

ANEXO II
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Estudo Técnico Preliminar 230/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: SEI-350169/003706/2023

2. Descrição da necessidade

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORDINÁRIOS

O presente estudo técnico preliminar (ETP) visa nortear tecnicamente a aquisição de gêneros alimentícios ordinários no âmbito da Secretaria de Estado de Polícia Militar (SEPM) objetivando suprir a necessidade básica de alimentação da tropa. Está instruído de acordo com o 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 com aplicação supletiva da Portaria PMERJ nº 0774 de 23 de junho de 2017, que aprova o regulamento da fase preparatória dos processos licitatórios na Corporação e dá outras providências.

A alimentação é um direito social estabelecido no artigo 6º da Constituição Federal. No âmbito da Secretaria Estadual de Polícia Militar (SEPM), sua garantia está sob responsabilidade do Estado e é um direito previsto na Lei Estadual nº 279/1979, em seus artigos 57 a 60, e no artigo 48 da Lei Estadual nº 443/1981, que dispõe sobre o Estatuto dos Policiais Militares do Estado do Rio de Janeiro.

A SEPM possui como alicerce normativo o Regulamento Interno e dos Serviços Gerais (RISG), no qual prescreve o que se relaciona com a vida interna e com os serviços gerais das unidades consideradas corpos de tropa, estabelecendo normas relativas às atribuições, às responsabilidades e ao exercício das funções de seus integrantes. Com relação à alimentação, este Regulamento prevê:

§1º “Os militares terão direito à alimentação no quartel, de acordo com o estipulado na legislação em vigor”.

Outro fundamento normativo, o Estatuto dos Policiais Militares do Estado do Rio de Janeiro, regulamenta a alimentação no seu título III, Dos direitos e prerrogativas dos Policiais Militares, a saber:

Art. 48, IV, 7 - A alimentação, assim entendida como as refeições fornecidas aos policiais-militares em atividade;

Neste sentido, a Corporação deve assegurar aos Policiais Militares, aos pacientes da rede hospitalar própria e alunos da educação básica da SEPM tanto hidratação quanto uma alimentação que atenda aos requisitos mínimos de qualidade, quantidade, harmonia e adequação.

Estes, quando refletidos na composição do cardápio, deverão satisfazer: as necessidades nutricionais e exigências sanitárias; ser variado, evitando-se a monotonia; ser adequado aos hábitos alimentares locais e, por fim, à realidade de maquinários/recursos humanos existentes nos ranchos para o preparo das refeições.

Em vista disso, observa-se uma complexidade relacionada tanto à demanda de diferentes naturezas de unidades e perfis nutricionais quanto da logística de abastecimento, envolvendo todo o estado do Rio de Janeiro, devendo-se considerar no planejamento de fornecimento de alimentos as diversas variáveis relevantes associadas à temática, cite-se como exemplo o cenário agrícola mundial e a volatilidade dos mercados de commodities na atualidade, o qual impacta de forma substancial os preços dos insumos alimentícios, além dos aspectos da sazonalidade, as questões de sustentabilidade ambiental e desenvolvimento de novos setores aliado ao incentivo aos microprodutores, entre outros.

Na atualidade, a aquisição de gêneros alimentícios (GA) na corporação é feita por meio de processos licitatórios e as sociedades empresárias vencedoras da licitação são responsáveis pelas entregas, mediante frequência programada, com distribuição efetiva em 51 (cinquenta e um) pontos de entrega (ranchos). Esses pontos de entrega são localizados na região serrana, região litorânea, região metropolitana, incluindo baixada fluminense e capital e interior do Estado, distribuídos em 19 (dezenove) municípios do Estado do Rio de Janeiro, de ponta a ponta, demonstrando-se aqui a vasta capilaridade da Instituição.

Não obstante, a distribuição tem que ser feita e não pode falhar ou atrasar, pois que relacionada a serviço estratégico e essencial. Nesse sentido, são realizados contratos vultosos para atender a demanda de alimentação dos, em média, 44.000 policiais militares na ativa, gerando, portanto, elevada produção de refeições/dia nas 51 (cinquenta e uma) Organizações Policiais Militares (OPMs), incluídos aqui hospitais, policlínicas, unidades de ensino e creche que possuem necessidades específicas para seus públicos-alvo.

Segue abaixo a tabela demonstrativa das refeições servidas diariamente no âmbito da SEPM:

Tabela 1: Número médio de refeições servidas

Refeição	Quantidade média de refeições servidas/dia
Desjejum	6565
Almoço	8374
Jantar	3973
Ceia	1435
Total	20347

*valores médios dos últimos 12 meses (Outubro de 2022 - Outubro de 2023) informados pelos fornecedores no sistema rancho <http://rancho.macxpc.com.br/login.aspx>

Desse modo, a fim de garantir tais pressupostos, é necessária a aquisição de gêneros alimentícios ordinários a fim de assegurar o atendimento das necessidades nutricionais e o cumprimento do planejamento alimentar previsto nas diversas OPM nas quantidades e qualidades que serão descritas a seguir neste ETP.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Abastecimento	Maj PM Nut Roberta Castro

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Quanto à classificação dos bens a serem adquiridos pela Administração (gêneros alimentícios) observa-se que o mesmo se enquadra na classificação de BEM COMUM, nos termos do caput artigo 29º e inciso XIII, art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que se trata de bem cujo padrão de desempenho e qualidade pode ser objetivamente definido no edital, por meio de especificação usual no mercado, razão pela qual, direciona-se para a utilização do Pregão.

Além disso, conforme o § 1º do art. 20 da Lei nº 14.133/2021, NÃO SE TRATA de bem de luxo.

Em razão do Decreto Estadual nº 48.702 de 19 de Setembro de 2023, no qual "ESTABELECE PROCEDIMENTOS PRÉVIOS À REALIZAÇÃO DE REGISTROS DE PREÇOS E ADESÃO A ATAS DE , NO ÂMBITO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA E INDIRETA DO ESTADO DO RIO REGISTRO DE PREÇOS DE JANEIRO" os processos licitatórios mediante registro de preços tem se tornado morosos, visto que, conforme experiências anteriores, os processos permanecem no Órgão externo minimamente por 3 (três) meses em apreciação da Secretaria de Estado de Casa Civil.

Some-se ao exposto, o tempo necessário para que se cumpram as etapas rotineiras do processo licitatório, arrisca-se a dizer que o processo poderá durar em média 14 (quatorze) meses. Tal fato inviabiliza o uso do SRP pois coloca em risco a continuidade do fornecimento de gêneros alimentícios. Sendo assim, a fim de não descontinuar o fornecimento da alimentação, o Sr. Ordenador de Despesas determinou que as futuras aquisições sejam realizadas mediante Pregão Eletrônico em detrimento ao SRP como comumente ocorria com as aquisições de insumos alimentícios.

Portanto, a pretensa aquisição será realizada na Modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, critério de julgamento **MENOR PREÇO** conforme prevê o disposto art. 6º XXXVIII da Lei 14.133/2021.

5. Levantamento de Mercado

Diante da complexidade descrita na contextualização e considerando as diversas dimensões da alimentação, sejam elas, política, econômica, social, tecnológica, institucional-legal e ambiental, pode-se vislumbrar várias alternativas possíveis.

No entanto, serão priorizadas neste Estudo as questões que efetivamente poderão ter impacto relevante para o escopo da aquisição, objetivando conciliar tanto as exigências legislativas, quanto a necessidade da Administração pública e a realidade e especificidades da SEPM.

Como se vê, quaisquer mudanças relacionadas ao fornecimento de alimentação no âmbito da SEPM, seja para terceirizar o serviço ou fornecer vale-refeição, requer estudos que embasem a possibilidade no âmbito da SEPM. Neste esteio, foi realizado um Estudo mais aprofundado, no qual já fora acostado ao documento 36456922 do SEI-350523/001353/2022.

Neste estudo pôde-se inferir que a terceirização dos ranchos vislumbra-se como a modalidade mais viável tecnicamente para a SEPM no qual não se dá apenas pelos critérios econômicos, mas pelas diversas características estratégicas que o serviço terceirizado oferece, como por exemplo, reduzir a complexidade relacionada à gestão de inúmeros contratos, controle sanitários exigidos pelas normas sanitárias, entre outros, possibilitando um serviço ininterrupto, integrado e eficaz

Diante de tal vantajosidade, a medida foi aprovada pelas autoridades competentes desta Pasta (SEI-350169/002275/2022) porém, devido a sua complexidade, foi determinado que se realizasse um PROJETO PILOTO em uma unidade de importância logística para a Corporação.

Logo, até que o projeto piloto seja iniciado e avaliada a sua execução, as aquisições de gêneros alimentícios não podem ser interrompidas visto que trata-se de um serviço continuado. Desse modo, esta alternativa não será considerada no atual momento devido ao prazo exíguo para nova aquisição de gêneros ordinários.

Uma segunda alternativa seria a possibilidade da divisão da licitação em lotes por região (metropolitana, baixada litorânea, norte e noroeste fluminense, médio paraíba, serrana).

Compete atentar que a regionalização apontada pelo Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro (TCE-RJ), através do processo TCE-RJ nº 106.879-2/21, emanado pelo Exmo. Relator CHRISTIANO LACERDA GHUERREN, afirma tal medida poderia trazer um ganho para a administração, como pode ser observado abaixo, *in verbis*:

"ANÁLISE: diferentemente do apontado pelo jurisdicionado, entendemos que a participação na licitação de fornecedores locais das várias regiões do estado traria um ganho para a administração, quanto à diminuição do custo do frete, bem como uma expansão da concorrência, em virtude da maior participação de produtores e fornecedores da região."

Neste esteio, esta assessoria técnica se manifestou acerca das vantagens e desvantagens da regionalização no documento SEI-350523/000611/2022, CI 32517322, demonstrando-se que a sua adoção ensejará em uma descentralização da gestão dos contratos para as OPMs/regiões, com a necessidade de grandes mudanças nas práticas de gestão dos contratos e Ordenação de Despesas e de maior emprego de efetivo para gestão dos contratos.

Ademais, vale ressaltar que que na SEPM temos somente duas Unidades Gestoras – Diretoria de Finanças (DF) e Diretoria Orçamentária (DOr) – sendo, no caso dos Gêneros Alimentícios, o Diretor Geral de Apoio Logístico (DGAL) o Ordenador de Despesas de toda SEPM nesse objeto de aquisição. Assim, a regionalização para aquisição de GA é extremamentee ineficiente para administração com trabalho hercúleo nos processos licitatórios.

A terceira alternativa trata da utilização como de critério de julgamento o modelo de licitação pelo maior desconto em detrimento ao menor preço. Neste caso o licitante arrematante seria àquele cujo maior desconto fosse dado sobre o parâmetro de preços definido pela Administração no ato convocatório.

No caso da SEPM, a possível tabela a ser utilizada seria a do do Banco de Preços do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro TCERJ, no tocante aos gêneros alimentícios. No entanto, esta parceria com a Fundação Getúlio Vargas (FGV) foi descontinuada, inviabilizando esta medida.

Não obstante, vale ressaltar que a equipe técnica da Dabst, por determinação de seu Diretor, já vem realizando cotação de preços para o serviço de cotação de preços quinzenal, através de contrato de serviço especializado em pesquisa sistemática, cadastro e armazenagem de preços de forma exclusiva para a SEPM seja realizado, tal qual realizava para o TCE-Rj, a fim de que o percentual de maior desconto possa ser adotado nas próximas licitações. (SEI-350169/002349 /2023).

Na atualidade a estimativa do valor das aquisições realizadas no âmbito da SEPM é realizada por equipe da Diretoria de Licitações e Projetos (DLP), em consonância com Decreto nº 48.816 de 24 de novembro de 2023: Regulamenta a fase preparatória das contratações, de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no âmbito da administração pública estadual direta, autárquica e fundacional. Logo, nota-se que a pesquisa de mercado atual vem sendo realizada de forma satisfatória, de forma ampla e consoante com os parâmetros exigidos pelo Decreto.

Em resumo das alternativas citadas neste Estudo, segue abaixo o quadro comparativo das soluções supracitadas:

QUADRO 1. COMPARATIVO DAS ALTERNATIVAS:

ALTERNATIVA	VANTAGENS	DESVANTAGENS
	Dentre os modelos de fornecimento de alimentação, nota-se como mais atrativo a possibilidade de terceirização do serviço de alimentação, com as seguintes vantagens:	Impossibilidade de adoção no atual momento. A execução do projeto piloto poderá perdurar por mais 6 (seis)

1-) Adoção de outro modelo de fornecimento de alimentação para o policial militar, sendo ele o da terceirização o mais indicado	- Possível melhoria da alimentação servida; - Menos burocratização da gestão; - Menor empenho de servidores para as atividades de gestão e fiscalização dos contratos; - Maior garantia da segurança alimentar;	meses para avaliação do serviço de caráter complexo e inaugural no âmbito da SEPM. Logo, haverá necessidade de nova contratação de G.A no modelo atual em detrimento à terceirização de todos os ranchos da Corporação em razão da característica contínua do serviço de alimentação.
2-) Divisão da licitação em lotes por região (metropolitana, baixada litorânea, norte e noroeste fluminense, médio paraíba, serrana)	Em tese, poderia diminuir os custos logísticos, bem como uma expansão da concorrência, em virtude da maior participação de produtores e fornecedores da região;	- Impossibilidade de adoção deste modelo no atual momento devido à indisponibilidade inesperada do Banco do Preços do TCE-Rj, que disponibilizava o preço atualizado de gêneros alimentícios por regiões, além deste modelo não ter apresentado vantajosidade técnica e econômica no âmbito da SEPM; - A realização da pesquisa por região pelo Setor Técnico da DLP tornar-se-ia extremamente complexa, demandando tempo mínimo de 4 meses para ser executada, inviabilizando a licitação neste modelo, no qual poderia durar mais que a vigência do contrato que é de 12 meses;
3-) Adoção de modalidade de licitação pelo critério de maior desconto em detrimento ao menor preço	- Poderia ser eficaz em razão do mercado de alimentos ter demonstrado expressivas variações de preços nos últimos anos;	- Inviabilizado devido à indisponibilidade do Banco de Preços do TCE-Rj e a necessidade de uso e tabela referenciada com atualização de preços quinzenal;

6. Descrição da solução como um todo

A solução do problema apresentado é a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORDINÁRIOS através da Pregão Eletrônico, na modalidade Menor Preço no âmbito da Secretaria de Estado de Polícia Militar (SEPM) objetivando suprir a necessidade básica de alimentação dos policiais militares.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

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

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

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

Nesse esteio, a equipe técnica adota 2 (dois) cardápios semanais (denominados de “A” e “B”), os quais vão se revezando ao longo do mês. Estes são baseados nas quatro Leis da alimentação de Pedro Escudeiro [1], isto é, da quantidade, da qualidade, da harmonia e da adequação.

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

Ressalte-se que esta ferramenta amplamente utilizada na Nutrição é um referencial teórico[2]. Repisamos que a sua funcionalidade reside em direcionar a quantidade média de alimento que cada indivíduo irá consumir, ou seja, no âmbito da SEPM, é um instrumento tanto do planejamento como fase de gestão.

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

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

Assim, para se chegar ao quantitativo de gêneros necessários para o período a ser contratado (12 meses), foi realizado levantamento do número de refeições das unidades possuidoras de rancho através do sistema eletrônico de controle de refeições <<http://rancho.macxpc.com.br/login.aspx>>, “Sistema Rancho”. Os cálculos foram realizados com base no mês de Outubro de 2023, mês mais recente no ato de elaboração deste ETP. (Anexo 2)

A “grade de rancho”, que contém o quantitativo de refeições e é preenchida semanalmente pelos responsáveis (aprovisionadores) de cada unidade no Sistema Rancho supracitado.

De posse desses números, realizou-se uma soma simples, de forma a totalizar as refeições praticadas no âmbito da Corporação diariamente. Em seguida, tais números foram multiplicados pelo valor de *per capita* alimentares (quantidade de gênero alimentício por pessoa) em conformidade com os cardápios “A” e “B”, elaborados para os próximos doze meses, obtendo-se, por conseguinte, a quantidade total a ser adquirida de cada alimento para confecção de refeições. Os cálculos podem ser observados no anexo 3.

Para fins de cálculos atinentes à alimentação hospitalar, tais cálculos foram realizados pela equipe técnica de nutrição dos hospitais da Corporação e em seguida, somados aos valores supracitados.

Desse modo, segue abaixo a lista com os itens, unidades de medida e as quantidades a serem contratadas:

Tabela 2. Especificação dos itens gêneros alimentícios, os Ids SIGA, a unidade de fornecimento e as quantidades a ser contratada pela SEPM em 2024.

LOTE 01 - BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS (REFRESCOS)			
	ITEM	UND	TOTAL
1	XAROPE, GUARANÁ, NATURAL, CONCENTRADO. (ID - 154829) OBS: FORNECIMENTO: BOMBONA 5L	UN	6.641
2	SUCO, LÍQUIDO, UVA, NATURAL, CONCENTRADO NATURAL, FORNECIMENTO: BOMBONA 5L (ID – 77126)	UN	6.641
3	SUCO, APRESENTAÇÃO: CONCENTRADO, SABOR: CAJÚ, TIPO: INDUSTRIALIZADO, SEM AÇUCAR (ID 77112)	UN	3.609

	Complemento do Item: a bombona deverá ser de 5L.		
--	--	--	--

LOTE 02 – FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS			
	ITEM	UND	TOTAL
4	LEGUMES, NOME: ABOBORA BAIANA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: UNIFORME, FORNECIMENTO: KG (ID - 154023)	KG	76.886
5	LEGUMES,NOME: ALHO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9240). Fornecimento e cotação em Kg.	KG	38.591
6	LEGUMES,NOME: BATATA INGLESA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9244). Fornecimento e cotação em Kg.	KG	192.076
7	LEGUMES, NOME: BETERRABA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9246). Fornecimento e cotação em Kg.	KG	58.248
8	LEGUMES,NOME: CHUCHU, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO:	KG	69.534

	N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9250). Fornecimento e cotação em Kg.		
9	LEGUMES,NOME: PEPINO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9266) Complemento do item: pepino do tipo comum. Fornecimento e cotação em Kg.	KG	35.510
10	LEGUMES,NOME: PIMENTAO VERDE, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9269). Fornecimento e cotação em Kg.	KG	15.054
11	LEGUMES,NOME: TOMATE, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 15885). Complemento do item: a cotação e fornecimento deverá ser o tomate tipo “debora”.	KG	134.579
12	VERDURAS HORTALICAS, NOME: CEBOLINHA VERDE, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: KG (ID - 133809)	KG	7.471
13	VERDURAS HORTALICAS, NOME: SALSA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: EM MOLHO, FORNECIMENTO: N/A (ID - 85666).	KG	7.471
	FRUTAS,NOME: LARANJA PERA, APRESENTACAO: SEMI-AMADURECIDA,		

14	DOCE, IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55500)	KG	73.959
15	FRUTAS,NOME: LIMÃO, APRESENTACAO: SEMI- AMADURECIDO, IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55502)	KG	41.450
16	FRUTAS,NOME: MACA NACIONAL, APRESENTACAO: AMADURECIDA SEM MACHUCADURA, FORNECIMENTO: KG (ID - 137390)	KG	77.195
17	FRUTAS,NOME: MELANCIA, APRESENTACAO: AMADURECIDA, DOCE, IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55507)	KG	75.453
18	FRUTAS,NOME: MELÃO, APRESENTACAO: AMADURECIDO, SEM RACHADURAS E SEM AMASSOS, DOCE, FORNECIMENTO: TAMANHO MÉDIO (ID - 55508)	KG	65.541
19	LEGUMES,NOME: BATATA DOCE, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9243)	KG	64.306
20	LEGUMES,NOME: CEBOLA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL (ID - 94348)	KG	84.780

21	FRUTAS,NOME: ABACAXI, APRESENTACAO: SEMI AMADURECIDO, FORNECIMENTO: TAMANHO GRANDE (ID - 56920)	KG	71.826
22	VERDURAS HORTALICAS, NOME: ALFACE LISA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 56986)	KG	51.970
23	FRUTAS,NOME: BANANA PRATA, APRESENTACAO: SEMI AMADURECIDA, IN NATURA, FORNECIMENTO: TAMANHO MEDIO (ID - 56996)	KG	130.547
24	LEGUMES,NOME: BERINJELA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRAUDA NOVA TIPO PINK, FORNECIMENTO: KG (ID - 137375)	KG	8.302
25	LEGUMES,NOME: CENOURA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL (ID - 94335)	KG	102.332
26	VERDURAS HORTALICAS, NOME: COUVE MANTEIGA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO (ID - 57056)	KG	42.568
	VERDURAS HORTALICAS, NOME: COUVE-FLOR, CONSERVACAO: IN		

