

ESP-PENIT. MARIO M.ALBUQUERQUE

# Estudo Técnico Preliminar 21/2026

## 1. Informações Básicas

[Este documento é sigiloso | Justificativa: O sigilo dos valores das propostas no pregão eletrônico é crucial para garantir a competitividade e a imparcialidade do processo]

Número do processo: 006.00311199/2026-87

## 2. Descrição da necessidade

Considerando o término dos contratos vigentes de fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS na data de 31 de agosto de 2026 do Complexo Penal I de Franco da Rocha, composto pela Penitenciária "Mário de Moura e Albuquerque" e Penitenciária "Nilton Silva", criado com o advento da Resolução SAP nº 128, de 26 de dezembro de 2024, existe a necessidade do início do processo para a aquisição dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS para consumo no período de agosto a dezembro de 2026, pois além dos servidores e sentenciados do referido Complexo, também é fornecida alimentação para consumo no CDP de Jundá, CDP de Franco da Rocha e Penitenciária "José Aparecido Ribeiro" de Franco da Rocha.

Considera-se que sem a referida aquisição, é impossível a elaboração das refeições, podendo ocasionar transtornos para a Administração Pública.

A aquisição dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, é imprescindível para a execução diário de refeições. Esta medida é vital para garantir a qualidade e regularidade das refeições, atendendo às necessidades nutricionais dos detentos e assegurando condições adequadas de trabalho.

A obrigatoriedade do fornecimento adequado de alimentação é respaldada pelo Artigo 12 da Lei de Execução Penal (Lei nº 7.210/1984), que estipula que "o Estado fornecerá alimentação suficiente e vestuário ao preso." Assim, a compra do referido material é essencial para cumprir esta obrigação legal, garantindo o respeito aos direitos humanos e à dignidade dos detentos sob nossa custódia, evidenciando aos fundamentos do interesse público.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante                                                    | Responsável                  |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| SERVIÇO DE FORMAÇÃO EDUCACIONAL, TRABALHO E CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL | WESLEY CARLOS FRAGOZO DUARTE |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação decorrente deste certame licitatório será formalizada mediante a emissão de Termo de Contrato, nos termos do artigo 95 da Lei 14.133/2021.

Necessidade da Aquisição: A aquisição dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS é essencial para garantir o bom andamento do preparo de alimentação para os apenados e funcionários desta Unidade Prisional e Penitenciária "José Aparecido Ribeiro" de Franco da Rocha.

Local de Entrega: O contratado deverá realizar a entrega parcelada do material, conforme cronograma de entregas, no Complexo Penal I de Franco da Rocha, composto pela Penitenciária "Mário de Moura e Albuquerque" e Penitenciária "Nilton Silva" no endereço: Rodovia Edgard Maximo Zambotto, Km 44,5, Glebas - Franco da Rocha - SP.

Qualidade e Especificação: O contratado é responsável por garantir que o material entregue atenda à legislação específica sobre qualidade e especificações.

**Responsabilidade de Fornecimento:** O contratado deve fornecer diretamente o material solicitado, não podendo transferir essa responsabilidade para outra empresa ou instituição.

**Condição dos Materiais:** Os materiais fornecidos devem ser fabricados conforme as normas técnicas vigentes, de boa qualidade e com excelente aceitação no mercado.

**Garantia:** Não será exigida garantia.

**Custos do Fornecimento:** O contratado deverá arcar com todas as despesas diretas decorrentes do fornecimento dos materiais, sem qualquer ônus para o contratante.

**Correção de Falhas:** O contratado deverá corrigir, às suas próprias custas, quaisquer falhas verificadas, especialmente em casos de fornecimento em desacordo com as condições pactuadas.

**Sustentabilidade na Produção:** O contratado deve observar práticas de mitigação de impactos ambientais na produção e estar em conformidade com leis e resoluções que orientem a produção sustentável.

**Considerações Ambientais, Sociais e Econômicas:** A aquisição deve levar em conta as consequências ambientais, sociais e econômicas relacionadas ao projeto, uso de materiais não renováveis, fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços, uso, operação, manutenção, reutilização, opções de reciclagem e disposição. Além disso, os fornecedores devem estar capacitados para resolver essas questões ao longo de toda a cadeia de abastecimento.

## 5. Levantamento de Mercado

**Pesquisa de Preços:** A pesquisa para a aquisição dos itens foi conduzida pela Seção de Finanças e Suprimentos, utilizando o portal [www.compras.gov.br](http://www.compras.gov.br). Este ambiente oferece diversas pesquisas disponíveis, facilitando a complementação de valores e a formação de preços de referência, visto que, fato este observado neste processo, os preços estão compostos de valores obtidos em licitações anteriores, realizados por outros órgãos e entidades públicas, refletindo não apenas os preços praticados no mercado, mas sobretudo os melhores preços para a administração, propiciando, evidentemente, obediência ao princípio da economicidade, otimizando o uso dos recursos públicos.

**Concorrência e Economia:** Destacamos que o mercado possui um número suficiente de fornecedores, o que garante a participação de diversas empresas. Essa concorrência é fundamental para a obtenção de melhores preços e para assegurar a economia de recursos públicos.

Considerando tratar-se de produto de consumo imediato, não há de se falar em ciclo de vida do objeto, mas tão somente preços versus qualidade, de modo a exprimir a vantagem para a administração.

A fim de cumprir as exigências estabelecidas pelo Decreto nº 68.017/2023, foram avaliadas as soluções disponíveis em mercado para o atendimento da demanda, com a análise em relação aos aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

No cenário apresentado, foram encontradas as seguintes soluções:

**Solução 1:** Realização de processo licitatório próprio

**Solução 2:** Adesão à Atas de Registro de Preços

Após a análise, conclui-se que a realização de processo licitatório próprio (Solução 1) se apresenta como a alternativa mais adequada à realidade do órgão

Essa escolha permite à Administração definir com precisão as especificações técnicas dos itens, os critérios de entrega e as condições contratuais, promovendo maior aderência às necessidades operacionais. Além disso, proporciona maior competitividade entre os fornecedores, o que pode resultar em melhores condições comerciais, tanto em termos de preço quanto de qualidade dos produtos ofertados.

Portanto, entende-se como mais viável e mais vantajosa, a abertura de procedimento licitatório próprio, observando os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e seleção da proposta mais vantajosa, conforme estabelecido na Lei nº 14.133/2021

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na realização de processo licitatório próprio, por meio da modalidade de pregão eletrônico, visando à contratação de fornecedores para o fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS para o Complexo Penal I de Franco da Rocha.

Essa abordagem permite à Administração Pública especificar com precisão os itens a serem adquiridos, contemplando critérios técnicos, padrões de qualidade, prazos de entrega e condições contratuais compatíveis com a realidade operacional do órgão. Por meio da licitação própria, é possível estruturar o edital de forma personalizada, considerando fatores como diversidade de materiais, local de entrega, frequência de fornecimento.

