

ESP-CTO.PROGR.PENIT.DR. RUBENS A.SENDIN-MONGA

Termo de Referência 16/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
16/2026	380121-ESP-CTO.PROGR.PENIT.DR. RUBENS A.SENDIN-MONGA	WANESSA APARECIDA ALVES PEREIRA	31/03/2026 17:03 (v 0.4)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	5/2026	006.00139100/2026-11

1. Condições gerais da contratação

TERMO DE REFERÊNCIA

Centro de Progressão Penitenciária "Dr. Rubens Aleixo Sendin" de Mongaguá

Processo Administrativo nº 006.00139100/2026-11

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios, tipo perecíveis, com entrega parcelada, para atender as necessidades desta Unidade Prisional, no período de 01/05 a 31/08/2026, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

Item	Descrição do Material	Código Contabiliza	Código Compras	unidade fornecimento	Quantidade
01	<del>Almondegas; de Carne Bovina Moida; Congelada; Composta de Carne Bovina, Agua, Sal, Proteina Vegetal, Farinha de Rosca, Condimentos e Outros Ingredientes; Sem Pimenta e Ausencia de Fragmento de Ossos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12ºc Ou Mais Frio; Pesando 25 Gramas Por Unidade; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Apropriada para Alimentos; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada, Resistente a Impacto; Com Validade Minima de 03 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 331/19, In 60/19 (anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, Decreto 9.013/17; Instrucao Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita)</del>	<del>602.557-9</del>	<del>447757</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>1.200 kg</del>
	<del>Empanados; de Frango; Pesando 120g Por Unidade; Composto de Peito de Frango,s/pele,s/osso,empanado Com Farinha de Rosca Flocada,sal e Condimentos; Congelado; Com Aspecto, Cor,cheiro e Sabor Proprio; Livre de Sujidades,larvas e Parasitas; Embalado Em Sistema Cray-o vac; Validade Minima 1 Mes a Contar Da Data de</del>				

02	<del>Entrega, Caixa de Papelao Reforcado; Rotulo Contendo Data Fab/val/peso, ingredientes, carimbo Sif; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com Nta 76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97), Inst Normativa N° 06 de 15/02/2001, Mapa e Suas; Posteriores Alteracoes; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. administrativos Determinados Pela Sec Agr; (Participação Restrita)</del>	<del>127.817-7</del>	<del>462004</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>1.350 kg</del>
03	<del>Hamburger; Carne Bovina; Congelado; Composto de Carne Bovina; Agua, Gordura Bovina, Sal, Proteinado Soja, Acucar, Estabilizante; Antioxidante, Acidulante e Outros Ingredientes Permitidos; Transportado e Conservado Em Temperatura de 12°c Ou Mais Frio; Pesando 120g Cada; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Termossoldada; Com Validade Minima de 05 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 724/22, In 161/22 (anvisa), Rdc 727/22, Rdc 360/03; Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita)</del>	<del>617.896-0</del>	<del>447747</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>1.350 kg</del>
04	<del>Linguica; Defumada; Linguica Tipo Calabresa; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8°c; Composta de Carne Suina, Carne Mecanicamente Separada, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Devendo Ter o Sabor Picante Caracteristico Da Pimenta Calabresa; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita)</del>	<del>489.585-1</del>	<del>447702</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>3.600 kg</del>
05	<del>Linguica; Fresca; Linguica Toscana; Congelada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a 12°c; Composta de Carne Suina Adicionada de Gordura Suina, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 3 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita)</del>	<del>489.588-6</del>	<del>447705</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>3.600 kg</del>
06	<del>Quibe; de Carne Bovina, (com Sal); Pesando Aproximadamente, 50g Por Unidade; Congelado; Constituido a Base de Carne Moida Bovina; Trigo e Condimentos; Com Aspecto, Cor, cheiro e Sabor Proprio; Livre de Sujidades, larvas e Parasitas; Embalado Em Camadas Interfolhadas; Acondicionado Em Caixa de Papelao Reforcada; Validade Minima 2 Meses a Contar Da Entrega; Rotulo Contendo Data Fab/val/peso Carimbo do Sif; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Nta 76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97), inst. Normativa N°20 de 31/07/2000, mapa; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. administrativos Determinados Pela Sec. agr; (Participação Restrita)</del>	<del>108.218-3</del>	<del>447749</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>1.200 kg</del>
07	<del>Salsicha; Viena; Composta de Carne Bovina, Carne Suina, Gordura Suina, Agua, Amido, Sal, Condimentos e Aditivos Permitidos; Resfriada; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 4° e 8°c; Acondicionada Em Embalagem Plastica Transparente, Flexivel, Atoxica e Termoselada a Vacuo; Com Peso Unitario Minimo de 50g; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/00, In 22/05, In 51/06, Decreto 12.486/78; Portaria 1004/98, Resolucao Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 36 Dias Na Data Da Entrega; (Participação Restrita)</del>	<del>3.948-9</del>	<del>447724</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>4.800 kg</del>
	<del>Toucinho; Preparado Com Carne Curada de Suino Defumado, sem Costela, em Manta; Acondicionado Em Saco Plastico Transparente;</del>				