27	NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 57057)	KG	62.547
28	LEGUMES,NOME: INHAME, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 57071)	KG	58.865
29	VERDURAS HORTALICAS, NOME: BROCOLIS, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO (ID - 57082) <i>Complemento do item: A cotação e fornecimento do item deverá ser realizado com o brócolis do tipo "ramoso".</i>	KG	59.590
30	FRUTAS,NOME: MAMAO FORMOSA, APRESENTACAO: SEMI-AMADURECIDO, IN NATURA, FORNECIMENTO: CAIXA (ID - 57104). <i>OBS: cotação em Kg.</i>	KG	62.420
31	VERDURAS HORTALICAS, NOME: REPOLHO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 57120)	KG	63.398
32	FRUTAS,NOME: TANGERINA PONKAN, APRESENTACAO: IN NATURA TIPO EXTRA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 74301). <i>OBS: cotação em Kg.</i>	KG	35.123
	LEGUMES,NOME: ABOBRINHA VERDE, CONSERVACAO: MADURA,		

33	IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, SEM MACHUCADURAS, FORNECIMENTO: KG (ID - 126849)	KG	42.654
34	VERDURAS HORTALICAS, NOME: COENTRO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: EM MOLHO (ID - 57054). OBS: Cotação em Kg	KG	8.302
35	VERDURAS HORTALICAS, NOME: LOURO, CONSERVACAO: N/A, APRESENTACAO: EM FOLHA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 55535)	KG	2.032
36	LEGUMES,NOME: QUIABO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: 1ª QUALIDADE, FORNECIMENTO: A GRANEL (ID - 94341)	KG	3.758
37	FRUTAS,NOME: PERA ARGENTINA, APRESENTACAO: IN NATURA, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 78172)	KG	6.768
38	LEGUMES,NOME: VAGEM MANTEIGA, CONSERVACAO: FRESCA, APRESENTACAO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 56515)	KG	1.194
39	LEGUMES,NOME: BATATA BAROA, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: PADRAO UNIFORME SEM MACHUCADURA,	KG	1.915

	FORNECIMENTO: KG (ID - 137374)		
40	VERDURAS HORTALICAS, NOME: REPOLHO ROXO, CONSERVACAO: IN NATURA, APRESENTACAO: GRANDE, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 154830)	KG	3.511

LOTE 3 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS			
ITEM	LOTE 03 – CONDIMENTOS	UND	TOTAL
41	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: SAL REFINADO, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: GRANEL (ID - 5261)	KG	41.404
42	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: SAL REFINADO, APRESENTACAO: PO, FORNECIMENTO: SACHE 1G (ID - 67035). OBS: cotação e fornecimento pacote com 1000 unds.	PTC 1000 UN	983
43	MAIONESE, SABOR: N/A, FORMULACAO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 500 GRAMAS (ID - 57102)	UN	23.244
44	LEGUMES, NOME: MILHO VERDE, CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: N/A,	UN	6.838

	FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155884)		
45	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: EXTRATO TOMATE TRADICIONAL, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 340 g (ID - 59598)	UN	73.562
46	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: VINAGRE VINHO TINTO, APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: GARRAFA 750ML (ID - 65007)	UN	20.173
47	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: OREGANO, APRESENTACAO: FOLHAS PICADAS, FORNECIMENTO: SECAS, EMBALAGEM COM 1000G (ID - 59452)	UN	498
48	AZEITONA,COR: VERDE, TIPO: PORTUGUESA, APRESENTACAO: SEM CAROCO, RECHEIO: N/A, MOLHO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155879)	UN	4.691
49	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: CHAMPIGNON, APRESENTACAO: CONSERVA, FORNECIMENTO: ACONDICIONADO EM VIDRO COM 500G (ID - 57077). OBS: poderá ser acondicionado em embalagem plástica.	UN	5.996

50	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: CATCHUP, APRESENTACAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 390 ~ 400 G (ID - 148452)	UN	6.027
51	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: MOLHO DE PIMENTA, APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: FRASCO DE 150 ML (ID - 154831)	UN	8.302
52	CONDIMENTOS / MOLHOS, PRODUTO: SHOYO, APRESENTACAO: LIQUIDO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 900 ML (ID - 155921)	UN	7.379
53	LEGUMES,NOME: ERVILHA, CONSERVACAO: EM CONSERVA, APRESENTACAO: PADRAO UNIFORME, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 2 KG (ID - 155885)	UN	4.972

LOTE 4 - OVOS E LATICÍNIOS			
ITEM	LOTE 04 - OVOS E LATICÍNIOS	UND	TOTAL
	LEITE,APRESENTACAO: N/A, TIPO: LONGA VIDA, CATEGORIA: INTEGRAL,		

54	VITAMINA: N/A, PROCESSO: PASTEURIZADO HOMOGENEIZADO, FORMA FORNECIMENTO: N/A (ID - 9284)	L	175.909
55	OVO,ORIGEM: GALINHA, COR: BRANCO, TAMANHO: EXTRA, FORNECIMENTO: CAIXA COM 30 DUZIAS (ID - 94354)	UN	3.673
56	QUEIJO,TIPO: MUSSARELA, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: NACIONAL, FORNECIMENTO: N/A (ID - 13234)	KG	17.633
57	QUEIJO,TIPO: MINAS FRESCAL, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: KILO (ID - 56124)	KG	19.978
58	CREME LEITE, TIPO: CREME DE LEITE, FORMULACAO: N/A, FORNECIMENTO: CAIXA 200g. (ID - 57059)	UN	45.108
59	QUEIJO,TIPO: PRATO, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: KILO (ID - 57117). Apresentação: peça	KG	13.851
	REQUEIJAO,SABOR: TRADICIONAL, FORMULACAO:		

60	CREMOSO, FORNECIMENTO: COPO DE 180 ~ 250 GR (ID - 152924)	UN	68.500
61	MANTEIGA,SAL: COM, COMPLEMENTO: N/A, FORMULACAO: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: TABLETE 200G (ID - 57227)	UN	101.050
62	FRIOS (PRESUNTO, MORTADELA, SALAME....),NOME: PRESUNTO COZIDO, VARIEDADE: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CAPA DE GORDURA, APRESENTACAO: PECA (ID - 55550)	KG	17.077
63	SALSICHA,TIPO: HOT DOG, FORMULACAO: N/A (ID - 14443)	KG	18.788
64	IOGURTES,TIPO: IOGURTE, SABOR: MORANGO, FORMULACAO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: 90 G (ID - 154858). APRESENTAÇÃO: BANDEJA COM 6 POTES DE 90 G. Complemento do item: a cotação e o fornecimento poderão permitir a margem de 85~90g por unidade de iogurte. Poderá ser aceito bebida láctea.	UN	12.000



LOTE 05 – ÓLEOS			
	ITEM	UND	TOTAL
65	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS , TIPO: SOJA, FORNECIMENTO: 900ML (ID - 94475)	UN	87.569
66	AZEITE OLIVA, TIPO: REFINADO, AROMA: MESA, PROCEDENCIA: OLEO OLIVA PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500ML. (ID - 94471) Complemento do item: TEOR DE ACIDEZ: VIRGEM - ENTRE 0,8% E 2%	UN	44.074

LOTE 06 - CEREAIS BENEFICIADOS			
ITEM	LOTE 06 - CEREAIS BENEFICIADOS	UND	TOTAL
67	ARROZ, TIPO: PARBOILIZADO, CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 5 KG (ID - 144101)	UN	42.008
68	FEIJAO, TIPO: PRETO UBERABINHA, CLASSIFICACAO: TIPO 1,	KG	

	PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 7309)		113.839
69	BATATA FRITA,ASPECTO: PALHA, SABOR: NATURAL, FORMA FORNECIMENTO: PACOTE 1 KG (ID - 137250)	UN	14.943
70	FEIJAO,TIPO: FRADINHO, CLASSIFICACAO: TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 55497)	KG	13.344
71	GRAOS,TIPO: LENTILHA TIPO 1, CASCA: NOVA, COBERTURA: N/A, TEMPERO: SEM TEMPERO, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 55516)	KG	4.981
72	FEIJAO,TIPO: CARIOCA, CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: N/A (ID - 7306)	KG	13.344
73	GRAOS,TIPO: CANJICA, 1ª QUALIDADE, CASCA: N/A, COBERTURA: N/A, TEMPERO: N/A, FORNECIMENTO: PACOTE 500GR (ID - 137253)	UND	4.265

LOTE 07 - AÇÚCAR, DOCES E GELEIAS			
ITEM	LOTE 07 – AÇÚCAR, DOCES E GELEIAS	UND	TOTAL

74	DOCES,NOME: GOIABADA, APRESENTACAO: MASSA, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 300G, FORMULACAO: COM ACUCAR (ID - 137195)	UN	24.599
75	DOCES,NOME: BANANADA, APRESENTACAO: BARRA, FORNECIMENTO: 20 ~ 30 G, FORMULACAO: COM ACUCAR (ID - 154883)	UN	794.496
76	DOCES,NOME: DOCE DE LEITE, APRESENTACAO: BARRA, FORNECIMENTO: 30G, FORMULACAO: COM ACUCAR (ID - 126083)	UND	33.926
77	ACUCAR,TIPO: REFINADO, FORNECIMENTO: PACOTE 1KG (ID - 69398)	UN	46.996
78	ADOCANTE DIETETICO, APRESENTACAO: PO, TIPO: SUCRALOSE, FORMA FORNECIMENTO: SACHET 0,6G (ID - 171071). Complemento do item: deverá ser cotado e fornecido em caixa com 1000.	UN	2.020

LOTE 08 - PRODUTOS PREPARADOS SOLÚVEIS			
	ITEM	UND	TOTAL

79	CAFE, TIPO: PO (TORRADO MOIDO), EMPACOTAMENTO: TRADICIONAL, PONTO TORRA: MEDIO, GRAU MOAGEM (PREPARO): FINA-FILTRO, FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS (ID - 152523)	PCT	36.353
80	CHA, SABOR: MATE, FORNECIMENTO: EMBALAGEM COM 250G (ID - 144811)	UND	36.074
81	ACHOCOLATADO, CONSISTENCIA: PO, TIPO: INSTANTANEO, FORNECIMENTO: LATA 400G, ACUCAR: COM ACUCAR (ID - 59141)	UND	2.324

LOTE 09 – FARINHAS, BISCOITOS E MASSAS			
	ITEM	UND	TOTAL
82	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FUBA MILHO FINO, COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: PACOTE (ID - 7226). Complemento do item: fubá tipo mimoso.	KG	16.623
83	MACARRAO, TIPO: ESPAGUETE, MASSA: SEMOLA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9829)	KG	34.806

84	BISCOITO / BOLACHA, TIPO: MAIZENA, RECHEIO / SABOR: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: 200 G (ID - 59667). Complemento do item: poderá ser aceito para cotação e fornecimento a gramatura de 170~200G devido às alterações do mercado.	PCT	98.046
85	MACARRAO, TIPO: PARAFUSO, MASSA: SEMOLA, FORNECIMENTO: N/A (ID - 9834)	KG	19.679
86	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA ROSCA, COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500 G (ID - 59134)	UN	20.754
87	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE MANDIOCA, COMPLEMENTO: PRODUTO À BASE DE AIPIM, DE 1ª QUALIDADE, CRUA, SECA, FINA, FORNECIMENTO: ACONDICIONADA PACOTE 1KG (ID - 55573)	KG	35.105
88	BISCOITO / BOLACHA, TIPO: CREAM CRACKER, RECHEIO / SABOR: N/A, FORNECIMENTO: N/A (ID - 1218). Complemento do item: fornecimento: PACOTE DE 180~200g	PCT	49.023
89	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA DE TRIGO, COMPLEMENTO: PRODUTO DE 1º QUALIDADE,	KG	20.556

	FORNECIMENTO: KILO (ID - 94385)		
90	FARINHA/CEREAIS, TIPO: AMIDO MILHO, COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500 G (ID - 59140)	UN	8.655
91	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FERMENTO PO QUIMICO, COMPLEMENTO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: LATA 100G (ID - 59133). Complemento do item: será aceito embalagem plástica.	UN	2.857
92	FARINHA/CEREAIS, TIPO: AVEIA, COMPLEMENTO: FLOCOS FINOS, FORNECIMENTO: PACOTE 500GR (ID - 137248)	UN	1.980

LOTE 10 - LOTE DE ITENS ESPECÍFICOS - HCPM E HPM NIT

ITEM	LOTE 10 – LOTE DE ITENS ESPECÍFICOS - HCPM E HPM NIT	Unidade de medida	QUANTITATIVO TOTAL
93	ACUCAR, TIPO: REFINADO, FORNECIMENTO: SACHET (ID -78995) OBS: Cotação e fornecimento: sachet de 5g	sachê 5g	292800
94	ADOCANTE DIETETICO, APRESENTACAO: PO, CULINARIO, TIPO: NAO CALORICO, FORMA FORNECIMENTO: POTE 400 GR (ID - 137267) Complemento do item: com sucralose e acessulfame K.	embalagem 400g	336

95	AGUA, TIPO: COCO, COMPOSICAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM COM 200ML (ID - 262). Complemento do item: a cotação e fornecimento deverão ser feito em unidades de 200ml. A composição da agua de coco não poderá ser reconstituída	tetrapack 200mL	12240
96	FRUTAS, NOME: AMEIXA APRESENTACAO: ,SECA FORNECIMENTO: 500 GRAMAS (ID - 128622). Complemento do item: a ameixa deverá ser seca e sem caroço	pacote 500g	312
97	ARROZ, TIPO: AGULHINHA CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 5 (ID - 144102)	pacote 5kg	2472
98	BISCOITO / TIPO:BOLACHA AGUA, RECHEIO / SABOR: N/A, SAL FORNECIMENTO: EMBALAGEM INDIVIDUAL 9 ~ 10G (ID - 178412)	sachê 9g	64800
99	BISCOITO / TIPOBISCOITO / BOLACHA, TIPO: RECHEIO / SABOR: MAIZENA TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM INDIVIDUAL 9~10G (ID - 178413)	sachê 9g	79200
100	CONDIMENTO, TIPO: CANELA APRESENTALÇÃO: PÓ Complemento do item: A cotação e fornecimento deverá ser em embalagem de 30g. (ID– 5240)	Embalagem 30g	372

101	CHA, SABOR: CAMOMILA FORNECIMENTO: N/A (ID - 3984). Complemento do item: Apresentação: saquinho de 1g. OBS: Cotação e fornecimento: caixa com 10 sachês	caixa com 10 und	816
102	CHA, SABOR: ERVA CIDREIRA FORNECIMENTO: CAIXA 10 SACHES (ID - 59662). Complemento do item: Apresentação: saquinho de 1g. OBS: Cotação e fornecimento: caixa com 10 sachês	caixa com 10 und	816
103	CHA, SABOR: ERVA DOCE FORNECIMENTO: CAIXA 10 SACHES (ID - 59663). Complemento do item: Apresentação: saquinho de 1g. OBS: Cotação e fornecimento: caixa com 10 sachês	caixa com 10 und	816
104	FARINHA/CEREAIS, TIPO: CREME DE ARROZ, TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: ACONDICIONADA EMBALAGEM MÍNIMO 200 G (ID – 78307)	pacote 200g	768
105	FARINHA/CEREAIS, TIPO: AVEIA, COMPLEMENTO: FLOCOS FINOS, FORNECIMENTO: PACOTE 500GR (ID - 137248)	pacote 500g	751,68
106	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA LÁCTEA, COMP: N/A, FORN: ACONDIC. EM EMBAL. C/ NO MÍNIMO 300G (ID - 55572)	embalagem 360g	276

107	GELATINA,CONSISTENCIA: PO, SABOR: MORANGO, FORMULACAO: N/A, EMBALAGEM: N/A (ID - 8135). Complemento do item: A cotação e fornecimento deverá ser cotado em embalagem de 20-30g	embalagem 30g	2640
108	GELATINA,CONSISTENCIA: PO, SABOR: FRAMBOESA, FORMULACAO: DIET, EMBALAGEM: 12 G (ID - 121669). UND 3.120 Complemento do item: devido às alterações do mercado, poderá ser aceita a gramatura entre 10 e 12g.	embalagem 12g	2064
109	GELEIA,SABOR: N/D, FORMULACAO: ,ACUCAR FORNECIMENTO: EMBALAGEM 15 GRAMAS (ID - 65004)	sachê 15g	48960
110	GELEIA,SABOR: N/D, FORMULACAO: DIET, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 15 GRAMAS (ID - 57069)	sachê 15g	27000
111	IOGURTES,TIPO: IOGURTE, SABOR: ,NATURAL FORMULACAO: ,DESNATADO FORNECIMENTO: EMBALAGEM 160 ~ 170 G (ID - 155982)	embalagem média 170g	4320
	IOGURTES,TIPO: IOGURTE, SABOR: FRUTAS VERMELHAS, FORMULACAO: DIET - SEM ,ACUCAR - ZERO LACTOSE		

112	FORNECIMENTO: EMBALAGEM 170 G (ID - 180930) Complemento do item: poderá ser considerado para fins de cotação e fornecimento a faixa de 170~180g	embalagem média 170g	14784
113	IOGURTES, TIPO: IOGURTE, SABOR: MORANGO FORMULACAO: , TRADICIONAL FORNECIMENTO: 180 ML (ID - 99424). Complemento do item: poderá ser considerado para fins de cotação e fornecimento a faixa de 170~180g	embalagem média 170g	36960
114	IOGURTES, TIPO: IOGURTE, SABOR: NATURAL , FORMULACAO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 160 ~ 170 G (ID - 155981)	embalagem média 170g	3060
115	LEITE, APRESENTACAO: LEITE, TIPO: , CATEGORIA: N/A, COCO VITAMINA: N/A, PROCESSO: PASTEURIZADO HOMOGENEIZADO, FORMA FORNECIMENTO: VIDRO 500 ml (ID - 59602). Complemento do item: poderá ser cotado em fornecido em embalagem plástica ou vidro.	garrafa 500mL	456
116	LEITE, APRESENTACAO: LEITE EM , TIPO: INSTANTANEO, PO CATEGORIA: , DESNATADO VITAMINA: N/A, PROCESSO: N/A,	embalagem 300g	1002

	FORMA FORNECIMENTO: 300 G (ID - 77101)		
117	LEITE, APRESENTACAO: LIQUIDO, TIPO: LONGA VIDA, CATEGORIA: , VITAMINA: N/A,ZERO LACTOSE PROCESSO: UAT / UHT, FORMA FORNECIMENTO: CAIXA TETRA-PACK (ID - 154857)	tetrapack 1 litro	1416
118	MACARRAO, TIPO: ,PADRE NOSSO MASSA: OVOS, FORNECIMENTO: PACOTE 500G (ID - 137321)	pacote 500g	732
119	MANTEIGA, SAL: ,SEM SAL COMPLEMENTO: N/A, FORMULACAO: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM INDIVIDUAL 10G (ID - 77107)	sachê 10g	97200
120	MUCILAGEM BASE: MUCILAGEM DE ARROZ PRÉ-COZIDO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS COM GLUTÉN, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 400G (CAT/MAT 256589)	embalagem 400g	180
121	PAO, TIPO: FORMA, RECHEIO: N/A, COBERTURA: À BASE DE FARINHA DE TRIGO, FORNECIMENTO: PACOTE COM 500G (ID - 56125)	embalagem 500g	1992

122	PAO, TIPO: FORMA INTEGRAL, RECHEIO: SEMFATIADO RECHEIO, COBERTURA: SEM COBERTURA, FORNECIMENTO: 450 G (ID - 121049)	embalagem 450g	780
123	REQUEIJAO, SABOR: TRADICIONAL, FORMULACAO: CREMOSO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM INDIVIDUAL 18G (ID - 99411)	sachê 18g	29160
124	REQUEIJAO, SABOR: TRADICIONAL, FORMULACAO: LIGHT, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 200~250G (ID - 180756)	embalagem 200g	348
125	QUEIJO, TIPO: RICOTA, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: NACIONAL, FORNECIMENTO: KILO (ID - 59640)	kg	384
126	SUCO, TIPO: CONCENTRADO, SABOR: CAJU, FORMULACAO: N/A, FORNECIMENTO: GARRAFA COM 500ML (ID - 57126)	garrafa 500mL	2628
127	SUCO, TIPO: NATURAL, SABOR: CAJU, FORMULACAO: NATURAL, FORNECIMENTO: CAIXA TETRAPACK 200ML (ID - 64937). Complemento do item: poderá ser considerado para cotação e fornecimento o “néctar de fruta”, com 10% de polpa de fruta ou superior.	embalagem 200mL	1584

128	SUCO, TIPO: NATURAL, SABOR: MARACUJA, FORMULACAO: NATURAL, FORNECIMENTO: 500 ML (ID - 94581)	garrafa 500mL	2100
129	SUCO, TIPO: NATURAL, SABOR: MARACUJA, FORMULACAO: NATURAL, FORNECIMENTO: CAIXA TETRAPACK 200ML (ID - 64938). Complemento do item: poderá ser considerado para cotação e fornecimento o “néctar de fruta”, com 10% de polpa de fruta ou superior	embalagem 200mL	1584
130	SUCO, TIPO: NATURAL, SABOR: UVA, FORMULACAO: NATURAL, FORNECIMENTO: CAIXA (ID - 64936). TETRAPACK 200ML Complemento do item: poderá ser considerado para cotação e fornecimento o “néctar de fruta”, com 10% de polpa de fruta ou superior.	embalagem 200mL	1584
131	TORRADA, TIPO: TRADICIONAL, SABOR: NATURAL, FORMULACAO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL, FARELO DE TRIGO (2,46%), ACUCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, ACUCAR INVERTIDO, GLUT, FORNECIMENTO: PACOTE COM 15 G (ID - 99487)	sachê 15g	33696

132	TORRADA, TIPO: INTEGRAL SABOR: NATURAL, FORMULACAO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL, FARELO DE TRIGO (2,46%), ACUCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, ACUCAR INVERTIDO, GLUTEN EM PO, FECULA DE MANDIOCA E LECITINA DE SOJA., FORNECIMENTO: PACOTE COM 15 g (ID - 99488)	sachê 15g	14976

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

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

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 19.531.842,90

Dezenove milhões quinhentos e trinta e um mil oitocentos e quarenta e dois reais e noventa centavos.