Além disso, essa modalidade promove a ampla concorrência entre os fornecedores, ampliando as chances de obtenção de propostas mais vantajosas do ponto de vista econômico, nos termos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021. A seleção da proposta vencedora seguirá critérios objetivos, respeitando os princípios da isonomia, legalidade, impessoalidade, eficiência e economicidade.

Requisitos de Fornecimento:

Entrega e Localização: Os materiais devem ser entregue de forma parcelada, conforme cronograma de entregas, no endereço: Complexo Penal I de Franco da Rocha, Rodovia Edgard Maximo Zambotto, KM 44,5 - Glebas, Franco da Rocha - SP.

Qualidade e Especificações: Os materiais fornecidos devem ser fabricados conforme as normas técnicas vigentes, de boa qualidade e com excelente aceitação no mercado, além de serem observados as especificações do Termo de Referência

Responsabilidade do Contratado: Deve garantir a correção de quaisquer falhas às suas próprias custas, assegurando que todos os produtos estejam em conformidade com as condições pactuadas.

Sustentabilidade e Impactos Ambientais: O fornecedor deve aderir a práticas sustentáveis, mitigando impactos ambientais e seguindo as leis e resoluções pertinentes.

Oportunamente, consta no processo, o documento denominado " Matriz de Gerenciamento de Risco" contemplando a "Análise de Risco" em forma detalhada, buscando ao máximo as possibilidades de forças e fraquezas, prevendo inclusive as soluções viáveis.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos dos itens a serem adquiridos considera-se o quantitaivo de presos e servidores do Complexo Penal I de Franco da Rocha, composto pela Penitenciária " Mário de Moura e Albuquerque" e Penitenciária " Nilton Silva, além do CDP de Jundaí, CDP de Franco da Rocha e Penitenciária " José Aparecido Ribeiro" de Franco da Rocha, levando em conta o Cardápio Padrão SAP, de 23 de março de 2022, além da Resolução SOG de 23 de agosto de 2021, que alterou a Resolução SAMSP-16, de 09 de setembro de 1998 , tomando como referência o quantitativo utilizado para tornar-se como referência para compra para o período de setembro a dezembro 2026, sendo apresentado conforme quadro a seguir:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CÓDIGO<br>SIAFISICO | CÓDIGO<br>COMPRAS | UNIDADE DE<br>MEDIDA | QUANTIDADE<br>TOTAL |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|----------------------|---------------------|
| 1    | COXA E SOBRECOXA;<br>CONSERVACAO:<br>CONGELADO,<br>TRANSPORTADO<br>ECONSERVADO A<br>TEMPERATURA INFERIOR A<br>-12°C;PECA: ;<br>APRESENTACAO: COM<br>ASPECTO, COR,CHEIRO E<br>SABOR PROPRIOS;<br>HIGIENICO SANITARIAS:<br>LIVRE DE PARASITAS E DE<br>QUALQUER SUBST.<br>CONTAMINANTE QUE POSSA<br>ALTERA-LO OU ENCOBRIR<br>ALTERACOES;<br>ACONDICIONAMENTO:<br>ACONDICIONADO EM<br>EMBALAGEM APROPRIADA,<br>HERMETICAMENTE<br>FECHADA E ATOXICA;PESO: | 38636               | 447636            | QUILOGRAMA           | 17.250              |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |         |            |        |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|------------|--------|
|   | <p>DEVENDO OBEDECER O LIMITEMAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES 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;</p>                                                        |        |         |            |        |
| 2 | <p><b>FRANGO SEMI-PROCESSADO, PEITO SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO</b> -TIPO DE CORTE: PEITO,SEM OSSO E SEM PELE;CONSERVACAO: CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO 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</p> | 447636 | 1021931 | QUILOGRAMA | 19.500 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |        |            |        |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|--------|
|   | <p>RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOOES 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. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA;</p>                                                                                                                                                                                             |         |        |            |        |
| 3 | <p><b>PERNIL, PECA INTEIRA</b> 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 PROPRIOS;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 ;</p> | 4880250 | 447525 | QUILOGRAMA | 17.250 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |            |        |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|--------|
|   | VALIDADE: COM VALIDADE<br>MINIMA DE 10 MESES NA<br>DATA DA ENTREGA;<br>LEGISLACAO: E SUAS<br>CONDICOOES DEVERAO<br>ESTAR DE ACORDO COM O<br>DECRETO 12.486/78,<br>LEIESTADUAL 8208/92, CVS<br>05/13, INSTRUCAO<br>NORMATIVA 22/05;<br>LEGISLACAO I: RESOLUCAO<br>RDC 12/01, RDC259/02,<br>RESOLUCAO 01/03 E<br>ALTERACOES POSTERIORES;<br>LEGISLACAO II: PRODUTO<br>SUJEITO A VERIFICACAO NO<br>ATO DA ENTREGA AOS<br>PROCED. ADMIN.<br>DETERMINADOS PELO MAPA<br>E ANVISA;                                                                                                                                                                                                 |         |        |            |        |
