

ESP-PENIT. ORLANDO BRANDO FILINTO

Termo de Referência 5/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
5/2026	380156-ESP-PENIT. ORLANDO BRANDO FILINTO	SILVIA HELENA FUDOLE PADAVINI	24/03/2026 14:01 (v 0.3)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		006.00126211/2026-50

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **Gêneros Alimentícios Perecíveis**, 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:	CÓDIGO COMPRAS	SIAFISCO	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIPTIVO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	447757	602904-3	1.400	Kilo	ALMONDEGA, CARNE BOVINA, CONGELADA, COMPOSTA DE CARNE BOVINA SEM OSSOS, FARINHA DE ROSCA, SAL, CONDIMENTOS, SEM PIMENTA, AUSENCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES, CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO, PESANDO 25 GRAMAS CADA UNIDADE, EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS, EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, COM VALIDADE MINIMA DE 10 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	10,06	R\$ 14.084,00
ITEM:	447758	602562-5	1.400	Kilo		9,58	R\$ 13.412,00

2					ALMONDEGA; CARNE DE FRANGO, CONGELADA, COMPOSTA DE CARNE DE FRANGO, AGUA, PROTEINA DE SOJA, SAL, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO, PESANDO 15 GRAMAS CADA, EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS, EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, COM VALIDADE MINIMA DE 05 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		
3	451062	494430-5	18.200	Kilo	CARNE BOVINA, PALETA, COM MÚSCULO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 7°C, 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 ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO, TERMOENCOLHIVEL, COM FECHAMENTO A VÁCUO, ATOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, PORTARIA 304/96, 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	25,98	R\$ 472.836,00
4	447729	4001-0	1.800	Kilo	CARNE BOVINA SALGADA; PRODUTO PREPARADO COM CARNE BOVINA DIANTEIRO C/ MASSA INTEGRAL SEM RETALHOS, INJETADA COM SALMOURA (SAL E NITRITO); DESSECADA, DE CONSISTÊNCIA FIRME COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATOXICO, VEDADO, PESANDO 1 A 5KGS; E SUAS CONDIÇÕES	28,85	R\$ 51.930,00

					DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-4 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78); INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6 DE 15 DE FEVEREIRO DE 2001 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC.AGR.		
5	447518	488017-0	8.500	Kilo	CARNE SUINA; LOMBO INTEIRO SEM OSSO, CONGELADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -18°C, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, CARTILAGENS, HEMATOMAS, 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	15,95	R\$ 135.575,00
6	447525	488025-0	8.300	Kilo	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 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;	16,11	R\$ 133.713,00

7	447751	127817-7	1.700	Kilo	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 PAPELÃO REFORÇADO, ROTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO, INGREDIENTES, CARIMBO SIF, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO 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 ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC AGR	16,28	R\$ 27.676,00
8	447636	3863-6	8.840	Kilo	FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXA E SOBRE-COXA, PARTES INTEIRAS, SEM TEMPERO; CONGELADO, COM VALIDADE 12 MESES; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO POLIETILENO, TRANSPARENTE ATÓXICO; PESANDO ENTRE 200 A 250G POR UNIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DEC.12486,20/10/78) E (PORT.210,10/11/98) DEVENDO OBEDECER O VALOR LIMITE DE 6% DE ÁGUA; PRODUTO SUJEITO A VERIFIC.NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC. AGRIC.	9,62	R\$ 85.040,80
9	447594	102193-1	12.700	Kilo	FRANGO SEMI-PROCESSADO; PEITO, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C, INTEIRO, COM ASPECTO, COR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, 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 12486/78, RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA	16,50	R\$ 209.550,00

					ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA, COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA		
10	447747	617896-0	1.700	Kilo	HAMBURGUERES DE CARNE BOVINA, (COM SAL), PESANDO 120G POR UNIDADE, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS, EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS, ACONDICIONADO EM CAIXA PAPELAO REFORCADA, ROTULO CONTENDO, DATA FAB/VAL/PESO, CARIMBO DO SIF, E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DEC.12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97)	10,85	R\$ 18.445,00
11	447702	489585-1	2.800	Kilo	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 CONDICAOES 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	12,00	R\$ 33.600,00
12	450651	489582-7	3.200	Kilo	LINGUIÇA FRESCA, LINGUICA DE PERNIL SUINO, CONGELADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C, COMPOSTA DE PERNIL SUINO, 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 CONDICAOES 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	12,19	R\$ 39.008,00

					PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA		
13	448892	497575-8	3.360	Kilo	PESCADO SEMI PROCESSADO; PESCADA BRANCA, CORTADO EM FILE, SEM ESPINHAS E SEM PELE; INTERFOLHADO, CONGELADO, PESANDO 110 GRAMAS COM TOLERANCIA DE +/- 10 GRAMAS, 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 ATOXICA, EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, COM ROTULO E CARIMBO DE INSPECAO (SIF OU SISP), COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 12.486/78, DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 25/11, NOTA TECNICA 19/09, 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	22,00	R\$ 73.920,00
14	447749	108218-3	3.100	Kilo	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 CONDICAOES 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	11,80	R\$ 36.580,00
15	448524	285984-0	6.100	Kilo	SALSICHA; DE FRANGO; COMPOSTA DE CARNE DE FRANGO, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES	5,98	R\$ 36.478,00

					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 40G; E SUAS CONDICOES 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;		
16	447666	165698-8	200	Pct 1 kg	TOUCINHO; PREPARADO COM CARNE CURADA DE SUINO DEFUMADO, SEM COSTELA, EM MANTA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CRY-O-VAC; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-4 (DECRETO 12486, DE 20/10/78); INSTRUCAO NORMATIVA N°21 DE 31 DE JULHO DE 2000 E SUAS POSTERIORES ALTERACOES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINSTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC.AGR	24,45	R\$ 4.890,00
17	446005	543529-3	74.000	Saco 1l	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, COM TEOR DE GORDURA MINIMO DE 3,0%, RESFRIADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA MAXIMA DE 7,0°C, APRESENTADO COMO LIQUIDO BRANCO OPALESCENTE HOMOGENEO E ODOR CARACTERISTICO, NAO DEVE APRESENTAR SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, COMO AGENTES INIBIDORES DE CRESCIMENTO, NEUTRALIZANTES DA ACIDEZ E RECONSTITUINTE DA DENSIDADE, E OUTRAS NAO PERMITIDAS, EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, ATOXICO E APROPRIADO AO PRODUTO, COM VALIDADE MINIMA DE 04 DIAS NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 76/18, INSTRUCAO NORMATIVA 77/18, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA	5,00	R\$ 370.000,00

18			350		QUEIJO; MUSSARELA; EMBALADO EM PLASTICO INVIO L AVEL, SELADO A VACUO, COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES E 4 DIAS A CONTAR DA ENTREGA; E SUAS CONDIC OES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA MA.364 DE 04/09/97 E NTA-11 (DECRETO 12486 DE 20/10/78); E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGAS AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA	31,80	R\$ 11.130,00
----	--	--	-----	--	--	-------	---------------

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 *comum*, 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 04 (quatro) meses, contados de 01 de maio de 2026, na forma do artigo 105 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

Subcontratação

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, nos termos do Decreto Estadual n.º 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSID

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, será observado em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, prevendo, inclusive, as recomendações quanto a responsabilidade do fornecedor pelo recolhimento e descarte do material, bem como a apresentação de documentos físicos, copiado ou impressos, preferencialmente através de papel reciclado.

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

Condições de Entrega

5.1. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:

Item	Descritivo	Periodicidade
1	Almondega Bovina	Mensal
2	Almondega de Frango	Mensal
3	Carne bovina paleta	Semanal
4	Carne bovina salgada	Mensal
5	Carne suína lombo	Semanal
6	Carne suína pernil	Semanal
7	Empanado de Frango	Mensal
8	Frango (coxa e sobrecoxa)	Semanal
9	Frango (peito)	Semanal
10	Hambúrguer Bovino	Mensal
11	Linguiça defumada	Quinzenal
12	Linguiça de pernil	Mensal

13	Peixe tipo pescada branca	Quinzenal
14	Quibe	Mensal
15	Salsicha	Quinzenal
16	Toucinho	Mensal
17	Leite Pasteurizado	3 x semana
18	Queijo tipo muçarela	Mensal

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o fornecedor deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no(s) seguinte(s) endereço(s) da Penitenciária “Orlando Brando Filinto” de Iaras sito a Rodovia Dr. Jair Gilberto Campanati km 04 – Zona Rural – CEP 18.775-023 - Iaras/SP.

5.4. Os produtos deverão ser transportados de forma a garantir perfeita conservação, na temperatura adequada, até a sua efetiva entrega.

5.5. A PENITENCIÁRIA “ORLANDO BRANDO FILINTO” DE IARAS, não se responsabiliza pela perda ou devolução de caixas ou engradados.

5.6. Os Gêneros Alimentícios quando solicitada a sua entrega somente serão recebidos entre o horário das 08:00 às 16:00 com intervalo das 12:00 às 13:00 horas, no Almoxarifado da PENITENCIÁRIA “ORLANDO BRANDO FILINTO” DE IARAS.

5.7. Todos os produtos cotados deverão ser de 1.^a qualidade.

5.8. 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.

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 conterà 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, 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, 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](#), artigo 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, 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, 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, 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, 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. 18, VII).