O valor de mercado foi retirado das últimas contratações. As quantidades para fins de cálculos de valor de mercado referenciado foram feitas de acordo com o tópico 7 deste ETP

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Outro ponto de suma importância é o parcelamento do objeto em lotes ou itens. A opção a ser acolhida nesta aquisição serão 10 (dez) LOTES de gêneros afins. Sendo assim, o objeto desta pretensa aquisição será adjudicado conforme o menor preço global por lote, na forma que dispõe os arts. 40, inciso V, alínea 'b', e 47, inciso II, ambos da lei 14.133/21.

O argumento para a escolha citada reside no fato de que, por se tratar de fornecimento de GA, a distribuição periódica em unidades administrativas distintas (51 unidades) tornaria complexo e dispendioso o custo de frete e o controle das entregas de cada item em separado.

Desse modo, percebe-se que a contratação com inúmeros fornecedores, com maior probabilidade da ocorrência de transtornos referentes a entregas separadas, descontínuas e não sincronizadas, em nada contribui para o alcance do interesse público. Ademais, os gêneros alimentícios, num total de 131 (cento e trinta e um) itens, estão distribuídos em 10 (dez) lotes, o que garantirá uma gestão de contrato mais racional no emprego dos recursos humanos envolvidos na fiscalização de contratos.

Na hipótese, irrealizável, de uma licitação por itens, poderíamos ter 131 itens em disputa nos 51 ranchos, ou seja, haveria um risco da Corporação celebrar 131 contratos, ao invés dos 10 (dez) propostos, o que inviabiliza totalmente esta medida por razões óbvias de economicidade.

Acrescenta-se que como serão contratadas grandes quantidades, não haverá perda de economia de escala. Validando estes argumentos, segue abaixo jurisprudência do TCU acerca da problemática:

“É legítima a adoção da licitação por lotes formados com elementos de mesma característica, quando restar evidenciado que a licitação por itens isolados exigirá elevado número de processos licitatórios, onerando o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração.

Representação oferecida por Procurador da República, versando sobre suposta irregularidade em pregão presencial conduzido pelo município de Floriano/PI com recursos do FNDE no âmbito do PNAE, destinado à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, apontara possível restrição à competitividade decorrente do parcelamento do objeto da licitação em lotes de itens. O representante alegara, a partir de relatório da CGU, “que seria indevido agrupar itens em lotes, pois tal procedimento afrontaria o disposto nos arts. 15, inciso IV, e 23, § 1º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, defendendo que a divisão por itens melhor atenderia ao aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado local e impediria a participação de médias e grandes empresas locais, citando, para tanto, precedentes jurisprudenciais do TCU”. Em sentido oposto, e também citando precedentes do Tribunal, o município argumentara que “os dispositivos legais citados pela CGU estabelecem entendimento contrário, no sentido de que as compras, sempre que possível, devem ser divididas em tantas parcelas quanto forem necessárias ao aproveitamento das peculiaridades do mercado, em obediência ao princípio da economicidade, aduzindo que, por essa razão, a licitação foi dividida em dezesseis lotes, cujos itens foram agrupados conforme as particularidades de cada

produto”. Analisando o feito, anotou o relator a pertinência da representação, “haja vista não ser a matéria, como visto, pacífica no âmbito do TCU, de sorte que, de certa maneira, enseja a análise de situações concretas, para que se possa concluir se houve, ou não, afronta à competitividade do certame”. No caso vertente, em que 16 lotes contemplaram 107 itens, o relator consignou que a adoção da licitação por itens isolados exigiria “elevado número de procedimentos para seleção”, o que “tornaria bem mais oneroso o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, de sorte que poderia colocar em risco a economia de escala e a celeridade processual, comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração”. E concluiu no sentido de considerar, diante de irregularidade formal apurada, a representação parcialmente procedente, anotando que “diante das peculiares circunstâncias do presente caso concreto (...) a licitação por itens isolados poderia trazer indesejáveis riscos à administração pública, mostrando-se adequado, pois, o agrupamento desses itens em lotes, com elementos de mesma característica”. O Plenário do TCU, ao acolher a proposta da relatoria, julgou parcialmente procedente a representação. Acórdão 5301/2013-Segunda Câmara, TC 009.965/2013-0, relator Ministro-Substituto André Luís de Carvalho, 3.9.2013.”

Concernente ao exposto, os lotes foram divididos em gêneros que guardam semelhança entre si, ou ainda, que possuam especificidades exclusivas para o público hospitalar, conforme o quadro abaixo:

Tabela 03. Lotes de gêneros alimentícios.

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

Lote 9	Farinhas, biscoitos e massas
Lote 10	Itens Exclusivos dos hospitais

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Por se tratar de serviço ininterrupto, a última contratação pode ser observada no documento SEI-350169/002453/2022. O saldo das Atas de Registro de Preços em vigência tem previsão de esgotamento no mês de Junho de 2024.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação consta em PCA 2024.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A fim de garantir a alimentação do policial militar, faz-se necessária a contratação empresa fornecedoras de gêneros alimentícios para assegurar o atendimento das necessidades nutricionais e o cumprimento do planejamento alimentar previsto nas diversas OPM nas quantidades e qualidades que serão descritas o longo deste Estudo.

13. Providências a serem Adotadas

Não há.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

15. Condições de Entrega

Os lotes 1, 3, 5, 6, 7, 8 e 9 as entregas deverão ser realizadas **1 vez por mês**. O lote 4 deverá ser entregue **2 vezes ao mês**. O lote 2 deverá ser entregue **2 vezes na semana** e o lote 10 deverá ser entregue entre **1 a 3 vezes por semana, a depender do produto**.

Os produtos solicitados deverão ser entregues nos locais da tabela em anexo, no período compreendido entre 06 e 18 horas, exceto nos feriados do Município do Rio de Janeiro, do Estado do Rio de Janeiro e Nacionais, observadas as datas estabelecidas pela DAbst/DSUB nos cronogramas de fornecimento de GA. Em caso de feriado, a entrega deverá ocorrer impreterivelmente no próximo dia útil.

Os pedidos extras e cancelamentos serão informados através do e-mail ga_dabst@pmerj.rj.gov.br. A tabela com os locais de entrega encontra-se no anexo VII deste Estudo.

Tabela 4. Periodicidade de entrega dos gêneros alimentícios.

<i>Lote</i>	<i>Gêneros</i>	<i>Periodicidade de entrega</i>
Lote 1	Bebidas não alcóolicas	1 vez no mês
Lote 2	Hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras)	2 vezes na semana
Lote 3	Condimentos e produtos correlatos	1 vez no mês
Lote 4	Ovos e Laticínios	2 vezes no mês
Lote 5	Óleos e azeites	1 vez no mês
Lote 6	Cereais beneficiados	1 vez no mês
Lote 7	Açúcar e doces	1 vez no mês
Lote 8	Produtos preparados solúveis (café)	1 vez no mês
Lote 9	Farinhas, biscoitos e massas	1 vez no mês
Lote 10	Itens Exclusivos dos hospitais	2 vezes no mês para os itens estocáveis, exceto os pães que

deverão ser entregues 1 vez na
semana

16. Quesitos sanitários

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

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

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

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

Tabela 4. Temperatura do alimento e veículo de transporte de gêneros alimentícios resfriados de origem animal.

QUANTO AO PRODUTO	TEMPERATURA	OBSERVAÇÃO
-------------------	-------------	------------

REFRIGERADOS (frios, requeijão, iogurtes, queijos)	Até +4°C	Tolerância de até +7°C
---	----------	------------------------

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

Para os produtos de Hortifruti: Estes deverão ser entregues em perfeito estado de maturação e conservação, adequado para o consumo humano, apresentando tamanhos uniformes, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do Policial Militar. Os legumes devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, de primeira e boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo, devem estar em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprios da variedade e espécie. As frutas devem ser de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As verduras devem ser frescas, folhas verdes e sem traços de descoloração nas folhas e não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isenta de umidade externa (aspecto gosmento) e de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto.

Para as Bebidas: Os produtos deverão ser entregues conforme as solicitações, em quantitativos, tipos, tamanhos e em perfeito estado de conservação, sem danificação da embalagem por qualquer lesão de origem física ou mecânica que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do Policial Militar. Estas deverão estar devidamente vedadas e acondicionadas em embalagens plásticas ou em engradados vazados devidamente higienizados, para garantir a qualidade do produto no momento do transporte em veículo fechado com bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim.

Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

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

Tabela 6. Prazo de validade de gêneros alimentícios.

<i>Lote</i>	<i>Gêneros</i>	<i>Validade mínima</i>

Lote 1	Bebidas não alcóolicas	90 dias
Lote 2	Hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras)	Produto <i>in natura</i>
Lote 3	Condimentos e produtos correlatos	90 dias
Lote 4	Ovos e Laticínios	15-30 dias
Lote 5	Óleos e azeites	90 dias
Lote 6	Cereais beneficiados	90 dias
Lote 7	Açúcar e doces	90 dias
Lote 8	Produtos preparados solúveis (café)	90 dias
Lote 9	Farinhas, biscoitos e massas	90 dias
Lote 10	Itens Exclusivos dos hospitais	15- 90 dias

17. Obrigações da Contratada

- a) Entregar o objeto do contrato na quantidade, qualidade, 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;
- b) 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;
- c) Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato;
- d) 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;
- e) 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;

- f) 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.
- g) O acondicionamento dos alimentos deverá obedecer às normas e padrões exigidos pela Vigilância Sanitária, podendo a critério da CONTRATANTE realizar diligências sem aviso prévio;
- h) Fornecer as solicitações de pedido dentro do prazo máximo de 48 horas, observando-se a antecedência ao evento que originou a demanda, conforme e-mail eletrônico emitido pela Diretoria de Abastecimento – DABST/GA;
- i) 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;
- j) 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;
- k) Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto do edital nos limites fixados no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/21;
- l) Credenciar junto a SEPM funcionário (representante) que atenderá as requisições dos produtos objeto do edital;
- m) 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;
- n) 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.
- o) 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;
- p) 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”

18. Obrigações da Contratante

- a) efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no contrato;
- b) fornecer documentos, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do contrato à CONTRATADA; c) exercer a fiscalização do contrato;

- d) receber provisoriamente e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no contrato;
- e) Promover o acompanhamento e fiscalização da execução do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no edital.

19. Qualificação Técnica

Para comprovação da qualificação e capacidade técnica do licitante, será necessária a apresentação dos documentos específicos abaixo relacionados:

- a-) A Empresa contratada deverá comprovar qualificação técnica, por meio de um ou mais atestados e/ou declarações de capacidade técnica, expedido (s) por pessoa (s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprove(m), de forma satisfatória, a execução de objetos idênticos ou similares aos especificados na presente licitação, ou com complexidade superior, com clara menção de execução bem-sucedida quanto ao cumprimento de prazos, especificações e qualidade dos mesmos. 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. Será admitido o somatório de atestado (s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica para alcançar o quantitativo previsto.
- b) 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. [1]
- c) 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. [2]

[1] Embasamento Legal: conforme Resolução ANVISA RDC 275/2002, item 4.5 + Portaria Ministério da Saúde /Secretaria de Vigilância Sanitária – SVS Nº 326/1997 + Resolução SES nº 1.058 / 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.

[2] Embasamento Legal: 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.

20. Amostras

A requisição de amostras tem fundamento no art. 17, §3º, da Lei nº 14.133/2021, no qual prevê, entre os procedimentos da licitação, a verificação da conformidade de cada proposta com os requisitos do edital, conforme descrito a seguir:

Desde que previsto no edital, na fase a que se refere o inciso IV do caput deste artigo, o órgão ou entidade licitante poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência ou no projeto básico.

Destarte, sua finalidade tem o objetivo de garantir um dos principais valores na contratação pública, no caso, o atendimento da necessidade da Administração, e assim, mitigar riscos de má-execução do contrato. No que concerne ao gêneros alimentícios, além da verificação qualitativa da amostra ofertada, a amostra proporciona a análise do cumprimento às exigências legislativas referente à rotulagem, avaliação da presença de certificações obrigatórias que assegurem a qualidade sanitária do produto na embalagem e exame pelo profissional técnico de ingredientes e demais especificidades que estão exigidas no Edital, o que seria inviável somente após a contratação e fornecimento à todas unidades possuidoras de rancho, evitando-se desta forma, o prejuízo ao erário na hipótese de fornecimento de gêneros após a contratação que não atendessem ao objetivo-fim.

O licitante arrematante deverá apresentar no prazo de 72 (setenta e duas) horas, no mínimo 1 (uma) e no máximo 3 (três) amostras do item arrematado, a ser encaminhada ao pregoeiro, localizado na DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS – DLP, Rua Evaristo da Veiga nº 78, Centro, Rio de Janeiro, RJ, corretamente identificadas com o nome da empresa licitante responsável pelo o envio a ser entregue na Corporação.

A ausência de apresentação da amostra dentro do prazo estabelecido acarretará na desclassificação da empresa e consequente convocação dos demais licitantes observadas ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da penalidade, na forma que dispor no Edital.

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:

Tabela 6. Critérios para análise de amostra de gêneros alimentícios na SEPM, 2023.

Critérios Aplicados a todos os itens do processo			
Critério 1	Bom aspecto físico da embalagem primária	() Sim	() Não

Critério 2	Bom aspecto físico da embalagem secundária	() Sim	() 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)	() Sim	() Não
Critério 4	Rotulagem de acordo com as especificações da RDC nº 429 de 08 de outubro de 2020 ANVISA	() Sim	() Não
Critério 5	Atendimento às condições e especificações técnicas constantes em Termo de Referência	() Sim	() Não

As amostras aprovadas permanecerão em poder da Administração, até a entrega de todo o quantitativo cotado pelo licitante.

A proposta do licitante será desclassificada no caso de a amostra ser reprovada, devendo o mesmo ser notificado para ciência do laudo e retirada da amostra. Caso a amostra não seja retirada pelo licitante no prazo de 10 (dez) dias úteis, presumir-se-á seu desinteresse em relação à retirada da amostra, que poderá ser descartada.

A desclassificação da proposta na forma prevista no parágrafo anterior acarretará o consequente chamamento do segundo colocado, adotando-se o mesmo procedimento em relação à amostra.

21. Informações Contratuais

Duração do contrato: O prazo de fornecimento do objeto em tela será de 12 (doze) meses corridos e começará a fluir a partir da data da formalização da contratação, de acordo com as necessidades apontadas no cronograma estabelecido pela DAbst/DSUB. Conforme o apontado na nova Lei de Licitações, há previsão de prazos mais elásticos para a duração dos contratos, conforme art. 105 e seguintes, atribuindo à Administração Pública a prerrogativa de incluir no edital a indicação do prazo de vigência contratual a ser observado. Neste caso do fornecimento de gêneros alimentícios, de fato, poderá se observar vantajosidade com tal medida.

Reajustamento de preços: Consoante ao Enunciado de nº 14 de PGE, e tratando-se a pretensa aquisição de gênero alimentícios, em casos de solicitação de reajustamento de preços pela contratada, o índice que deverá estar previsto no edital e no contrato administrativo deverá ser setorial, refletindo a variação dos custos e insumos deste segmento específico. Dessa forma, o índice a ser aplicado deverá ser o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

Cláusula contratual definidora de riscos: Com o objetivo de tratar os riscos que possam afetar os objetivos da contratação, um instrumento que pode ser empregado é a cláusula contratual de matriz de riscos, assim definida para os fins da Lei nº 14.133/2021:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se: (...) XXVII – matriz de riscos: cláusula contratual definidora de riscos e de responsabilidades entre as partes e caracterizadora do equilíbrio econômico financeiro inicial do contrato, em termos de ônus financeiro decorrente de eventos supervenientes à contratação, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- listagem de possíveis eventos supervenientes à assinatura do contrato que possam causar impacto em seu equilíbrio econômico-financeiro e previsão de eventual necessidade de prolação de termo aditivo por ocasião de sua ocorrência;
- no caso de obrigações de resultado, estabelecimento das frações do objeto com relação às quais haverá liberdade para os contratados inovarem em soluções metodológicas ou tecnológicas, em termos de modificação das soluções previamente delineadas no anteprojeto ou no projeto básico;
- no caso de obrigações de meio, estabelecimento preciso das frações do objeto com relação às quais não haverá liberdade para os contratados inovarem em soluções metodológicas ou tecnológicas, devendo haver obrigação de aderência entre a execução e a solução predefinida no anteprojeto ou no projeto básico, consideradas as características do regime de execução no caso de obras e serviços de engenharia;

Sendo assim, para fins de análise deste objeto é importante destacar que, dentre os contratos relacionados à alimentos celebrados no ano de 2022 e 2023 na SEPM, 100% deles foi observada solicitações de reequilíbrio econômico financeiro.

Destaque-se que o principal risco observado pela equipe Gestora de Contratos de gêneros alimentícios refere-se às oscilações de preços dos gêneros alimentícios motivados pelo aumento constante da inflação nos últimos anos aliados à crise econômica oriunda da Pandemia e cenário mundial relacionado à Guerra da Ucrânia e outros conflitos que impactam na produção e comércio de alimentos, energia elétrica e combustível.

Nestes casos, quando demonstrado o prejuízo explícito em planilha de formação de custos da empresa, poderá ser concedido reequilíbrio em conformidade com o lucro apontado pela empresa no ato da contratação, ainda que as consequências da Pandemia e da Guerra da Ucrânia não sejam mais consideradas fatos supervenientes.

Obrigatoriedade de apresentação de planilha de formação de custos: Ratificando-se o mencionado no tópico anterior, a planilha de formação de custos será item obrigatório ao licitante arrematante. Observa-se a necessidade da Administração proceder à decomposição dos custos que incidem sobre a execução do objeto a ser contratado, o que ocorre com o preenchimento adequado da planilha de preços e custos unitários.

O estabelecimento de parâmetros claros e objetivos de julgamento, que apresentem aos licitantes toda a composição do objeto, é matéria da Lei nº 13.303/2016 (art. 34), no qual estabelece a necessidade de decompor o objeto em itens unitários em uma planilha que espelhe a totalidade a partir de seus itens de insumos ou serviços.

Garantia contratual: Quanto às condições de garantia, a contratada deverá apresentar à contratante, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados a partir da data da formalização da

contratação, comprovante de prestação de garantia em até 2% (dois por cento) do valor do contrato, a ser prestado em qualquer modalidade prevista pela Lei Federal nº 14.133, a ser restituída após sua execução satisfatória.

A garantia deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos: a) prejuízos advindos do não cumprimento do contrato; b) multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada; c) prejuízos diretos causados à contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato; d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela contratada.

A lei nº 14.133, art. 96, § 3º assevera que a garantia contratual não poderá exceder 5% do valor do contrato. A exigência de garantia contratual se constitui, em verdade, numa faculdade a ser exercida pelo ente contratante, que deve analisar, em cada caso, os riscos que o objeto do contrato pode trazer à Entidade e à coletividade. Ou seja, a rigor, a exigência de garantia contratual está estritamente ligada à complexidade do objeto e aos potenciais riscos oriundos da execução do contrato. Cabe salientar que vivemos tempos de crise tanto de cunho econômico quanto social.

Neste cenário, evidencia-se a importância de os órgãos públicos exigirem garantias contratuais no ato de assinatura de contratos de compras. Para resguardar o erário público e garantir o cumprimento dos contratos, torna-se de fundamental importância que esse item faça parte das exigências definidas nos contratos.

Esses requisitos servem para garantir que estas empresas levem os contratos fechados até o fim. Além disso, sem a exigência da oferta de garantias, as empresas sérias e comprometidas com o cumprimento dos contratos poderiam perder espaço para concorrentes que não teriam como levar o contrato até o seu encerramento.