| 4 | <b>CORTE: PALETA, SEM<br/>         MUSCULO (APARADA);</b><br>APRESENTACAO: PECA<br>INTEIRA;APRESENTACAO I:<br>CONGELADA;TRANSPORTE E<br>CONSERVACAO:<br>TRANSPORTADA E<br>CONSERVADA EM<br>TEMPERATURA DE -12°C OU<br>MAIS FRIO;CARACTERISTICA<br>SENSORIAL: COM COR,<br>SABOR E ODOR PROPRIOS<br>DA CARNE, FIRME,<br>CONSISTENTE E NAO<br>PEGAJOSA, SEM MANCHAS<br>ESVERDEADAS;CONDICOES<br>SANITARIAS: DEVENDO<br>APRESENTAR-SE LIVRE DE<br>PARASITAS E DE QUALQUER<br>SUBSTANCIA<br>CONTAMINANTE;CONDICOES<br>SANITARIAS I: QUE POSSA<br>ALTERA-LA OU ENCOBRIR<br>ALGUMA ALTERACAO;<br>EMBALAGEM PRIMARIA:<br>EMBALAGEM PRIMARIA<br>PLASTICA, ATOXICA E<br>TRANSPARENTE; | 4944968 | 451062 | QUILOGRAMA | 30.000 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |        |            |       |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|   | <p>EMBALAGEM PRIMARIA I : ;</p> <p>EMBALAGEM SECUNDARIA:</p> <p>EMBALAGEM SECUNDARIA</p> <p>CAIXA DE PAPELÃO</p> <p>REFORÇADO;VALIDADE:</p> <p>COM VALIDADE MINIMA DE</p> <p>10 MESES NA DATA DA</p> <p>ENTREGA;LEGISLAÇÃO: E</p> <p>SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO</p> <p>ESTAR DE ACORDO COM</p> <p>DECRETO 9.013/17,</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA 22</p> <p>/05, PORTARIA CVS 05/13;</p> <p>LEGISLAÇÃO I: RDC 12/01,</p> <p>RDC 259/02 E ALTERAÇÕES</p> <p>POSTERIORES;LEGISLAÇÃO</p> <p>II: PRODUTO SUJEITO A</p> <p>VERIFICAÇÃO NO ATO DA</p> <p>ENTREGA AOS PROCED.</p> <p>ADM. DETERMINADOS PELO</p> <p>MAPA E ANVISA;</p>                                                                                                                                                             |         |        |            |       |
| 5 | <p><b>EMPANADOS, ISCAS DE</b></p> <p><b>TILÁPIA, PESO APROX. 37G,</b></p> <p><b>CONGELADO</b> - TIPO: ISCAS</p> <p>DE TILÁPIA;PESO: PESANDO</p> <p>37 GRAMAS;COMPOSIÇÃO:</p> <p>COMPOSTO DE FILE DE</p> <p>TILÁPIA EM PEDACOS,</p> <p>TEMPERADOS, PRE-FRITOS</p> <p>E ASSADOS;</p> <p>APRESENTAÇÃO:</p> <p>CONGELADOS;</p> <p>ORGANOLEPTICA: COM</p> <p>ASPECTO, COR, CHEIRO E</p> <p>SABOR PRÓPRIOS;HIGIENICO</p> <p>/SANITARIAS: LIVRE DE</p> <p>SUJIDADES E PRAZO DE</p> <p>VALIDADE MÍNIMO DE 15</p> <p>MESES NA DATA DA</p> <p>ENTREGA;EMBALAGEM:</p> <p>EMBALADO EM SACOS</p> <p>PLÁSTICOS TRANSPARENTE</p> <p>E ATÓXICO, EMBALAGEM</p> <p>SECUNDARIA CAIXA DE</p> <p>PAPELÃO REFORÇADO;</p> <p>ACONDICIONAMENTO:</p> <p>VALIDADE MÍNIMA 1 MES A</p> <p>CONTAR DA DATA DE</p> | 5461600 | 618359 | Quilograma | 5.250 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |        |            |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|    | <p>ENTREGA, ;ROTULAGEM:<br/> ROTULO CONTENDO DATA<br/> FAB/VAL/PESO,<br/> INGREDIENTES E CARIMBO<br/> DO SIF;LEGISLACAO: E SUAS<br/> CONDICOES DEVERAO<br/> ESTAR DE ACORDO COM<br/> INSTRUCAO NORMATIVA 22<br/> /05, DECRETO 9.013/17;<br/> LEGISLACAO I: RDC 12/01,<br/> RDC 259/02, RDC 360/03 E<br/> ALTERACOES POSTERIORES;<br/> LEGISLACAO II: PRODUTO<br/> SUJEITO A VERIFICACAO NO<br/> ATO DA ENTREGA AOS<br/> PROCED. ADM<br/> DETERMINADOS PELO MAPA<br/> E ANVISA;VALIDADE: COM<br/> VALIDADE MINIMA DE ;</p>                                                                                                                                                                                                                                     |         |        |            |       |
| 06 | <p><b>CARNE SALGADA:</b><br/> COMPOSICAO: PRODUTO<br/> PREPARADO COM CARNE<br/> BOVINA (TRASEIRO BOVINO),<br/> COM NOMAXIMO 11% DE<br/> GORDURA,INJETADO COM<br/> SALMOURA(SAL E NITRITO);<br/> ORGANOLEPTICA:<br/> DESSECADA, DE<br/> CONSISTENCIA FIRME, COM<br/> COR, CHEIRO E SABOR<br/> PROPRIO;HIGIENICO<br/> SANITARIA: ISENTA DE<br/> SUJIDADES, PARASITAS E<br/> MATERIAIS PROPRIOS;<br/> ACONDICIONAMENTO:<br/> ACONDICIONADA EM<br/> EMBALAGEM PRIMARIA<br/> PLASTICA,FLEXIVEL,<br/> TRANSPARENTE,ATOXICA;<br/> SECUNDARIA PAPEL<br/> CARTONADO ENTRE 10 A<br/> 30KG;LEGISLACAO: E SUAS<br/> CONDICOES DEVERAO<br/> ESTAR DE ACORDO COM<br/> INSTRUCAO NORMATIVA<br/> NUMERO 22, DE 31/07/2000;<br/> LEGISLACAO I: COM<br/> VALIDADE MINIMA DE</p> | 3153517 | 480424 | QUILOGRAMA | 2.250 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |        |            |        |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|------------|--------|
|    | 03MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA;<br>LEGISLACAO II: FORMA DE APRESENTACAO: EMPECA SEM OSSO, PESANDO DE 2,5 A 5KG;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE ;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |        |            |        |
| 07 | <b>Carne suína – lombo.</b> 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 Condiçoes 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 | 11.250 |
| 08 | <b>TOUCINHO DEFUMADO,</b> EMBALAGEM PLASTICA - COMPOSICAO: PREPARADO COM CARNE CURADA DE SUINO DEFUMADO,SEM COSTELA,EM MANTA; ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 38431  | 447666 | QUILOGRAMA | 2.250  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |        |            |       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|    | <p>ATÓXICO;LEGISLAÇÃO: E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 21/00, DECRETO 12.486/78, IN 22/05;LEGISLAÇÃO I: RESOLUÇÃO RDC 12/01 (ANVISA) 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 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |        |            |       |
| 09 | <p><b>LINGUICA TIPO CALABRESA DEFUMADA</b>;DENOMINAÇÃO: APRESENTAÇÃO: RESFRIADA;TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 4 E 8° C;COMPOSIÇÃO: COMPOSTA DE CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS;COMPOSIÇÃO I: ;CARACTERÍSTICA SENSORIAL: DEVENDO TER O SABOR PICANTE CARACTERÍSTICO DA PIMENTA CALABRESA; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PRIMÁRIA FLEXÍVEL, TERMOFORMADA A VÁCUO;EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; VALIDADE: COM VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA;LEGISLAÇÃO: E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A</p> | 4895851 | 447702 | QUILOGRAMA | 4.500 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |        |            |        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|--------|
|    | INSTRUCAO NORMATIVA 04<br>/2000, IN 22/05, IN 51/06,<br>DECRETO 9.013/17;<br>LEGISLACAO I: RESOLUCAO<br>RDC 12/01, RDC259/02, RDC<br>360/03 E ALTERACOES<br>POSTERIORES;LEGISLACAO<br>II: PRODUTO SUJEITO A<br>VERIFICACAO NO ATO DA<br>ENTREGA AOS PROCED.<br>ADMIN. DETERMINADOS<br>PELO MAPA E ANVISA;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |        |            |        |