08	<del>atxico; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 21/00, Decreto 12.486/78, In 22/05, Resolução Rdc 12/01 (anvisa) e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 48 Dias Na Data Da Entrega; (Participação Restrita)</del>	<del>3.843-1</del>	<del>447666</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>1.600 kg</del>
09	<del>Pescado Semi-Processado; Merluza; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado; Pesando No Mínimo 100 Gramas Cada Unidade; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Cor, Cheiro e Sabor Característicos; Livre de Manchas, Não Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservação; Embalagem Primária Plástica Transparente, Devidamente Fechada e Atóxica; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita)</del>	<del>488.492-2</del>	<del>44889-6</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>4.050 kg</del>
10	<del>Carne Bovina Salgada; Produto Preparado Com Carne Bovina Dianteira, Injetada Com Salmoura (sal e Nitrito); Dessecada, de Consistência Firme, Com Cor, Cheiro e Sabor Característicos; Isenta de Sujidades, Parasitos e Materiais Estranhos; Acondicionada Em Embalagem a Vacuo Atóxica; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com In-Mapa 92/20, Portaria 368/97, Decreto 9.013/17; Rdc 724/22, In 161/22, Rdc 727/22 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 3 Meses Na Data Da Entrega; (Participação Restrita)</del>	<del>242.785-0</del>	<del>447731</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>2.400 kg</del>
11	<del>Queijo; Mussarela, peças de 3,5 a 4 Kg, Transportado e Conservado Em Temperatura Não Superior a 8°C; Embalado Em Plástico Inviolável; Selado a Vacuo, com Validade Mínima de 2 Meses e 4 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Portaria 364/97(mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc360/03, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proc. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita)</del>	<del>265.731-7</del>	<del>446633</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>600 kg</del>
12	<del>Frango Semi-processado; Coxa e Sobrecoxa; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, Cor, cheiro e Sabor Próprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa Alterar-lo Ou Encobrir Alterações; Acondicionado Em Embalagem Adequada, Hermeticamente Fechada e Atóxica; Devendo Obedecer o Limite Máximo de Retenção de Água de 8% de Seu Peso; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrução Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12.486/78; Resolução Rdc 13/01, Cvs 05/13 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; (Participação Ampla)</del>	<del>3.863-6</del>	<del>447636</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>6.750 kg</del>
13	<del>Frango Semi-processado; Coxa e Sobrecoxa; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, Cor, cheiro e Sabor Próprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa Alterar-lo Ou Encobrir Alterações; Acondicionado Em Embalagem Adequada, Hermeticamente Fechada e Atóxica; Devendo Obedecer o Limite Máximo de Retenção de Água de 8% de Seu Peso; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrução Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12.486/78; Resolução Rdc 13/01, Cvs 05/13 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; (Participação Restrita - Cota 25%)</del>	<del>3.863-6</del>	<del>447636</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>2.250 kg</del>

14	<del>Frango-Semi-processado; Filezinho de Peito (sassami), Sem Pele e Sem Osso; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a 12°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst-Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Adequada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22 /05, In 32/10, Decreto 12486/78, Rdc 13/01; Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; (Participação Ampla)</del>	434.594-0	447618	3- Quilograma	6.750 kg
15	<del>Frango-Semi-processado; Filezinho de Peito (sassami), Sem Pele e Sem Osso; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a 12°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst-Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Adequada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22 /05, In 32/10, Decreto 12486/78, Rdc 13/01; Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; (Participação Restrita - Cota 25%)</del>	434.594-0	447618	3- Quilograma	2.250 kg
16	<del>Carne Suína; Pernil, Peca Inteira Sem Osso; Congelada; Com Peso Unitario Entre 5 e 8 Kg; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a 18°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Nodulo, Cartilagens; Coagulos e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Lei Estadual 8208/92, Cvs 05/13, Instrucao Normativa 22/05; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02; Resolucao 01/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação AMPLA)</del>	488.025-0	447525	3- Quilograma	10.500 kg
17	<del>Carne Suína; Pernil, Peca Inteira Sem Osso; Congelada; Com Peso Unitario Entre 5 e 8 Kg; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a 18°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Nodulo, Cartilagens; Coagulos e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Lei Estadual 8208/92, Cvs 05/13, Instrucao Normativa 22/05; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02; Resolucao 01/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita - Cota 25%)</del>	488.025-0	447525	3- Quilograma	3.500 kg
18	<del>Carne Bovina; Paleta, Sem Musculo (aparada); Peca Inteira; Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura de 12°C Ou Mais Frio; Com Cor, Sabor e Odor Proprios Da Carne, Firme, Consistente e Nao Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Transparente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria Cvs 05/13; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação AMPLA)</del>	494.496-8	451062	3- Quilograma	13.500 kg

19	Carne Bovina; Paleta, Sem Musculo (aparada); Peca Inteira; Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Com Cor, Sabor e Odor Proprios Da Carne, Firme, Consistente e Nao Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Transparente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria Cvs 05/13; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; <b>(Participação Restrita - Cota 25%)</b>	494.496-8	451062	3 - Quilograma	4.500 kg
----	--	-----------	--------	----------------	----------

1.1.1. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

1.1.2. Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o [Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023](#).

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como **comuns**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, observando o disposto no artigo 20 da [Lei nº 14.133, de 2021](#) e no [Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023](#).

1.4. O prazo de vigência da contratação é de até 60 (sessenta) dias, contados da Emissão do Empenho, na forma do [artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

1.5. O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à vigência da contratação.

#### Subcontratação

**1.6. O Contratado não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.**

## 2. Fundamentação e descrição da necessidade

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

**2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, conforme Decreto 67.689/2023, contudo consta das informações básicas deste termo de referência.**

## 3. Descrição da solução como um todo

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

Garantia da contratação

4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. Os bens serão fornecidos parceladamente, em atendimento às requisições periódicas expedidas pela Unidade Com

5.2.1. As entregas serão conforme solicitação da Administração da seguinte forma: **SEMANALMENTE PARA TODOS OS ITENS;**

5.3. Sem prejuízo de haver redução ou ampliação da quantidade contratada, dentro dos limites legais, a critério do contratante, estima-se em 04 (quatro) meses contados da data da assinatura do contrato, o prazo para entrega total do objeto licitado.

