

ESP-PENIT. MARIO M.ALBUQUERQUE

Termo de Referência 44/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
44/2026	380153-ESP-PENIT. MARIO M.ALBUQUERQUE	BRUNO BARRETO SILVA	29/07/2026 11:24 (v 0.6)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	26/2026	006.00311199/2026-87

1. 90019- (380153-26/2026) RECÍVEIS

TERMO DE REFERÊNCIA

SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

(Processo Administrativo nº006.00311199/2026-87)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, COM ENTREGA PARCELADA, PARA O PERÍODO AQUISITIVO DE SETEMBRO A DEZEMBRO DE 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	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO SIAFISICO	CÓDIGO COMPRAS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL
1	COXA E SOBRECOXA; CONSERVACAO: CONGELADO, TRANSPORTADO ECONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C;PECA: ; APRESENTACAO: COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS; HIGIENICO SANITARIAS: LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA,	38636	447636	QUILOGRAMA	17.250

	HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA;PESO: DEVENDO OBEDECER O LIMITEMAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO;LEGISLACAO: E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12.486/78; LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 13/01, CVS05/13 E ALTERACOES POSTERIORES; LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA;				
2	FRANGO SEMI- PROCESSADO, PEITO SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO -TIPO DE CORTE: PEITO,SEM OSSO E SEM PELE;CONSERVACAO: CONGELADO, TRANSPORTADO ECONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C;PECA: INTEIRO; APRESENTACAO: COM ASPECTO, COR E SABOR PROPRIOS;HIGIENICO SANITARIAS: LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA;PESO: DEVENDO OBEDECER O LIMITEMAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO;LEGISLACAO: E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13 /01;LEGISLACAO I: CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.	447636	1021931	QUILOGRAMA	19.500

	ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA;				
3	PERNIL, PECA INTEIRA SEMOSSO;APRESENTACAO: CONGELADA;PESO: COM PESO UNITARIO ENTRE 5E 8 KG;TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -18°C;CARACTERISTICA SENSORIAL: COM ASPECTO, COR, CHEIROE SABOR PROPRIO;CONDICOES SANITARIAS: DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, NODULO, CARTILAGENS;CONDICOES SANITARIAS I: COAGULOS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA ; VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 12.486/78, LEIESTADUAL 8208/92, CVS 05/13, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05; LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 12/01, RDC259/02, RESOLUCAO 01/03 E ALTERACOES POSTERIORES; LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	4880250	447525	QUILOGRAMA	17.250
4	CORTE: PALETA, SEM MUSCULO (APARADA); APRESENTACAO: PECA INTEIRA;APRESENTACAO I: CONGELADA;TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA EM	4944968	451062	QUILOGRAMA	30.000

	TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; CARACTERÍSTICA SENSORIAL: COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CONDIÇÕES SANITÁRIAS: DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE; CONDIÇÕES SANITÁRIAS I: QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA E TRANSPARENTE; EMBALAGEM PRIMÁRIA I: ; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; VALIDADE: COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; LEGISLAÇÃO: E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22 /05, PORTARIA CVS 05/13; LEGISLAÇÃO I: RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; LEGISLAÇÃO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;				
5	EMPANADOS, ISCAS DE TILÁPIA, PESO APROX. 37G, CONGELADO - TIPO: ISCAS DE TILÁPIA; PESO: PESANDO 37 GRAMAS; COMPOSIÇÃO: COMPOSTO DE FILE DE TILÁPIA EM PEDACOS, TEMPERADOS, PRE-FRITOS E ASSADOS; APRESENTAÇÃO: CONGELADOS; ORGANOLEPTICA: COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; HIGIÊNICO / SANITÁRIAS: LIVRE DE SUJIDADES E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 15 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM: EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE E ATÓXICO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE	5461600	618359	Quilograma	5.250