| 10 | <b>Salsicha; Viena;</b> Composta de<br>Carne Bovina, Carne Suina,<br>Gordura Suina, Agua, Amido,<br>Sal, Condimentos e Aditivos<br>Permitidos; Resfriada,<br>Transportada e Conservada a<br>Temperatura Entre 4° e 8°C;<br>Acondicionada Em Embalagem<br>Plastica Transparente, Flexivel,<br>Atoxica e Termoselada a<br>Vacuo; Com Peso Unitario<br>Minimo de 50g; e Suas<br>Condicoes Deverao Estar de<br>Acordo Com a Instrucao<br>Normativa 04/00, In 22/05, In 51<br>/06, Decreto 12.486/78; Portaria<br>1004/98, Resolucao Rdc 259<br>/02, Rdc 360/03 e Alteracoes<br>Posteriores; Produto Sujeito a<br>Verificacao No Ato Da Entrega<br>Aos Proced.admin.<br>Determinados Pelo Mapa e<br>Anvisa; Com Validade Minima<br>de 36 Dias Na Data Da Entrega; | 39489   | 447724 | QUILOGRAMA | 10.500 |
| 11 | <b>LINGUICA FRESCA,<br/>TOSCANA CONGELADA -</b><br>CLASSIFICACAO: FRESCA;<br>DENOMINACAO: LINGUICA<br>TOSCANA;APRESENTACAO:<br>CONGELADA;TRANSPORTE E<br>CONSERVACAO:<br>TRANSPORTADA E<br>CONSERVADA A UMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4895886 | 450651 | QUILOGRAMA | 4.500  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |            |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|    | <p>TEMPERATURA INFERIORA<br/>-12°C;COMPOSICAO:<br/>COMPOSTA DE CARNE<br/>SUINA ADICIONADA<br/>DEGORDURA SUINA,<br/>CONDIMENTOS E OUTROS<br/>INGREDIENTES PERMITIDOS;<br/>COMPOSICAO I: ;<br/>CARACTERISTICA<br/>SENSORIAL: ;EMBALAGEM<br/>PRIMARIA: EMBALAGEM<br/>PRIMARIA FLEXIVEL,<br/>TERMOFORMADA AVACUO;<br/>EMBALAGEM SECUNDARIA:<br/>EMBALAGEM SECUNDARIA<br/>CAIXA DE PAPELAO<br/>REFORCADO;VALIDADE:<br/>COM VALIDADE MINIMA DE 3<br/>MESES NA DATA DA<br/>ENTREGA;LEGISLACAO: E<br/>SUAS CONDICOES DEVERAO<br/>ESTAR DE ACORDO COM A<br/>INSTRUCAO NORMATIVA 04<br/>/2000, IN 22/05, IN 51/06,<br/>DECRETO 9.013/17;<br/>LEGISLACAO I: RESOLUCAO<br/>RDC 12/01, RDC259/02, RDC<br/>360/03 E ALTERACOES<br/>POSTERIORES;LEGISLACAO<br/>II: PRODUTO SUJEITO A<br/>VERIFICACAO NO ATO DA<br/>ENTREGA AOS PROCED.<br/>ADMIN. DETERMINADOS<br/>PELO MAPA E ANVISA;</p> |         |        |            |       |
| 12 | <p><b>CARNE BOVINA, COXAO<br/>MOLE, PECA INTEIRA,<br/>RESFRIADA, EMB. A VACUO -</b><br/>CORTE: COXAO MOLE;<br/>APRESENTACAO: PECA<br/>INTEIRA;APRESENTACAO I:<br/>RESFRIADA;TRANSPORTE E<br/>CONSERVACAO:<br/>TRANSPORTADA E<br/>CONSERVADA EM<br/>TEMPERATURA NAO<br/>SUPERIOR A 7°C;<br/>CARACTERISTICA<br/>SENSORIAL: COM COR,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4944151 | 447432 | QUILOGRAMA | 2.250 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |        |            |       |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|    | <p>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;</p> |         |        |            |       |
| 13 | <p><b>HAMBURGUER; CARNE BOVINA;</b> CONGELADO; COMPOSTO DE CARNE BOVINA, AGUA, GORDURA</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6178642 | 447747 | QUILOGRAMA | 3.500 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |        |            |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|    | BOVINA, SAL, PROTEINADE<br>SOJA, ACUCAR,<br>ESTABILIZANTE;<br>ANTIOXIDANTE, ACIDULANTE<br>E OUTROS INGREDIENTES<br>PERMITIDOS;<br>TRANSPORTADO E<br>CONSERVADO EM<br>TEMPERATURA DE -12°C OU<br>MAIS FRIO; PESANDO 90G<br>CADA; EMBALAGEM<br>PRIMARIA PLASTICA,<br>ATOXICA E<br>TERMOSSOLDADA; COM<br>VALIDADE MINIMA DE 05<br>MESES NA DATA DA<br>ENTREGA; E SUAS<br>CONDICOES DEVERAO<br>ESTAR DE ACORDO COM<br>RDC 724/22, IN 161/22<br>(ANVISA), RDC 727/22, RDC<br>360/03; DECRETO 9.013/17,<br>INSTRUCAO NORMATIVA 20<br>/00 (MAPA) E ALTERACOES<br>POSTERIORES; PRODUTO<br>SUJEITO A VERIFICACAO NO<br>ATO DA ENTREGA AOS<br>PROCED. ADM.<br>DETERMINADOS PELO MAPA<br>E ANVISA; |         |        |            |       |
| 14 | <b>ALMONDEGA; CARNE<br/>BOVINA;</b> CONGELADA;<br>COMPOSTA DE CARNE<br>BOVINA SEM OSSOS,<br>FARINHA DE ROSCA, SAL,<br>CONDIMENTOS; SEM<br>PIMENTA, AUSENCIA DE<br>FRAGMENTOS DE OSSOS,<br>PELES, CARTILAGENS,<br>INTESTINOS, NERVOS;<br>TRANSPORTADA E<br>CONSERVADA EM<br>TEMPERATURA DE -12°C OU<br>MAIS FRIO; PESANDO 25<br>GRAMAS CADA UNIDADE;<br>EMBALAGEM PRIMARIA<br>PLASTICA, ATOXICA E<br>APROPRIADA PARA                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6029043 | 447757 | QUILOGRAMA | 3.750 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |        |            |       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|    | 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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |        |            |       |
| 15 | <b>Almondega; Carne de Frango;</b> 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 Adequada para Alimentos; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 05 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; | 6025625 | 447758 | QUILOGRAMA | 3.750 |
| 16 | <b>NUGGET DE FRANGO;</b> PESO: PESANDO 120G POR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1278177 | 462004 | QUILOGRAMA | 3.800 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |        |            |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|    | <p>UNIDADE;COMPOSICAO:<br/>COMPOSTO DE PEITO DE<br/>FRANGO,S/PELE,S/OSSO,<br/>EMPANADO COM FARINHA<br/>DE ROSCA FLOCADA,SAL E<br/>CONDIMENTOS;<br/>APRESENTACAO:<br/>CONGELADO;<br/>ORGANOLEPTICA: COM<br/>ASPECTO, COR,CHEIRO E<br/>SABOR PROPRIO;HIGIENICO<br/>/SANITARIAS: LIVRE DE<br/>SUJIDADES,LARVAS E<br/>PARASITAS;EMBALAGEM:<br/>EMBALADO EM SISTEMA<br/>CRAY-O-VAC;<br/>ACONDICIONAMENTO:<br/>VALIDADE MINIMA 1 MES A<br/>CONTAR DA DATA DE<br/>ENTREGA, CAIXA DE<br/>PAPELAO REFORCADO;<br/>ROTULAGEM: ROTULO<br/>CONTENDO DATA FAB/VAL<br/>/PESO,INGREDIENTES,<br/>CARIMBO SIF;LEGISLACAO: E<br/>SUAS CONDICOES DEVERAO<br/>ESTAR DE ACORDO COM<br/>NTA-76(DEC.12486 DE 20/10<br/>/78) E (MA.2244/97), INST<br/>NORMATIVA N° 06 DE 15/02<br/>/2001, MAPA E SUAS;<br/>LEGISLACAO I:<br/>POSTERIORES ALTERACOES;<br/>LEGISLACAO II: PRODUTO<br/>SUJEITO A VERIFICACAO NO<br/>ATO DA ENTREGA AOS<br/>PROCED.ADMINISTRATIVOS<br/>DETERMINADOS PELA SEC<br/>AGR;VALIDADE: COM<br/>VALIDADE MINIMA DE ;</p> |         |        |            |       |