5.4. O contratante estima as quantidades SEMANAIS a ser requisitadas no seguinte cronograma:

~~Item 01 – ALMONDEGA BOVINA~~

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>75 kg</del>

~~Item 02 – EMPANADO DE FRANDO (TIPO STEAK)~~

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>75 kg</del>

~~Item 03 – HAMBURGUER CARNE BOVINA~~

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>75 kg</del>

~~Item 04 – LINGUIÇA CALABRESA~~

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>240 kg</del>



**Item 05 - LINGUIÇA TOSCANA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>210 kg</del>

**Item 06 - QUIBE DE CARNE BOVINA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>75 kg</del>

**Item 07 - SALSICHA TIPO VIENA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>280 kg</del>

**Item 08 - TOUCINHO DEFUMADO**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>90 kg</del>

**Item 09 - PESCADO MERLUZA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>230 kg</del>

**Item 10 - CARNE BOVINA SALGADA (CARNE SECA)**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>140 kg</del>

**Item 11 - QUEIJO TIPO MUSSARELA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>35 kg</del>

**Item 12 - FRANGO SEMIPROCESSADO (COXA E SOBRECOXA) - PARTICIPAÇÃO AMPLA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>390 kg</del>

**Item 13 - FRANGO SEMIPROCESSADO (COXA E SOBRECOXA) - PARTICIPAÇÃO RESTRITA (COTA 25%)**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>130 kg</del>

**Item 14 - FRANGO SEMIPROCESSADO (SASSAMI) - PARTICIPAÇÃO AMPLA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>390 kg</del>

**Item 15 - FRANGO SEMIPROCESSADO (SASSAMI) - PARTICIPAÇÃO RESTRITA (COTA 25%)**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>130 kg</del>

**Item 16 - PERNIL SUINO - PARTICIPAÇÃO AMPLA**

Unidade de Fornecimento	Quantidade estimada por semana
Quilograma	617 kg

**Item 17 - PERNIL SUINO - PARTICIPAÇÃO RESTRITA (COTA 25%)**

Unidade de Fornecimento	Quantidade estimada por semana
Quilograma	205 kg

**Item 18 - CARNE BOVINA (PALETA) - PARTICIPAÇÃO AMPLA**

Unidade de Fornecimento	Quantidade estimada por semana
Quilograma	794 kg

**Item 19 - CARNE BOVINA (PALETA) - PARTICIPAÇÃO RESTRITA (COTA 25%)**

Unidade de Fornecimento	Quantidade estimada por semana
Quilograma	264 kg

## 6. Modelo de gestão do contrato

### 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o Contratante e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O Contratante poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a celebração da contratação, o Contratante poderá convocar o representante do Contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### Fiscalização

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

### Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 17).



6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 17, inciso II).

6.7.2. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 17, inciso IV).

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso ([Lei federal nº 14.133, de 2021](#), art. 117, § 2º).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 17, inciso II).

## **Fiscalização Administrativa**

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 18, inciso II e III).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 18, inciso IV).

6.8.2. Sempre que solicitado pelo Contratante, o Contratado deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do art. 116 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

## **Gestor do Contrato**

6.9. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e extinção do contrato ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), inciso III do art. 2º).

6.10. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 16, inciso IX).

6.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 16, inciso VI).

6.12. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 16, inciso VIII).

6.13. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 16, inciso VII e parágrafo único).

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

## 7. Critérios de medição e pagamento

### 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

#### Recebimento

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **05 (cinco)** dias, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **07 (sete)** dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. No caso de contratação decorrente de despesa cujo valor não ultrapasse o limite de que trata o [inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **05 (cinco)** dias úteis

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

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), com a comunicação ao Contratado para emissão de Nota Fiscal/Fatura no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

#### Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais ([art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022](#), c/c o [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).

7.9.1. O prazo de que trata a subdivisão acima será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, no caso de contratação decorrente de despesa cujo valor não ultrapasse o limite de que trata o [inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao Sicaf para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas ([Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018](#) c/c [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).

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

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

7.16. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

## Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de **30 (trinta) dias**, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do [art. 2º, II](#), do [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#).

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável ([artigo 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#), c/c o [artigo 1º do Decreto estadual nº 32.117, de 1990](#)), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

## Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do Contratado no Banco do Brasil S/A.

7.20.1. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do Contratado no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais–CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo Contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do [artigo 8º da Lei estadual nº 12.799, de 2008](#).

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

7.22. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

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

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

## 8. Forma e critérios de seleção e regime

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

**8.1. fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, critério de disputa ABERTO.**

#### Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será **com entrega imediata**

#### Habilitação jurídica

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

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

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

**8.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** *inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no*

Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**8.8. Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

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

**8.11. Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à Lei nº 12.690, de 2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

**8.12. Ato de autorização** para o exercício da atividade, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

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

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

**8.15.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

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

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

**8.18.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**8.19.** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital quanto ao Imposto sobre operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre prestações de Serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação - ICMS, [e/ou de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN,] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**8.20.** Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.