	PAPELÃO REFORÇADO; ACONDICIONAMENTO: VALIDADE MÍNIMA 1 MÊS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ;ROTULAGEM: ROTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO, INGREDIENTES E CARIMBO DO SIF;LEGISLAÇÃO: E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 22 /05, DECRETO 9.013/17; LEGISLAÇÃO I: RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; LEGISLAÇÃO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;VALIDADE: COM VALIDADE MÍNIMA DE ;				
06	CARNE SALGADA: COMPOSIÇÃO: PRODUTO PREPARADO COM CARNE BOVINA (TRASEIRO BOVINO), COM NO MÁXIMO 11% DE GORDURA,INJETADO COM SALMOURA(SAL E NITRITO); ORGANOLEPTICA: DESSECADA, DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO;HIGIÊNICO SANITÁRIA: ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS PRÓPRIOS; ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA,FLEXÍVEL, TRANSPARENTE,ATOXICA; SECUNDÁRIA PAPEL CARTONADO ENTRE 10 A 30KG;LEGISLAÇÃO: E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA NÚMERO 22, DE 31/07/2000; LEGISLAÇÃO I: COM VALIDADE MÍNIMA DE 03MÊSES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLAÇÃO II: FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMPEÇA SEM OSSO, PESANDO DE 2,5 A 5KG;VALIDADE: COM VALIDADE MÍNIMA DE ;	3153517	480424	QUILOGRAMA	2.250
07		488170	447518	QUILOGRAMA	11.250

	Carne suína – lombo. Carne Suína; 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; Coágulos 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;				
08	TOUCINHO DEFUMADO, EMBALAGEM PLASTICA - COMPOSICAO: PREPARADO COM CARNE CURADA DE SUINO DEFUMADO, SEM COSTELA, EM MANTA; ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO; LEGISLACAO: E SUAS CONDIÇÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 21 /00, DECRETO 12.486/78, IN 22 /05; LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 12/01 (ANVISA) E ALTERACOES POSTERIORES; LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA;	38431	447666	QUILOGRAMA	2.250
09	LINGUICA TIPO CALABRESA DEFUMADA; DENOMINACAO: APRESENTACAO: RESFRIADA; TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E	4895851	447702	QUILOGRAMA	4.500

	CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 4 E 8° C; COMPOSICAO: COMPOSTA DE CARNE SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; COMPOSICAO I: ; CARACTERISTICA SENSORIAL: DEVENDO TER O SABOR PICANTE CARACTERISTICO DA PIMENTA CALABRESA; EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA AVACUO; EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO; VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA; LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 04 /2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES; LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;				
10	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 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;	39489	447724	QUILOGRAMA	10.500

11	LINGUICA FRESCA, TOSCANA CONGELADA - CLASSIFICACAO: FRESCA; DENOMINACAO: LINGUICA TOSCANA;APRESENTACAO: CONGELADA;TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C;COMPOSICAO: COMPOSTA DE CARNE SUINA ADICIONADA DEGORDURA SUINA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; COMPOSICAO I: ; CARACTERISTICA SENSORIAL: ;EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA AVACUO; EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 04 /2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 12/01, RDC259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	4895886	450651	QUILOGRAMA	4.500
12	CARNE BOVINA, COXAO MOLE, PECA INTEIRA, RESFRIADA, EMB. A VACUO - CORTE: COXAO MOLE; APRESENTACAO: PECA INTEIRA;APRESENTACAO I: RESFRIADA;TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 7°C; CARACTERISTICA SENSORIAL: COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS;CONDICOES SANITARIAS: DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE	4944151	447432	QUILOGRAMA	2.250

	PARASITAS, GORDURA, CARTILAGENS E DEMAIS TECIDOS NAO APTOS AO CONSUMO;CONDICOES SANITARIAS I: E DE QUALQUER SUBSTANCIACONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO;EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, TERMOENCOLHIVEL, COM FECHAMENTO A VACUO, ATOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE;EMBALAGEM PRIMARIA I: ;EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO; VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22 /05, PORTARIA 304/96; LEGISLACAO I: RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;				
13	HAMBURGUER; 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 FRIQ; PESANDO 90G 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,	6178642	447747	QUILOGRAMA	3.500

	INSTRUCAO NORMATIVA 20 /00 (MAPA) E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;				
14	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 PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERÃO 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;	6029043	447757	QUILOGRAMA	3.750
15	Almondega; Carne de Frango; Congelada; Composta de Carne de Frango, Água, Proteína 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),	6025625	447758	QUILOGRAMA	3.750