| 17 | <p><b>CARNE SUINA SEMI<br/>PROCESSADA, BISTECA EM<br/>BIFES,CONGELADA -</b><br/>CORTE: BISTECA;<br/>APRESENTACAO: COM<br/>OSSO, EM BIFES DE<br/>NOMINIMO 130 GRAMAS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4878710 | 447508 | QUILOGRAMA | 3.000 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |        |            |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|    | <p>CADA;APRESENTACAO I:<br/> CONGELADA;TRANSPORTE E<br/> CONSERVACAO:<br/> TRANSPORTADA E<br/> CONSERVADAEM<br/> TEMPERATURA DE -12°C OU<br/> MAIS FRIO;CARACTERISTICA<br/> SENSORIAL: COM ASPECTO,<br/> COR, ODOR ESABOR<br/> PROPRIOS;CONDICOES<br/> SANITARIAS: DEVENDO<br/> APRESENTAR-SE LIVRE DE<br/> HEMATOMAS, COAGULOS;<br/> CONDICOES SANITARIAS I:<br/> PARASITAS E DE QUALQUER<br/> SUBSTANCIA<br/> CONTAMINANTE QUE POSSA<br/> ALTERAR OU ENCOBRIR<br/> ALGUMA ALTERACAO;<br/> EMBALAGEM PRIMARIA:<br/> EMBALAGEM PRIMARIA<br/> PLASTICA TRANSPARENTE,<br/> RESISTENTE E<br/> DEVIDAMENTE FECHADA,<br/> PRODUTO INTERFOLHADO;<br/> EMBALAGEM SECUNDARIA:<br/> EMBALAGEM SECUNDARIA ;<br/> VALIDADE: COM VALIDADE<br/> MINIMA DE 10 MESES NA<br/> DATA DA ENTREGA;<br/> LEGISLACAO: E SUAS<br/> CONDICOES DEVERAO<br/> ESTAR DE ACORDO COM A<br/> LEI ESTADUAL 8208/92,<br/> DECRETO 12.486/78, CVS 05<br/> /13, INSTRUCAO NORMATIVA<br/> 22/05, RESOLUCAO 01/03<br/> (MAPA);LEGISLACAO I: RDC<br/> 12/01, RDC 259/02 E<br/> ALTERACOES POSTERIORES;<br/> LEGISLACAO II: PRODUTO<br/> SUJEITO A VERIFICACAO NO<br/> ATO DA ENTREGA AOS<br/> PROCED. ADM.<br/> DETERMINADOS PELO MAPA<br/> E ANVISA;</p> |         |        |            |       |
| 18 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3156737 | 447741 | QUILOGRAMA | 2.000 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |        |            |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|    | <p><b>CARNE SUINA SALGADA;<br/>COSTELA EM PEDACOS DE<br/>APROXIMADAMENTE 05X06CM</b></p> <p>- TIPO: COSTELA;<br/>APRESENTACAO: PEDACOS<br/>DE APROXIMADAMENTE<br/>05X06CM;CONSERVACAO:<br/>CONSERVADA EM SAL; COM<br/>SABOR PROPRIO;<br/>ACONDICIONAMENTO:<br/>ACONDICIONADA EM<br/>EMBALAGEM PLASTICA,<br/>ATOXICA, FLEXIVEL,<br/>TERMOSELADA A VACUO;<br/>PESO: PESANDO DE 2,5 A<br/>5KG;LEGISLACAO: E SUAS<br/>CONDICOES DEVERAO<br/>ESTAR DE ACORDO COM A<br/>NTA-4, DECRETO 12486 DE 20<br/>/10/78 E (MA.2244/97);<br/>LEGISLACAO I: ;LEGISLACAO<br/>II: ;VALIDADE: COM<br/>VALIDADE MINIMA DE ;</p> |         |        |            |       |
| 19 | <p><b>QUIBE DE CARNE BOVINA,<br/>COM SAL - TIPO: DE CARNE<br/>BOVINA,(COM SAL);PESO:<br/>PESANDO<br/>APROXIMADAMENTE, 50G<br/>POR UNIDADE;<br/>APRESENTACAO:<br/>CONGELADO;CONSTITUICAO<br/>I: CONSTITUIDO A BASE DE<br/>CARNE MOIDA BOVINA;<br/>CONSTITUICAO II: TRIGO E<br/>CONDIMENTOS;<br/>ORGANOLEPTICAS: COM<br/>ASPECTO, COR,CHEIRO E<br/>SABOR PROPRIO;HIGIENICO<br/>/SANITARIAS: LIVRE DE<br/>SUJIDADES,LARVAS E<br/>PARASITAS;EMBALAGEM:<br/>EMBALADO EM CAMADAS<br/>INTERFOLHADAS;<br/>ACONDICIONAMENTO:<br/>ACONDICIONADO EM CAIXA<br/>DEPAPELAO REFORCADA;</b></p>                           | 1082183 | 447749 | QUILOGRAMA | 5.000 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |        |            |     |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|------------|-----|
|    | <p>ROTULAGEM: VALIDADE MINIMA 2 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ROTULO CONTENDO DATA FAB/VAL /PESO CARIMBO DO SIF; LEGISLACAO: E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76(DEC-12486 DE 20/10 /78) E (MA.2244/97),INST. NORMATIVA Nº20 DE 31/07 /2000,MAPA;LEGISLACAO I: ; LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC. AGR;</p>                                                                                                                                                                                                                                                             |       |        |            |     |
| 20 | <p><b>APRESUNTADO, RESFRIADO</b><br/> - CLASSIFICACAO: PRODUTO COZIDO OBTIDO DE CARNE SUINA, RESFRIADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMP. INFERIOR A 8°C;<br/> COMPOSICAO: COMPOSTO DE CARNE SUINA, SAL, NITRITO/NITRATO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS;<br/> ORGANOLEPTICA: COM ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERISTICOS;<br/> HIGIENICO SANITARIA: ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS;<br/> ACONDICIONAMENTO_I: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA DEVIDAMENTE FECHADA E ATOXICA;<br/> ACONDICIONAMENTO II: ;<br/> LEGISLACAO: E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 20 /00, DECRETO 12.486/78, IN 22</p> | 49972 | 447765 | QUILOGRAMA | 800 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |        |            |       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|    | /05, PORTARIA 368/97;<br>LEGISLACAO I: RESOLUCAO<br>RDC 12/01, RDC259/02 E<br>ALTERACOES POSTERIORES;<br>LEGISLACAO II: PRODUTO<br>SUJEITO A VERIFICACAO NO<br>ATO DA ENTREGA AOS<br>PROCED.ADMIN.<br>DETERMINADOS PELO MAPA<br>E ANVISA;VALIDADE: COM<br>VALIDADE MINIMA DE 48<br>DIAS NA DATA DA ENTREGA;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |        |            |       |
| 21 | <b>CAÇÃO EM POSTA</b> - Pescado<br>Semi Processado; Cacao;<br>Cortado Em Posta; Congelado;<br>Pesando No Minimo 120<br>Gramas Cada Unidade;<br>Transportado e Conservado a<br>Uma Temperatura Inferior a -18°<br>c; Com Cor, Cheiro e Sabor<br>Caracteristicos; Livre de<br>Manchas, Nao Devendo<br>Apresentar Aspecto<br>Repugnante, Mutilado,<br>Traumatizado; Deformado Ou<br>Em Mau Estado de<br>Conservacao; Embalagem<br>Primaria Plastica Transparente,<br>Devidamente Fechada e<br>Atoxica; Com Validade Minima<br>de 10 Meses Na Data Da<br>Entrega; e Suas Condições<br>Deverao Estar de Acordo Com<br>o Decreto 12.486/78, Decreto<br>9.013/17, Instrucao Normativa<br>22/05, In 25/11, Nota Tecnica 19<br>/09; Resolucao Rdc 12/01, Rdc<br>259/02, Rdc 360/03 e<br>Alteracoes Posteriores; Produto<br>Sujeito a Verificacao No Ato Da<br>Entrega Aos Proced. Admin.<br>Determinados Pelo Mapa e<br>Anvisa; | 4884914 | 488929 | QUILOGRAMA | 1.000 |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |        |            |       |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |        |            |       |