8.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal

### **Qualificação Econômico-Financeira**

8.22. *Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua contratação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023), ou de sociedade simples;*

8.23. *Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária;*

### **Outras comprovações**

**8.24. *Tratando-se de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar, para evidenciar a observância do disposto no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021:***

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

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

**8.24.3. *Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;***

**8.24.4. *Edital de convocação e ata da última assembleia geral, e registro de presença dos cooperados presentes nessa assembleia;***

**8.24.5. *Ata da reunião em que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;***

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

**8.24.7. *Documentação que seja demonstrativa de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados, caso essa circunstância não esteja evidenciada na documentação a ser apresentada para atendimento às subdivisões anteriores***

## **9. Estimativas do valor da contratação**

*[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: O valor estimado da contratação tem caráter sigiloso e não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023. ]*

## **10. Adequação orçamentária**

### **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I. **Gestão/Unidade:** 380.121 - Centro de Progressão Penitenciária "Dr. Rubens Aleixo Sendin" de Mongaguá;



- II. **Fonte de Recursos:** 150.010.001 - Tesouro;
- III. **Programa de Trabalho:** 14.421.3815.6579.0000
- IV. **Elemento de Despesa:** 33.90.30 - Materiais de Consumo
- V. **Plano Interno:** 002.033.0459;

Mongaguá, 23 de março de 2026.

Wanessa Aparecida Alves Pereira    Chefe de Seção de Administração

## 11. 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](#).

**ANA AMELIA ARRUDA GONCALVES**

Pregoeiro



*Assinou eletronicamente em 31/03/2026 às 17:03:12.*

**WANESSA APARECIDA ALVES PEREIRA**

Equipe de apoio



*Assinou eletronicamente em 31/03/2026 às 16:24:52.*

**FERNANDO LOPES SCHMIDT ROMEIRO**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 31/03/2026 às 16:53:02.*

ESP-CTO.PROGR.PENIT.DR. RUBENS A.SENDIN-MONGA

## Estudo Técnico Preliminar 11/2026

### 1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00139100/2026-11

### 2. Descrição da necessidade

A aquisição volta-se á preparação de alimentação fornecida, durante o período de **01 de maio de 2025 a 31 de agosto de 2026**, com vistas a dar cumprimento ao disposto na Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984 (Lei de Execução Penal), em seu art. 12, que estabelece como dever do Estado: “A assistência material ao preso e ao internado consistirá no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas”, c.c. art. 41, inciso I, ou seja, “constituem direitos do preso: alimentação suficiente e vestuário”. Quanto à extensão da alimentação aos servidores do sistema prisional, encontra amparo na Resolução SAP 147, de 30 de agosto de 2007.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SEÇÃO DE FORMAÇÃO EDUCACIONAL, TRABALHO E CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL	Dayse Dominone Clavico Moreira

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Aquisição de Gêneros Alimentícios, **tipo perecíveis**, com entrega parcelada, para atender as necessidades desta Unidade Prisional, no período de **01/05 a 31/08/2026**.

#### 4.1. Definições e Quantidades

Item	Descrição do Material	Código Contabiliza	Código Compras	unidade fornecimento	Quantidade
01	<del>Almondegas; de Carne Bovina-Moída; Congelada; Composta de Carne Bovina, Água, Sal, Proteína Vegetal, Farinha de Rosca, Condimentos e Outros Ingredientes; Sem Pimenta e Ausência de Fragmento de Ossos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Pesando 25 Gramas Por Unidade; Embalagem Primária Plástica, Atóxica e Adequada para Alimentos; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforçada, Resistente a Impacto; Com Validade Mínima de 03 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 331/19, In 60/19 (Anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 20/00 (Mapa) e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita)</del>	<del>602.557-9</del>	<del>447757</del>	<del>3 - Quilograma</del>	<del>1.200 kg</del>
	<del>Empanados; de Frango; Pesando 120g Por Unidade; Composto de Peito de Frango, s/pele, s/osso, empanado Com</del>				

02	<del>Farinha de Rosca Flocada, sal e Condimentos; Congelado; Com Aspecto, Cor, cheiro e Sabor Proprio; Livre de Sujidades, larvas e Parasitas; Embalado Em Sistema Cray o-va; Validade Minima 1 Mes a Contar Da Data de Entrega, Caixa de Papelao Reforcado; Rotulo Contendo Data Fab/val/peso, ingredientes, carimbo Sif; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com Nta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma. 2244/97), Inst Normativa N° 06 de 15/02/2001, Mapa e Suas; Posteriores Alteracoes; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.administrativos Determinados Pela Sec Agr; (Participação Restrita)</del>	<del>127.817-7</del>	<del>462004</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>1.350 kg</del>
03	<del>Hamburger; Carne Bovina; Congelado; Composto de Carne Bovina, Agua, Gordura Bovina, Sal, Proteinado Soja, Acucar, Estabilizante; Antioxidante, Acidulante e Outros Ingredientes Permitidos; Transportado e Conservado Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Pesando 120g Cada; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Termossoldada; Com Validade Minima de 05 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com Rde 724/22, In 161/22 (anvisa), Rde 727/22, Rde 360/03, Decreto 9.013 /17, Instrucao Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita)</del>	<del>617.896-0</del>	<del>447747</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>1.350 kg</del>
04	<del>Linguica; Defumada; Linguica Tipo Calabresa; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8°C; Composta de Carne Suina, Carne Mecanicamente Separada, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Devendo Ter o Sabor Picante Caracteristico Da Pimenta Calabresa; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita)</del>	<del>489.585-1</del>	<del>447702</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>3.600 kg</del>
05	<del>Linguica; Fresca; Linguica Toscana; Congelada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -12°C; Composta de Carne Suina Adicionada de Gordura Suina, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 3 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita)</del>	<del>489.588-6</del>	<del>447705</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>3.600 kg</del>
06	<del>Quibe; de Carne Bovina, (com Sal); Pesando Aproximadamente, 50g Por Unidade; Congelado; Constituido a Base de Carne Moida Bovina; Trigo e Condimentos; Com Aspecto, Cor, cheiro e Sabor Proprio; Livre de Sujidades, larvas e Parasitas; Embalado Em Camadas Interfolhadas; Acondicionado Em Caixa de Papelao Reforcada; Validade Minima 2 Meses a Contar Da Entrega, Rotulo Contendo Data Fab/val/peso Carimbo do Sif; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Nta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97), inst. Normativa N°20 de 31/07/2000, mapa; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.administrativos Determinados Pela Sec.agr; (Participação Restrita)</del>	<del>108.218-3</del>	<del>447749</del>	<del>3- Quilograma</del>	<del>1.200 kg</del>