Desse modo, a exigência da garantia contratual, neste caso, é uma segurança, não somente para SEPM, mas também para o fornecedor. Por fim, se mostra plenamente razoável o quantitativo de 2% (dois por cento) de garantia contratual e não promove, por si só, qualquer restrição à competitividade. Igualmente, tal valor visa garantir a execução do contrato, assegurando à Administração eventual cobertura em razão da incidência de multas contratuais, que se não ocorrem em razão do integral adimplemento da obrigação, o valor poderá ser levantado pela contratada.

Possibilidade de subcontratação: A subcontratação é o instituto por meio do qual o contratado transfere parte de uma obra ou serviço para ser executada por um terceiro, que é estranho ao contrato. Desse modo, não será permitida a possibilidade de subcontratação de empresas visto que o objeto não possui parcelas complexas para execução.

22. Gestão e Fiscalização dos contratos

a) A gestão e fiscalização contratual será realizada por servidores a serem nomeados pela DAbst em ato contemporâneo à contratação, a qual determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos termos do art. 4º do Decreto Estadual nº 45.600 de 16 de março de 2016.

b) A fiscalização dos contratos será realizada por uma comissão formada por 3 servidores das unidades possuidoras de rancho, designados pelo Comandante, Chefe ou Diretor de tais unidades.

- c) Ficam reservados à gestão e fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo administrativo oriundo deste estudo técnico e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para a SEPM ou modificação da contratação.
- d) As decisões que ultrapassarem a competência do fiscal da SEPM deverão ser solicitadas formalmente pela CONTRATADA à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.
- e) A CONTRATADA deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações necessárias ao desenvolvimento de sua atividade.
- f) A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA, no que concerne ao objeto da contratação, às implicações próximas e remotas perante a SEPM ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidades decorrentes da execução contratual não implicará corresponsabilidade da SEPM ou de seus prepostos, devendo, ainda, a CONTRATADA, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato a SEPM dos prejuízos apurados e imputados a falhas em suas atividades.

Da Gestão da contratação:

Cabem ao gestor de contrato e sua equipe técnica:

- Instruir nos autos dos processos de gestão todos os fatos e documentos dignos de interesse administrativo referente à execução contratual;
- Realizar a previsão de consumo do objeto do contrato e o controle do seu fornecimento e distribuição às OPMs;
- Analisar as solicitações da contratada quanto às modificações de cronograma e demais alterações de fornecimento ao longo da contratação;
- Comunicar aos fiscais de contratos, contratadas e setores competentes as alterações e atualizações pertinentes ao contrato;
- Capacitar os fiscais de contratos para a satisfatória verificação qualitativa e quantitativa dos insumos fornecidos pela contratada e disponibilizar o material utilizado na instrução;
- Prover os fiscais de contrato das informações e dos meios necessários ao exercício das atividades técnicas e administrativas de fiscalização e supervisionar as atividades relacionadas ao adimplemento do objeto contratado;
- Esclarecer dúvidas técnicas e administrativas dos fiscais de contratos;
- Receber e analisar as comunicações encaminhadas pelos fiscais de contratos acerca das irregularidades cometidas pelas contratadas;
- Notificar preliminarmente a contratada em caso de descumprimentos das obrigações contratuais para que se dê início à correção das desconformidades e adotar as medidas preparatórias para instrução processual referente à aplicação de sanções e de rescisão contratual, conforme previsão contida no Edital e/ou instrumento contratual ou na legislação vigente, cabendo ao senhor Ordenador de despesas a deflagração do respectivo procedimento, a notificação prévia da contratada para a apresentação de defesa e a decisão final;
- Informar às autoridades competentes as ocorrências que possam impactar na execução satisfatória do contrato e que venham a gerar dificuldades à conclusão do objeto.

Da Fiscalização da contratação:

Cabem aos fiscais de contratos:

- Conferir os gêneros alimentícios em quantidade e qualidade no ato de recebimento, confrontando se estes e a nota fiscal correspondente estão consoantes às especificações descritas em contrato, Termo de referência e instruções técnicas proferidas pela equipe de gestão e ao quantitativo solicitado;
- Em caso de desconformidades qualitativas e quantitativas, reportar os óbices detalhadamente para a equipe de gestão via sistema <<http://rancho.macxpc.com.br/pmerj>>, conforme orientações publicadas em Boletim PMERJ contemporâneo à execução dos contratos, e não receber a mercadoria. Caso o fiscal efetue o recebimento em situações excepcionais, este deverá ser devidamente justificado à equipe de gestão contratual;
- Efetuar o registro das ocorrências relacionadas à execução contratual em Livro de Parte Diária (LPD), instruído conforme orientação publicada em Boletim PMERJ contemporâneo à execução dos contratos;
- Reporta-se à equipe de gestão pelos canais de comunicação disponíveis (telefone e correio eletrônico) em caso de dúvidas técnicas e administrativas relacionadas à execução dos contratos;
- Participar de todas as capacitações e instruções técnicas ministradas pela equipe de gestão de contratos;

Comunicar à equipe de gestão de contratos os eventuais afastamentos e necessidade de substituição de fiscais de contratos;

- Apresentar ao gestor de contratos, ao término do contrato ou quando solicitado, relatório, pronunciando-se pela regular execução do objeto do contrato.

EQUIPE GESTORA

I - GESTOR: MAJ PM RG 80.903 LUCAS REZENDE STRUCHEL (ID. FUNCIONAL: 4189298-4);

II - GESTOR SUBSTITUTO:

MAJ PM RG 47.868 RENATO GRIECO (ID. FUNCIONAL: 2469692-7);

III - ASSESSORIA TÉCNICA:

CAP PM NUT RG 89.525 ALINE TEIXEIRA SILVA FAGUNDES (ID. FUNCIONAL: 4398782-6);

MAJ PM NUT RG 89.529 WILLIAM CORREA DE OLIVEIRA (ID FUNCIONAL: 4398785-3)

MAJ PM NUT LUCIANA BISPO RG 89.539 (ID FUNCIONAL: (ID FUNCIONAL:4398448-7))

IV - EQUIPE DE APOIO:

1º SGT PM RG: 73.524 FÁBIO TEIXEIRA DA SILVA (ID. FUNCIONAL: 2276528-0);

3º SGT PM RG: 85.451 BRUNO COUTINHO MENDONÇA REIS (ID. FUNCIONAL:

4328370-5);

3º SGT PM RG: 90.345 CYNTHIA APARECIDA DE MATTOS (ID. FUNCIONAL: 4320723-5);

3º SGT PM RG 90.630 RODRIGO DA CONCEIÇÃO BRITO (ID. FUNCIONAL: 4404587-5);

3º SGT PM RG 91.400 ALINE BARBOSA DE CASTRO (ID. FUNCIONAL: 4409371-3);

3º SGT PM RG 91.465 BERIANO FARIA DA SILVA (ID. FUNCIONAL: 4410175-9);

3º SGT PM RG 91.836 ENICARLOS MARINS SANTOS (ID. FUNCIONAL: 4410458-8);

CB PM RG 93.813 PLÍNIO ROBERTO MATTOS PORTAL (ID. FUNCIONAL: 4420942-8);

CB PM RG 95.004 BRUNO CLEMENTE JOSÉ (ID. FUNCIONAL: 4424396-0);

CB PM RG 96.489 THAYS MENDES MUNIZ DE OLIVEIRA (ID. FUNCIONAL: 5005473-2);

CB PM RG 100.834 GISELLY DAS GRAÇAS ALMEIDA DA COSTA (ID. FUNCIONAL: 5019922-6);

CB PM RG 103.231 GISELLE JACINTO BULCÃO MATHIAS (ID. FUNCIONAL: 5030160-8);

SD PM RG 110.716 NAIARA CRISTINA SILVA PAES SANTANA (ID. FUNCIONAL: 4454671-8);

EQUIPE DE FISCAIS:

A equipe de fiscais encontra-se no anexo deste Estudo.

23. Mapa de Risco

RISCO 01			
PROBABILIDADE		(☒) Baixa	(☐) Média
IMPACTO		(☐) Baixa	(☒) Média
Dano			
1.	Licitação Deserta ou pouca probabilidade de negociação de valores acima do determinado na Pesquisa de Mercado.		
Id	Ação Preventiva		Responsável
	Elaborar pesquisas de preços com		

1.	orçamentos que representem a realidade atual utilizando meios confiáveis.	DLP, através da Subseção de Pesquisa de Mercado.		
Id	Ação de Contingência	Responsável		
1.	Com o valor já dentro da realidade de mercado, procede com a publicação do Pregão.	DLP, através da Subseção de Edital.		
RISCO 02				
PROBABILIDADE		(X) Baixa	() Média	() Alta
IMPACTO		() Baixa	() Média	(X) Alta
Id.	Dano			
1.	Requisito/especificação da contratação que possam ser erroneamente interpretados pelos licitantes.			
Id	Ação Preventiva	Responsável		
1.	Elaborar o Termo de Referência de forma clara e concisa e solicitar a visita técnica para maior conhecimento a cerca do objeto pretendido.	DLP, através da Subseção de Termo de Referência.		
Id	Ação de Contingência	Responsável		
1.	Analisar o Termo de Referência a fim de identificar pontos que possam ser questionados e, se for necessário, encaminhar para alteração por parte do requisitante.	Chefe da Subseção de Termo de Referência.		
RISCO 03				
PROBABILIDADE		() Baixa	() Média	(X) Alta

IMPACTO		() Baixa	() Média	(X) Alta
Id.	Dano			
1.	Contratação interrompida por recursos jurídicos, cujo impacto se traduz no atraso no processo de aquisição.			
Id	Ação Preventiva	Responsável		
1.	Realizar reuniões com a Assessoria Jurídica do Gabinete do Comando Geral para avaliar a realização da contratação.	Dgal, Dabst e DLP, através de suas autoridades competentes		
Id	Ação de Contingência	Responsável		
1.	Reunir-se com a Assessoria Jurídica do Gabinete do Comando Geral para avaliar as ações e medidas que se devem tomar.	Dgal, Dabst e DLP, através de suas autoridades competentes		
RISCO 04				
PROBABILIDADE		() Baixa	(X) Média	() Alta
IMPACTO		() Baixa	() Média	(X) Alta
Id.	Dano			
1.	Ausência de licitantes ou de propostas comerciais válidas, culminando na perda do processo licitatório.			
Id	Ação Preventiva	Responsável		
1.	Especificar o objeto pretendido com informações necessárias e objetivas.	Foi realizado pela Unid solicitante.		
2.	Exigir habilitação que possibilite a participação do maior número de concorrentes, sem comprometer a qualidade pretendida.	DLP, através da Seção de Licitação		

3.	Ampla divulgação do edital.	DLP, através da Subseção de E		
Id	Ação de Contingência	Responsável		
1.	Reavaliação do Termo de Referência e Republicação do Edital.	DLP, através da Seção de Licitações.		
RISCO 05				
PROBABILIDADE		(X) Baixa	() Média	() Alta
IMPACTO		() Baixa	() Média	(X) Alta
Id.	Dano			
1.	Estabelecer exigências contratuais as quais os licitantes não tenham condições de atenc e que o Gestor e os Fiscais não tenham condições de fiscalizar, resultando na elevação custo contratual e não aderência aos termos do edital, ou seja, resultando em licitação deserta ou fracassada.			
Id	Ação Preventiva	Responsável		
1.	Realizar reuniões com o Diretor Geral de Apoio Logístico e Diretor de Licitações e Projetos para avaliar as exigências contidas no Termo de Referência.	Chefe da Seção de Licitações e s Chefes de Subseções.		
2.	Revisar o Termo de Referência e especificar apenas exigências adequadas à realidade da SEPM.	Chefe da Subseção de Termo de Referência.		
Id	Ação de Contingência	Responsável		
1.	Realizar reunião com o Diretor Geral de Apoio Logístico e o Diretor de Licitações e Projetos para avaliar e, se possível, revisar, as exigências contidas no Termo de Referência.	DLP, através da Seção de Licitaç		

24. Índice de Medição de Resultado - IMR

Nas últimas contratações de gêneros alimentícios, por determinação do Senhor Ordenador de Despesas, foram realizados termos aditivos de alteração aos contratos de gênero alimentício da Corporação, no tocante ao modelo de aplicação de sanções administrativas. Tais alterações podem ser observadas no SEI-350169/000075/2024.

Diante de tal alteração determinada pelo Sr. Ordenador, os contratos oriundo desta pretensa aquisição passarão a incluir o **Instrumento de Medição de Resultados – IMR**.

O IMR é previsto na Instrução Normativa nº 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 Nº 055647/2023-PLEN, Processo 101327-6/2022, em que foram analisadas possíveis irregularidades no Pregão Eletrônico nº 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 Cror enviados pela CONTRATANTE, em função da capacidade oper estocagem
META	Pedidos originais entregues dentro do prazo
FORMA	Relatório extraído pela fiscalização no Sistema Web da CONTR
PERIODICIDADE	Mensal
MECANISMO	Será verificado o número de dias de atraso na entrega do pec fornecimento
VIGÊNCIA	Desde o primeiro dia
	1. dia de atraso - 0,68% a descontar do valor do produto

AJUSTE	2. dia de atraso - 1,36% a descontar do valor do produto 3 dias 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 de Gestão 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 de Gestão da CONTRATANTE

	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 Rancho

ÓBICE	PRODUTO ACONDICIONADO E TRANSPORTADO DE FORMA INDEVIDA
FINALIDADE	Garantir o atendimento aos padrões de vigilância sanitária para o transporte e acondicionamento dos gêneros alimentícios para os R
META	Qualidade nos Transporte e na apresentação do produto solicitado
FORMA	Relatório extraído pela fiscalização no Sistema Web de 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 efetivo da CONTRATADA

ÓBICE	SUBSTITUIÇÃO POR PRODUTO DE QUALIDADE INFERIOR
FINALIDADE	Garantir a qualidade dos produtos entregues conforme previsto no
META	Produtos entregues com a qualidade exigida no Contrat
FORMA	Relatório extraído pela fiscalização no Sistema Web da CONTE
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 esperad insatisfação da tropa.

ÓBICE	ENTREGA DE PRODUTO ESSENCIAL FORA DA DATA PLA
FINALIDADE	Garantir atendimento às demandas da CONTRATANTE no fornecimento de proteínas , arroz, feijão, condimentos e frutas e todos os itens necessários para a alimentação das Unidades hospitalares no prazo definido nos Cronológicos previstos na CONTRATADA.
META	Pedidos de produtos essenciais entregues dentro do prazo
FORMA	Relatório extraído pela fiscalização no Sistema Web da CONTE
PERIODICIDADE	Mensal
MECANISMO	Será verificado número de dias atraso na entrega do pedido de fornecimento

VIGÊNCIA	Desde o primeiro dia
AJUSTE	1. dia de atraso - 1,36% a descontar do valor do produto 2. dia de atraso - 2,72% a descontar do valor do produto 3 d - 3,40% a descontar do valor do produto 4 dias de atraso - 4 descontar do valor do produto 5 dias de atraso - 4,76% a de valor do produto 6 dias de atraso - 5,44% a descontar do va produto 7 dias de atraso - 6,12% a descontar do valor do pro
RISCO	Desabastecimento e não cumprimento do contrato

ÓBICE	NÃO ENTREGA DO PRODUTO NA DATA PLANEJAD,
FINALIDADE	Garantir o atendimento às demandas no prazo definido nos Cro enviados pela CONTRATANTE.
META	Pedidos originais entregues dentro do prazo
FORMA	Relatório extraído pela fiscalização no Sistema Web da CONTE
PERIODICIDADE	Mensal
MECANISMO	Será verificado a não entrega do produto solicitado no Crono
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
Não cumprimento do cronológico	SIM	0,68%	R
Entrega do produto fora da data planejada	5 dias	3,40%	R\$
Quantidade entregue inferior a solicitada	SIM	0,68%	R
Quantidade entregue superior a solicitada	SIM	0,68%	R

Produto acondicionado e transportado de forma indevida	SIM	0,68%	R\$
Substituição por produto de qualidade inferior	NÃO	0,00%	R\$
Entrega de produto essencial fora da data planejada	5 dias	4,76%	R\$
VALOR DO AJUSTE POR CONTA DO IMR			R\$
VALOR FINAL DO PEDIDO A SER FATURADO			R\$

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.

25. 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](#).

ROBERTA CASTRO DE BARROS

Equipe de apoio

26. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

26.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando o estudo acima disposto, declaro ser viável a aquisição de gêneros alimentícios pois atende à demanda existente respeitando os princípios da economicidade e eficiência da administração pública.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Cardápios licitação 2023_OPMs_07_11.pdf (873.92 KB)
- Anexo II - Cardapios_licitacao_2023_Colegios (1).pdf (220.43 KB)
- Anexo III - anexo_fiscais.pdf (324.06 KB)
- Anexo IV - Estimativa_de_quantidades_cardapios_A_e_B_2024_COLEGIOS.pdf (159.6 KB)
- Anexo V - Estimativa_de_quantidades_cardapios_A_e_B_2024_PDF.pdf (221.39 KB)
- Anexo VI - IMR anexos.pdf (43.93 KB)
- Anexo VII - Locais de entrega.pdf (355.01 KB)
- Anexo VIII -
Planilha_com_quantitativo_de_GA_para_as_dietas_hospitalares_HCPM_e_HPM_Nit_ETP_2023_2024_COM_ID_SIG/

Anexo I - Cardápios licitação 2023_OPMs_07_11.pdf

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

“OPMs”

DESJEJUM E CEIA

[illegible]

CARDÁPIO “A” – ALMOÇO

Dia da semana:	Segunda-Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Pescado Filé de cação Sugestão: moqueca	Carne bovina (Sugestão: Cozido -patinho)	Ave com osso (Sugestão: coxa e sobrecoxa ao forno)	Carne bovina (Sugestão: Medalhão – alcatra + bacon)	Ave sem osso Filé de Frango (Sugestão: Stroganofê de frango)	Pescado: posta de cação	Carne suína (Sugestão: Lombo)
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco/Arroz 75g com lentilha (10g) Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Guarnição	Batata sauté 150g	Macarrão espaguete ao sugo 70g	Couve refogada 180g OU Quando estiver na época (abril a setembro) QUIABO 15g	Legumes ao forno (brócolis 40g, cenoura 40g e batata 40g)	Batata Palha 70g	Pirão de peixe (farinha de mandioca) 30g	Farofa de couve 40g de farinha de mandioca e 20g de couve
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g
Salada Variável	Salada de cenoura 30g e milho 30g e cebola 10g	Salada de beterraba 30g e petit pois (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E beterraba 30g	Salada de pepino em rodela 30g e berinjela 60g	Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade) 60g e cenoura RALADA 30g	Salada de cenoura cozida 60g	Salada de beterraba cozida 60g
Bebidas	Refresco de uva (xarope) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Mate (20g)	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado + 20g de açúcar	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Refresco de uva (xarope) 20ml concentrado	Mate (20g)
Água filtrada	Deverá ser disponibilizado à vontade no refeitório						
Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	Banana OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Doce de leite 30g	Banana 100g	Mamão 100g
Temperos e outros <i>Deverão ser utilizados os per capita para fins de cálculos</i>	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê

CARDÁPIO “A” – JANTAR

Dia da semana:	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Carne suína (Sugestão: Lombo)	Filé de peixe Isclas de pescada	Carne bovina (Sugestão: carne seca desfiada e acebolada)	Ave sem osso Filé de frango (Sugestão: filé de frango grelhado acebolado)	Carne bovina (Sugestão: Isclas alcatra)	Carne bovina (Sugestão: Picadinho de carne - patinho)	Filé de peixe Filé de cação Sugestão: moqueca
Guarnição	Angú Fubá 30g Abobrinha ao forno 70g	Legumes ao forno – couve-flor 40g ou brócolis 40g , cenoura 40g e chuchu 30g	Quiabebe de abóbora 150g	Macarrão parafuso ao alho e óleo 70g	Farofa de ovos 30g	Repolho refogado com linguiça e bacon 30g	Jardineira de legumes (Batata doce 60g , cenoura 50g e chuchu 40g)
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g
Salada Variável	Salada de cenoura RALADA 30g com milho 30g e cebola 10g	Salada de beterraba RALADA 30g e <i>petit pois</i> (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E beterraba RALADA 30g	Salada de pepino em rodelas 30g e berinjela 60g	Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade) 60g e cenoura RALADA 30g	Salada de cenoura cozida 60g	Salada de beterraba cozida 60g
Bebidas	Refresco de uva (xarope) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Mate (20g)	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado + 20g de açúcar	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Refresco de uva (xarope) 20ml concentrado	Mate (20g)
Água filtrada	Deverá ser disponibilizado à vontade no refeitório						
Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	Banana OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Doce de leite 30g	Banana 100g	Mamão 100g
Temperos e outros <i>Deverão ser utilizados os per capita para fins de cálculos</i>	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê

CARDÁPIO “B” – ALMOÇO

Dia da semana:	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Carne bovina (Sugestão: Carne assada – lagarto recheado com linguiça ao molho ferrugem)	Filé de peixe Pescada frita	Carne suína Lombo suíno na chapa	Ave sem osso Filé de frango (Sugestão: Fricassê de frango ou empadão de frango) – farinha de trigo 40g	Carne bovina (churrasquinho – alcatra ou bife á milanesa (farinha de rosca)	Ave com osso (Sugestão: Coxa e sobrecoxa assada) Ou feijoadada (lombo, carne seca, linguiça, bacon)	Carne bovina – patinho
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco/Arroz à grega 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Guarnição	Purê de Inhame 150g	Batatas Coradas 150g	Couve à mineira 70g Macarrão ao alho e óleo 70g OU Feijão tropeiro 30g	Abobrinha refogada 70g	Maionese (batata 50g e cenoura 50g) Molho à campanha (cebola, tomate e pimentão)	Farofa 40g	Batata doce 150g
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g
Salada Variável	Salada de cenoura RALADA 30g com milho 30g e cebola 10g	Salada de beterraba RALADA 30g e <i>petit pois</i> (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E beterraba RALADA 30g	Salada de pepino em rodela 30g e berinjela 60g	Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade) 60g e cenoura RALADA 30g	Salada de cenoura cozida 60g	Salada de beterraba cozida 60g
Bebidas	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Mate 20 ml de concentrado	Refresco de acerola (polpa de fruta) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado	Mate 20 ml de concentrado
Água filtrada	Deverá ser disponibilizado à vontade no refeitório						
Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	Banana OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Bananada 30g	Banana 100g	Mamão 100g
Temperos	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê

CARDÁPIO “B” – JANTAR

Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Lombo acebolado 200g	Carne Assada (Lagarto) 200g	Filé de frango grelhado 120g	Carne de Panela (patinho) 200g	Coxa e sobrecoxa 300g	Iscas de carne acebolada (alcatra)	Filé de frango 120g
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Guarnição	Macarrão Parafuso ao alho e óleo 70g	Farofa 30g	Inhame 70g	Feijão tropeiro 30g	Repolho refogado com linguiça 35g	Purê de Batata 150g	Abóbora ao forno 120g
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g
Salada Variável	Salada de cenoura RALADA 30g com milho 30g e cebola 10g	Salada de beterraba RALADA 30g e petit pois (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E beterraba RALADA 30g	Salada de pepino em rodela 30g e berinjela 60g	Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade) 60g e cenoura RALADA 30g	Salada de cenoura cozida 60g	Salada de beterraba cozida 60g
Bebidas	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Mate 20 ml de concentrado	Refresco de acerola (polpa de fruta) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado	Mate 20 ml de concentrado
Água filtrada	Deverá ser disponibilizado à vontade no refeitório						
Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	Banana OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Goiabada 30g	Banana 100g	Mamão 100g
Temperos	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão – 0,5g Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g

Anexo II - Cardapios_licitacao_2023_Colegios (1).pdf

CARDÁPIOS “A” e “B” – SEPM – Licitação GA 2022-2023**COLÉGIO DA POLÍCIA MILITAR
CPM NITERÓI, CPM CAMPO GRANDE E CPM DUQUE DE CAXIAS****DEJEJUM, COLAÇÃO E LANCHE**

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	Cafê preto Puro15g /Achocolatado 15g Leite UHT integral 200ml Pão francês congelado* Manteiga sal 15g Açúcar 20g	Cafê preto Puro15g /Achocolatado 15g Leite UHT integral 200ml Pão francês congelado* Manteiga sal 15g Queijo Minas 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro15g /Achocolatado 15g Leite UHT integral 200ml Pão francês congelado* Manteiga sal 15g Queijo Prato 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro15g /Achocolatado 15g Leite UHT integral 200ml Pão francês congelado* Manteiga sal 15g Queijo Minas 25g Açúcar 20g	Cafê preto Puro15g /Achocolatado 15g Leite UHT integral 200ml Pão francês congelado* Manteiga sal 15g Requeijão 25g Açúcar 20g
Colação	Iogurte – 100ml + Biscoito cream-craker 4und	Salada de frutas: porção de 100g (frutas variadas) + aveia 25g	Iogurte – 100 ml + biscoito maisena - 4und	Laranjada (1/2 und de laranja + 10g de açúcar) + biscoito maisena 4und	Salada de frutas: Maçã 25g, banana 50g e melão 25g – porção de 100g + aveia 25g
Lanche	Bolo simples – 50g Limonada – 200ml	Pão congelado de milho 50g + requeijão 30g Cafê com leite – 200ml	Pão congelado de milho 50g Queijo minas 25g Leite 200ml com achocolatado (15g)	Pão congelado de milho 50g + requeijão 30g Cafê com leite – 200ml	Bolo simples – 50g Laranjada (1/2 und de laranja + 10g de açúcar)

CARDÁPIO “A” – ALMOÇO
CPM NITERÓI, CPM CAMPO GRANDE E CPM DUQUE DE CAXIAS

Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Pescado Filé de cação	Carne bovina (Sugestão: Cozido -patinho)	Ave com osso (Sugestão: coxa e sobrecoxa ao forno)	Carne bovina (Sugestão: bife – alcatra)	Ave sem osso Filé de Frango (Sugestão: Estrogonofe de frango)
Acompanhamentos	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto
Guarnição	Pirão de peixe (farinha de mandioca) 30g	Abóbora ao forno 150g Couve refogada 180g	Macarrão espaguete ao molho vermelho 70g Abobrinha refogada	Legumes ao forno (brócolis 40g, cenoura 40g e batata inglesa 40g)	Batata ao forno 150g
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g
Salada Variável	Salada de cenoura RALADA 30g com milho 30g e cebola 10g	Salada de beterraba RALADA 30g e petit pois (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E beterraba RALADA 30g	Salada de pepino em rodelas 30g e berinjela 60g	Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade) 60g e cenoura RALADA 30g
Suco	Suco de Uva 15ml de concentrado	Laranjada (1/2 und de laranja + 10g de açúcar)	Limonada (1/2 und de limão + 10g de açúcar)	Suco de Melancia (quando estiver na época (1 fatia + água)	Suco de Uva 15ml de concentrado
Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	Banana OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Doce de leite 30g e Salada de frutas
Temperos	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto

*A contratação de pão congelado foi realizada em processo separado

**Em vermelho: quantidade por pessoa (per capita)

***A aquisição de proteínas destacada em azul encontram-se no processo SEI-350169/002111/2022

CARDÁPIO “B” – ALMOÇO COLÉGIOS

CPM NITERÓI, CPM CAMPO GRANDE E CPM DUQUE DE CAXIAS

Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Carne bovina (Sugestão: Carne assada – lagarto recheado com linguiça ao molho ferrugem)	Filé de peixe Pescada frita	Carne suína Lombo suíno na chapa	Ave sem osso Filé de frango (Sugestão: Fricassê de frango ou empadão de frango) – farinha de trigo 40g	Carne bovina (churrasquinho – alcatra ou bife à milanesa (farinha de rosca)
Acompanhamentos	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto	Arroz branco Feijão preto
Guarnição	Batatas coradas 150g	Inhame sauté 150g	Couve à mineira 70g Macarrão ao alho e óleo 70g OU Feijão tropeiro 30g	Abobrinha refogada 70g	Maionese (batata 50g e cenoura 50g) Molho à campanha (cebola, tomate e pimentão)
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g
Salada Variável	Salada de cenoura RALADA 30g com milho 30g e cebola 10g	Salada de beterraba RALADA 30g e petit pois (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E beterraba RALADA 30g	Salada de pepino em rodelas 30g e berinjela 60g	Salada de brócolis ou repolho (a depende da sazonalidade) 60g e cenoura RALADA 30g
Suco	Suco de Uva 15ml de concentrado	Laranjada (1/2 und de laranja + 10g de açúcar)	Limonada (1/2 und de limão + 10g de açúcar)	Suco de Melancia (quando estiver na época (1 fatia + água)	Suco de Uva 15ml de concentrado
Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	Banana OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Doce de leite 30g e Salada de frutas
Temperos	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 6g Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – à gosto Cebolinha – à gosto

*A contratação de pão congelado foi realizada em processo separado

**Em vermelho: quantidade por pessoa (per capita)

***A aquisição de proteínas destacada em azul encontram-se no processo SEI-350169/002111/2022

Anexo III - anexo_fiscais.pdf

NOME	ID FUNCIONAL	UNIDADE	NOME	ID FUNCIONAL	UNIDADE
LUDMILA CAVALCANTE DE ARAUJO BENEVENUTO	4323233-7	1ª CIPM	ISAIAS BREVES DE CARVALHO	2355003-1	28º BPM
VALÉRIA CÉSAR LIMA LUIZ	2492571-3	1ª CIPM	LEANDRO GEROLIS MORAES	4256392-5	28º BPM
ALEXANDRE PACHECO DE MELLO	2376113-0	1ª CIPM	EVERALDO CARLOS DA SIULVA FERREIRA	2222023-2	28º BPM
DOUGLAS DE JESUS ARMANI	5020177-8	1ª CIPM	FERNANDO LUIZ MOURÃO	4265002-9	28º BPM
BRUNO SANTOS LISBOA	4429754-8	1ª CIPM	ALEXANDRE TAMIOZZO	2355144-5	28º BPM
GLEISON NUNES DUTRA	2446895-9	3º BPM	GRASIELLE AMARAL GOMES	2355335-9	28º BPM
JORGE SILVA MELO	2443751-0	3º BPM	REGINALDO DE OLIVEIRA LIMA	2355982-9	28º BPM
ANDRÉ FELIPE ESTEVES	2281490-6	3º BPM	MICHELLE SANTOS MARCOLONGO CAMPOS	2447490-8	29º BPM
CLAUDIO MARQUES DO NASCIMENTO	21 83144-0	3º BPM	GREBSON JOSÉ CAMPOS DA SILVA	4140631-1	29º BPM
GEORGE FERNANDES DOS SANTOS	2267743-7	3º BPM	VALERIO DE CASSIO FERREIRA	2359793-3	29º BPM
NINO ANDREY LEAO FAGUNDES	2159474-0	3º BPM	LUCIANO DA SILVA GOUVEIA	592541-0	29º BPM
ANDRÉ FELIPE ESTEVES	2281490-6	3º BPM	MARCOS DOUGLAS PRADO	2362945-2	29º BPM
JONATHAS GRIFFO DA SILVA COSTA	2214626-1	3º BPM	DENNYS LEONARD NOGUEIRA BIZARRO	2445185-1	30º BPM
RAFAEL CORREA DA CARVALHO	4189352-2	4º BPM	FABIO ROSA DE AMORIM	4265175-1	30º BPM
MARLON REED SARDINHA	2175761-5	4º BPM	RIVELINO DEMANI GONÇALVES	2367436-9	30º BPM
MARCELO BLANCO LOPES DE LUCA	4328226-1	4º BPM	LEANDRO SILVA DE OLIVEIRA	2368996-0	30º BPM
VICTOR HUGO LAGO	4409695-0	4º BPM	BRUNO HOFFMANN BAIRRAL BARCELLOS	4358160-9	30º BPM
CARLOS RODRIGO DE JESUS VALENTIM	5000569-8	4º BPM	FABIO RENAN DE OLIVEIRA OBERT	0593427-3	31º BPM
RODRIGO FERNADES QUEIROZ	2445975-5	5º BPM	MAURO SERGIO LAUDANO	2480985-3	31º BPM
ROGÉRIO DE OLIVEIRA	2437033-9	5º BPM	ANDERSON RODRIGUES NUNES	592611-4	31º BPM
MARLON BARBOSA COSTA DA SILVA	5021824-7	5º BPM	MARCELO SOARES DA SILVA	5005335-3	31º BPM
ROBERTO MEIRELLES PEREIRA FILHO	5018758-9	5º BPM	AMANDA MARISTELA LOIOLA GUIMARÃES	4428577-9	31º BPM
DIOGO RIBEIRO DE SOUZA	2449813-0	6º BPM	REYNOLD PEREIRA CORREA	2448732-5	31º BPM
MATHEUS EVANGELISTA FERNANDES RODRIGUES	4405942-6	6º BPM	ANDRE LUIZ SILVA ARAUJO	2683776-5	32º BPM
LEONARDO MARTINS CASACA	2310637-9	6º BPM	FERNANDO BARALDI DOS SANTOS	2388306-5	32º BPM
MAURICIO AMÉRICO FERREIRA	2184366-0	6º BPM	ALDIR PESSANHA	2389641-8	32º BPM
WASHINGTON LUIZ SANTOS DA SILVA	2184115-2	6º BPM	ROGERIO MAGNO GOMES DOS SANTOS	2388491-6	32º BPM
ADRIANO ESPARA SILVÉRIO	4265521-8	6º BPM	THIAGO LOBATO DAIELLO	4367911-0	32º BPM
MICHEL LIMA DO AMARAL	4140584-6	6º BPM	ADEILSON SILVA RIBEIRO	4368876-4	32º BPM
FILLIPE AMARANTE DA SILVA	4429713-0	7º BPM	NEILTON FREITAS DA SILVA	2389714-7	32º BPM
LEONARDO JOSÉ DE JESUS NUNES	0592851-6	7º BPM	ODAIR DE SOUZA VIANNA	2443235-0	34º BPM
ALEXANDRE DE SOUZA CUNHA	2419477-8	7º BPM	GERSON AMANTINO PEREIRA GOMES	2385390-5	34º BPM

LUIZ FERNANDO TEIXEIRA DA SILVEIRA	5016879-7	7º BPM	LUIZ ANTONIO MEDEIROS	2383414-5	34º BPM
GLEIDSON FABIO NUNEL MACIEL	5015381-1	7º BPM	ARTUR MEDEIROS RAMOS	2384765-4	34º BPM
LUCIANO RODRIGUES VIEIRA	5010227-3	7º BPM	MARCUS VINICIUS OLIVEIRA DE ANDRADE	592847-8	34º BPM
MAURILIO RODRIGUES BLANC JUNIOR	4276061-5	8º BPM	MARCELLE DE FIGUEREIDO XAVIER SODRE	4193173-4	35º BPM
JOÃO BOSCO PINHEIRO MATA	2199895-7	8º BPM	ALEXANDRE SILVA PEZENATO	2393126-4	35º BPM
GUILHERME DE SÁ CARVALHO	2204544-9	8º BPM	LEANDRO DA SILVA COSTA	2394156-1	35º BPM
ANDERSON LUIZ DE AZEVEDO DIAS	2204597-0	8º BPM	PAULA BORGES DE MELLO MARINS PEREIRA PIMENTEL	5080617-3	35º BPM
THIAGO DE OLIVEIRA RIBEIRO	42114934	9º BPM	FREDERICO JOSÉ CORTAT DE MELO	4259354-9	36º BPM
ANDRE LUIZ FRANCISCO	2159364-7	9º BPM	CRISTIANO NUNES PEREIRA	2400515-0	36º BPM
ANDRE LUIZ DIAS DE SANTANA	21853487	9º BPM	CLÉZIO MENDONÇA DA SILVA	2359733-5	36º BPM
RODRIGO DA SILVA SANTOS	21701164	9º BPM	PAULO FERNANDES DA SILVA JUNIOR	4256415-8	39º BPM
VIVIANE DO NASCIMENTO ALVES	51050331	9º BPM	MAURICIO JOSÉ da SILVA	2153255-9	39º BPM
AYRTON JOSE LUCAS DE SOUZA	2223176-5	10º BPM	RENATO CASANOVA DA SILVA	2372923-6	39º BPM
ANTÔNIO MARCOS DA SILVA MENDES	2220384-2	10º BPM	ANDERSON FERNANDES DOS SANTOS	4370996-2	39º BPM
IVAN CLÁUDIO ALVES PEREIRA	2223005-0	10º BPM	RODRIGO FRANCISCO DE ANDRADA	0592850-8	41º BPM
MOACIR DE ASSUNÇÃO SILVEIRA	2224616-1	10º BPM	MÁRCIO FLEMING MARQUES	2154626-6	41º BPM
RENATO ALVES ESPÍNDOLA	4269091-9	10º BPM	WENDEL DE SIQUEIRA LIMA	2259446-9	41º BPM
JOÃO PAULO MAGALHÃES ALVES	426576-6	10º BPM	ALESSANDRO DOS SANTOS LOPES	5029317-6	41º BPM
ADECYR VANDERLEY DA CRUZ	2231084-3	11º BPM	FABIO GUIMARÃES DE OLIVEIRA	5019997-8	41º BPM
LEONARDO JUBLOT PINHEIRO	4405476-9	11º BPM	HERALDO DA SILVA LAUREANO	2476754-9	41º BPM
ALESSANDRO FERREIRA DA ROCHA	4269425-6	11º BPM	PAULO EDUARDO DA SILVA GONÇALVES	2449793-2	AJG
MARCO ANDRE MARTINS FURTADO	2232893-9	11º BPM	FLAVIO VENICIUS DE OLIVEIRA	2377735-4	AJG
VINICIUS BARROS DE OLIVAL	4426204-3	11º BPM	ANTONIO MARCOS CONCEIÇÃO DE SOUZA	4208306-0	AJG
LUCIANA DA COSTA ELLER	5014686-6	11º BPM	JOSÉ MARIO GIMPEL PASCUAL DE CARVALHO	2259434-5	AJG
FABIO CARDOSO PACHECO	592639-4	12º BPM	EDGAR MENDES DE ASSIS	4412182-2	AJG
ROBERTO DIAS TOLEDO	2196166-0	12º BPM	CRISTIANO DIEGO BOECHAT DE OLIVEIRA	0595712-5	APM
MARCOS VINICIUS MONTEIRO CAMPITELLI	2239406-0	12º BPM	ANDERSON DOS SANTOS ASSIS	2159426-0	APM
LUCIO MAURO DA SILVEIRA DE SOUZA	2236494-3	12º BPM	CLEIDE ROSA FREITAS	2492405-9	APM
WELLIS SILVA SOUZA	4266051-3	12º BPM	JORGE ALEXANDRE BRITO DA SILVA	4329459-6	APM
VANELLY CAROLINE DE AZEVEDO DE OLIVEIRA	4329724-2	14º BPM	ALAN KARDEC DE MOTTA SOUZA	44288328	APM
LUIZ DO ESPIRITO SANTO DE VASCONCELOS	2292066-8	14º BPM	ANA CLAUDIA SILVEIRA RAYOL	5089639- 3	APM
ANDERSON JASSET DE SOUZA	4407972-8	14º BPM	JEAN FERNANDO SANTOS DOS PRAZERES	4384747-1	APM
THIAGO FELIPE MAIA BATISTA	5018846-1	14º BPM	CELIO ALVES DE BARROS JUNIOR	2152717-2	BPCHQ
PAULO ROBERTO FILADELFO DOMICIANO	5019178-0	14º BPM	PEDRO PAULO DIAS FERREIRA	5034451-0	BPCHQ
GERALDO DE ALMEIDA FILHO	2299355-0	14º BPM	JOSE ALVES DOS SANTOS JUNIOR	2301684-1	BPCHQ
VITOR ARAGÃO NEVES	4320479-1	14º BPM	SERGIO CABRAL DE LIMA	42150043	BPCHQ