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

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |        |            |       |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|                        | SEM PELE;CONSERVACAO:<br>CONGELADO,<br>TRANSPORTADO<br>ECONSERVADO A<br>TEMPERATURA INFERIOR A<br>-12°C;PECA: INTEIRO;<br>APRESENTACAO: COM<br>ASPECTO, COR E SABOR<br>PROPRIOS;HIGIENICO<br>SANITARIAS: LIVRE DE<br>PARASITAS E DE QUALQUER<br>SUBST CONTAMINANTE QUE<br>POSSA ALTERA-LO OU<br>ENCOBRIR ALTERACOES;<br>ACONDICIONAMENTO:<br>ACONDICIONADO EM<br>EMBALAGEM APROPRIADA,<br>HERMETICAMENTE<br>FECHADA E ATOXICA;PESO:<br>DEVENDO OBEDECER O<br>LIMITEMAXIMO DE<br>RETENCAO DE AGUA DE 8%<br>DE SEU PESO;LEGISLACAO:<br>E SUAS CONDICOES<br>DEVERAO ESTAR DE<br>ACORDO COM A PORTARIA<br>210/98, INSTRUCAO<br>NORMATIVA 22/05, IN 32/10,<br>DECRETO 12486/78, RDC 13<br>/01;LEGISLACAO I: CVS 05/13<br>E ALTERACOES<br>POSTERIORES;LEGISLACAO<br>II: PRODUTO SUJEITO A<br>VERIFICACAO NO ATO DA<br>ENTREGA AOS PROCED.<br>ADMIN. DETERMINADOS<br>PELO MAPA E ANVISA;<br>VALIDADE: COM VALIDADE<br>MINIMA DE 10 MESES NA<br>DATA DA ENTREGA; |         |        |            |       |
| 24<br><br>COTA<br>25 % | <b>PERNIL, PECA INTEIRA</b><br>SEMOSSO;APRESENTACAO:<br>CONGELADA;PESO: COM<br>PESO UNITARIO ENTRE 5E 8<br>KG;TRANSPORTE E<br>CONSERVACAO:<br>TRANSPORTADA E<br>CONSERVADA A UMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4880250 | 447525 | QUILOGRAMA | 5.750 |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |        |            |        |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|--------|
|                                                  | <p>TEMPERATURA INFERIOR A -18°C;CARACTERISTICA SENSORIAL: COM ASPECTO, COR, CHEIROE SABOR PROPRIOS;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;</p> |         |        |            |        |
| <p><b>25</b><br/><b>COTA</b><br/><b>25 %</b></p> | <p><b>CORTE: PALETA, SEM MUSCULO</b> (APARADA); APRESENTACAO: PECA INTEIRA;APRESENTACAO I: CONGELADA;TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4944968 | 451062 | QUILOGRAMA | 10.000 |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |        |            |       |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|                             | <p>CONSERVADA EM<br/>TEMPERATURA DE -12°C OU<br/>MAIS FRIO; CARACTERÍSTICA<br/>SENSORIAL: COM COR,<br/>SABOR E ODORES PRÓPRIOS<br/>DA CARNE, FIRME,<br/>CONSISTENTE E NÃO<br/>PEGAJOSA, SEM MANCHAS<br/>ESVERDEADAS; CONDIÇÕES<br/>SANITÁRIAS: DEVENDO<br/>APRESENTAR-SE LIVRE DE<br/>PARASITAS E DE QUALQUER<br/>SUBSTÂNCIA<br/>CONTAMINANTE; CONDIÇÕES<br/>SANITÁRIAS I: QUE POSSA<br/>ALTERAR-LA OU ENCOBRIR<br/>ALGUMA ALTERAÇÃO;<br/>EMBALAGEM PRIMÁRIA:<br/>EMBALAGEM PRIMÁRIA<br/>PLÁSTICA, ATÓXICA E<br/>TRANSPARENTE;<br/>EMBALAGEM PRIMÁRIA I: ;<br/>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:<br/>EMBALAGEM SECUNDÁRIA<br/>CAIXA DE PAPELÃO<br/>REFORÇADO; VALIDADE:<br/>COM VALIDADE MÍNIMA DE<br/>10 MESES NA DATA DA<br/>ENTREGA; LEGISLAÇÃO: E<br/>SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO<br/>ESTAR DE ACORDO COM<br/>DECRETO 9.013/17,<br/>INSTRUÇÃO NORMATIVA 22<br/>/05, PORTARIA CVS 05/13;<br/>LEGISLAÇÃO I: RDC 12/01,<br/>RDC 259/02 E ALTERAÇÕES<br/>POSTERIORES; LEGISLAÇÃO<br/>II: PRODUTO SUJEITO A<br/>VERIFICAÇÃO NO ATO DA<br/>ENTREGA AOS PROCED.<br/>ADM. DETERMINADOS PELO<br/>MAPA E ANVISA;</p> |         |        |            |       |
| <p>26<br/>COTA<br/>25 %</p> | <p><b>EMPANADOS, ISCAS DE<br/>TILÁPIA, PESO APROX. 37G,<br/>CONGELADO</b> - TIPO: ISCAS<br/>DE TILÁPIA; PESO: PESANDO<br/>37 GRAMAS; COMPOSIÇÃO:<br/>COMPOSTO DE FILE DE</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 5461600 | 618359 | Quilograma | 1.750 |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |        |            |     |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-----|
|                                   | <p>TILAPIA EM PEDACOS, TEMPERADOS, PRE-FRITOS E ASSADOS;</p> <p>APRESENTACAO: CONGELADOS;</p> <p>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;</p> <p>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 CONDICoes 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 ;</p> |         |        |            |     |
| <p>27</p> <p>COTA</p> <p>25 %</p> | <p><b>CARNE SALGADA:</b></p> <p>COMPOSICAO: PRODUTO PREPARADO COM CARNE BOVINA (TRASEIRO BOVINO), COM NOMAXIMO 11% DE GORDURA,INJETADO COM SALMOURA(SAL E NITRITO);</p> <p>ORGANOLEPTICA:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3153517 | 480424 | QUILOGRAMA | 750 |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |            |       |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|------------|-------|
|                                                        | <p>DESSECADA, DE CONSISTENCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; HIGIENICO SANITARIA: ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS PRÓPRIOS; ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, FLEXIVEL, TRANSPARENTE, ATOXICA; SECUNDARIA 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 03 MESES 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 ;</p> |        |        |            |       |
