

ESP-PENIT. OSIRIS SOUZA E SILVA-GETULINA

Edital 15/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
15/2026	380155-ESP-PENIT. OSIRIS SOUZA E SILVA-GETULINA	LAURA LUISA OLIVEIRA SARMENTO	30/07/2026 15:35 (v 0.9)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		006.00315910/2026-72

Capa e Sumário

PREGÃO ELETRÔNICO

90.011/2026

CONTRATAÇÃO

380155-33/2026

CONTRATANTE (UASG):

380155

OBJETO:

Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis (Setembro a Dezembro de 2026).

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:

R\$ 363.590,80 (Trezentos e sessenta e três mil quinhentos e noventa reais e oitenta centavos)

Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021

Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, e, nesse caso:

I - O sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo;

II - (VETADO).

Parágrafo único. Na hipótese de licitação em que for adotado o critério de julgamento por maior desconto, o preço estimado ou o máximo aceitável constará do edital da licitação.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA:

Dia 13/08/2026 às 09h:00min (horário de Brasília).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item.

MODO DE DISPUTA:

Aberto.

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:

Sim.

SUMÁRIO

- 1. DO OBJETO 3
- 2. DO REGISTRO DE PREÇOS 3
- 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO 3
- 4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO 5
- 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA 7
- 6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES 8
- 7. DA FASE DE JULGAMENTO 11
- 8. DA FASE DE HABILITAÇÃO 12
- 9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 14
- 10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA 14
- 11. DOS RECURSOS 14
- 12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES 15
- 13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO 17
- 14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 18

1. Do objeto

PENITENCIÁRIA "OSÍRIS SOUZA E SILVA" DE GETULINA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.011/2026

(PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 006.00315910/2026-72)

Torna-se público que a **Penitenciária "Osíris Souza e Silva" de Getulina**, por meio do(a) **Seção de Administração**, sediado(a) **Estrada Vicinal Aurélio de Andrade Junqueira, Km 9,5 - Zona Rural, CEP 16457-900, na cidade de Getulina/Estado de São Paulo**, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022 e demais normas da legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos, observando-se as subdivisões subsequentes na forma de itens que compõem este instrumento.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS, com entrega parcelada**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme definido no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. Do registro de preços

- 2.1. A disciplina deste item 2 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

3. Da participação na licitação

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.1.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

- 3.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados na subdivisão anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

- 3.3. A não observância do disposto na subdivisão anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.4. Nos limites previstos no art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, e na Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, serão observadas, caso aplicáveis, as regras de tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, bem como para as cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007, e no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, para o agricultor familiar, para o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI.

3.5. Em relação às regras aplicáveis à presente licitação concernentes a tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, observa-se que:

3.5.1. Para os itens: 1 a 23 e 25 a 27 a participação é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007, e no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123 de 2006.

3.5.1.1. O tratamento favorecido a que se refere a subdivisão acima fica limitado às microempresas, às empresas de pequeno porte às cooperativas que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União Modelo de Edital para Pregão Eletrônico - Atualização: maio/2023 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação de Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.5.2 Para o item 1 a participação é ampla, sendo aplicáveis as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, observado o disposto no § 2º do art. 4º da **Lei nº 14.133, de 2021**.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) Anexo(s);

3.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. aquele que não tenha representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

3.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7.1. A vedação de participação de agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante de que trata a subdivisão acima estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.8. O impedimento decorrente de imposição de sanção de que trata o subitem 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. No que concerne aos subitens 3.6.2 e 3.6.3, equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10. Será permitida a participação de sociedades cooperativas nesta licitação, nos termos do art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.11. Não poderão disputar esta licitação pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

4. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.1.1. As disposições deste Edital que tratam especificamente da forma de realização da fase de habilitação são aplicáveis na hipótese em que a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento (caso assim definido no subitem 4.1), se ausente previsão expressa em sentido diverso. Como exceção a essas disposições, na hipótese em que seja adotado procedimento com fase de habilitação antecedente (caso assim definido no subitem 4.1), segue-se disciplina específica neste Edital conforme disposições que contêm previsão expressa de aplicação a essa última hipótese.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme o critério de julgamento definido no início deste Edital), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.2.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no subitem anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme o critério de julgamento definido no início deste Edital), admitindo-se que a documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira seja substituída pelo registro cadastral no SICAF, e observado o disposto no inc. III do art. 63 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus Anexos, bem como que a proposta apresentada compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4. O licitante organizado em cooperativa (se admitida a participação de cooperativa no item 3) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa que atenda ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativa no item 3) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, excetuada a hipótese de se verificar uma das exceções dos §§ 1º ao 3º do art. 4º supracitado, conforme especificado nos subitens 4.5.1 e 4.5.2 subsequentes.

4.5.1. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, em subdivisão do item 3.5.