	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;				
16	NUGGET DE FRANGO; PESO: PESANDO 120G POR UNIDADE;COMPOSICAO: COMPOSTO DE PEITO DE FRANGO,S/PELE,S/OSSO, EMPANADO COM FARINHA DE ROSCA FLOCADA,SAL E CONDIMENTOS; APRESENTACAO: CONGELADO; ORGANOLEPTICA: COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PROPRIO;HIGIENICO /SANITARIAS: LIVRE DE SUJIDADES,LARVAS E PARASITAS;EMBALAGEM: EMBALADO EM SISTEMA CRAY-O-VAC; ACONDICIONAMENTO: VALIDADE MINIMA 1 MES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, CAIXA DE PAPELAO REFORCADO; ROTULAGEM: ROTULO CONTENDO DATA FAB/VAL /PESO,INGREDIENTES, CARIMBO SIF;LEGISLACAO: 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; LEGISLACAO I: POSTERIORES ALTERACOES; LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC AGR;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE ;	1278177	462004	QUILOGRAMA	3.800
17	CARNE SUINA SEMI PROCESSADA, BISTECA EM BIFES,CONGELADA - CORTE: BISTECA;APRESENTACAO: COM OSSO, EM BIFES DE NOMINIMO 130 GRAMAS CADA;APRESENTACAO I: CONGELADA;TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E	4878710	447508	QUILOGRAMA	3.000

	CONSERVADAEM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO;CARACTERISTICA SENSORIAL: COM ASPECTO, COR, ODOR ESABOR PROPRIOS;CONDICOES SANITARIAS: DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE HEMATOMAS, COAGULOS; CONDICOES SANITARIAS I: PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA, PRODUTO INTERFOLHADO; EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA ; VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05 /13, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, RESOLUCAO 01/03 (MAPA);LEGISLACAO I: RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;				
18	CARNE SUINA SALGADA; COSTELA EM PEDACOS DE APROXIMADAMETE 05X06CM - TIPO: COSTELA; APRESENTACAO: PEDACOS DE APROXIMADAMENTE 05X06CM;CONSERVACAO: CONSERVADA EM SAL; COM SABOR PROPRIO; ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLASTICA, ATOXICA, FLEXIVEL, TERMOSSELADA A VACUO; PESO: PESANDO DE 2,5 A 5KG;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-4, DECRETO 12486 DE 20 /10/78 E (MA.2244/97);	3156737	447741	QUILOGRAMA	2.000

	LEGISLACAO I: ;LEGISLACAO II: ;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE ;				
19	QUIBE DE CARNE BOVINA, COM SAL - TIPO: DE CARNE BOVINA,(COM SAL);PESO: PESANDO APROXIMADAMENTE, 50G POR UNIDADE; APRESENTACAO: CONGELADO;CONSTITUICAO I: CONSTITUIDO A BASE DE CARNE MOIDA BOVINA; CONSTITUICAO II: TRIGO E CONDIMENTOS; ORGANOLEPTICAS: COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PROPRIO;HIGIENICO /SANITARIAS: LIVRE DE SUJIDADES,LARVAS E PARASITAS;EMBALAGEM: EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADO EM CAIXA DEPAPELAO REFORCADA; ROTULAGEM: VALIDADE MINIMA 2 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ROTULO CONTENDO DATA FAB/VAL /PESO CARIMBO DO SIF; LEGISLACAO: E SUAS CONDICOOES 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;LEGISLACAO I: ; LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC. AGR;	1082183	447749	QUILOGRAMA	5.000
20	APRESUNTADO, RESFRIADO - CLASSIFICACAO: PRODUTO COZIDO OBTIDO DECARNE SUINA, RESFRIADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMP. INFERIOR A 8°C; COMPOSICAO: COMPOSTO DE CARNE SUINA, SAL, NITRITO/NITRATO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; ORGANOLEPTICA: COM ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERISTICOS;	49972	447765	QUILOGRAMA	800