| <p><b>28</b></p> <p><b>COTA</b></p> <p><b>25 %</b></p> | <p><b>Carne suína – lombo.</b> Carne Suína; Lombo Inteiro Sem Osso; Congelada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Próprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Cartilagens, Hematomas; Coágulos e de Qualquer Substância Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteração; Embalagem Primária Plástica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com</p>                                                              | 488170 | 447518 | QUILOGRAMA | 3.750 |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |        |            |       |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|                                         | o Decreto 12.486/78, Lei Estadual 8208/92, Cvs 05/13, Instrucao Normativa 22/05; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259 /02, Resolucao 01/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |        |            |       |
| <b>29</b><br><b>COTA</b><br><b>25 %</b> | <b>TOUCINHO DEFUMADO,</b><br>EMBALAGEM PLASTICA -<br>COMPOSICAO: PREPARADO<br>COM CARNE CURADA DE<br>SUINO DEFUMADO,SEM<br>COSTELA,EM MANTA;<br>ACONDICIONAMENTO:<br>ACONDICIONADO EM SACO<br>PLASTICO TRANSPARENTE,<br>ATOXICO;LEGISLACAO: E<br>SUAS CONDICOES DEVERAO<br>ESTAR DE ACORDO COM A<br>INSTRUCAO NORMATIVA 21<br>/00, DECRETO 12.486/78, IN 22<br>/05;LEGISLACAO I:<br>RESOLUCAO RDC 12/01<br>(ANVISA) E ALTERACOES<br>POSTERIORES;LEGISLACAO<br>II: PRODUTO SUJEITO A<br>VERIFICACAO NO ATO DA<br>ENTREGA AOS PROCED.<br>ADMIN. DETERMINADOS<br>PELO MAPA E ANVISA;<br>VALIDADE: COM VALIDADE<br>MINIMA DE 48 DIAS NA DATA<br>DA ENTREGA; | 38431   | 447666 | QUILOGRAMA | 750   |
| <b>30</b><br><b>COTA</b><br><b>25 %</b> | <b>LINGUICA TIPO CALABRESA</b><br><b>DEFUMADA;</b> DENOMINACAO;<br>APRESENTACAO:<br>RESFRIADA;TRANSPORTE E<br>CONSERVACAO:<br>TRANSPORTADA E<br>CONSERVADA A UMA<br>TEMPERATURA ENTRE 4 E8°<br>C;COMPOSICAO: COMPOSTA<br>DE CARNE SUINA, CARNE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4895851 | 447702 | QUILOGRAMA | 1.500 |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |        |            |       |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|------------|-------|
|                                                       | <p>MECANICAMENTE<br/>SEPARADA, CONDIMENTOS<br/>E OUTROS INGREDIENTES<br/>PERMITIDOS;COMPOSICAO I:<br/>;CARACTERISTICA<br/>SENSORIAL: DEVENDO TER<br/>O SABOR PICANTE<br/>CARACTERISTICO DA<br/>PIMENTA CALABRESA;<br/>EMBALAGEM PRIMARIA:<br/>EMBALAGEM PRIMARIA<br/>FLEXIVEL, TERMOFORMADA<br/>AVACUO;EMBALAGEM<br/>SECUNDARIA: EMBALAGEM<br/>SECUNDARIA CAIXA DE<br/>PAPELAO REFORCADO;<br/>VALIDADE: COM VALIDADE<br/>MINIMA DE 48 DIAS NA DATA<br/>DA ENTREGA;LEGISLACAO: E<br/>SUAS CONDICOOES DEVERAO<br/>ESTAR DE ACORDO COM A<br/>INSTRUCAO NORMATIVA 04<br/>/2000, IN 22/05, IN 51/06,<br/>DECRETO 9.013/17;<br/>LEGISLACAO I: RESOLUCAO<br/>RDC 12/01, RDC259/02, RDC<br/>360/03 E ALTERACOES<br/>POSTERIORES;LEGISLACAO<br/>II: PRODUTO SUJEITO A<br/>VERIFICACAO NO ATO DA<br/>ENTREGA AOS PROCED.<br/>ADMIN. DETERMINADOS<br/>PELO MAPA E ANVISA;</p> |       |        |            |       |
| <p><b>31</b><br/><br/><b>COTA</b><br/><b>25 %</b></p> | <p><b>Salsicha; Viena;</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 39489 | 447724 | QUILOGRAMA | 3.500 |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |        |            |       |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-------|
|                                         | 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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |        |            |       |
| <b>32</b><br><b>COTA</b><br><b>25 %</b> | <b>LINGUICA FRESCA, TOSCANA CONGELADA -</b><br>CLASSIFICACAO: FRESCA;<br>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;<br>COMPOSICAO I: ;<br>CARACTERISTICA SENSORIAL: ;EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA AVACUO;<br>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;<br>LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 12/01, RDC259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO | 4895886 | 450651 | QUILOGRAMA | 1.500 |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |        |            |     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|-----|
|                    | II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |        |            |     |
| 33<br>COTA<br>25 % | <b>CARNE BOVINA, COXAO MOLE, PECA INTEIRA, RESFRIADA, EMB. A VACUO -</b><br>CORTE: COXAO MOLE;<br>APRESENTACAO: PECA INTEIRA;APRESENTACAO I: RESFRIADA;TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 7°C;<br>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;<br>VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA | 4944151 | 447432 | QUILOGRAMA | 750 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  | DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOOES 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; |  |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.446.471,50