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, 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, 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 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 07 (sete) dias, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 02 (dois) 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. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, 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.
- 7.6. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.8. 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. 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:
- 7.9.1. o prazo de validade;
- 7.9.2. a data da emissão;
- 7.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.9.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.9.5. o valor a pagar; e
- 7.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.10. 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.
- 7.11. 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](#).
- 7.12. A Administração deverá realizar consulta ao Sicaf para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar 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](#)).
- 7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao Sicaf.

Prazo de pagamento

7.17. 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](#).

7.18. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (art. 2º, inciso III, do [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#), c/c o art. 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

7.19. 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.

7.19.1. 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 art. 8º da [Lei estadual nº 12.799, de 2008](#).

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

7.21. 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.

7.21.1. 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.

7.22. *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 FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. *O 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 .*

Forma de fornecimento

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

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos das seções subsequentes deste item 8, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

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

8.5. 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>;*

8.6. Sociedade empresária: 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;

8.7. 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;

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

8.9. 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;

8.10. 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;

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.13. 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;

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

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

8.16. 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;

8.17. 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, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.18. 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.

8.19. *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

8.20. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples;

8.21. Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária;

Outras comprovações

8.22. Tratando-se de consórcio

8.22.1. Apresentação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, o qual deverá incluir, pelo menos, os seguintes elementos:

- a) Designação do consórcio e sua composição;*
- b) Finalidade do consórcio;*
- c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;*
- d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;*
- e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;*
- f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;*
- g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;*
- h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea “c” desta subdivisão.*

8.22.2. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição

8.22.3. Cada consorciado, individualmente, deverá atender as exigências relativas a habilitação jurídica e habilitação fiscal, social e trabalhista, e a certidão negativa de falência/insolvência. Para efeito de habilitação econômico-financeira e de habilitação técnica, quando exigida, será observado o disposto no inciso III do caput do art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.22.4. A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio.

8.23. 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:

8.23.1. 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 n. 5.764, de 1971;

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

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

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

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

8.23.6. 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;

8.23.7. 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

9.1. O valor estimado total da contratação é de R\$.1.767.867,80 (um milhão, setecentos e sessenta e sete mil, oito, conforme custos unitários apostos na tabela acima . O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto Estadual n.º 67.888, de 17 de agosto de 2023.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 380.156;

II) Fonte de Recursos: 15001001;

III) Programa de Trabalho: 14.421.3815.6139.0000;

IV) Elemento de Despesa: 339030-10;

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](#).

Despacho: Elaborado por:

CLAUDIO AUGUSTO FREDERICO

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 24/03/2026 às 14:01:13.

Despacho: Aprovo o presente Termo de Referencia.

LUIZ AUGUSTO FUSCO

Autoridade competente

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 - 08 - ETP.pdf (289.88 KB)

ESP-PENIT. ORLANDO BRANDO FILINTO

Estudo Técnico Preliminar 2/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00126211/2026-50

2. Descrição da necessidade

A aquisição dos gêneros alimentícios é imprescindível, pois os gêneros alimentícios serão utilizados no preparo das refeições diárias, uma vez que seu fornecimento aos reeducandos e funcionários integra o rol de obrigações do Estado, por força da Lei Federal 7.210 /1984 (Lei de Execução Penal) artigos 10, 11, 12 e 41 inciso I e artigo 1.º do Decreto n.º 51.687, de 22/03/2007, disciplinado pela Resolução SAP 147/2007.

Em cumprimento a Resolução SOG-9 de 14/09/2021, que alterou a Resolução SAMSP-16, de 09/08/1998, que dispõe sobre aquisição, utilização e controle de gêneros alimentícios de que trata o Decreto 43.339/1998 e ao Ofício Circular - SAP de 23/03/2022, que dispõe sobre a implantação de cardápio voltado a padronização das refeições servidas em todas as unidades prisionais, e que a sua interrupção poderá gerar prejuízos à ordem, segurança e disciplina desta Unidade Prisional.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional	Daniel Drummond Silva Pinto

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente contratação deverá observar entre outros, os requisitos elencados no Edital e Minuta de Contrato que integram o presente procedimento.

5. Levantamento de Mercado

Os itens e valores estimados obedecerão aos critérios de levantamento delineados no artigo 3.º, inciso I do Decreto Estadual n.º 67.888 /2023.

6. Descrição da solução como um todo

O objeto deverá ser adquirido a luz da Lei 14.133/2021, mediante a modalidade Pregão, do tipo menor preço, por se tratarem de itens de natureza comum e deverão ser fornecidos de maneira parcelada, visando atender as necessidades desta Penitenciária no período de maio a agosto de 2026.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades foram levantadas pela Chefia de Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional, baseando-se no consumo médio mensal e no atendimento do Cardápio Padrão das Unidades Prisionais, através de Ofício Circular SAP, de 23/03/2022.

