114g	240
65	241571	Tempero, Aplicação: Uso Culinário, Apresentação: Tablete, Sabor: Galinha	Caixa de 114g	240
66	459658	Molho De Mesa, tipo: Maionese, apresentação: Creme, composição: Tradicional	Embalagem de 200g	180
67	459672	Extrato De Tomate, tipo: Molho Pronto, apresentação: Líquido, Composição: Tradicional	Embalagem de 340g	180

VIII - GRUPO LEGUMINOSAS

68	464552	Leguminosa, Variedade: Feijão Preto, Tipo: Tipo 1	Embalagem 1,00 KG	1080
69	464553	Leguminosa, Variedade: Feijão Carioca, Tipo: Tipo 1	Embalagem 1,00 KG	320
70	464562	Leguminosa Variedade: Feijão Fradinho, Tipo: Tipo 1	Embalagem 1,00 KG	100

IX - GRUPO MISCELÂNEA

71	217096	Vinagre, Aspecto Físico: Líquido, Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos, Acidez: 4,20 Per, Matéria-Prima: Álcool Cana De Açúcar, Tipo: Neutro	500ml	450
72	340581	Vinagre, Aspecto Físico: Líquido, Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos, Acidez: 4,20 Per, Matéria-Prima: Maça, Tipo: Aromático	500ml	60
73	461092	Sal, Teor Máximo Sódio: 390 Mg/G, Aditivos: Iodato De Potássio E Antiumectante Ferrocianeto De Aplicação: Alimentícia, Tipo: Refinado	Quilograma	50

74	463584	Café, apresentação: torrado moído, intensidade: média, tipo: tradicional, empacotamento: almofada	Pacote 250g	1080
----	--------	---	-------------	------

X - GRUPO ÓLEOS E GORDURA

75	463696	Azeite, Espécie Vegetal: De Oliva, Teor Da Acidez: Extravirgem - Menor Que 0,8%, Tipo: Puro	500ml	96
76	416665	Óleo Vegetal, Matéria Prima: Soja, Tipo: Degomado	Litro	915

XI - GRUPO AÇUCARES

77	463989	Açúcar, tipo: cristal, prazo validade mínimo: 12 meses	Embalagem 1,00 Kg	1080
78	217282	Doce Massa, Aplicação: Sobremesa, sabor: Goiabada Cascão	Embalagem 400,00 G	96

XII - GRUPO FRUTAS

79	464399	Fruta, Tipo: Limão Cravo / Limão Caipira, Apresentação: Natural	Quilograma	20
80	464374	Fruta, Tipo: Abacaxi Pérola, Apresentação: Natural	Unidade	477
81	467419	Fruta, Tipo: Melancia Vermelha, Apresentação: Natural, Adicional: Orgânica	Quilograma	780
82	467420	Fruta, Tipo: Melão Amarelo, Apresentação: Natural, Adicional: Orgânica	Quilograma	780
83	464393	Fruta, Tipo: Laranja Pera, Apresentação: Natural	Unidade	5200

XIII - GRUPO POLPA DE FRUTAS

84	464484	Polpa De Fruta, Tipo: Acerola, Apresentação: Congelada	Quilograma	108
85	464474	Polpa De Fruta, Tipo: Maracujá, Apresentação: Congelada	Quilograma	108
86	464485	Polpa De Fruta, Tipo: Cajá, Apresentação: Congelada	Quilograma	108
87	464494	Polpa De Fruta, Tipo: Mangaba, Apresentação: Congelada	Quilograma	108
88	464491	Polpa De Fruta, Tipo: graviola, Apresentação: Congelada	Quilograma	108
89	464511	Polpa De Fruta, Tipo: caju, Apresentação: Congelada	Quilograma	108

CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ

Segunda-feira: Batata doce, carne guisada, pão, manteiga, café e leite.

Terça-feira: Cuscuz, ovos, charque, pão, frutas, café e leite.

Quarta-feira: Inhame, calabresa, pão, manteiga, café e leite.

Quinta-feira: Macaxeira, charque, pão, Manteiga, café com leite.

Sexta-feira: Batata doce, carne guisada, pão, manteiga, café e leite.

Sábado: Cuscuz, ovos, charque, pão, frutas, café e leite.

Domingo: Inhame, calabresa, pão, manteiga, café e leite.