ALEXANDRE FERREIRA TRIGO	2478016-2	15º BPM	RENATA MACIEL DA ROCHA	42702259	BPCHQ
SILAS MARÇAL DE LIMA	5019373-2	15º BPM	HERVE CARLOS DO NASCIMENTO NOVAES	43688250	BPCHQ
CESAR AUGUSTO DE BASTOS VIANNA	2269802-7	15º BPM	LUIZ EDUARDO DE SOUZA GOULART E SILVA	4323229-9	BPRv
RODBERG TEIXEIRA CAVALCANTI JUNIOR	4402879-2	15º BPM	CARLOS AUGUSTO DA COSTA	2230454-1	BPRv
GILBERTO CESAR DE SOUZA OLIVEIRA	5010350-4	15º BPM	FRANCISCO WELLINGTON GRANJEIRO	2408666-5	BPRv
MARCO AURELIO REGES	2158863-5	15º BPM	WASHINTON LUIS DA SILVA OLIVEIRA	4208308-7	BPRv
ARI DIAS DA SILVA	2297582-9	16º BPM	LEONARDO BELARMINDO	4249625-0	BPRv
JORGE LUIZ PEREIRA DE LIMA	2274034-1	16º BPM	JANYNE TORQUETI BENAC DE MELO	439878-4	CFAP
HERMES LUIZ DAS CHAGAS FILHO	2277043-7	16º BPM	LUANA PEDRINA OLIVEIRA DOS SANTOS	5034207-0	CFAP
CRITIANO TELLES DE OLIVEIRA	2276355-4	16º BPM	EDUARDO RODRIGUES DA SILVA	2435616-6	CFAP
FABIO DE OLIVEIRA PEREIRA	2275615-9	16º BPM	HILTON CARLOS FERREIRA	0594331-0	CFAP
JORGE LUIZ CLAUDIO	2445761-2	17º BPM	JOÃO EDUARDO DE SÁ DIAS	2289618-0	CFAP
VITHOR TARGINO DE LIMA	5028546-7	17º BPM	DIEGO DE SOUZA DOMINGUEZ SANCHEZ	4330099-5	CFAP
SANDRO SANTOS DE MORAES	2315303-2	17º BPM	JESSE LUIZ DIONÍSIO NEVES	5033931-1	CFAP
ANDERSON DE MORAES MIRANDA	2282157-0	17º BPM	GUSTAVO LOPES DE MATOS	4189302-6	CPM I
MAYLA SOARES PEIXOTO	4408135-9	17º BPM	CRISTIANO DE SIQUEIRA MARIELLA	593929-1	CPM I
MARIO CESAR DE OLIVEIRA SILVA JUNIOR	5035965-7	17º BPM	SELMI GONÇALVES FIGUEIREDO	0593281-5	CPM I
ANDRE LUIZ FERREIRA DA SILVA	2276123-3	17º BPM	BRUNO GOMES MACEDO	4420711-5	CPM I
GEORG ZELENKA JUNIOR	4274713-9	18º BPM	ANDERSON DOS SANTOS MAURICIO	2282516-9	CPM I
ARI DIAS DA SILVA	2297829	18º BPM	LETICIA MACHADO ARAUJO DO ROZARIO	4418824-2	CPM II
EDSON DE OLIVEIRA MIRANDA	2287056-3	18º BPM	GIANCARLOS SOARES MAURICIO	595236-0	CPM II
RODRIGO OLIVEIRA DA COSTA	4265699-0	18º BPM	ANACLETO JOSÉ GOMES	2477057-4	CPM II
GABRIEL HENRIQUE CASEMIRO DA SILVA	4401244-6	18º BPM	ROBSON DA SILVA CRUZ	2294742-6	CPM II
FABIO CEZAR BARBOSA LIMA	2518973-5	18º BPM	SANDRO VALÉRIO CARMO	2449134-9	CPM III
RICARDO DOS SANTOS VIDAL	2480734-6	19º BPM	RODRIGO NISTALDO BARRETO	4249781-7	CPM III
JOSE FRANCISCO SILVA CARVALHAL	2440447-0	19º BPM	DIOGENES TRINDADE VIRGULINO	0595718-4	CPM III
DAVID FERREIRA BARBOSA	421498-0	19º BPM	MICHAEL RIBEIRO TEIXEIRA	4268349-1	CPM III
WANDERSON OLIVEIRA DA FONSECA	593726-4	19º BPM	FELIPE LIMA TAVARES DE ASSIS	4415991-9	CPM III
NELSON ESTEVAM CARVALHO JUNIOR	4256407-7	20º BPM	DAVID FRANCELINO DE LIMA MIGUEL	2497415-3	BOPE
WAGNER MONTEIRO MAKKAÍ	2518303-6	20º BPM	JOAO RODRIGO CEZAR TEIXEIRA SAMPAIO	2450223-5	BOPE
FERNANDO LOPES TEIXEIRA FILHO	2186344-0	20º BPM	EDSON DA SILVA SILVEIRA	2192424-4	BOPE
RICARDO PINTO PEREIRA MASCARENHAS	4265346-0	20º BPM	WALLACE DA SILVA WERNECK	2242841-0	BOPE
CLADSON DE SOUZA GONÇALVES	5099154-0	20º BPM	MARIO ALVISPO DA SILVA JUNIOR	2474456-5	BOPE
ANDERSON DE SOUZA MARTINS	2516912-2	20º BPM	ERICA MONTEIRO CARDOSO	4405433-5	BOPE
ALEXANDRE PAZ PIMENTEL	2247694-6	20º BPM	MICHELE DANTAS SZAPOWAL	4417226-5	BOPE
CARLOS EUGÊNIO BENEVIDES JUNIOR	2301265-0	20º BPM	IGOR DE OLIVEIRA DOS SANTOS	4407264-3	BOPE

JEIMISON GONÇALVES CAVALCANTE BARBOSA	4211474-8	21º BPM	LASARO DINIS DA CONCEIÇÃO CARVALHO FILHO	5034457-9	BOPE
MARICIO CIDADE DE SANTA ROSA	4408307-6	21º BPM	CARLOS EDUARDO GONÇALVES TAVARES	2160678-1	BOPE
DOUGLAS TADEU PREVOT DE OLIVEIRA	4370223-0	21º BPM	FABIANO DUARTE LOPES	2449652-9	DABST
CLAUDIUS ARTUR DE MENEZES CARDOSO	2287254-0	21º BPM	GEOVANE DE PAULA SILVA	2332305-1	DABST
WILSON CÂMARA CIDADE DE SANTA ROSA	4426324-4	21º BPM	LUIZ FELIPE HAMBRICHS COSTA	593401-0	DABST
ALINE DA SILVA REGIS ALEXANDRE	4376096-1	21º BPM	EDUARDO FERNANDES SIQUEIRA	593138-0	DABST
ALEXANDRE DE SOUZA LOUZADA	2299802-0	21º BPM	DENILSON DE OLIVEIRA BALTAR	2249875-3	DABST
CLAUDENIR COUTINHO DOS SANTOS	2259296-2	21º BPM	ALVARO ROBERTO DA SILVA AZEREDO	2509417-3	DABST
PABLO SOARES AGUIAR	2446922-0	22º BPM	ALEXANDRE SILVESTRE CANDIDO	2191934-8	DABST
JOSÉ CARLOS FERNANDES MONTEIRO	2263704-4	22º BPM	MARCIO PATROCINIO PEREIRA	2195821-1	DABST
LUIZ CARLOS D'AVILA JUNIOR	2318574-0	22º BPM	WANDERSON JESUS SILVA GASCO	594271-3	DABST
SEBASTIÃO FERNANDO DA SILVA LIMA	2311736-2	22º BPM	EMANUELLE TEIXEIRA DE OLIVEIRA FERREIRA	4259413-8	RCECS
MARCIO DA SILVA FIGUEIREDO	2183964-6	22º BPM	MARCO ANTONIO DOS RAMOS	2282693-9	RCECS
FAGNER DA SILVA ROCHA	593045-6	22º BPM	PRISCILA LARGURA DE CARVALHO	4415941-2	RCECS
MAURO DE SOUSA GOMES JUNIOR	593310-2	22º BPM	IGOR ALENDRI DOS ANJOS GARCIA	4408220-7	RCECS
LUIZ FERNADO CORRÊA ACA	2446731-6	23º BPM	RENATA GOMES BELSITO	4411841-4	RCECS
ALEXANDER GONÇALVES ALVES	215899-2	23º BPM	WILLIAM CORREA DE OLIVEIRA SANTOS	4352410-9	HCPM
ALBERTO RIBEIRO FILHO	2323032-0	23º BPM	ALENCAR CRISTIAN OLIVEIRA DE ALVARENGA SILVA	2372615-6	HCPM
BRAULIO CAMPOS DE ALMEIDA	5818784-8	23º BPM	ANDERSON GUALBERTO DA SILVA	4274650-7	HCPM
REINALDO COSTA DA CUNHA	2500726-2	23º BPM	JORGE LUIZ JULIANO TRUGILHO	2474712-2	HCPM
JOSÉ LEANDRO DUTRA XAVIER DA SILVA	4368063-1	23º BPM	JOSE RICARDO GOMES DA SILVA	2165025-0	HCPM
ALESSANDRO RIBEIRO DOS SANTOS	5957230	24º BPM	GELSON ROSA TAVARES	2316688-6	HCPM
CLÁUCIO LEITE PAÚRA	23311967	24º BPM	PABLO GEORGE DE LIMA CHAPETA	2165425-5	HCPM
RICARDO RIBEIRO LEÃO	2355864-4	24º BPM	LUIZ GUSTAVO SANTOS	5020122-0	HCPM
ALEXANDRE DA COSTA SANTOS	2332705-7	24º BPM	BRUNO SALOMÃO DOS SANTOS	5029310-9	HCPM
MARCELO FERREIRA DA SILVA	2303446-7	24º BPM	LUCIANO DE ARAUJO VALE	4332794-0	HPMNIT
EMERSON FERNANDES DA SILVA	24372951	24º BPM	CAROLINE EUSTAQUIO GO9NÇALVES DA SILVA	4375910-6	HPMNIT
WALLACE VAZ DE OLIVEIRA	2338066-7	25º BPM	FRANCILENE DE JESUS F. DE SOUSA	2249741-2	HPMNIT
FÁBIO RIBEIRO DE CARVALHO	2336954-0	25º BPM	JEFERSON ALVES VIANA	0219418-8	HPMNIT
HENRI DE PAULA SOARES	2336397-5	25º BPM	ALENCAR CRISTIAN OLIVEIRA DE ALVARENGA SILVA	23726156	HPMNIT
RONALDO FERREIRA DANTAS	2342435-4	25º BPM	REINAN CAMARA DE OLIVEIRA	4381036-5	HPMNIT
SANDRO VIEIRA RABELO	2282843-5	25º BPM	PABLO MARTINS PEÇANHA	42701996	HPMNIT
RENATO MOURA DOS SANTOS	2370982-0	25º BPM	BRUNO DE CASTRO CHAGAS	0595696-0	CFRPM
MARCO ANTÔNIO BASTOS FERREIRA	2343337-0	26º BPM	ANDERSON RODEGUERI	2158455-9	CFRPM
ÉDER ANTÔNIO PACHECO	0595046-5	26º BPM	GEFFERSON DOS SANTOS CHRISTIANO	593912-7	CFRPM
LUCIANO JANUÁRIO ESTEVES	4265626-5	26º BPM	DEJAIR DA ROCHA SALLES	2276984-6	CFRPM

SILVANO VITAL SILVA	43670717-7	26º BPM	SANDRO RODRIGUES DA SILVA	2475945-7	CFRPM
GLAUCIO SOARES DA SILA	2448405-9	27º BPM	SERGIO CAMINHA DE CASTRO	2450166-2	OCPM
JOCIRLEI COSTA DE OLIVEIRA	2324364-3	27º BPM	ANDRÉ DE OLIVEIRA LIMA	2377334-0	OCPM
EDUARDO PEREIRA FULGENCIO	2484428-4	27º BPM	CRISTIANE DO ESPIRITO SANTO FERREIRA	24572985	OCPM
RAFAEL DA SILVA CAMPELO	4368020-8	27º BPM	ANDERSON SALAZAR NUNES	21593159	OCPM
JOÃO RODRIGUES DA SILVA	2478237-8	27º BPM	ANDRE LUIS DOS SANTOS MAGALHÃES	2294562-8	PPM/CASC
MARCIO CRUZ GOUVEIA	0590237-1	27º BPM	SILVIO SOARES GOMES	2238187-2	PPM/CASC
LEONARDO DE FREITAS RASGA	4249463-0	27º BPM	ANDERSON LUIZ DA SILVA FREITAS	4426030-0	PPM/CASC
LUCIANO TENÓRIO DE OLIVEIRA	2289094-7	27º BPM			
KATIA CILENE DA SILVA COSTA	2492484-9	27º BPM			
ALAIM JOSÉ DOS SANTOS FILHO	2477168-6	27º BPM			

Art. 2º - Os servidores designados no artigo anterior deverão acompanhar e fiscalizar a execução dos contratos e seus aditivos, para os quais foram designados, bem como manter o Gestor dos contratos atualizado sobre o desempenho da execução contratual, praticando, para isso, todos os atos inerentes ao exercício desse poder, incluindo, além daqueles elencados no art.13º do Decreto Estadual nº 45.600 de 16 de março de 2016, bem como os constantes nesta resolução e na Instrução Normativa nº001, de 04 de janeiro de 2013, publicada em Bol PM nº 003 de 4 de janeiro 2013, os seguintes:

I - a atestação das notas fiscais relativas ao contrato, por dois membros da comissão fiscalizadora, em complementação ao atesto de conferência dos Oficiais e Fiscais de Dia que, estando no plantão de serviço, fizerem o primeiro recebimento dos gêneros;

II - o encaminhamento ao gestor de contratos da documentação comprobatória da boa execução dos serviços ou dos termos de recebimento de material (provisório), bem como de relatórios circunstanciados relativo à alterações observadas, respeitados os prazos contratuais e legais, juntamente com as respectivas notas fiscais (cópias);

III - apresentar, a comissão gestora, todas as informações relativas à execução do contrato que a mesma necessitar;

IV - o dever de comunicar ao gestor dos contratos todas as alterações na execução do ajuste contratual para fins de adoção das providências administrativas cabíveis, o mais breve possível;

V – a comissão fiscal deverá relatar ao gestor dos contratos as eventuais falhas e/ou óbices observados nas mercadorias de modo municiar o gestor com as informações necessárias para efetuar a notificação das contratadas visando a aplicação das devidas sanções administrativas por descumprimento de contrato;

Art. 3º - Fica sob a responsabilidade da UNIDADE BENEFICIADA pelo contrato:

I – Manter, sempre, no mínimo, dois membros da comissão fiscalizadora em condições de analisar, conferir, atestar ou validar a atestação das notas fiscais dos contratos relacionados;

II – viabilizar, na hipótese de transferência do servidor designado como fiscal, que a apresentação na unidade de destino, somente ocorra após a publicação em DOERJ do respectivo servidor substituto. Sempre que necessário, indicar os dados completos dos servidores substitutos, através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI-RJ) à Diretoria de Abastecimento (DAbst), para decisão junto à Diretoria Geral de Apoio Logístico;

III – providenciar a substituição imediata de servidor nomeado que se achar impedido na forma do art.10 do Decreto Estadual nº 45.600 de 16 de março de 2016, encaminhando a solicitação através do SEI à Comissão Gestora dos respectivos contratos encontrada na Diretoria de Abastecimento (DAbst).

§ 1º - O agente público em situação de impedimento fica obrigado a comunicá-lo aos seus superiores imediatamente, a fim de que seja providenciada a designação de outro agente público.

§ 2º - Enquanto não for publicada em DOERJ a substituição dos membros da comissão fiscal, ficam os servidores vinculados à atividade de acompanhamento e controle da execução contratual.

§ 3º - Sempre que houver substituição formal do fiscal de contrato, deverá ser emitido o documento previsto no Art. 2º inciso XVI da Instrução Normativa AGE n.º 44 de 02 de março de 2018, por parte desse fiscal substituído, referente ao seu período de fiscalização. Não havendo substituição a emissão se dará no término do contrato, ambos os casos, encaminhar o documento a comissão gestora.

Art. 4º - É de responsabilidade da comissão de fiscalização verificar se as notas fiscais estão sendo inseridas e tramitadas no endereço eletrônico sisnota.pmerj.rj.gov.br (SISNOTA), devendo, para tal, articular-se com a tesouraria ou equivalente da unidade beneficiada, conforme publicação em Bol PM nº. 213, de 19 Nov de 2015, pág. 70 a 79, bem como acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento da confecção dos processos de liquidação de despesas de gêneros alimentícios seguindo as orientações e prazos publicados em Bol da PM nº. 007, de 13 Jan 2020, pág. 52 e 53; Bol da PM nº. 048, de 17 Mar 2020, págs. 50 – 52; e, Bol da PM nº. 088, de 20 Mai 2020.

Art. 5º - Fica estabelecido que as comissões fiscalizadoras das Unidades beneficiadas, e os demais setores que estão envolvidos na execução do contrato, direta ou indiretamente, deverão disponibilizar todas as informações necessárias ao exercício das atribuições aqui delegadas, com a maior celeridade possível, e dar acesso às instalações e dependências onde ocorrer a prestação do serviço ou a entrega de materiais, sempre que solicitado pelo Gestor ou por qualquer um dos membros da comissão gestora de contratos.

Art. 6º - As comissões fiscalizadoras das Unidades beneficiadas deverão obter em arquivo próprio a cópia do Termo de Referência e do Instrumento Contratual, bem como municiar-se de informações acerca da consecução da fiscalização, na forma do art. 11, IV do Decreto Estadual nº 45.600, de 16 de março de 2016, bem como, em cumprimento ao contido na publicação em BOL da PM nº 068, de 16 de abril de 2020, atentar à obrigatoriedade de realização do curso de Gestão e fiscalização de contratos, preferencialmente os oferecidos regularmente pela Escola de Contas e Gestão (ECG/TCE-RJ).

Art. 7º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, XX de XXXX de 2022

LUIZ HENRIQUE MARINHO PIRES – CEL PM

SECRETÁRIO DE ESTADO DE POLÍCIA MILITAR

ID FUNCIONAL 24151149

**Anexo IV -
Estimativa_de_quantidades_cardapios_A_e_B_2024_COLEG
pdf**

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES - LICITAÇÃO GA 2024 - COLÉGIO

Refeição	Per capita (KG/L/G/UD)	Freq. no cardápio por mês	Média n. refeições (soma do CPM I, II e III)	Qtdd/mês	Por 12 meses
DESJEJUM-COLÉGIOS (CPM I, II E III)					
Leite integral (L)	0,2	20	600	2400	28800
Café (embalagem 500g)	15	20	600	360	4320
Manteiga (tablete 200g)	15	20	600	900	10800
Requeijão (und 200g)	25	12	600	900	10800
Açúcar (kg)	0,02	20	600	240	2880
Queijo minas (kg)	0,03	8	600	144	1728
Queijo prato (kg)	0,025	4	600	60	720
Achocolatado (kg)	5	20	600	150	1800

COLAÇÃO- COLÉGIO (CPM I, II, III, CFAP E APM)

Refeição	per capita	Freq. no cardápio por mês	Média n. refeições	Qtdd/mês	por 12 meses
logurte morango (embalagem 85~90ml)	1	8	600	4800	57600
Maçã (kg)	0,025	4	600	60	720
Banana (Kg)	0,05	12	600	360	4320
Melão (kg)	0,025	8	600	120	1440
Laranja (kg)	0,1	12	600	720	8640
Biscoito Maria (embalagem 200g)	50	10	600	1500	18000
Biscoito Água e sal (embalagem de 400g)	50	10	600	750	9000
Aveia (kg)	0,025	5	600	75	900
Leite integral (L)	0,1	5	600	300	3600

LANCHE - COLÉGIO (CPM I, II E III)

Refeição	per capita	Freq. no cardápio por mês	Média n. refeições	Qtdd/mês	por 12 meses
logurte morango (embalagem 85~90ml)	90	10	600	1000	12000
Limão (kg)	0,025	5	600	75	900
Banana (Kg)	0,05	10	600	300	3600

Laranja (kg)	0,1	5	600	300	3600
Leite integral (L)	0,2	20	600	2400	28800
Açúcar (kg)	0,02	20	600	240	2880
Pão careca (kg)	0,075	20	600	900	10800
Manteiga (tablete 200g)	15	20	600	900	10800
Queijo minas (kg)	0,03	5	600	90	1080
Bolo:					
Manteiga (tablete 200g)	6	10	600	180	2.160,00
ovo	1	10	600	16,66666667	200,00
Leite integral (L)	0,015	10	600	90	1.080,00
Farinha de trigo (kg)	0,01	10	600	60	720,00
Fermento em pó (embalagem 100g)	1	10	600	60	720,00

ALMOÇO COLÉGIO (CPM I, II E III)

Refeição	per capita	Freq. no cardápio por mês	Média n. refeições	Qtdd/mês	por 12 meses
Arroz parboilizado (5 kg)	0,075	20	600	180	2.160,00
Feijão preto (kg)	0,035	20	600	420	5.040,00
Fubá (kg)	0,04	4	600	96	1.152,00
Couve flor (kg)	0,08	4	600	192	2.304,00
Cenoura (kg)	0,08	12	600	576	6.912,00
Chuchu (kg)	0,08	12	600	576	6.912,00
Pepino (kg)	0,08	4	600	192	2.304,00
Inhame (kg)	0,1	12	600	720	8.640,00
Abóbora (Kg)	0,08	12	600	576	6.912,00
Batata doce (kg)	0,08	9	300	216	2.592,00
Batata inglesa (kg)	0,1	9	600	540	6.480,00
Couve manteiga (kg)	0,08	4	600	192	2.304,00
Beterraba (kg)	0,08	8	600	384	4.608,00
Brócolis (kg)	0,08	9	600	432	5.184,00
Amido de milho (embalagem 500g)	8	8	600	76,8	921,60
Milho (embalagem 2 kg)	0,02	8	600	48	576,00
Abobrinha (kg)	0,08	8	300	192	2.304,00
Alface (kg)	0,03	20	300	180	2.160,00