4.5.2. Não têm direito ao tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas (se admitida a participação de cooperativas) que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas no subitem 4.5.1 ou no subitem 4.5.2, o licitante deverá assinalar o campo “não”, por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.5.4. No item exclusivo para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

4.5.5. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada (se admitida a participação de cooperativa).

4.6. A falsidade da declaração de que trata os subitens 4.3 a 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.7.1. Caso seja definido na subdivisão 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.8.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente) quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando definido no início deste Edital o critério de julgamento por menor preço; e

4.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando definido no início deste Edital o critério de julgamento por maior desconto.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. Do preenchimento da proposta

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo especificado na documentação que constitui Anexo deste Edital.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver determinação legal de retenção de tributo, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais que sejam estabelecidos na legislação vigente.

5.6. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas.

5.6.1. Quando for o caso, e se vier a ser contratado, o licitante na situação descrita na subdivisão acima deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do art. 30, caput, inc. II, e § 1º, inc. II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

5.6.2. Se o Contratado não realizar espontaneamente o requerimento de que trata a subdivisão acima, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que o Contratado seja excluído de ofício do Simples Nacional, nos termos do art. 29, inc. I, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe a documentação que integra este Edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de utilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

5.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

5.9.1. Caso seja definido no início deste Edital o critério de julgamento por maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos na subdivisão acima.

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas competente e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição Federal, e do art. 33, inc. X, da Constituição do Estado de São Paulo; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do contratado ao pagamento de indenização pelos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.2.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente).

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,05 (cinco centavos)**.

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, definido no início deste Edital.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a subdivisão acima, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nas subdivisões anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5. Após o reinício previsto na subdivisão acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto na subdivisão acima, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata a subdivisão anterior, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos 2 (três) ofertas nas condições definidas nas duas subdivisões anteriores, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital), em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas na subdivisão tem anterior, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a subdivisão acima, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nas subdivisões anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.13.6. Após o reinício previsto na subdivisão acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nas subdivisões anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.17. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.20.2. A melhor classificada nos termos da subdivisão acima terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido na subdivisão acima.

6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nas subdivisões anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.20.5. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.5

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, os critérios de desempate serão aqueles previstos no caput do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei nº 14.133, de 2021, conforme regulamento;

6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, nos termos do § 1º do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.21.3. Caso persista o empate após obedecido o disposto no caput e no § 1º do art. 60 da Lei nº 14.133 de 2021, o desempate ocorrerá por sorteio, a ser realizado em local, data e horário que serão divulgados por meio de mensagem no sistema, sendo facultada a presença a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto mínimo definido para a contratação (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento estabelecido no início deste Edital), o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do orçamento estimado definido pela Administração.

6.22.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, de documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo, ou de ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio da documentação exigida.

6.23. Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. Da fase de julgamento

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, na legislação correlata e no item 3.6 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);

7.1.4. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNCIAI, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

7.1.5. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);

7.1.6. Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (<http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>);

e

7.1.7. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).

7.2. A consulta ao cadastro CNCIAI será realizada em nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, caput, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, § 1º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, § 2º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será considerado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso atendidas as condições de participação, prosseguirá a análise da fase de julgamento da proposta classificada em primeiro lugar.

7.4.1. O disposto nos subitens 7.4 e 7.6.2 será excepcionado se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação, nos termos do item 8, antes de se realizar a fase de julgamento.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido a microempresas e empresas de pequeno porte, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5 e 4.5 deste Edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus Anexos.

7.6.1. Se a proposta vencedora for desclassificada, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.6.2. Encerrada a fase de julgamento, caso se verifique a conformidade da proposta de que trata o item 7.6, o pregoeiro passará à verificação da documentação de habilitação do licitante conforme disposições do item 8.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital ou em seus Anexos;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do orçamento estimado definido para a contratação;

7.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus Anexos, desde que insanável.

7.8. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral (não definidos como serviços de engenharia), serão considerados indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem anterior, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8. Da fase da habilitação

8.1. Os documentos que serão exigidos para fins de habilitação estão especificados no Anexo I deste Edital, consistindo na documentação necessária e suficiente para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.1.2. Nesta licitação, não haverá exigência de que o licitante ateste, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do objeto, ou que tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.1.3 Se for permitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio em subdivisão do item 3, para efeito de habilitação técnica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos valores de cada consorciado

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

8.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.7. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 4º, § 1º, e art. 6º, § 4º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, caput, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.8.1. A não observância do disposto na subdivisão acima poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, parágrafo único, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.9. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.9.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.9.2. O disposto nos subitens 8.9.1 e 8.13 será excepcionado se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital), observado o disposto nos subitens 8.1.1 e 8.3.

8.10. A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.10.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal especificados na documentação que integra este Edital como Anexo somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.10.2. O disposto no subitem 8.10 será excepcionado se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que a verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos ocorrerá em relação a todos os licitantes, respeitada a exceção do subitem 8.10.1.

8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei nº 14.133, de 2021, art. 64):

8.11.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.12. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo definido no subitem 8.9.1.