ALMOÇO

Segunda-feira: Arroz, feijão, macarrão, salada, Bife acebolado, frutas e suco de frutas.

Terça-feira: Arroz, feijão, farofa, macarrão, frango assado, salada e suco de frutas.

Quarta-feira: Arroz, feijão de corda, cozido de carne, legumes, pirão, frutas e suco de frutas.

Quinta-feira: Arroz, feijão preto, frango guisado, macarrão, salada, frutas, e suco de frutas.

Sexta-feira: Arroz, vinagrete, Legumes, peixe, pirão, feijão de corda, frutas e suco de frutas.

Sábado: Arroz, feijão, macarrão, bife ao molho, farofa, salada, suco de frutas e goiabada com creme de leite.

Domingo: Arroz, feijão, macarrão, purê de batata, frango assado, salada, suco de frutas e pudim de leite.

JANTAR

Segunda-feira: Batata doce, carne guisada, pão, manteiga, sopa, café e leite.

Terça-feira: Cuscuz, ovos, charque, pão, frutas, café e leite.

Quarta-feira: Inhame, calabresa, pão, manteiga, canja de galinha, café e leite.

Quinta-feira: Macaxeira, charque, pão, Manteiga, café com leite.

Sexta-feira: Batata doce, carne guisada, pão, manteiga, sopa, café e leite.

Sábado: Cuscuz, ovos, charque, pão, frutas, café e leite.

Domingo: Inhame, calabresa, pão, manteiga, canja de galinha, café e leite.

Quantidade de refeições por dia: 360 refeições sendo, 120 cafés da manhã, 120 almoços e 120 jantares.

Quantidade de dias do ano: 182,5 dias

Então temos, 360 (quantidade de refeições por dia) x 182,5 (dias do ano) = **65.700 refeições anuais.**

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, visto que seu padrão de desempenho e qualidade ser objetivamente definido por meio de especificações usuais no mercado.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. A contratação tem prazo de vigência até **31 de dezembro do corrente ano**, contado da data de publicação do extrato contratual no Diário Oficial do Estado, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, sendo prorrogável na forma do Art. 105. da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Trata-se aqui de abertura de processo administrativo para aquisição de gêneros alimentícios a fim de atender as necessidades da Academia de Polícia Militar de Alagoas ante a convocação de egressos do concurso público para frequentar o Curso de Formação de Oficiais, que funciona por força legal no regime de internato.

2.2. Considerando as ações de planejamento realizadas no âmbito desta PMAL;

2.3. Considerando a regra para aquisição de bens e serviços pela Administração Pública, subsumida por força da Lei nº 14.133 de 01/04/2021;

2.4. Considerando as atribuições inerentes e específicas ao serviço policial militar, dentre os quais incumbindo-lhe a formação e capacitação do seu efetivo, formação esta, que pela natureza militar, possui peculiaridades em detrimento das demais formações no âmbito civil, dentre os quais cumpre destacar a previsão legal do regime de internato, pelo qual o aluno oficial no período de formação deverá permanecer interno e alojado nas dependências da Academia de Polícia Militar, conforme prevê o artigo 18, inciso IV, parágrafo 4º do Decreto 1.459 de 11 de setembro de 2003, *in verbis*:

Art. 18º Funcionarão os seguintes cursos e estágios regulares:

IV – Curso de Formação de Oficiais (CFO);

§ 4º O Curso de Formação de Oficiais (CFO), com duração de 03 (três) anos, funciona em **regime de internato**, sendo facultado o semi-internato aos concluintes, no último semestre letivo, destinado à formação do pessoal, habilitando-o para o exercício de cargos e funções privativos de oficial subalterno e intermediário. **[grifo nosso]**

2.5. Convém salientar que o regime de internato não permite que aluno saia das dependências do quartel sem a prévia anuência do escalão superior, sendo tão somente permitida sua ausência em situações pontuais ou por eventuais enfermidades que porventura seu tratamento somente se estabeleça em centros hospitalares ou em residência;

2.6. Desta forma, causaria severos danos à formação do oficial militar, aventar a possibilidade dos alunos realizarem suas refeições diárias fora das instalações do quartel, assim como não seria de bom alvitre que essas refeições se fizessem de forma individual por meio de encomendas em aplicativos de entrega, caso fosse disponibilizada a Verba de Alimentação (VA), prevista no Decreto nº 30.018 de 17 de janeiro de 2014, que por sua vez dispõe sobre a concessão de verba de alimentação aos servidores militares do estado de alagoas que estejam submetidos a regime de plantão, da qual cumpre uma análise a miúdo:

Art. 1º Fica concedida verba de alimentação aos servidores militares do Estado de Alagoas que se encontrem submetidos a regime de plantão (escala de serviço) de 12 (doze) e 24 (vinte e quatro) horas contínuas.