Os itens, códigos, quantidades e unidades de fornecimento constam do Termo de Referência que integra este procedimento.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.767.867,80

O valor estimado da contratação foi alcançado através de pesquisa de preços a luz do Decreto Estadual n.º 67.888/2023.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em acolhimento ao disposto no artigo 40, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, os itens pretendidos serão licitados por itens, e a entrega parcelada para garantir a não deterioração do material e visando o aproveitamento das peculiaridades do mercado a fim de fomentar a ampliação da disputa entre os licitantes, para obtenção da proposta mais vantajosa, conferindo maior economicidade à administração. Os itens desta aquisição não guardam dependências de funcionamento entre si, cumprindo o seu uso ideal sem depender de outro item deste procedimento licitatório. Desta forma, a opção de licitar por item não acarreta prejuízo algum para o procedimento ou para os fornecedores que participarão do certame.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação pleiteada está prevista no Plano de Contratação Anual - PCA 2026 desta Instituição Prisional, previamente planejada e aprovada:

Id PCA PNCP: 96291141000180-0-000029/2026

Data de publicação no PNCP: 11/06/2025

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O atendimento da demanda com a alimentação garantirá a ordem e a segurança da Unidade Prisional, além do atendimento de normas legais vigentes.

13. Providências a serem Adotadas

O setor de compras deverá tomar as providências necessárias para a contratação, mediante o devido processo legal, haja vista a proximidade do período necessário para o fornecimento dos itens, sem prejuízo de parecer jurídico conforme artigo 53, § 1º, inciso I e II da Lei 14.133/2021.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há impacto ambiental na utilização dos itens deste processo, pois os mesmos não impecam o meio ambiente

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

a presente aquisição demonstra plena viabilidade técnica, orçamentária e legal, atendendo aos requisitos estabelecidos pela legislação vigente e pelas diretrizes administrativas.

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](#).

KAREN LONGO CORREIA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 24/03/2026 às 11:25:04.

SILVIA HELENA FUDOLE PADAVINI

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 24/03/2026 às 11:24:26.

LUIZ AUGUSTO FUSCO

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 24/03/2026 às 11:38:54.

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 - ofício circular SAP-OFI-2022.24087 - CARDAPIO PADRÃO.pdf (200.54 KB)



Governo do Estado de São Paulo
Secretaria da Administração Penitenciária
Gabinete do Secretário



São Paulo, 23 de março de 2022.

Ofício - Circular

Assunto: Implantação de cardápio voltado à padronização das refeições servidas em todas as unidades prisionais.

Aos (às) Senhores (as),

COORDENADORES DE UNIDADES PRISIONAIS

COORDENADORA DE SAÚDE DO SISTEMA PENITENCIÁRIO

DIRETORES DE UNIDADES PRISIONAIS

DIRETORES DOS HOSPITAIS DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSQUIÁTRICO

Prezados (as) Senhores (as),

Conforme é do conhecimento de Vossas Senhorias, esta Secretaria de Estado vem sendo alvo de reiteradas recomendações do Tribunal de Contas do Estado para implantação de cardápio voltado à padronização das refeições servidas em todas as unidades prisionais.

Para que a padronização recomendada pudesse ser implantada, inicialmente buscou-se a atualização da Resolução SAMSP-16/1998, da extinta Secretaria da Administração e Modernização do Serviço Público, que define a relação de gêneros alimentícios a serem adquiridos por diversos órgãos do Estado de São Paulo, inclusive esta Pasta. Após diversos estudos e tratativas, por meio da Resolução SOG-9/2021, da Secretaria de Orçamento e Gestão, ocorreu a alteração da Resolução SAMSP-16/1998, onde foram ajustadas as quantidades *per capita*, frequência de utilização e inclusão de itens atualizados, voltados ao fornecimento de refeições nas unidades prisionais.

Classif. documental

006.01.10.003



SAPOF1202224087A

Governo do Estado de São Paulo
Secretaria da Administração Penitenciária
Gabinete do Secretário



Após a atualização mencionada acima e diante da possibilidade de elaboração de cardápios com maior variedade e menor custo, por meio da Resolução SAP-147/2021 foi constituído Grupo de Trabalho, no âmbito da Secretaria da Administração Penitenciária, destinado a elaboração de cardápio padrão a ser utilizado em todas as unidades prisionais.

Referido grupo de trabalho foi composto por servidores da Sede da Secretaria da Administração Penitenciária, Coordenadorias de Unidades Prisionais, Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário e unidades prisionais, com experiência em assuntos relacionados a gestão orçamentária, aquisição de gêneros alimentícios, preparo de refeições e rotinas de funcionamento dos estabelecimentos penais.

O trabalho apresentado pelo grupo citado levou em consideração as recomendações do Tribunal de Contas do Estado, as normas nutricionais adequadas ao fornecimento de alimentação balanceada, em consonância com as orientações vigentes, as condições de funcionamento das unidades prisionais, os valores necessários para aplicação de cardápio padrão que atenda aos requisitos necessários, bem como as disponibilidades orçamentárias.