	HIGIENICO SANITARIA: ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; ACONDICIONAMENTO_I: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA DEVIDAMENTE FECHADA E ATOXICA; ACONDICIONAMENTO II: ; LEGISLACAO: E SUAS CONDICICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 20 /00, DECRETO 12.486/78, IN 22 /05, PORTARIA 368/97; LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 12/01, RDC259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA;				
21	CAÇÃO EM POSTA - Pescado Semi Processado; Cacao; Cortado Em Posta; Congelado; Pesando No Minimo 120 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 Atoxica; 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, 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;	4884914	488929	QUILOGRAMA	1.000

22 COTA 25 %	COXA E SOBRECOXA; CONSERVACAO: CONGELADO, TRANSPORTADO ECONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C;PECA: ; APRESENTACAO: COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS; HIGIENICO SANITARIAS: LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA;PESO: DEVENDO OBEDECER O LIMITEMAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO;LEGISLACAO: E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12.486/78; LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 13/01, CVS05/13 E ALTERACOES POSTERIORES; LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA;	38636	447636	QUILOGRAMA	5.750
23 COTA 25 %	FRANGO SEMI- PROCESSADO, PEITO SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO -TIPO DE CORTE: PEITO,SEM OSSO E SEM PELE;CONSERVACAO: CONGELADO, TRANSPORTADO ECONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C;PECA: INTEIRO; APRESENTACAO: COM ASPECTO, COR E SABOR PROPRIOS;HIGIENICO SANITARIAS: LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADO EM	447636	1021931	QUILOGRAMA	6.500

	EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; PESO: DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% DE SEU PESO; LEGISLAÇÃO: 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; LEGISLAÇÃO I: CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; LEGISLAÇÃO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; VALIDADE: COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA;				
24 COTA 25 %	PERNIL, PEÇA INTEIRA SEMOSSO; APRESENTAÇÃO: CONGELADA; PESO: COM PESO UNITÁRIO ENTRE 5 E 8 KG; TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -18°C; CARACTERÍSTICA SENSORIAL: COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; CONDIÇÕES SANITÁRIAS: DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, NÓDULO, CARTILAGENS; CONDIÇÕES SANITÁRIAS I: COAGULOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM SECUNDÁRIA ; VALIDADE: COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; LEGISLAÇÃO: E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 12.486/78, LEI ESTADUAL 8208/92, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05; LEGISLAÇÃO I: RESOLUÇÃO	4880250	447525	QUILOGRAMA	5.750

	RDC 12/01, RDC259/02, RESOLUCAO 01/03 E ALTERACOES POSTERIORES; LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;				
25 COTA 25 %	CORTE: PALETA, SEM MUSCULO (APARADA); APRESENTACAO: PECA INTEIRA;APRESENTACAO I: CONGELADA;TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO;CARACTERISTICA SENSORIAL: COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS;CONDICOES SANITARIAS: DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE;CONDICOES SANITARIAS I: QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E TRANSPARENTE; EMBALAGEM PRIMARIA I: ; EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22 /05, PORTARIA CVS 05/13; LEGISLACAO I: RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	4944968	451062	QUILOGRAMA	10.000
26 COTA 25 %	EMPANADOS, ISCAS DE TILAPIA, PESO APROX. 37G, CONGELADO - TIPO: ISCAS DE TILAPIA;PESO: PESANDO	5461600	618359	Quilograma	1.750

	37 GRAMAS;COMPOSICAO: COMPOSTO DE FILE DE TILAPIA EM PEDACOS, TEMPERADOS, PRE-FRITOS E ASSADOS; APRESENTACAO: CONGELADOS; ORGANOLEPTICA: COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS;HIGIENICO /SANITARIAS: LIVRE DE SUJIDADES E PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 15 MESES NA DATA DA ENTREGA;EMBALAGEM: EMBALADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTE E ATOXICO, EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO; ACONDICIONAMENTO: VALIDADE MINIMA 1 MES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, ;ROTULAGEM: ROTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO, INGREDIENTES E CARIMBO DO SIF;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM INSTRUCAO NORMATIVA 22 /05, DECRETO 9.013/17; LEGISLACAO I: RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES; LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE ;				
27 COTA 25 %	CARNE SALGADA: COMPOSICAO: PRODUTO PREPARADO COM CARNE BOVINA (TRASEIRO BOVINO), COM NOMAXIMO 11% DE GORDURA,INJETADO COM SALMOURA(SAL E NITRITO); ORGANOLEPTICA: DESSECADA, DE CONSISTENCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO;HIGIENICO SANITARIA: ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS PROPRIOS; ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA,FLEXIVEL, TRANSPARENTE,ATOXICA; SECUNDARIA PAPEL CARTONADO ENTRE 10 A	3153517	480424	QUILOGRAMA	750