§ 2º O militar estadual fará jus a uma refeição, por cada 12 (doze) horas de serviço, e duas refeições, por cada 24 (vinte e quatro) horas de serviço.

2.7. Destarte, o aluno submetido ao regime de internato não perfaz ao longo do dia apenas duas refeições, mas pelo menos quatro, sendo o café da manhã, almoço, jantar e ceia, não estando, portanto, abarcado pelo supra mencionado Decreto, tampouco imponderável seria para o erário o dispêndio referente ao pagamento de verba indenizatória diariamente no regime 24/7;

2.8. Outrossim, representa por óbvio, maior vantajosidade pelos motivos expostos, que a Administração Pública forneça esse regime de alimentação especial em estabelecimento próprio, ora denominado na nomenclatura militar como rancho, situação pela qual melhor se adequa ao regime de formação oficial militar;

2.9. Doutra via, necessário se faz de forma premente a aquisição em **CARÁTER EMERGENCIAL** de gêneros alimentícios a fim de prover pelos próximos seis meses a alimentação do corpo de alunos, período esse necessário para o transcorrer processual para que a aquisição se faça em caráter licitatório;

2.10. Justifico o pedido na medida em que a convocação dos aprovados no certame público para prover o quadro de “Oficiais Combatentes” se deu por decisão governamental, alheia, portanto, ao planejamento da corporação, assim como se o fizéssemos de forma antecipada poderia incorrer em significativas perdas para o erário, posto que a Polícia Militar de Alagoas atualmente não dispõe de um estoque com capacidade de armazenar e manter de forma suficiente os diversos gêneros alimentícios, estes de longo prazo de validade, tendo em vista que os alimentos perecíveis não teriam qualquer serventia considerando o curto período de aproveitamento.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo abrange:

3.1.1. Cabe a este Centro de Suprimento e Manutenção de Subsistência (CSMS) da Diretoria de Apoio Logístico (DAL), acompanhamento e controle referentes a compras de materiais e contratação de serviços, além disso, o planejamento e a divulgação junto aos setores desta pasta, do uso de novas tecnologias visando à eficiência e à eficácia na prestação dos serviços e o desempenho de outras atividades correlatas que lhe sejam expressamente delegadas.

3.1.2. Com a futura aquisição de bens, busca-se promover, nos moldes do que prevê o texto constitucional e a lei licitatória, a aquisição de bens que atendam a atual necessidade administrativa deste órgão, com ênfase na economicidade, da maneira mais eficaz e que promovam com eficiência, o bom uso dos recursos financeiros e humanos da Administração de forma consistente, motivada e justificada, escolhendo para tanto as melhores soluções para os problemas ora apresentados.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

4.1.1 Natureza da Contratação: o serviço é de natureza não continuada;

4.1.2 Duração inicial do contrato: 06 (seis) meses;

4.1.3 Relevância dos requisitos estipulados: os requisitos estipulados se limitam ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse público, presente na generalidade dos serviços existentes no mercado, não consignando característica, especificação ou exigência exclusiva, excessiva, impertinente, irrelevante ou desnecessária que possa direcionar o certame ou limitar ou frustrar a competição ou a realização do objeto contratual.

4.1.4 Declaração de que tem pleno conhecimento das informações, condições e peculiaridades inerentes à natureza do serviço e ao local de sua execução, que assume total responsabilidade por esse fato e que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 O prazo de execução será contado, do efetivo recebimento da Ordem de Fornecimento, até a expiração do prazo de vigência contratual e seguirá o seguinte cronograma físico-financeiro, onde a entrega será realizada de forma parcelada:

ENTREGA	MATERIAL
DIARIAMENTE	Deverá ser entregue diariamente no rancho da Academia da PMAL a quantia de 240 (duzentos e quarenta) pães.
SEMANALMENTE	Deverá ser entregue de forma semanal 1/24 avos da quantidade total dos seguintes itens: legumes <i>In</i> natura, verduras <i>in</i> natura, ovos, frutas e condimentos naturais.
MENSALMENTE	Deverá ser entregue de forma mensal 1/6 da quantidade total dos seguintes itens: cereais, alimentos em conserva, proteínas e as polpas de frutas.