Concluídas as atividades do grupo de trabalho, foram apresentadas duas propostas de cardápio padrão, as quais foram aprovadas por este Secretário e estão sendo encaminhadas a Vossas Senhorias como anexos ao presente, na seguinte conformidade:

- **ANEXO I** – Cardápio padrão a ser implantado em todas as unidades prisionais do Estado;
- **ANEXO II** – Cardápio padrão a ser implantado nos Hospitais de Custódia e Tratamento Psiquiátrico.

Entretanto, para implantação imediata do cardápio padrão nas unidades prisionais mantidas pelo sistema de auto-gestão (cozinhas próprias), constatou-se que seria necessária expressiva suplementação de recursos para aquisição de gêneros alimentícios, cujo montante não dispomos no momento.

Diante disso e considerando que âmbito desta Secretaria as aquisições de gêneros alimentícios *in natura* ocorrem em períodos quadrimestrais, fica determinado que o cardápio padrão, que integra este ofício circular como ANEXO I, deverá ser efetivamente implantado em todas as unidades prisionais de auto-gestão no mês de setembro/2022, quando será iniciado o último quadrimestre deste exercício.

Ainda, as unidades prisionais de auto-gestão deverão adotar providências para que as composições alimentares propostas, quando possíveis, sejam implantadas no quadrimestre a ser iniciado no mês de maio/2022.

Por sua vez, as unidades prisionais que mantém contratos de alimentação terceirizada, deverão implantar o cardápio padrão, constante no ANEXO I, na medida em que realizarem novas contratações e desde que o Volume 5 - Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação de Presos, do Caderno de Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados - CADTERC, já esteja devidamente atualizado, em conformidade com a Resolução SOG - 9/2021, que alterou a Resolução SAMSP - 16 /1998.



Governo do Estado de São Paulo
Secretaria da Administração Penitenciária
Gabinete do Secretário

Já os hospitais de custódia e tratamento psiquiátrico, mantidos por meio de contratos terceirizados do tipo CO-GESTÃO, deverão implantar o cardápio padrão, que integra este ofício circular como ANEXO II, tão logo possível ou conforme formalizadas novas contratações para fornecimento de refeições.

Tendo em vista a relevância desta padronização, informo ainda que o Departamento de Tecnologia da Informação desta Secretaria desenvolverá, junto ao Sistema de Gestão Prisional Única – GPU, módulo voltado ao efetivo acompanhamento de todas as refeições servidas nas unidades prisionais e hospitais de custódia e tratamento psiquiátrico a partir de 1º de setembro do corrente exercício.

Por fim, caberá aos Coordenadores de Unidades Prisionais, Coordenadora de Saúde do Sistema Penitenciário, Diretores de Unidades Prisionais e Diretores dos Hospitais de Custódia e Tratamento Psiquiátrico, bem como a suas respectivas equipes, o efetivo acompanhamento e cumprimento das determinações contidas neste ofício circular.

Atenciosamente,

Nivaldo Cesar Restivo
SECRETÁRIO DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
Gabinete do Secretário



SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
ANEXO I - OFÍCIO CIRCULAR CARDÁPIO PADRÃO
UNIDADES PRISIONAIS

SEMANA 1								
COMPOSIÇÃO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	
CAFÉ DA MANHÃ	BEBIDA	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
	ACOMPANHAMENTO	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
ALMOÇO	SALADA	Verdura	Legume	Verdura	Verdura	Legume	Legume	Verdura
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Frango assado ou frito	Omelete de forno com queijo	Carne bovina em cubos	Feijoada	Carne suína em cubos (cozida ou grelhada)	Peixe cozido ou frito	Cubos de frango ao molho
	GUARNIÇÃO	Beterraba cozida	Abobrinha refogada	Chuchu cozido	Farofa	Escarola refogada	Batata assada	Polenta
	SOBREMESA	Doce	Doce	Doce	Fruta	Doce	Doce	Doce
	BEBIDA							
JANTAR	SALADA	Legume	Verdura	Legume	Legume	Verdura	Verdura	Legume
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina moída	Linguiça de pernil assada ou frita	Carne suína em bifes	Filé de frango grelhado ou cozido	Isas de carne bovina acebolada	Ovos mexidos	Salsicha ao molho
	GUARNIÇÃO	Escarola refogada	Farofa	Batata cozida	Cenoura cozida	Macarrão	Abobrinha cozida	Purê de batata
	SOBREMESA	Fruta	Fruta	Fruta	Doce	Fruta	Fruta	Fruta
	BEBIDA	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco
CEIA		Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha

SEMANA 2								
COMPOSIÇÃO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	
CAFÉ DA MANHÃ	BEBIDA	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
	ACOMPANHAMENTO	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
ALMOÇO	SALADA	Verdura	Legume	Legume	Verdura	Verdura	Verdura	Legume
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne suína em cubos	Ovos cozidos	Carne bovina em cubos	Salsicha grelhada	Cubos de frango cozido	Carne bovina moída	Isas de frango grelhadas
	GUARNIÇÃO	Farofa	Beterraba cozida	Couve refogada	Farofa	Polenta	Batata cozida	Beterraba cozida
	SOBREMESA	Doce	Doce	Doce	Doce	Doce	Doce	Doce
	BEBIDA							
JANTAR	SALADA	Legume	Verdura	Verdura	Legume	Legume	Legume	Legume
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina de panela	Empanado de frango (steak) assado ou frito	Estrogonofe de frango	Quibe de forno ou frito	Omelete de forno	Carne suína grelhada	Hambúrguer bovino
	GUARNIÇÃO	Acelga refogada	Abobrinha refogada	Batata assada	Chuchu cozido	Cenoura cozida	Abobrinha refogada	Escarola refogada
	SOBREMESA	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	BEBIDA	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco ou refrigerante
CEIA		Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha



SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
ANEXO I - OFÍCIO CIRCULAR CARDÁPIO PADRÃO
UNIDADES PRISIONAIS

SEMANA 3								
COMPOSIÇÃO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	
CAFÉ DA MANHÃ	BEBIDA	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
	ACOMPANHAMENTO	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
ALMOÇO	SALADA	Verdura	Legume	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne suína em bife, grelhada	Ovos mexidos	Isclas de carne bovina acebolada	Feijão gordo	Carne suína em cubos (cozida ou grelhada)	Carne bovina de panela	Frango assado ou frito
	GUARNIÇÃO	Farofa	Beterraba cozida	Chuchu cozido	Farofa	Abobrinha refogada	Cenoura cozida	Beterraba cozida
	SOBREMESA	Doce	Doce	Doce	Fruta	Doce	Doce	Doce
	BEBIDA							
JANTAR	SALADA	Legume	Verdura	Legume	Legume	Legume	Legume	Legume
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina moída	Salsicha ao molho	Filé de frango grelhado ou cozido	Omelete de forno com queijo	Peixe cozido ou frito	Almôndegas de frango ao molho	Carne suína em cubos (cozida ou grelhada)
	GUARNIÇÃO	Acelga refogada	Purê de batata	Macarrão ao sugo	Escarola refogada	Batata rústica	Polenta	Couve refogada
	SOBREMESA	Fruta	Fruta	Fruta	Doce	Fruta	Fruta	Fruta
	BEBIDA	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco
CEIA		Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha

SEMANA 4								
COMPOSIÇÃO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	
CAFÉ DA MANHÃ	BEBIDA	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
	ACOMPANHAMENTO	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
ALMOÇO	SALADA	Verdura	Legume	Verdura	Verdura	Legume	Verdura	Legume
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina em cubos	Ovos cozidos	Carne suína em bife grelhado	Salsicha ao molho	Quibe de forno ou frito	Isclas de frango acebolado	Carne suína em cubos (grelhada ou cozida)
	GUARNIÇÃO	Farofa	Beterraba cozida	Cenoura cozida	Farofa	Escarola refogada	Chuchu cozido	Acelga refogada
	SOBREMESA	Doce	Doce	Doce	Doce	Doce	Doce	Doce
	BEBIDA							
JANTAR	SALADA	Legume	Verdura	Legume	Legume	Verdura	Legume	Legume
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Calabresa acebolada	Frango assado ou frito	Estrogonofe de carne bovina	Cubos de frango cozido	Carne suína em cubos (grelhada ou cozida)	Omelete de forno	Almôndegas de carne bovina
	GUARNIÇÃO	Escarola refogada	Abobrinha refogada	Batata assada	Polenta	Macarrão ao molho	Abobrinha refogada	Purê de batata
	SOBREMESA	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	BEBIDA	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco
CEIA		Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha



SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
ANEXO II - OFÍCIO CIRCULAR CARDÁPIO PADRÃO
HOSPITAIS DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSIQUIÁTRICO

SEMANA 1								
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
CAFÉ DA MANHÃ	SÓLIDO	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina
	BEBIDA	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
ALMOÇO	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne em cubos	Frango à milanesa	Bife acebolado	Peixe frito	Carne assada	Feijoad	Estrogonofe de frango
	GUARNIÇÃO	Polenta	Creme de milho	Chuchu gratinado	Purê de batata	Legumes à chinesa	Couve refogada	Batata frita
	SALADA	Acelga	Pepino	Grão de bico temperado	Alface com rabanete	Almeirão	Vinagrete	Alface
	SOBREMESA	Creme de goiabada	Pudim chinês	Doce de abóbora	Laranja	Arroz doce	Melancia	Abacaxi
LANCHE DA TARDE	SÓLIDO	Pão francês com queijo	Pão francês com mortadela	Bolo de fubá	Pão francês com queijo	Pão francês com mortadela	Bolo tradicional	Pão francês com apresuntado
	BEBIDA	Café	Café	Café	Café	Café	Café	Café
JANTAR	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Frango gratinado	Omelete de pizza	Hambúrguer grelhado	Bife de pernil grelhado	Carne moída com molho	Frango grelhado	Linguiça toscana frita
	GUARNIÇÃO	Cenoura com salsa	Seleto de legumes	Farofa com ovos	Escarola refogada	Bolinho de espinafre	Batata doce sauté	Repolho refogado
	SALADA	Escarola	Repolho	Alface	Beterraba cozida	Alface com cenoura	Almeirão	Pepino
	SOBREMESA	Laranja	Melancia	Banana	Gelatina de abacaxi	Maçã	Pudim com calda de groselha	Sagu de uva
LANCHE NOTURNO	SÓLIDO	Bolacha salgada	Bolacha doce	Pão francês com marmelada	Bolacha salgada	Bolacha doce	Pão francês com goiabada	Bolacha doce
	BEBIDA	Chá mate	Chá mate	Achocolatado	Chá de ervas	Chá mate	Achocolatado	Chá mate

SEMANA 2								
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
CAFÉ DA MANHÃ	SÓLIDO	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina
	BEBIDA	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
ALMOÇO	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne moída com molho	Copa suína grelhada	Frango grelhado com molho de maionese	Linguiça toscana assada	Omelete de pizza	Frango xadrez	Bife acebolado
	GUARNIÇÃO	Cenoura refogada	Virado de quiabo	Macarrão ao alho e óleo	Abóbora refogada	Batata corada	Repolho refogado	Cuscuz de legumes
	SALADA	Alface	Acelga	Chuchu com cebola	Tabule	Alface com agrião	Beterraba cozida	Couve
	SOBREMESA	Canjica	Gelatina de uva	Melancia	Pudim de coco com calda	Espumone de morango	Maçã	Doce de abóbora
LANCHE DA TARDE	SÓLIDO	Pão francês com queijo	Bolo de chocolate	Pão francês com mortadela	Pão francês com queijo	Pão francês com apresuntado	Bolo de laranja	Pão francês com mortadela
	BEBIDA	Café	Café	Café	Café	Café	Café	Café
JANTAR	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Salsicha ao molho	Peixe frito	Bife de panela	Frango assado	Carne moída com azeitonas	Carne em cubos	Bife de pernil grelhado
	GUARNIÇÃO	Chuchu refogado	Abobrinha refogada	Mandioca na manteiga	Purê de batata	Abobrinha refogada	Polenta	Escarola refogada
	SALADA	Escarola	Pepino	Alface	Repolho com cenoura	Almeirão	Tomate	Berinjela temperada
	SOBREMESA	Banana	Laranja	Pudim bicolor (coco e chocolate)	Abacaxi com groselha	Banana	Pudim chinês	Tangerina
LANCHE NOTURNO	SÓLIDO	Bolacha salgada	Bolacha doce	Pão francês com marmelada	Bolacha salgada	Bolacha doce	Pão francês com goiabada	Bolacha doce
	BEBIDA	Chá mate	Chá de ervas	Achocolatado	Chá mate	Chá mate	Achocolatado	Chá mate



SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
ANEXO II - OFÍCIO CIRCULAR CARDÁPIO PADRÃO
HOSPITAIS DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSIQUIÁTRICO

SEMANA 3								
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
CAFÉ DA MANHÃ	SÓLIDO	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina
	BEBIDA	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
ALMOÇO	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Frango assado	Bife de pemil grelhado	Frango à milanesa	Bife de panela	Peixe frito	Carne assada	Carne em cubos
	GUARNIÇÃO	Macarrão à bolonhesa	Repolho refogado	Creme de milho	Abobrinha refogada	Berinjela ao forno	Mandioca frita	Chuchu refogado
	SALADA	Alface	Tomate com cebola	Couve	Acelga	Escarola	Alface com rabanete	Pepino com salsa
LANCHE DA TARDE	SÓLIDO	Pão Francês com mortadela	Pão francês com apresuntado	Bolo de fubá	Pão francês com queijo	Pão francês com mortadela	Bolo tradicional com canela	Pão francês com queijo
	BEBIDA	Café	Café	Café	Café	Café	Café	Café
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Iscas de carne acebolada	Carne moída com molho	Linguiça toscana assada	Frango em cubos	Bife acebolado	Calabresa acebolada	Frango desfiado ao molho
JANTAR	GUARNIÇÃO	Tempura	Seleto de legumes	Abóbora refogada	Purê de batata	Cenoura na manteiga	Couve refogada	Polenta
	SALADA	Vinagrete	Pepino	Repolho com tomate e cebola	Tomate	Almeirão	Beterraba cozida	Escarola
	SOBREMESA	Banana	Pudim de baunilha	Laranja	Banana caramelada	Banana	Laranja	Sagu de uva
	LANCHE NOTURNO	SÓLIDO	Bolacha salgada	Pão francês com marmelada	Bolacha salgada	Bolacha doce	Pão francês com goiabada	Bolacha doce
LANCHE NOTURNO	BEBIDA	Chá mate	Chá mate	Achocolatado	Chá mate	Chá de ervas	Achocolatado	Chá mate