Ervilha (embalagem 2kg)	0,01	8	600	24	288,00
Tomate (kg)	0,08	8	600	384	4.608,00
Alho (kg)	0,01	20	600	120	1.440,00
Cebola (kg)	0,03	20	600	360	4.320,00
Macarrão espaguete (kg)	0,05	8	600	240	2.880,00
Queijo mussarela (kg)	0,025	4	600	60	720,00
Farinha de trigo (kg)	0,06	8	600	288	3.456,00
Sal (kg)	0,006	20	600	72	864,00
Azeitona verde s/caroço 2kg	0,03	5	600	45	540,00
Azeite (garrafa de 500ml)	5	20	300	60	720,00
Creme de leite (caixa de 200g)	20	5	600	300	3.600,00
Vinagre (embalagem 750 mL)	30	20	600	480	5.760,00
Farinha de mandioca (kg)	0,04	5	600	120	1.440,00
Champignon (pote com 500g)	5	5	600	30	360,00
Extrato de tomate (und de 340g)	5	20	600	176	2.117,65
SOBREMESAS					
Banana (kg)	0,1	5	600	300	3.600,00
Abacaxi (Kg)	0,1	5	600	300	3.600,00
Maçã (kg)	0,1	5	600	300	3.600,00
Melancia (kg)	0,1	5	600	300	3.600,00
Tangerina (kg)	0,1	5	600	300	3.600,00
Melão (kg)	0,1	5	600	300	3.600,00
Pêra (kg)	0,1	5	600	300	3.600,00
doce de leite 30g (embalagem com 50)	1	5	600	60	720,00
Bananada (unidade de 30g)	1	5	600	3000	36.000,00
Laranja (kg)	0,1	5	300	150	1.800,00
BEBIDAS					
Açúcar (kg)	0,01	20	600	120	1.440,00
Limão (kg)	0,025	5	600	75	900
Melancia (Kg)	0,1	5	600	300	3.600,00
Laranja (kg)	0,1	5	600	300	3.600,00
Mate (pó - g)	15	5	600	180	2.160,00
Caju (embalagem 5L)	0,02	10	600	24	288,00

OUTROS					
Catchup Catchup (embalagem 400g) (para estrogono	20	5	600	150	1.800,00
Canjica (embalagem 500g) (festa junina)	20	5	600	120	1.440,00
Adoçante sucralose 0,6g	1	30	50	1,5	18,00
óleo de soja	8	30	600	160	1.920,00

**Anexo V -
Estimativa_de_quantidades_cardapios_A_e_B_2024_PDF.
pdf**

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES - LICITAÇÃO GA 2024_25 - OPMs

DESJEJUM E CEIA

Gênero	Per capita							TOTAL MÊS	12 MESES
	KG/L/G/UD	DESJEJUM	Número de refeição/dia		CEIA	Número de refeição/dia			
Café (embalagem 500g)	5	30	6869	1.030.350,00	30	1399	209.850,00	2.480,40	29.764,80
Leite integral (L)	0,04	30	6869	8.242,80	0	1399	-	8.242,80	98.913,60
Manteiga (tablete 200g)	8	30	6869	1.648.560,00	0	1399	-	8.242,80	98.913,60
Requeijão (und 200g)	7	20	6869	961.660,00	0	1399	-	4.808,30	57.699,60
Ovo (caixa com 360 ovos)	0,5	15	6869	51.517,50	0	1399	-	143,10	1.717,25
Adoçante sucralose (sachet de 0,6g)	0,6	30	6869	123.642,00	30	1399	25.182,00	148,82	1.785,89
Queijo minas (kg)	0,02	10	6869	1.373,80	0	1399	-	1.373,80	16.485,60
Queijo prato (kg)	0,015	10	6869	1.030,35	0	1399	-	1.030,35	12.364,20
Presunto (kg)	0,01	10	6869	686,90	0	1399	-	686,90	8.242,80
Açúcar (kg)	0,015	30	6869	3.091,05	30	1399	629,55	3.720,60	44.647,20
Biscoito doce	15	0	6869	-	30	1399	3.147,75	3.147,75	37.773,00
Biscoito salgado	15	0	6869	-	30	1399	1.573,88	1.573,88	18.886,50

ACOMPANHAMENTOS FIXOS ALMOÇO E JANTAR

Gênero	Per capita	CARDÁPIO "A E B" ALMOÇO		TOTAL Almoço	CARDÁPIO "A E B" JANTAR		TOTAL Jantar	TOTAL MÊS	12 MESES
	KG/L/G/UD	ALMOÇO (freq no cardápio-mês)	Número de refeição/dia		JANTAR (freq no cardápio-mês)	Número de refeição/dia			
Arroz parboilizado (5 kg)	0,04	30	9394	11.273	30	4442	5.330	3.321	39.847,68
Feijão preto (kg)	0,02	30	9394	5.636	30	4442	2.665	8.302	99.619,20
Óleo (embalagem 900 mL)	15	30	9394	4.227.300	30	4442	1.998.900	6.918	83.016,00
ovos (opção da proteína do almoço e jantar)	0,1	30	9394	28.182	30	4442	13.326	115	1.383,60
Lentilha (kg)	0,01	3	9394	282	3	4442	133	415	4.980,96

ACOMPANHAMENTOS ALMOÇO E JANTAR

Gênero	Per capita	CARDÁPIO "A E B" ALMOÇO		TOTAL	CARDÁPIO "A E B" JANTAR		TOTAL	TOTAL MÊS	12 MESES
	KG/L/G/UD	ALMOÇO (freq no cardápio-mês)	Número de refeição		JANTAR (freq no cardápio-mês)	Número de refeição			
PREPARAÇÕES COM ABÓBORA BAIANA (AO FORNO/REFOGADA, QUIBEBE)									
Abóbora (kg)	0,12	3	9394	3.381,84	4	4442	2132,16	5.514,00	66.168,00
PREPARAÇÕES COM ABOBRINHA (REFOGADA, AO FORNO,									
Abobrinha (kg)	0,1	2	9394	1.878,80	3	4442	1332,6	3.211,40	38.536,80
PREPARAÇÕES COM BATATA DOCE (SAUTEÉ, JARDINEIRA)									
Batata doce (kg)	0,08	5	9394	3.757,60	3	4442	1.066,08	4.823,68	57.884,16

BATATA PALHA	
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
11	11
12	12
13	13
14	14
15	15
16	16
17	17
18	18
19	19
20	20
21	21
22	22
23	23
24	24
25	25
26	26
27	27
28	28
29	29
30	30
31	31
32	32
33	33
34	34
35	35
36	36
37	37
38	38
39	39
40	40
41	41
42	42
43	43
44	44
45	45
46	46
47	47
48	48
49	49
50	50
51	51
52	52
53	53
54	54
55	55
56	56
57	57
58	58
59	59
60	60
61	61
62	62
63	63
64	64
65	65
66	66
67	67
68	68
69	69
70	70
71	71
72	72
73	73
74	74
75	75
76	76
77	77
78	78
79	79
80	80
81	81
82	82
83	83
84	84
85	85
86	86
87	87
88	88
89	89
90	90
91	91
92	92
93	93
94	94
95	95
96	96
97	97
98	98
99	99
100	100

Batata palha (kg)	0,03	3	9394	845,46	3	4442	399,78	1.245,24	14.942,88
PREPARAÇÕES COM BATATA INGLESA (SAUTÉE, PURÊ, JARDINEIRA DE LEGUMES, MAIONESE)									
Batata inglesa (kg)	0,14	10	9394	13.151,60	2	4442	1.243,76	14.395,36	172.744,32
PREPARAÇÕES COM COUVE MANTEIGA (À MINEIRA, REFOGADA, FAROFA DE COUVE)									
Couve manteiga (kg)	0,11	3	9394	3.100,02	0	4442	-	3.100,02	37.200,24
PREPARAÇÕES COM FARINHA DE MANDIOCA (FAROFA DE DIVERSOS TIPOS, PIRÃO)									
Farinha de mandioca (kg)	0,025	11	9394	2.583,35	2	4442	222,10	2.805,45	33.665,40
PREPARAÇÕES COM INHAME (AO FORNO, REFOGADO, JARDINEIRA DE LEGUMES)									
Inhame (kg)	0,1	3	9394	2.818,20	2	4442	888,40	3.706,60	44.479,20
PREPARAÇÕES COM CHUCHU (JARDINEIRA)									
Chuchu (kg)	0,08	0	9394	-	6	4442	2.132,16	2.132,16	25.585,92
MACARRÃO ESPAGUETE (kg)									
Macarrão espaguete (kg)	0,06	3	9394	1690,92	3	4442	799,56	2.490,48	29.885,76
MACARRÃO PARAFUSO AO ALHO E ÓLEO									
Macarrão parafuso (kg)	0,04	2	9394	751,52	5	4442	888,40	1.639,92	19.679,04
PREPARAÇÕES COM CENOURA (JARDINEIRA, MAIONESE, SAUTÉ)									
Cenoura (kg)	0,04	5	9394	1878,8	6	4442	1.066,08	2.944,88	35.338,56
PREPARAÇÕES COM FUBÁ									
Fubá (kg)	0,03	3	9394	845,46	3	4442	399,78	1.245,24	14.942,88
REFOGADO DE REPOLHO COM LINGUIÇA									
Repolho (kg)	0,1	0	9394	-	5	4442	2.221,00	2.221,00	26.652,00
BRÓCOLIS (JARDINEIRA)									
Brócolis (kg)	0,05	3	9394	1.409,10	3	4442	666,30	2.075,40	24.904,80
BERINJELA (AO FORNO)									
Berinjela (kg)	0,05	1	9394	469,70	1	4442	222,10	691,80	8.301,60
QUIABO (FRANGO COM QUIABO)									
Quiabo (kg)	0,01	5	9394	469,70	0	4442	-	469,70	3.757,60
COUVE FLOR (JARDINEIRA)									
Couve flor(kg)	0,05	3	9394	1.409,10	3	4442	666,30	2.075,40	24.904,80
FEIJÃO CARIOQUINHA (FEIJÃO TROPEIRO)									
Feijão carioquinha (kg)	0,03	3	9394	845,46	2	4442	266,52	1.111,98	13.343,76
SALADA (VINAGRETE) DE FEIJÃO FRADINHO									
Feijão fradinho (kg)	0,03	3	9394	845,46	2	4442	266,52	1.111,98	13.343,76
BEBIDAS									
Mate (pó - g - embalagem 250g)	10	5	9394	469700	5	4442	222.100,00	2.767,20	33.206,40
Guaraná natural (embalagem 5L)	0,02	10	9394	1879	10	4442	888,40	553,44	6.641,28
Xaropa uva (embalagem 5L)	0,02	10	9394	1879	10	4442	888,40	553,44	6.641,28
Caju (embalagem 5L)	0,02	5	9394	939	5	4442	444,20	276,72	3.320,64
SOBREMESAS									
Maçã (kg)	0,08	5	9394	3758	5	4442	1.776,80	5.534,40	66.412,80

Banana (kg)	0,07	10	9394	6576	10	4442	3.109,40	9.685,20	116.222,40
Laranja (kg)	0,08	5	9394	3758	5	4442	1.776,80	5.534,40	66.412,80
Tangerina (kg)	0,04	5	9394	1879	5	4442	888,40	2.767,20	33.206,40
Abacaxi (Kg)	0,08	5	9394	3758	5	4442	1.776,80	5.534,40	66.412,80
Melão (kg)	0,07	5	9394	3288	5	4442	1.554,70	4.842,60	58.111,20
Melancia (kg)	0,08	5	9394	3758	5	4442	1.776,80	5.534,40	66.412,80
doce de leite 30g (embalagem com 50)	1	10	9394	93940	10	4442	44.420,00	2.767,20	33.206,40
Bananada (unidade de 20~30G)	1	2	9394	18788	10	4442	44.420,00	63.208,00	758.496,00
Goiabada (embalagem de 300g)	15	2	9394	281820	5	4442	333.150,00	2.049,90	24.598,80
Mamão (kg)	0,07	5	9394	3288	5	4442	1.554,70	4.842,60	58.111,20
SALADAS FIXAS									
Alface (kg)	0,01	30	9394	2.818,20	30	4442	1332,6	4150,8	49.809,60
Tomate (kg)	0,025	30	9394	7.045,50	30	4442	3331,5	10377	124.524,00
SALADAS VARIÁVEIS									
Cenoura (kg)	0,03	10	9394	2.818,20	10	4442	1332,6	4150,8	49.809,60
Milho (embalagem 2 kg)	0,015	5	9474	710,55	5	4442	333,15	521,85	6.262,20
Beterraba (kg)	0,03	10	9394	2.818,20	10	4442	1332,6	4150,8	49.809,60
Chuchu (kg)	0,04	5	9394	1.878,80	5	4442	888,4	2767,2	33.206,40
Pepino (kg)	0,04	5	9394	1.878,80	5	4442	888,4	2767,2	33.206,40
Brócolis (kg)	0,03	5	9394	1.409,10	5	4442	666,3	2075,4	24.904,80
Couve flor (kg)	0,04	5	9394	1.878,80	6	4442	1066,08	2944,88	35.338,56
Repolho (kg)	0,04	5	9394	1.878,80	5	4442	888,4	2767,2	33.206,40
TEMPEROS									
Alho (kg)	0,007	30	9394	1.973	30	4442	933	2.906	34.866,72
Cebola (kg)	0,015	30	9394	4.227	30	4442	1.999	6.226	74.714,40
Sal (kg)	0,008	30	9394	2.255	30	4442	1.066	3.321	39.847,68
Sal sachet (caixa com 1000 und)	0,15	30	9394	42.273,00	30	4442	19989	62,26	747,14
Vinagre (embalagem 750 mL)	2	30	9394	563.640,00	30	4442	266520	1.106,88	13.282,56
Azeite (garrafa de 500ml)	4	30	9394	1.127.280,00	30	4882	585840	3.426,24	41.114,88
Molho de Pimenta (garrafa de 150mL)	0,25	30	9394	70.455,00	30	4442	33315	691,80	8.301,60
Orégano (kg)	0,0001	30	9394	28,18	30	4442	13,326	41,51	498,10
Extrato de tomate (und de 340g)	4,5	30	9394	1.268.190,00	30	4442	599670	5.493,71	65.924,47
Louro (kg)	0,0004	30	9394	112,73	30	4442	53,304	166,03	1.992,38
Molho shoyo (embalagem 900 mL)	8	5	9394	375.760,00	5	4442	177680	614,93	7.379,20
Cebolinha (kg)	0,0015	30	9394	422,73	30	4442	199,89	622,62	7.471,44
Salsa (kg)	0,0015	30	9394	422,73	30	4442	199,89	622,62	7.471,44
Limão (kg)	0,008	30	9394	2.254,56	30	4442	1066,08	3.320,64	39.847,68
Pimentão verde	0,003	30	9394	845,46	30	4442	399,78	1.245,24	14.942,88
Coentro (kg)	0,01	5	9394	469,70	5	4442	222,1	691,80	8.301,60
Maionese (embalagem 500g)	14	5	9394	657.580,00	5	4442	310940	1.937,04	23.244,48

Azeitona 2kg	0,01	5	9394	469,70	5	4442	222,1	345,90	4.150,80
Oleo de soja	15	30	9394	4.227.300,00	30	4442	1998900	6.918,00	83.016,00
Amido de milho (embalagem 500g)	0,5	30	9394	140.910,00	30	4442	66630	415,08	4.980,96
OUTROS INGREDIENTES									
Creme de Leite (caixa de 200g)	10	5	9394	469.700,00	5	4442	222100	3.459,00	41.508,00
Champignon fatiado (pote com 500g)	5	5	9394	234.850,00	0	4442	0	469,70	5.636,40
Catchup (embalagem 400g)	5	3	9394	140.910,00	0	4442	0	352,28	4.227,30
Queijo mussarela (kg)	0,02	5	9394	939,40	5	4442	444,2	1.383,60	16.603,20
Farinha de trigo (kg)	0,02	5	9394	939,40	5	4442	444,2	1.383,60	16.603,20
Presunto (kg)	0,01	5	9394	469,70	6	4442	266,52	736,22	8.834,64
Ervilha (pote de 2 kg)	0,01	5	9394	469,70	7	4442	310,94	390,32	4.683,84
Farinha de rosca (kg)	0,025	5	9394	1.174,25	5	4442	555,25	1.729,50	20.754,00
Amido de milho (embalagem 500g)	0,5	10	9394	46.970,00	10	4442	22210	138,36	1.660,32
COFEE BREAK E EVENTOS FESTIVOS									
Biscoito maisena (embalagem 200g)	15	5	9394	704.550,00	0	4442	-	3.522,75	42.273,00
Biscoito cream cracker (embalagem 400g)	15	5	9394	704.550,00	0	4442	-	1.761,38	21.136,50
Canjica (embalagem 500g) (Canjica para festividade de junho/julho)	30	2	9394	563.640,00	0	4882	-	1.127,28	2.254,56
Fermento em pó quimico para bolos (100g)	2	5	9394	93.940,00	0	4882	-	939,40	1.878,80
Salsicha	0,1	10	9394	9.394,00	0	4882	-	9.394,00	18.788,00

Anexo VI - IMR anexos.pdf

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 produto solicitado
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

ÓBICE	SUBSTITUIÇÃO POR PRODUTO DE QUALIDADE INFERIOR
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.

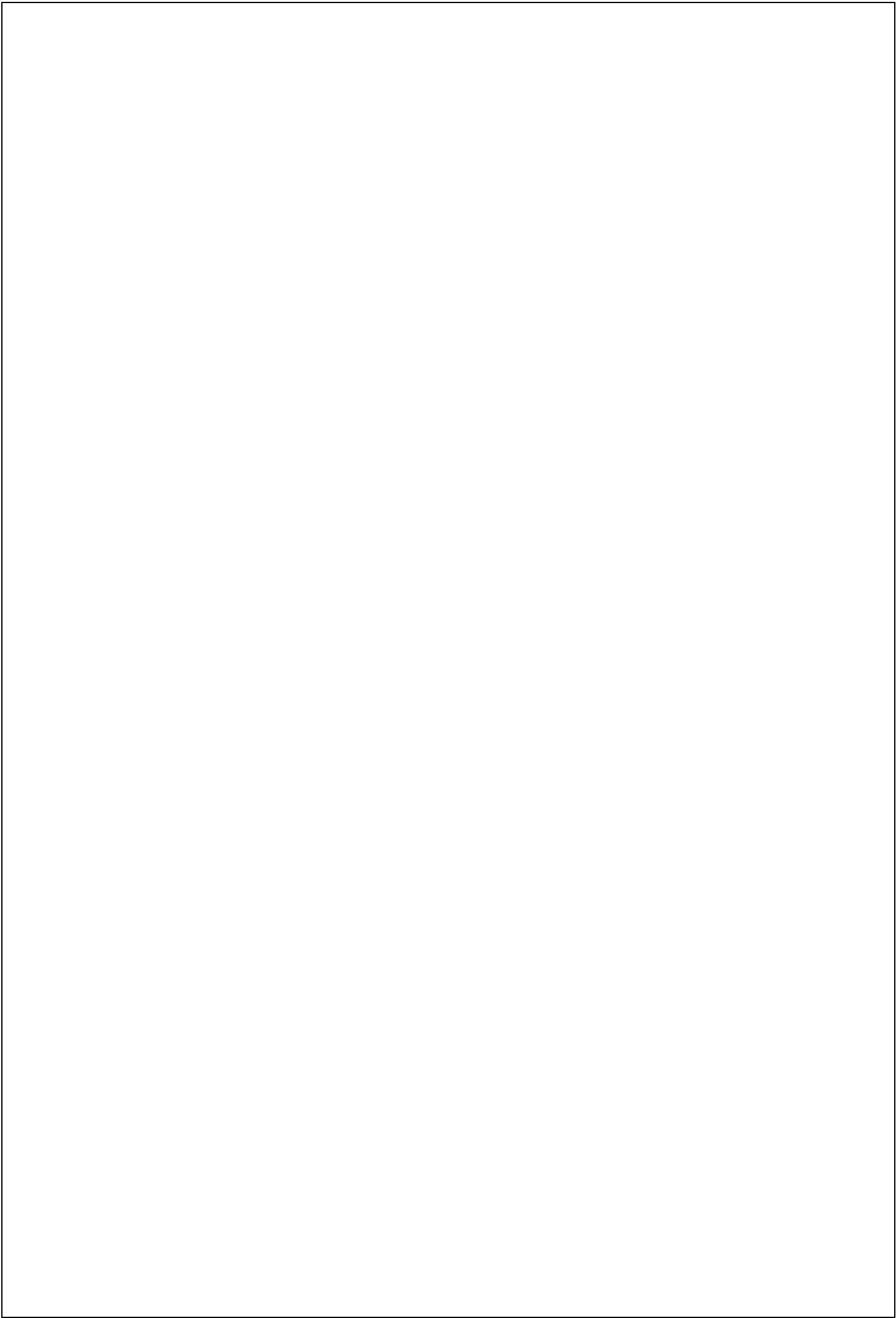
ÓBICE	ENTREGA DE PRODUTO ESSENCIAL FORA DA DATA PLANEJADA
-------	---

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	1 dia de atraso - 1,36% a descontar do valor do produto 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
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



Anexo VII - Locais de entrega.pdf

Locais de entrega de gêneros alimentícios do na SEPM.