07	<del>Salsicha; Viena; Composta de Carne Bovina, Carne Suína, Gordura Suína, Água, Amido, Sal, Condimentos e Aditivos Permitidos; Resfriada, Transportada e Conservada a Temperatura Entre 4° e 8°C; Acondicionada Em Embalagem Plástica Transparente, Flexível, Atóxica e Termoselada a Vácuo; Com Peso Unitário Mínimo de 50g; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 04/00, In 22/05, In 51/06, Decreto 12.486/78; Portaria 1004/98, Resolução Rde 259/02, Rde 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 36 Dias Na Data Da Entrega; (Participação Restrita)</del>	3.948-9	447724	3- Quilograma	4.800 kg
08	<del>Toucinho; Preparado Com Carne Curada de Suíno Defumado,sem Costela,em Manta; Acondicionado Em Saco Plástico Transparente,atóxico; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 21/00, Decreto 12.486/78, In 22/05; Resolução Rde 12/01 (anvisa) e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 48 Dias Na Data Da Entrega; (Participação Restrita)</del>	3.843-1	447666	3- Quilograma	1.600 kg
09	<del>Pescado Semi-Processado; Merluza; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado; Pesando No Mínimo 100 Gramas Cada Unidade; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Cor, Cheiro e Sabor Característicos; Livre de Manchas, Não Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservação; Embalagem Primária Plástica Transparente, Devidamente Fechada e Atóxica; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rde 12/01, Rde 259 /02, Rde 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita)</del>	488.492-2	44889-6	3-Quilograma	4.050 kg
10	<del>Carne Bovina Salgada; Produto Preparado Com Carne Bovina Dianteira, Injetada Com Salmoura (sal e Nitrito); Dessecada, de Consistência Firme, Com Cor, Cheiro e Sabor Característicos; Isenta de Sujidades, Parasitos e Materiais Estranhos; Acondicionada Em Embalagem a Vácuo Atóxica; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com In-Mapa 92/20, Portaria 368/97, Decreto 9.013/17; Rde 724/22, In 161/22, Rde 727/22 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 3 Meses Na Data Da Entrega; (Participação Restrita)</del>	242.785-0	447731	3- Quilograma	2.400 kg
11	<del>Queijo; Mussarela, peças de 3,5 a 4 Kg, Transportado e Conservado Em Temperatura Não Superior a 8°C; Embalado Em Plástico Inviolável, Selado a Vácuo,com Validade Mínima de 2 Meses e 4 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Portaria 364/97(mapa); Rde 12 /01, Rde 259/02, Rde360/03, Rde 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proc. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita)</del>	265.731-7	446633	3- Quilograma	600 kg
	<del>Frango Semi-processado; Coxa e Sobrecoxa; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, Cor,cheiro e Sabor Próprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa</del>				

12	<p><del>Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Adequada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12.486/78; Resolucao Rdc 13/01, Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;</del></p> <p><b>(Participação Ampla)</b></p>	3.863-6	447636	3- Quilograma	6.750 kg
13	<p><del>Frango Semi-processado; Coxa e Sobrecoxa; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a 12°C; Com Aspecto, Cor, cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Adequada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12.486/78; Resolucao Rdc 13/01, Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;</del></p> <p><b>(Participação Restrita - Cota 25%)</b></p>	3.863-6	447636	3- Quilograma	2.250 kg
14	<p><del>Frango Semi-processado; Filezinho de Peito (sossami), Sem Pele e Sem Osso; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a 12°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Adequada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12486/78, Rdc 13/01; Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;</del></p> <p><b>(Participação Ampla)</b></p>	434.594-0	447618	3- Quilograma	6.750 kg
15	<p><del>Frango Semi-processado; Filezinho de Peito (sossami), Sem Pele e Sem Osso; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a 12°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Adequada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12486/78, Rdc 13/01; Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;</del></p> <p><b>(Participação Restrita - Cota 25%)</b></p>	434.594-0	447618	3- Quilograma	2.250 kg
16	<p><del>Carne Suina; Pernil, Peca Inteira Sem Osso; Congelada; Com Peso Unitario Entre 5 e 8 Kg; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a 18°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Nodulo, Cartilagens; Coagulos e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas</del></p>	488.025-0	447525	3-Quilograma	10.500 kg

	<del>Condições Deverão Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Lei Estadual 8208/92, Cvs 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Resolução 01/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação AMPLA)</del>				
17	<del>Carne Suína; Pernil, Peca Inteira Sem Osso; Congelada; Com Peso Unitário Entre 5 e 8 Kg; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Próprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Nódulo, Cartilagens; Coágulos e de Qualquer Substância Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteração; Embalagem Primária Plástica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Lei Estadual 8208/92, Cvs 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Resolução 01/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita - Cota 25%)</del>	488.025-0	447525	3-Quilograma	3.500 kg
18	<del>Carne Bovina; Paleta, Sem Músculo (aparáda); Peca Inteira; Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Com Cor, Sabor e Odor Próprios Da Carne, Firme, Consistente e Não Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substância Contaminante; Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteração; Embalagem Primária Plástica, Atóxica e Transparente; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforçado; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, Portaria Cvs 05/13, Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação AMPLA)</del>	494.496-8	451062	3-Quilograma	13.500 kg
19	<del>Carne Bovina; Paleta, Sem Músculo (aparáda); Peca Inteira; Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Com Cor, Sabor e Odor Próprios Da Carne, Firme, Consistente e Não Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substância Contaminante; Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteração; Embalagem Primária Plástica, Atóxica e Transparente; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforçado; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, Portaria Cvs 05/13, Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; (Participação Restrita - Cota 25%)</del>	494.496-8	451062	3 - Quilograma	4.500 kg