	30KG;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM INSTRUCAO NORMATIVA NUMERO 22, DE 31/07/2000; LEGISLACAO I: COM VALIDADE MINIMA DE 03MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLACAO II: FORMA DE APRESENTACAO: EMPECA SEM OSSO, PESANDO DE 2,5 A 5KG;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE ;				
28 COTA 25 %	Carne suína – lombo. Carne Suína; 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 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;	488170	447518	QUILOGRAMA	3.750
29 COTA 25 %	TOUCINHO DEFUMADO, EMBALAGEM PLASTICA - COMPOSICAO: PREPARADO COM CARNE CURADA DE SUINO DEFUMADO,SEM COSTELA,EM MANTA; ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 21 /00, DECRETO 12.486/78, IN 22 /05;LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 12/01 (ANVISA) E ALTERACOES	38431	447666	QUILOGRAMA	750

	POSTERIORES;LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA;				
30 COTA 25 %	LINGUICA TIPO CALABRESA DEFUMADA; DENOMINACAO; APRESENTACAO: RESFRIADA;TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 4 E 8° C;COMPOSICAO: COMPOSTA DE CARNE SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS;COMPOSICAO I: ;CARACTERISTICA SENSORIAL: DEVENDO TER O SABOR PICANTE CARACTERISTICO DA PIMENTA CALABRESA; EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA AVACUO;EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO; VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 04 /2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 12/01, RDC259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	4895851	447702	QUILOGRAMA	1.500
31 COTA 25 %	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	39489	447724	QUILOGRAMA	3.500

	Plastica Transparente, Flexivel, Atoxica e Termoselada a Vacuo; Com Peso Unitario Minimo 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 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; Com Validade Minima de 36 Dias Na Data Da Entrega;				
32 COTA 25 %	LINGUICA FRESCA, TOSCANA CONGELADA - CLASSIFICACAO: FRESCA; DENOMINACAO: LINGUICA TOSCANA;APRESENTACAO: CONGELADA;TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIORA -12°C;COMPOSICAO: COMPOSTA DE CARNE SUINA ADICIONADA DEGORDURA SUINA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; COMPOSICAO I: ; CARACTERISTICA SENSORIAL: ;EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA AVACUO; EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 12/01, RDC259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	4895886	450651	QUILOGRAMA	1.500
33	CARNE BOVINA, COXAO MOLE, PECA INTEIRA, RESFRIADA, EMB. A VACUO -	4944151	447432	QUILOGRAMA	750

COTA 25 %	CORTE: COXAO MOLE; APRESENTACAO: PECA INTEIRA;APRESENTACAO I: RESFRIADA;TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 7°C; CARACTERISTICA SENSORIAL: COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS;CONDICOES SANITARIAS: DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, GORDURA, CARTILAGENS E DEMAIS TECIDOS NAO APTOS AO CONSUMO;CONDICOES SANITARIAS I: E DE QUALQUER SUBSTANCIACONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO;EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, TERMOENCOLHIVEL, COM FECHAMENTO A VACUO, ATOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE;EMBALAGEM PRIMARIA I: ;EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO; VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22 /05, PORTARIA 304/96; LEGISLACAO I: RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;				
--------------	---	--	--	--	--

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 da assinatura do contrato, até 31/12/2026, contados, 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 DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 96291141000180-0-000036/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 16/06/2025;

III) Id do item no PCA: 521;

IV) Classe/Grupo: 8940;

V) Identificador da Futura Contratação: 380153-26/2026

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 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, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1. Devem ser atendidos o que dispõe a atual política de sustentabilidade atinente a produção, transporte e armazenamento dos itens alimentícios