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. Jansem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430
14º BPM	Estrada Guandu do Sena, nº 1954	Bangu	21	2333-4871	2333-4862
15º BPM	Rua Pedro Corrêa, nº 273,	Centenário/Caxias	21	3777-7100	3777-6688
16º BPM	Rua Paranapanema, nº 769	Olaria	21	2334-7464	2332-7459
17º BPM	Estrada Rio Jequiá, nº 518	Ilha do Governador	21	2334-6336	2334-6333
18º BPM	Estrada Pau de Ferro, nº 435	Jacarepaguá	21	2332-2597	2332-2587
19º BPM	Figueiredo Magalhães, nº 550	Copacabana	21	3399-7473	2332-7942
20º BPM	Tenente Aldir, nº 345	Mesquita	21	3765-3647	3765-6663
21º BPM	Av. Automóvel Clube, s/nº	Vilar dos Teles/SJM	21	3765-3647	3755-2322
22º BPM	Av. Tancredo Neves, s/nº	Linha Vermelha	21	2334-7811	2334-7823
23º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Leblon	21	2334-6720	2334-6725
24º BPM	Rua Tenente Jerônimo, s/nº	Queimados	21	2779-9934	2779-9485
25º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Cabo Frio	22	2649-8163	2649-8073
26º BPM	Rua Domingos Silvério, s/nº	Quitandinha	24	3715-3104	2291-4861
27º BPM	Rua Guarantã, s/nº	Sta Cruz	21	2333-7258	2333-7271
28º BPM	Av. NS do Amparo, s/nº	Volta Redonda	24	3339-2300	3339-2324
29º BPM	BR 356 Km 04	Itaperuna	22	3822-8409	3822-8799
30º BPM	Rua Guandu, nº 680	Pimenteiras, Teresópolis	21	2641-4378	2641-4991
31º BPM	Av Sen Rui Carneiro, s/nº, Km 18,5	Recreio	21	2442-3633	2332-7449
32º BPM	Estrada do 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	Ceasa/Colégio	21	2333-8413	2333-8424

	King Jr, nº 8848				
1ª CIPM	Rua Cardoso Junior, nº479	Laranjeira	21	2334-4111	2299-5189
Aj Geral	Rua Evaristo da Veiga, nº 78	Centro	21	3399-2095	3399-2087
APM D.JOÃO VI	Av Marechal Fontenelle, 2906	Sulacap	21	2333-5970	2333-5986
BOPE	Rua Campo Belo, s/nº	Laranjeiras	21	2334-3988	2334-3986
BPChq	Salvador de Sá, nº 02	Estácio	21	3399-2440	2332-8490
BPRv	Rua Mackenzie, s/nº	Fonseca/Niterói	21	3601.6961	3601.6955
CFAP	Av Marechal Fontenelle, nº 2906	Sulacap	21	2333-6029	2333-6027
RPMONT	Av. dos Estados, s/nº	Campo Grande	21	2333-6755	2333-6773
CFR	Rua Paranhos nº 820	Olaria	21	2334-7894	2334-7493
CPM I	Alameda São Boaventura nº 1.134	Niterói	21	2719-2186	2719-2370
CPM II	Rua Rodrigues Campelo, 33	Campo Grande	21	-	-
CPM III	Rua Piracicaba, Jardim Gramacho	Duque de Caxias	21	-	-
DABST	Av. Feliciano Sodré nº 190/	Niterói	21	2717-6216	2717-6463
PPM- CASCAD URA	Av. Dom Hélder Câmara, nº 10.199	Cascadura	21	2332-4253	2333-9519
HCPM	Av. Estácio de Sá nº 20	Estácio	21	2333-7649	2333-7600
HPM-NIT	Rua Martins Torres nº 245	Niterói	21	2715-4431	2715-4387
COE	R. Santo Abelardo, 69-233 - Ramos, Rio de Janeiro - RJ, 21030-250	Ramos	21	3105-1774	-

Planilha_com_quantitativo_de_GA_para_as_dietas_hospitala

LOTE 01 - BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS (REFRESCOS)					
ITEM	DESCRIPTIVO (ID SIGA)	Unidade de medida	QUANTITATIVO ANUAL HCPM	QUANTITATIVO ANUAL HPM-NIT	QUANTITATIVO TOTAL
-	-	-	-	-	-
LOTE 2 - FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS					
ITEM	DESCRIPTIVO (ID SIGA)	Unidade de medida	QUANTITATIVO ANUAL HCPM	QUANTITATIVO ANUAL HPM-NIT	QUANTITATIVO TOTAL
Abacaxi	-	kg	1128	110	1238
Abóbora	-	kg	2400	221	2621
Abobrinha	-	kg	1128	110	1238
Alho	-	kg	1440	132	1572
Banana	-	kg	6774	618	7392
Batata baroa	-	kg	1210	110	1320
Batata doce	-	kg	2419	221	2640
Batata inglesa	-	kg	9072	828	9900
Beterraba	-	kg	2419	221	2640
Brócolis americano	-	kg	2903	265	3168
Cenoura	-	kg	7258	662	7920
Cebola	-	kg	3629	331	3960
Chuchu	-	kg	2419	221	2640
Couve	-	kg	1935	177	2112
Inhame	-	kg	3629	331	3960
Laranja	-	kg	3629	331	3960
Limão	-	kg	451	33	484
Louro	-	kg	25	2	27
Maçã	-	kg	4536	414	4950
Mamão	-	kg	2722	248	2970
Melancia	-	kg	3384	331	3715
Melão	-	kg	2419	221	2640
Pera	-	kg	4838	442	5280
Pimentão	-	kg	72	6	78
Repolho roxo	-	kg	2256	211	2467
Repolho verde	-	kg	2256	211	2467
Salsa	-	kg	270	25	295
Tangerina	-	kg	1303	158	1461
Tomate	-	kg	3528	317	3845
Vagem	-	kg	840	106	946
LOTE 3 - CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS					
ITEM	DESCRIPTIVO (ID SIGA)	Unidade de medida	QUANTITATIVO ANUAL HCPM	QUANTITATIVO ANUAL HPM-NIT	QUANTITATIVO TOTAL
Extrato de Tomate	-	embalagem 340g	3984	360	4344
Vinagre	-	garrafa 750mL	720	66	786
Sal granel	-	kg	450	40	490
Sal sachê	-	sachê 1g	144000	9600	153600
LOTE 4 - OVOS E LATICÍNIOS					
ITEM	DESCRIPTIVO (ID SIGA)	Unidade de medida	QUANTITATIVO ANUAL HCPM	QUANTITATIVO ANUAL HPM-NIT	QUANTITATIVO TOTAL
Leite Integral	-	tetrapack 1 litro	32400	1200	33600
Manteiga tablete	-	embalagem 200g	720	48	768
Muçarela	-	kg	202	58	260
Ovo	-	caixa 30 dúzias	156	12	168
Queijo Minas	-	kg	1227	127	1354
Queijo Prato	-	kg	521	49	570
LOTE 05 – ÓLEOS					
ITEM	DESCRIPTIVO (ID SIGA)	Unidade de medida	QUANTITATIVO ANUAL HCPM	QUANTITATIVO ANUAL HPM-NIT	QUANTITATIVO TOTAL

Azeite garrafa	-	garrafa 500mL	1584	61	1645
Óleo de soja	-	garrafa 900mL	1692	158	1850

LOTE 06 - CEREAIS BENEFICIADOS					
ITEM	DESCRIPTIVO (ID SIGA)	Unidade de medida	QUANTITATIVO ANUAL HCPM	QUANTITATIVO ANUAL HPM-NIT	QUANTITATIVO TOTAL
Canjica	-	pacote 500g	408	48	456
Feijão	-	kg	3888	475	4363

LOTE 07 - AÇÚCAR, DOCES E GELEIAS					
ITEM	DESCRIPTIVO (ID SIGA)	Unidade de medida	QUANTITATIVO ANUAL HCPM	QUANTITATIVO ANUAL HPM-NIT	QUANTITATIVO TOTAL
Açúcar	-	kg	580	65	645
Adoçante sachê	-	sachê 0,6g	162000	10800	172800

LOTE 8 - PRODUTOS PREPARADOS SOLÚVEIS					
ITEM	DESCRIPTIVO (ID SIGA)	Unidade de medida	QUANTITATIVO ANUAL HCPM	QUANTITATIVO ANUAL HPM-NIT	QUANTITATIVO TOTAL
Achocolatado	-	kg	346	33	379
Café preto	-	pacote 500g	1488	120	1608
Erva Mate	-	caixa 250g	288	144	432

LOTE 9 - FARINHAS, BISCOITOS E MASSAS					
ITEM	DESCRIPTIVO (ID SIGA)	Unidade de medida	QUANTITATIVO ANUAL HCPM	QUANTITATIVO ANUAL HPM-NIT	QUANTITATIVO TOTAL
Farinha de trigo	-	kg	336	42	378
Fermento	-	lata 100g	168	12	180
Fubá	-	kg	374	14	388
Macarrão talharim	-	pacote 500g	720	96	816
Maisena (Amido de milho)	-	pacote 500g	720	48	768

LOTE 10 - LOTE DE ITENS ESPECÍFICOS - HCPM E HPM NIT					
ITEM	DESCRIPTIVO (ID SIGA)	Unidade de medida	QUANTITATIVO ANUAL HCPM	QUANTITATIVO ANUAL HPM-NIT	QUANTITATIVO TOTAL
Açúcar sachê	ACUCAR, TIPO: REFINADO, FORNECIMENTO: SACHET (ID - 78995) OBS: Cotação e fornecimento: sachet de 5g	sachê 5g	280800	12000	292800
Adoçante forno e fogão	ADOCANTE DIETETICO, APRESENTACAO: PO, CULINARIO, TIPO: NAO CALORICO, FORMA FORNECIMENTO: POTE 400 GR (ID - 137267) Complemento do item: com sucralose e acessulfame K.	embalagem 400g	300	36	336
Água de coco	AGUA, TIPO: COCO, COMPOSICAO: N/A, FORNECIMENTO: EMBALAGEM COM 200ML (ID - 262). Complemento do item: a cotação e fornecimento deverão ser feito em unidades de 200ml. A composição da água de coco não poderá ser reconstituída	tetrapack 200mL	11520	720	12240
Ameixa preta	FRUTAS, NOME: AMEIXA APRESENTACAO: ,SECA FORNECIMENTO: 500 GRAMAS (ID - 128622). Complemento do item: a ameixa deverá ser seca e sem caroço	pacote 500g	288	24	312
Arroz branco	ARROZ, TIPO: AGULHINHA CLASSIFICACAO: TIPO 1, FORNECIMENTO: PACOTE COM 5 (ID - 144102)	pacote 5kg	2400	72	2472
Biscoito água e sal sachê	BISCOITO / TIPO:BOLACHA AGUA, RECHEIO / SABOR: N/A, SAL FORNECIMENTO: EMBALAGEM INDIVIDUAL 9 ~ 10G (ID - 178412)	sachê 9g	57600	7200	64800

	BISCOITO / TIPOBISCOITO / BOLACHA, TIPO: RECHEIO / SABOR: MAIZENA TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM INDIVIDUAL 9~10G (ID - 178413)				
Biscoito maria sachê		sachê 9g	72000	7200	79200
	CONDIMENTO, TIPO: CANELA APRESENTAÇÃO: PÓ Complemento do item: A cotação e fornecimento deverá ser em embalagem de 30g. (ID- 5240)				
Canela em pó		Embalagem 30g	360	12	372
	CHA, SABOR: CAMOMILA FORNECIMENTO: N/A (ID - 3984). Complemento do item: Apresentação: saquinho de 1g. OBS: Cotação e fornecimento: caixa com 10 sachês				
Chá de camomila		caixa com 10 und	720	96	816
	CHA, SABOR: ERVA CIDREIRA FORNECIMENTO: CAIXA 10 SACHES (ID - 59662). Complemento do item: Apresentação: saquinho de 1g. OBS: Cotação e fornecimento: caixa com 10 sachês				
Chá de erva cidreira		caixa com 10 und	720	96	816
	CHA, SABOR: ERVA DOCE FORNECIMENTO: CAIXA 10 SACHES (ID - 59663). Complemento do item: Apresentação: saquinho de 1g. OBS: Cotação e fornecimento: caixa com 10 sachês				
Chá de erva doce		caixa com 10 und	720	96	816
	FARINHA/CEREAIS, TIPO: CREME DE ARROZ, TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: ACONDICIONADA EMBALAGEM MÍNIMO 200 G (ID - 78307)				
Creme de arroz		pacote 200g	720	48	768
	FARINHA/CEREAIS, TIPO: AVEIA, COMPLEMENTO: FLOCOS FINOS, FORNECIMENTO: PACOTE 500GR (ID - 137248)				
Farinha aveia		pacote 500g	720	31,68	751,68
	FARINHA/CEREAIS, TIPO: FARINHA LÁCTEA, COMP: N/A, FORN: ACONDIC. EM EMBAL. C/ NO MÍNIMO 300G (ID - 55572)				
Farinha láctea		embalagem 360g	276	0	276
	GELATINA, CONSISTÊNCIA: PO, SABOR: MORANGO, FORMULACAO: N/A, EMBALAGEM: N/A (ID - 8135). Complemento do item: A cotação e fornecimento deverá ser cotado em embalagem de 20-30g				
Gelatina comum		embalagem 30g	2400	240	2640
	GELATINA, CONSISTÊNCIA: PO, SABOR: FRAMBOESA, FORMULACAO: DIET, EMBALAGEM: 12 G (ID - 121669). UND 3.120 Complemento do item: devido às alterações do mercado, poderá ser aceita a gramatura entre 10 e 12g.				
Gelatina diet		embalagem 12g	1920	144	2064
	GELEIA, SABOR: N/D, FORMULACAO: ,ACUCAR FORNECIMENTO: EMBALAGEM 15 GRAMAS (ID - 65004)				
Geléia comum		sachê 15g	46800	2160	48960
	GELEIA, SABOR: N/D, FORMULACAO: DIET, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 15 GRAMAS (ID - 57069)				
Geléia diet		sachê 15g	25500	1500	27000
	IOGURTES, TIPO: IOGURTE, SABOR: ,NATURAL FORMULACAO: ,DESNATADO FORNECIMENTO: EMBALAGEM 160 ~ 170 G (ID - 155982)				
Iogurte natural desnatado		embalagem média 170g	3600	720	4320

Iogurte morango diet sem lactose	IOGURTES, TIPO: IOGURTE, SABOR: FRUTAS VERMELHAS, FORMULACAO: DIET - SEM ,ACUCAR - ZERO LACTOSE FORNECIMENTO: EMBALAGEM 170 G (ID - 180930) Complemento do item: poderá ser considerado para fins de cotação e fornecimento a faixa de 170~180g	embalagem média 170g	14400	384	14784
Iogurte morango	IOGURTES, TIPO: IOGURTE, SABOR: MORANGO FORMULACAO: ,TRADICIONAL FORNECIMENTO: 180 ML (ID - 99424). Complemento do item: poderá ser considerado para fins de cotação e fornecimento a faixa de 170~180g	embalagem média 170g	34560	2400	36960
Iogurte natural	IOGURTES, TIPO: IOGURTE, SABOR: NATURAL , FORMULACAO: TRADICIONAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 160 ~ 170 G (ID - 155981)	embalagem média 170g	2700	360	3060
Leite de coco	LEITE, APRESENTACAO: LEITE, TIPO: , CATEGORIA: N/A, COCO VITAMINA: N/A, PROCESSO: PASTEURIZADO HOMOGENEIZADO, FORMA FORNECIMENTO: VIDRO 500 ml (ID - 59602). Complemento do item: poderá ser cotado em fornecido em embalagem plástica ou vidro.	garrafa 500mL	408	48	456
Leite Desnatado	LEITE, APRESENTACAO: LEITE EM , TIPO: INSTANTANEO, PO CATEGORIA: , DESNATADO VITAMINA: N/A, PROCESSO: N/A, FORMA FORNECIMENTO: 300 G (ID - 77101	embalagem 300g	840	162	1002
Leite sem lactose	LEITE, APRESENTACAO: LIQUIDO, TIPO: LONGA VIDA, CATEGORIA: , VITAMINA: N/A, ZERO LACTOSE PROCESSO: UAT / UHT, FORMA FORNECIMENTO: CAIXA TETRA-PACK (ID - 154857)	tetrapack 1 litro	1296	120	1416
Macarrão padre nosso	MACARRAO, TIPO: , PADRE NOSSO MASSA: OVOS, FORNECIMENTO: PACOTE 500G (ID - 137321	pacote 500g	720	12	732
Manteiga s/ sal	MANTEIGA, SAL: , SEM SAL COMPLEMENTO: N/A, FORMULACAO: ORIGEM ANIMAL, FORNECIMENTO: EMBALAGEM INDIVIDUAL 10G (ID - 77107)	sachê 10g	93600	3600	97200
Mucilon	MUCILAGEM BASE: MUCILAGEM DE ARROZ PRÉ-COZIDO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS COM GLUTÊN, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 400G (CAT/MAT 256589)	embalagem 400g	180	0	180
Pão de forma	PAO, TIPO: FORMA, RECHEIO: N/A, COBERTURA: À BASE DE FARINHA DE TRIGO, FORNECIMENTO: PACOTE COM 500G (ID - 56125)	embalagem 500g	1800	192	1992
Pão de forma Integral	PAO, TIPO: FORMA INTEGRAL, RECHEIO: SEMFATIADO RECHEIO, COBERTURA: SEM COBERTURA, FORNECIMENTO: 450 G (ID - 121049)	embalagem 450g	720	60	780
Requeijão	REQUEIJAO, SABOR: TRADICIONAL, FORMULACAO: CREMOSO, FORNECIMENTO: EMBALAGEM INDIVIDUAL 18G (ID - 99411)	sachê 18g	27000	2160	29160

Requeijão LIGHT	REQUEIJAO, SABOR: TRADICIONAL, FORMULACAO: LIGHT, FORNECIMENTO: EMBALAGEM 200-250G (ID - 180756)	embalagem 200g	240	108	348
Ricota	QUEIJO, TIPO: RICOTA, ORIGEM: LEITE VACA, PROCEDENCIA: NACIONAL, FORNECIMENTO: KILO (ID - 59640)	kg	288	96	384
Suco de caju	SUCO, TIPO: CONCENTRADO, SABOR: CAJU, FORMULACAO: N/A, FORNECIMENTO: GARRAFA COM 500ML (ID - 57126)	garrafa 500mL	2400	228	2628
Suco cx sabor caju	SUCO, TIPO: NATURAL, SABOR: CAJU, FORMULACAO: NATURAL, FORNECIMENTO: CAIXA TETRAPACK 200ML (ID - 64937). Complemento do item: poderá ser considerado para cotação e fornecimento o "néctar de fruta", com 10% de polpa de fruta ou superior.	embalagem 200mL	1440	144	1584
Suco de maracujá	SUCO, TIPO: NATURAL, SABOR: MARACUJA, FORMULACAO: NATURAL, FORNECIMENTO: 500 ML (ID - 94581)	garrafa 500mL	1920	180	2100
Suco cx sabor maracujá	SUCO, TIPO: NATURAL, SABOR: MARACUJA, FORMULACAO: NATURAL, FORNECIMENTO: CAIXA TETRAPACK 200ML (ID - 64938). Complemento do item: poderá ser considerado para cotação e fornecimento o "néctar de fruta", com 10% de polpa de fruta ou superior	embalagem 200mL	1440	144	1584
Suco cx sabor uva	SUCO, TIPO: NATURAL, SABOR: UVA, FORMULACAO: NATURAL, FORNECIMENTO: CAIXA (ID - 64936). TETRAPACK 200ML Complemento do item: poderá ser considerado para cotação e fornecimento o "néctar de fruta", com 10% de polpa de fruta ou superior.	embalagem 200mL	1440	144	1584
Torrada sachê	TORRADA, TIPO: TRADICIONAL, SABOR: NATURAL, FORMULACAO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL, FARELO DE TRIGO (2,46%), ACUCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, ACUCAR INVERTIDO, GLUT, FORNECIMENTO: PACOTE COM 15 G (ID - 99487)	sachê 15g	28800	4896	33696
Torrada integral sachê	TORRADA, TIPO: INTEGRAL SABOR: NATURAL, FORMULACAO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL, FARELO DE TRIGO (2,46%), ACUCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, ACUCAR INVERTIDO, GLUTEN EM PO, FECULA DE MANDIOCA E LECITINA DE SOJA., FORNECIMENTO: PACOTE COM 15 g (ID - 99488)	sachê 15g	13536	1440	14976