## 4.2. PRAZO DE ENTREGA:

4.2.1. Os bens serão fornecidos parceladamente, em atendimento às requisições periódicas expedidas pela Unidade Compradora, sendo que a primeira requisição será realizada em até **05 (cinco) dias corridos** contados da assinatura do termo de contrato.

4.2.2. As requisições deverão conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa do número deste contrato, do número da licitação, do número do processo, a identificação da contratada, a especificação dos itens, as quantidades, datas e horários e endereço de entrega.

4.2.3. As requisições serão expedidas por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da contratada, inclusive por meio eletrônico.



4.2.4. Quando a requisição for encaminhada por meio eletrônico, o prazo para entrega terá início no segundo dia útil posterior à data do envio, independentemente de confirmação de recebimento. A mensagem enviada pelo contratante será impressa e acostada aos autos do processo.

#### 4.3. LOCAIS DE ENTREGA

Unidades	Endereço completo para entrega
Centro de Progressão Penitenciária “Dr Rubens Aleixo Sendin” de Mongaguá	Avenida dos Mariscos, 500 – Balneário Arara Vermelha – Mongaguá / SP

4.3.1. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição dos produtos.

#### 4.4. OUTRAS CONDIÇÕES

4.4.1. O Centro de Progressão Penitenciária “Dr Rubens Aleixo Sendin” de Mongaguá não se responsabiliza pela perda ou devolução de caixas e / ou engradados.

4.4.2. As entregas serão conforme solicitação da Administração da seguinte forma: **SEMANALMENTE PARA TODOS OS ITENS;**

4.4.4. Os gêneros alimentícios **PERECÍVEIS** quando solicitado a sua entrega somente serão recebidos entre o horário das 07h30min às 14h30min com intervalo das 11h00min às 13h00min, no Almoxarifado do **CENTRO DE PROGRESSÃO PENITENCIÁRIA “DR RUBENS ALEIXO SENDIN” DE MONGAGUÁ.**

#### 4.5. CRONOGRAMAS DE ENTREGAS

4.5.1. Sem prejuízo de haver redução ou ampliação da quantidade contratada, dentro dos limites legais, a critério do contratante, estima-se em 04 (quatro) meses contados da data da assinatura do contrato, o prazo para entrega total do objeto licitado.

4.5.2. O contratante estima as quantidades SEMANAIS a ser requisitadas no seguinte cronograma:

##### Item 01 – ALMONDEGA BOVINA

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>75 kg</del>

##### Item 02 – EMPANADO DE FRANDO (TIPO STEAK)

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>75 kg</del>

##### Item 03 – HAMBURGUER CARNE BOVINA

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>75 kg</del>

##### Item 04 – LINGUIÇA CALABRESA

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>210 kg</del>

##### Item 05 – LINGUIÇA TOSCANA

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>210 kg</del>

##### Item 06 – QUIBE DE CARNE BOVINA

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>75 kg</del>

**Item 07 - SALSICHA TIPO VIENA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>280 kg</del>

**Item 08 - TOUCINHO DEFUMADO**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>90 kg</del>

**Item 09 - PESCADO - MERLUZA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>230 kg</del>

**Item 10 - CARNE BOVINA SALGADA (CARNE SECA)**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>140 kg</del>

**Item 11 - QUEIJO TIPO MUSSARELA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>35 kg</del>

**Item 12 - FRANGO SEMIPROCESSADO (COXA E SOBRECORA) - PARTICIPAÇÃO AMPLA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>390 kg</del>

**Item 13 - FRANGO SEMIPROCESSADO (COXA E SOBRECORA) - PARTICIPAÇÃO RESTRITA (COTA 25%)**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>130 kg</del>

**Item 14 - FRANGO SEMIPROCESSADO (SASSAMI) - PARTICIPAÇÃO AMPLA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>390 kg</del>

**Item 15 - FRANGO SEMIPROCESSADO (SASSAMI) - PARTICIPAÇÃO RESTRITA (COTA 25%)**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>130 kg</del>

**Item 16 - PERNIL SUINO - PARTICIPAÇÃO AMPLA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
<del>Quilograma</del>	<del>617 kg</del>

**Item 17 - PERNIL SUINO - PARTICIPAÇÃO RESTRITA (COTA 25%)**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
Quilograma	205 kg

**Item 18 - CARNE BOVINA (PALETA) - PARTICIPAÇÃO AMPLA**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
Quilograma	794 kg

**Item 19 - CARNE BOVINA (PALETA) - PARTICIPAÇÃO RESTRITA (COTA 25%)**

<del>Unidade de Fornecimento</del>	<del>Quantidade estimada por semana</del>
Quilograma	264 kg

**5. Levantamento de Mercado**

5.1 Para Levantamento de preços foram selecionados órgãos da administração pública, constante no banco de preços do [compras.gov](https://www.compras.gov.br), retirando os valores excessivos.