Garantia da contratação

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

Reserva de cota para ME/EPP/EQUIPARADAS

4.3. Em cumprimento ao inciso III do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 2006, os[ESP1] itens 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22(vinculado ao item 01), 23(vinculado ao item 02), 24(vinculado ao item 03), 25(vinculado ao item 04), 26(vinculado ao item 05), 27(vinculado ao item 06), 28(vinculado ao item 07), 29(vinculado ao item 08), 30(vinculado ao item 09), 31(vinculado ao item 10), 32(vinculado ao item 11), 33(vinculado ao item 12), constituem cota reservada(s) para a contratação de microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (ME/EPP/EQUIPARADAS), observando o limite legal, conforme o detalhamento constante deste Termo de Referência.

4.3.1. Se o mesmo licitante vencer a cota reservada e a cota principal, será efetuada negociação para que a contratação de ambas as cotas ocorra pelo valor menor.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. As parcelas serão entregues nas seguintes condições, com prazo inicial após 02 (dois) dias úteis da assinatura do contrato:

Item 01 : CARNE DE FRANGO – COXA E SOBRECOXA

Unidades	Quantidade estimada semanal
17.250 quilogramas	1.014 quilogramas

Item 02: FILÉ DE FRANGO

Unidades	Quantidade estimada semanal
19.500 quilogramas	1.147 quilogramas

Item 03: CARNE SUINA PERNIL PEÇA INTEIRA

Unidades	Quantidade estimada semanal
17.250 quilogramas	1.014 quilogramas

Item 04: CARNE BOVINA PALETA – PEÇA INTEIRA

Unidades	Quantidade estimada semanal
30.000 quilogramas	1.764 quilogramas

Item 05: EMPANADO – ISCA DE TILÁPIA

Unidades	Quantidade estimada quinzenal
5.250 quilogramas	656 quilogramas

Item 06: CARNE BOVINA SALGADA - CHARQUE

Unidades	Quantidade estimada mensal
2.250 quilogramas	562 quilogramas

Item 07: CARNE SUINA LOMBO

Unidades	Quantidade estimada quinzenal

11.250 quilogramas	1.406 quilogramas
--------------------	-------------------

Item 08: TOUCINHO DEFUMADO

Unidades	Quantidade estimada quinzenal
2.250 quilogramas	281 quilogramas

Item 09: LINGÜIÇA CALABRESA

Unidades	Quantidade estimada quinzenal
4.500 quilogramas	562 quilogramas

Item 10: SALSICHA

Unidades	Quantidade estimada quinzenal
quilogramas	quilogramas

Item 11: LINGUIÇA FRESCA TOSCANA CONGELADA

Unidades	Quantidade estimada quinzenal
10.500 quilogramas	1.312 quilogramas

Item 12: COXÃO MOLE

Unidades	Quantidade estimada quinzenal
2.250 quilogramas	281 quilogramas

Item 13: HAMBURGUER

Unidades	Quantidade estimada mensal
3.500 quilogramas	875 quilogramas

Item 14: ALMONDEGAS BOVINA

Unidades	Quantidade estimada mensal
----------	----------------------------

3.750 quilogramas	937 quilogramas

Item 15: ALMONDEGAS DE FRANGO

Unidades	Quantidade estimada mensal
3.750 quilogramas	937 quilogramas

Item 16: CARNE PROCESSADA NUGGET DE FRANGO

Unidades	Quantidade estimada mensal
3.800 quilogramas	900 quilogramas

Item 17: BISTECA SUINA

Unidades	Quantidade estimada mensal
3.000 quilogramas	750 quilogramas

Item 18: COSTELA SUINA DEFUMADA

Unidades	Quantidade estimada mensal
2.000 quilogramas	500 quilogramas

Item 19: QUIBE

Unidades	Quantidade estimada mensal
5.000 quilogramas	1.250 quilogramas

Item 20: APRESUNTADO

Unidades	Quantidade estimada mensal
800 quilogramas	200 quilogramas

Item 21: PEIXE CAÇÃO EM POSTAS

Unidades	Quantidade estimada mensal

1.000 quilogramas	250 quilogramas
-------------------	-----------------

Item 22 : CARNE DE FRANGO – COXA E SOBRECOXA – COTA 25%

Unidades	Quantidade estimada semanal
5.750 quilogramas	338 quilogramas

Item 23: FILÉ DE FRANGO – COTA 25%

Unidades	Quantidade estimada semanal
6.500 quilogramas	382 quilogramas

Item 24: CARNE SUINA PERNIL PEÇA INTEIRA – COTA 25%

Unidades	Quantidade estimada semanal
5.750 quilogramas	338 quilogramas

Item 25: CARNE BOVINA PALETA – PEÇA INTEIRA – COTA 25%

Unidades	Quantidade estimada semanal
10.000 quilogramas	588 quilogramas

Item 26: EMPANADO – ISCA DE TILÁPIA – COTA 25%

Unidades	Quantidade estimada quinzenal
1.750 quilogramas	218 quilogramas

Item 27: CARNE BOVINA SALGADA - CHARQUE – COTA 25%

Unidades	Quantidade estimada mensal
750 quilogramas	quilogramas

Item 28: CARNE SUINA LOMBO – COTA 25%

Unidades	Quantidade estimada quinzenal
3.750 quilogramas	468 quilogramas

Item 29: TOUCINHO DEFUMADO – COTA 25%

Unidades	Quantidade estimada quinzenal
750 quilogramas	93 quilogramas

Item 30: LINGÜIÇA CALABRESA – COTA 25%

Unidades	Quantidade estimada quinzenal
1.500 quilogramas	187 quilogramas

Item 31: SALSICHA – COTA 25%

Unidades	Quantidade estimada quinzenal