SEMANA 4								
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
CAFÉ DA MANHÃ	SÓLIDO	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina
	BEBIDA	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
ALMOÇO	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Frango grelhado com molho de maionese	Bife acebolado	Frango xadrez	Feijoada	Almôndegas	Frango assado	Carne em cubos
	GUARNIÇÃO	Chuchu refogado	Abobrinha refogada	Abóbora refogada	Farofa temperada	Repolho refogado	Macarrão com brócolis e bacon	Virado de acelga
	SALADA	Pepino	Repolho com tomate e cebola	Alface	Couve	Cenoura ralada	Alface	Beterraba cozida
LANCHE DA TARDE	SÓLIDO	Pão francês com queijo	Bolo de laranja	Pão francês com queijo	Pão francês com apresuntado	Pão francês com mortadela	Bolo de fubá	Pão francês com mortadela
	BEBIDA	Café	Café	Café	Café	Café	Café	Café
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Salsicha ao molho	Fricassê de frango	Peixe frito	Omelete de pizza	Bife acebolado	Bife de pemil grelhado	Frango grelhado
JANTAR	GUARNIÇÃO	Abobrinha refogada	Batata corada	Polenta	Cenoura com ervilhas	Seleto de legumes	Couve refogada	Purê de batata
	SALADA	Alface	Pepino	Acelga	Tomate	Alface com agrião	Chuchu com cebola	Almeirão
	SOBREMESA	Banana	Laranja	Maçã	Gelatina de limão	Banana	Pudim bicolor (coco e chocolate)	Arroz doce
	LANCHE NOTURNO	SÓLIDO	Bolacha salgada	Bolacha doce	Bolacha salgada	Bolacha doce	Pão francês com goiabada	Bolacha doce
LANCHE NOTURNO	BEBIDA	Chá mate	Achocolatado	Chá mate	Chá de ervas	Chá mate	Achocolatado	Chá mate



SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
ANEXO II - OFÍCIO CIRCULAR CARDÁPIO PADRÃO
HOSPITAIS DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSIQUIÁTRICO

SEMANA 5								
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
CAFÉ DA MANHÃ	SÓLIDO	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina	Pão francês com margarina
	BEBIDA	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
ALMOÇO	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Bife acebolado	Bife de pernil grelhado	Carne moída com azeitonas	Frango gratinado	Peixe frito	Carne seca desfiada acebolada	Frango grelhado
	GUARNIÇÃO	Macarrão ao sugo	Banana à milanesa	Abobrinha refogada	Cenoura na manteiga	Cuscuz de sardinha	Purê de mandioca	Abóbora com bacon
	SALADA	Beterraba cozida	Pepino com salsa	Alface	Tabule	Berinjela temperada	Acelga	Escarola
	SOBREMESA	Espumone de limão	Gelatina de morango	Pudim chinês	Melancia	Maçã	Pudim de milho com canela	Banana
LANCHE DA TARDE	SÓLIDO	Pão francês com queijo	Pão francês com mortadela	Bolo tradicional	Pão francês com queijo	Pão francês com mortadela	Bolo de chocolate	Pão francês com apresuntado
	BEBIDA	Café	Café	Café	Café	Café	Café	Café
JANTAR	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Estrogonofe de frango	Frango assado	Íscas de carne acebolada	Quibe frito	Bife de panela	Copa suína grelhada	Carne em cubos
	GUARNIÇÃO	Batata corada	Chuchu refogado	Bolinho de arroz	Repolho refogado	Farofa de cebola	Couve refogada	Abobrinha refogada
	SALADA	Acelga	Repolho com tomate e cebola	Escarola	Vinagrete	Chuchu com cebola	Almeirão	Alface
	SOBREMESA	Tangerina	Abacaxi	Salada de frutas	Gelatina de abacaxi	Banana	Laranja	Pudim de chocolate
LANCHE NOTURNO	SÓLIDO	Bolacha salgada	Bolacha doce	Pão francês com marmelada	Bolacha salgada	Bolacha doce	Pão francês com goiabada	Bolacha doce
	BEBIDA	Chá mate	Chá mate	Achocolatado	Chá de ervas	Chá mate	Achocolatado	Chá mate