**6. Descrição da solução como um todo**

6.1. **Justificativa para a contratação: Gêneros alimentícios** — enseja cumprir a Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984 (Lei de Execução Penal), que, em seu artigo 12, estabelece, como dever do Estado, prover alimentação aos custodiados presos, *in verbis*: “A assistência material ao preso e ao internado consistirá no fornecimento de alimentação (...)”, combinado com o artigo 41, inciso I: “constituem direitos do preso: alimentação suficiente (...)”. Quanto à extensão da alimentação aos servidores do sistema prisional, encontra amparo na Resolução SAP 147, de 30 de agosto de 2007.

**7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

7.1. Os itens e quantidades “*per capita*” a serem adquiridos estão de acordo com os previstos no Decreto nº 43.339, de 21 de julho de 1998, bem como na Resolução SAMSP-16, de 22 de julho de 1998, atualizada pela Resolução SOG-9, de 14 de setembro de 2021.

7.2. Abaixo, os quantitativos para atendimento das necessidades desta Unidade Prisional

Item	Descrição do Material	Código Contabiliza	Código Compras	unidade fornecimento	Quantidade
01	Almondega; de Carne Bovina Moida; Congelada; Composta de Carne Bovina, Água, Sal, Proteína Vegetal, Farinha de Rosca, Condimentos e Outros Ingredientes; Sem Pimenta e Ausência de Fragmento de Ossos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Pesando 25 Gramas Por Unidade; Embalagem Primária Plástica, Atóxica e Adequada para Alimentos; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforçada, Resistente a Impacto; Com Validade Mínima de 03 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 331/19, In 60/19 (Anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, Decreto 9.013/17; Instrução Normativa 20/00 (Mapa) e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato	602.557-9	447757	3 - Quilograma	1.200 kg

	Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; <b>(Participação Restrita)</b>				
02	Empanados; de Frango; Pesando 120g Por Unidade; Composto de Peito de Frango,s/pele,s/osso,empanado Com Farinha de Rosca Flocada,sal e Condimentos; Congelado; Com Aspecto, Cor,cheiro e Sabor Proprio; Livre de Sujidades,larvas e Parasitas; Embalado Em Sistema Cray-o-vac; Validade Minima 1 Mes a Contar Da Data de Entrega, Caixa de Papelao Reforcado; Rotulo Contendo Data Fab/val/peso,ingredientes,carimbo Sif; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Nta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma. 2244/97), Inst Normativa N° 06 de 15/02/2001, Mapa e Suas; Posteriores Alteracoes; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.administrativos Determinados Pela Sec Agr; <b>(Participação Restrita)</b>	127.817-7	462004	3 - Quilograma	1.350 kg
03	Hamburger; Carne Bovina; Congelado; Composto de Carne Bovina, Agua, Gordura Bovina, Sal, Proteinade Soja, Acucar, Estabilizante; Antioxidante, Acidulante e Outros Ingredientes Permitidos; Transportado e Conservado Em Temperatura de -12°c Ou Mais Frio; Pesando 120g Cada; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Termossoldada; Com Validade Minima de 05 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 724/22, In 161/22 (anvisa), Rdc 727/22, Rdc 360/03; Decreto 9.013 /17, Instrucao Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; <b>(Participação Restrita)</b>	617.896-0	447747	3 - Quilograma	1.350 kg
04	Linguica; Defumada; Linguica Tipo Calabresa; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8°c; Composta de Carne Suina, Carne Mecanicamente Separada, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Devendo Ter o Sabor Picante Caracteristico Da Pimenta Calabresa; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; <b>(Participação Restrita)</b>	489.585-1	447702	3 - Quilograma	3.600 kg
05	Linguica; Fresca; Linguica Toscana; Congelada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -12°c; Composta de Carne Suina Adicionada de Gordura Suina, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 3 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; <b>(Participação Restrita)</b>	489.588-6	447705	3 - Quilograma	3.600 kg
06	Quibe; de Carne Bovina,(com Sal); Pesando Aproximadamente, 50g Por Unidade; Congelado; Constituido a Base de Carne Moida Bovina; Trigo e Condimentos; Com Aspecto, Cor,cheiro e Sabor Proprio; Livre de Sujidades,larvas e Parasitas; Embalado Em Camadas Interfolhadas; Acondicionado Em Caixa de Papelao Reforcada; Validade Minima 2 Meses a Contar Da Entrega, Rotulo Contendo Data Fab/val/peso Carimbo do Sif; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Nta-	108.218-3	447749	3 - Quilograma	1.200 kg