3.500 quilogramas	437 quilogramas

Item 32: LINGUIÇA FRESCA TOSCANA CONGELADA – COTA 25%

Unidades	Quantidade estimada quinzenal
1.500 quilogramas	187 quilogramas

Item 33: COXÃO MOLE – COTA 25%

Unidades	Quantidade estimada quinzenal
750 quilogramas	93 quilogramas

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o fornecedor deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) 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 seguinte endereço: Rodovia Edgard Maximo Zamboto, KM 44,5 Serra dos Cristais, Franco da Rocha - S.P. no complexo Penal I de Franco da Rocha, composto pela Penitenciária “ Mário de Moura e Albuquerque” e Penitenciária “ Nilton Silva”, conforme cronograma de entregas.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

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 anotar 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 anotar 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 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 **02(dois)** 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 **05(cinco)** 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 02(dois) 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:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao Sicaf para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDGnº 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 extinção 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 (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

7.20. 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 art. 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 DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

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. **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:** 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. **Agricultor familiar:** *Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF válido, Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP ativa, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, nos termos do art. 2º, § 3º, do Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023;*

8.13. **Produtor Rural pessoa física:** *matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2.110, de 17 de outubro de 2022 (arts. 15 a 17 e 146);*

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.17. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente 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;

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

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

8.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes 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;

8.21. 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, nos termos da Lei Complementar nº 214, de 2025, quanto ao Imposto sobre Bens e Serviços – IBS do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.22. 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.

8.23. *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

8.24. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate *de pessoa física (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;*

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

Outras comprovações

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

8.26.1. 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;

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

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

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

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

8.26.6. 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;

8.26.7. 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 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

10.1. *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: 380153*

II. *Fonte de Recursos: 150010001*

- III. *Programa de Trabalho: 14421381565790000*
- IV. *Elemento de Despesa: 339010*
- V. *Plano Interno: [...].*

Franco da Rocha, na data da assinatura digital

WESLEY CARLOS FRAGOZO DUARTE

CHEFE DE SERVIÇO DE FORMAÇÃO EDUCACIONAL, TRABALHO E CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL

EDUARDO VILAS BOAS

CHEFE DE DEPARTAMENTO DO COMPLEXO PENAL I DE FRANCO DA ROCHA

2. 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](#).

WESLEY CARLOS FRAGOZO DUARTE

Chefe de Serviço de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional



Assinou eletronicamente em 29/07/2026 às 11:24:34.

EDUARDO VILAS BOAS

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 29/07/2026 às 11:24:14.