5.1.2 A execução dos serviços será iniciada a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento;

5.1.3 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante;

5.1.4 Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, bem como na proposta;

5.1.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos, refeitos ou substituídos no prazo estabelecido pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades;

5.1.6 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado;

5.1.7 Na hipótese de não se proceder à verificação a que se refere o subitem anterior dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

5.1.8 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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;

6.2. 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;

6.3. 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;

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

6.5. 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.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.7. 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.7.1. 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](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

6.7.4. 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#));

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#));

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#));

Gestor do Contrato

6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#));

6.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#));

6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#));

6.13. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

6.14. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#));

6.15. O gestor do contrato deverá elaborar 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI);

6.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato;

6.17. Indica-se para participação da gestão do contrato o seguinte agente público: **Lauro Lúcio de Oliveira** - 2º Tenente QOA da Polícia Militar de Alagoas (PMAL), matrícula funcional nº 10654-2, ocupando o cargo de Diretor do CSMS/DAL.

6.18. O pagamento será feito de acordo com a efetiva entrega dos materiais seguindo o cronograma;

6.19. Os prazos e os métodos para a realização dos recebimentos provisório e definitivo serão definidos pelo órgão ou entidade;

6.20. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato;

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta;

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo arrazoado entre as partes de forma que não prejudique a continuidade do serviço de alimentação prestado, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 03 (três) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado;

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais;

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontestada da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo;

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato;

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018);

7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante;

7.15. 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;

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa;

7.17. 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 junto ao SICAF;

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#);

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária;

Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

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

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 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.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. A seleção do fornecedor se dará pela apresentação da melhor e mais vantajosa proposta comercial, cujo valor limita-se ao estimado pela administração. Atrela-se tanto à justificativa de preço, quanto à habilitação e qualificação do contratado, além da caracterização e comprovação da situação fática que autoriza a inexigibilidade ou dispensa de licitação por meio de parecer técnico, quando for o caso.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será continuado;

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

8.4. **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;

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

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor> ;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** 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](#).

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **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

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

8.12. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.13. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.17. 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, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

8.19. 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;

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

8.21. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *municipais ou estaduais* 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.

8.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.24. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.25. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#);

8.26. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.26.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.26.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.26.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos;

8.26.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.27. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º);

8.28. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.28.1. 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 n. 5.764, de 1971](#);

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

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

8.28.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

8.28.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.28.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.28.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 500.000,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. As estimativas do valor serão realizadas posteriormente pelo setor de compras desta PMAL, seguindo o Decreto Estadual nº 90.383, de 30 de março de 2023 que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas para atender à licitação estão programadas em dotação orçamentária própria prevista no orçamento do Estado de Alagoas para o exercício de (2023), na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

10.2 Tal indicativo será devidamente instruído no processo conforme atribuição específica da 4ª Seção do Estado Maior Geral da PMAL.

11. Atesto de responsabilidade

Atesto, sob a minha responsabilidade, que o conteúdo do termo de referência se limita a definir o objeto específico do contrato naquilo que é pertinente e relevante para o atendimento da necessidade, presente na generalidade dos produtos e modelos existentes no mercado, não consignando situações que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo da contratação ou estabeleçam preferências ou distinções em razão da naturalidade, da sede ou do domicílio do contratado.

LAURO LÚCIO DE OLIVEIRA - 2º Ten. QOA PM

Diretor do CSMS/DAL

Mat. 10654-2

12. ATESTO DO ORDENADOR DE DESPESA

Aprovo o Termo de Referência autuado, com indicação das normas técnicas aplicáveis à escolha do produto, e quantitativos de bens a serem adquiridos, estando conforme as exigências do Decreto Estadual nº 90.382, de 30 de março de 2023.

PAULO AMORIM FEITOSA FILHO – CEL QOC PM

Comandante Geral da PMAL

RGPM 04756988

13. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

THIAGO CARDOSO SOUZA

Agente de contratação