	76(dec-12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97),inst. Normativa N°20 de 31/07/2000,mapa; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.administrativos Determinados Pela Sec.agr; <b>(Participação Restrita)</b>				
07	Salsicha; Viena; Composta de Carne Bovina, Carne Suína, Gordura Suína, Água, Amido, Sal, Condimentos e Aditivos Permitidos; Resfriada, Transportada e Conservada a Temperatura Entre 4° e 8°C; Acondicionada Em Embalagem Plastica Transparente, Flexível, Atóxica e Termoselada a Vacuo; Com Peso Unitario Minimo de 50g; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 04/00, In 22/05, In 51/06, Decreto 12.486/78; Portaria 1004/98, Resolução Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 36 Dias Na Data Da Entrega; <b>(Participação Restrita)</b>	3.948-9	447724	3 - Quilograma	4.800 kg
08	Toucinho; Preparado Com Carne Curada de Suíno Defumado,sem Costela,em Manta; Acondicionado Em Saco Plastico Transparente,atóxico; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 21/00, Decreto 12.486/78, In 22/05; Resolução Rdc 12/01 (anvisa) e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; <b>(Participação Restrita)</b>	3.843-1	447666	3 - Quilograma	1.600 kg
09	Pescado Semi Processado; Merluza; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado; Pesando No Minimo 100 Gramas Cada Unidade; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Cor, Cheiro e Sabor Caracteristicos; Livre de Manchas, Nao Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservacao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Devidamente Fechada e Atóxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259 /02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; <b>(Participação Restrita)</b>	488.492-2	44889 6	3 -Quilograma	4.050 kg
10	Carne Bovina Salgada; Produto Preparado Com Carne Bovina Dianteira, Injetada Com Salmoura (sal e Nitrito); Dessecada, de Consistencia Firme, Com Cor, Cheiro e Sabor Caracteristicos; Isenta de Sujidades, Parasitos e Materiais Estranhos; Acondicionada Em Embalagem a Vacuo Atóxica; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com In Mapa 92/20, Portaria 368/97, Decreto 9.013/17; Rdc 724/22, In 161/22, Rdc 727/22 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 3 Meses Na Data Da Entrega; <b>(Participação Restrita)</b>	242.785-0	447731	3 - Quilograma	2.400 kg
11	<b>Queijo; Mussarela, pecas de 3,5 a 4 Kg,</b> Transportado e Conservado Em Temperatura Nao Superior a 8°C; Embalado Em Plastico Inviolavel, Selado a Vacuo,com Validade Minima de 2 Meses e 4 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 364/97(mapa), Rdc 12 /01, Rdc 259/02, Rdc360/03, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proc. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; <b>(Participação Restrita)</b>	265.731-7	446633	3 - Quilograma	600 kg

12	<p>Frango Semi-processado; Coxa e Sobrecoxa; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, Cor, cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12.486/78; Resolucao Rdc 13/01, Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;</p> <p><b>(Participação Ampla)</b></p>	3.863-6	447636	3 - Quilograma	6.750 kg
13	<p>Frango Semi-processado; Coxa e Sobrecoxa; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, Cor, cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12.486/78; Resolucao Rdc 13/01, Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;</p> <p><b>(Participação Restrita - Cota 25%)</b></p>	3.863-6	447636	3 - Quilograma	2.250 kg
14	<p>Frango Semi-processado; Filezinho de Peito (sassami), Sem Pele e Sem Osso; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12486/78, Rdc 13/01; Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; <b>(Participação Ampla)</b></p>	434.594-0	447618	3 - Quilograma	6.750 kg
15	<p>Frango Semi-processado; Filezinho de Peito (sassami), Sem Pele e Sem Osso; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12486/78, Rdc 13/01; Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; <b>(Participação Restrita - Cota 25%)</b></p>	434.594-0	447618	3 - Quilograma	2.250 kg
	<p>Carne Suína; Pernil, Peca Inteira Sem Osso; Congelada; Com Peso Unitario Entre 5 e 8 Kg; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Nodulo, Cartilagens; Coagulos e de</p>				



16	Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486 /78, Lei Estadual 8208/92, Cvs 05/13, Instrucao Normativa 22/05; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Resolucao 01/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; <b>(Participação AMPLA)</b>	488.025-0	447525	3 -Quilograma	10.500 kg
17	Carne Suina; Pencil, Peca Inteira Sem Osso; Congelada; Com Peso Unitario Entre 5 e 8 Kg; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Nodulo, Cartilagens; Coagulos e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486 /78, Lei Estadual 8208/92, Cvs 05/13, Instrucao Normativa 22/05; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Resolucao 01/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; <b>(Participação Restrita - Cota 25%)</b>	488.025-0	447525	3 -Quilograma	3.500 kg
18	Carne Bovina; Paleta, Sem Musculo (aparada); Peca Inteira; Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Com Cor, Sabor e Odor Proprios Da Carne, Firme, Consistente e Nao Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Transparente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria Cvs 05/13; Rdc 12/01, Rdc 259 /02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; <b>(Participação AMPLA)</b>	494.496-8	451062	3 - Quilograma	13.500 kg
19	Carne Bovina; Paleta, Sem Musculo (aparada); Peca Inteira; Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Com Cor, Sabor e Odor Proprios Da Carne, Firme, Consistente e Nao Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Transparente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria Cvs 05/13; Rdc 12/01, Rdc 259 /02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; <b>(Participação Restrita - Cota 25%)</b>	494.496-8	451062	3 - Quilograma	4.500 kg

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: O valor estimado da contratação tem caráter sigiloso e não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023]

## **9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

9.1. Por se tratarem de alimentos em grande quantidade, para tornar viável o fornecimento e a estocagem, a contratação não pode abranger as necessidades do ano inteiro e dada a contingenciamento orçamentária no presente semestre. Desta forma, abrangerá apenas o período de (01/05/2026 A 31/08/2026), com entrega parcelada.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

10.1 Não há

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

11.1. O planejamento para o exercício de 2025, está de acordo com o do Decreto nº 67.689/2023. Vale ressaltar por tratar se fornecimento de alimentação, que é dever do estado, conforme Lei Federal 7.210/1984, o mesmo não pode haver descontinuidade

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

12.1. Fornecer alimentação suficiente e de qualidade, dando atendimento ao cardápio único da Secretaria da Administração Penitenciária.

## **13. Providências a serem Adotadas**

13.1. Até o presente momento não se verifica providência adicional a ser tomada que não tenha sido discriminada neste documento.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

14.1. Não se visualiza, a princípio, nenhum impacto ambiental com a aquisição pretendida

## **15. Declaração de Viabilidade**

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

### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

Necessidade de fornecimento de alimentação aos custodiados

## **16. 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.](#)

**WANESSA APARECIDA ALVES PEREIRA**  
CSA

**FERNANDO LOPES SCHMIDT ROMEIRO**  
Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 31/03/2026 às 16:43:49.*