Conteúdo Sigiloso | Justificativa: O sigilo dos valores das propostas no pregão eletrônico é crucial para garantir a competitividade e a imparcialidade do processo, evitando conluio entre fornecedores e assegurando a seleção da proposta mais vantajosa.

Neste ponto, consigno o atendimento aos ditames e parâmetros especificados no decreto nº 67.888/2023, inclusive a observância das orientações do Tribunal de Contas deste ente federativo, no que tange a validade dos preços referenciados.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A decisão de parcelar a aquisição GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS foi tomada após uma análise cuidadosa e conforme os requisitos do Artigo 40 da Lei 14.133/21. A seguir estão as razões para essa escolha:

Expectativa de Consumo e Condições de Armazenamento: O planejamento de compras levou em conta a expectativa de consumo e as condições adequadas de guarda e armazenamento, que garantem a integridade dos materiais sem risco de deterioração.

Parcelamento: Embora o princípio do parcelamento deva ser aplicado quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, no caso específico desta aquisição, a divisão em lotes se mostrou adequada. A avaliação técnica indicou que o parcelamento traria benefícios econômicos significativos .

Mercado e Competitividade: A análise das peculiaridades do mercado local revelou que a aquisição parcelada promove uma maior competitividade entre os fornecedores, evitando a concentração de mercado e ampliando a competição. Isso se alinha com o dever de buscar a economicidade e atender aos parâmetros de qualidade.

Eficiência Logística e Administrativa: A logística de entrega e o processo administrativo são simplificados com a compra , reduzindo custos associados ao transporte, armazenamento, e gestão de contratos, além de assegurar a disponibilidade parcelada dos materiais necessários para o funcionamento das cozinhas.

Portanto, a decisão de parcelar a aquisição está embasada em uma avaliação técnica que considerou todos os fatores relevantes, conforme exigido pela legislação, garantindo que as necessidades da unidade prisional sejam atendidas de maneira eficiente e econômica.

Além do mais, não há de se falar em entregas não parceladas, haja vista o consumo diário para preparo das refeições.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O planejamento para a aquisição dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS foi conduzido com base em uma análise detalhada das necessidades de consumo, levando em consideração as condições de armazenamento para garantir que o material não sofra deterioração. Este planejamento busca atender aos princípios de economicidade, qualidade, e eficiência operacional. Expectativa de Consumo e Armazenamento: O planejamento levou em conta a previsão de consumo para o período, garantindo que a quantidade dos materiais adquiridos atenda às necessidades operacionais sem exceder a capacidade de armazenamento seguro e adequado.

Avaliação do Parcelamento: O princípio do parcelamento foi considerado, avaliando sua viabilidade técnica e vantagem econômica. A análise revelou que, neste caso, a divisão em lotes proporcionaria benefícios econômicos significativos, podendo impactar negativamente na padronização e qualidade dos materiais.

Contratação: A estratégia de contratação foi definida para maximizar a eficiência e minimizar os custos, seguindo rigorosamente os princípios legais e as diretrizes estabelecidas no planejamento.

Compra Parcelada e Competitividade: Optou-se por uma contratação única para garantir economia de escala, obtendo preços mais vantajosos e mantendo a padronização do produto. Isso também favoreceu a competitividade entre fornecedores, evitando a concentração de mercado.

Eficiência Administrativa: A contratação foi planejada para simplificar os processos logísticos e administrativos. A entrega parcelada reduz a complexidade na gestão de contratos, transporte e armazenamento, resultando em uma operação mais fluida e econômica.

Conformidade Legal: Todo o processo de planejamento e contratação está em conformidade com o Artigo 40 da Lei 14.133/21, assegurando que todas as aquisições sejam realizadas com transparência, responsabilidade fiscal, e respeito às normas vigentes.

Há alinhamento entre a contratação e planejamento, porquanto o objeto está devidamente 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

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Cumprimento do cardápio padrão SAP.

A presente licitação, tem por finalidade a busca do melhor preço, otimizando os recursos financeiros.

Proporcionar a continuidade do fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, evitando a descontinuidade no preparo das refeições.

Essa medida reduz aquisições emergenciais, previne transtornos operacionais e garante a continuidade dos serviços. Ao viabilizar a realização regular das atividades, a aquisição reforça o cumprimento das funções institucionais do Estado, refletindo positivamente na qualidade da prestação do serviço público.

## 13. Providências a serem Adotadas

As providências a serem adotadas devem assegurar que todas as etapas do processo — desde a aquisição dos materiais, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, até a sua correta utilização — sejam devidamente planejadas, executadas e monitoradas. A gestão eficiente desses recursos é essencial para garantir economicidade, efetividade e transparência na aplicação dos recursos públicos.

Tais providências devem ser executadas de maneira articulada, garantindo que o material adquirido esteja plenamente disponível, em condições adequadas para uso, contribuindo para o início e eficiência das atividades administrativas e operacionais.

Considerando a necessidade identificada da aquisição dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, será providenciada a elaboração de matriz de risco e de termo de referência visando à realização de processo licitatório, nos moldes da Lei nº 14.133/2021.

Resumidamente, as providências serão:

- Avaliação de Necessidades: levantamento de itens e suas especificações.
- Planejamento Orçamentário: Alocar recursos financeiros necessários para compra.
- Definição de Especificações: Elaborar Termo de Referência, com especificações e quantidades.
- Processo de Licitação: Realizar a licitação de acordo com normas legais e selecionar a proposta mais vantajosa.
- Logística e Armazenamento: Planejar entrega e armazenamento para evitar danos e perdas.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

No presente caso, não foram identificados impactos ambientais relevantes decorrentes da contratação

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaro viável a contratação

## 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](#).

**FRANCIELE CAMILA CAMOLESI DA COSTA**

CHEFE DE SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO



*Assinou eletronicamente em 29/07/2026 às 10:00:31.*

## 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 - cotação-detalhado-63-2026.pdf (2.06 MB)
- Anexo II - cotação-resumido-63-2026.pdf (221.54 KB)