8.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata a subdivisão anterior.

8.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, das empresas de pequeno porte e das cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativas no item 3.10) somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, exceto na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, em subdivisão do item 3.5.

8.15.1. Havendo alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, o licitante habilitado nas condições da subdivisão acima deverá comprovar sua regularização sob pena de decadência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

8.16. A disciplina da adjudicação, da homologação e da contratação (esta última não aplicável a licitações para registro de preços) encontra-se no item 14 deste Edital.

9. Da ata de registro de preços

9.1 A disciplina deste item 9 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

10. Da formação do cadastro de reserva

10.1 A disciplina deste item 10 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

11. Dos recursos

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de **3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. em exceção ao disposto no subitem 11.3.3, se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados e poderão ser solicitados formalmente no endereço eletrônico: **lrosas@sap.sp.gov.br**

12. Das infrações administrativas e sanções

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante ou contratado que, com dolo ou culpa:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame, inclusive não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

12.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

12.1.5.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.5.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.5.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

12.1.5.4. deixar de apresentar amostra, caso exigida na documentação que integra este Edital; ou

12.1.5.5. caso exigida na documentação que integra este Edital, apresentar amostra em desacordo com as especificações do Edital;

12.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a formalizar a contratação ou a ata de registro de preço (caso o item 1 defina licitação para registro de preços) no prazo e condições estabelecidos pela Administração;

12.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

12.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.10.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.10.3. caso exigida na documentação que integra este Edital, apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fundamento na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários e/ou contratado as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. A sanção de multa será aplicada após regular processo administrativo, e calculada com observância dos seguintes parâmetros:

(1). A recusa injustificada em assinar, aceitar ou retirar o contrato ou instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração ensejará a aplicação de multa de 20% do valor do ajuste;

(2) A inexecução total do ajuste ensejará a incidência de multa de 30% do valor do ajuste;

(3) A inexecução parcial do ajuste ensejará a incidência de multa de 15% do saldo financeiro não realizado;

(4) O atraso injustificado na execução da contratação ensejará a aplicação de multa diária 0,25% até o 30º dia e 0,5% a partir do 31º dia, calculados sobre o valor correspondente ao saldo financeiro não realizado;

(5). O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de multa, garantido o exercício de prévia e ampla defesa.

12.6. Antes da aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de advertência será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência da infração administrativa relacionada no subitem 12.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.9. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos Itens 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, bem como das infrações administrativas previstas nos itens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja extensão e duração observará o disposto no art. 156, § 5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

12.10. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação ou assinar a ata de registro de preços (caso o item 1 defina licitação para registro de preços) no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no item 12.1.6.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas (art. 90, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.11. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante, o adjudicatário ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.12. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.13. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 166 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.14. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 167 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.15. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.16. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública.

12.17. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra o Edital, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.18. Os atos previstos como infrações administrativas na lei de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

12.19. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 do referido diploma legal.

12.20. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar a impugnação ou o pedido de esclarecimento até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo(s) seguinte(s) meio(s): **lrosas@sap.sp.gov.br**

13.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional, e, caso ocorra, será motivada nos autos do processo de licitação.

13.4. A decisão da impugnação ou a resposta ao pedido de esclarecimento serão divulgadas em sítio eletrônico oficial conforme especificado na subdivisão subsequente, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4.1. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimento serão juntadas aos autos do processo licitatório, ficarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e serão publicadas no sistema e no(s) endereço(s) eletrônico(s) na Internet **<https://www.comprasnet.gov.br>**, sem informar a identidade do responsável pela impugnação ou pelo pedido de esclarecimento.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

13.6. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus Anexos.

13.7. A ausência do pedido de esclarecimento implicará na presunção de que os interessados não tiveram dúvidas a respeito da presente licitação, razão pela qual não serão admitidos questionamentos extemporâneos.

14. Das disposições gerais

14.1. Exaurida a fase recursal, será observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.1. Constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

14.2. Caso o item 1 não defina licitação para registro de preços, a disciplina da formalização da contratação observará o disposto nas subdivisões deste item 14.2.

14.2.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, sua formalização ocorrerá mediante a assinatura de Termo de Contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo.

14.2.1.1. Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo adjudicatário para fins de comprovação das condições de habilitação estiver com o prazo de validade expirado, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando a ele os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

14.2.1.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos na subdivisão acima por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

14.2.1.3. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do adjudicatário no “Cadastro Informativo dos Créditos

não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL”. Esta condição será considerada cumprida se o devedor comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do art. 8º, §§ 1º e 2º, da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

14.2.1.4. Com a finalidade de verificar se o licitante mantém as condições de participação no certame, serão novamente consultados, previamente à celebração da contratação, os cadastros especificados no item 7.1 deste Edital.

14.2.1.5. Constitui(em), igualmente, condição(ões) para a celebração da contratação:

14.2.1.5.1. A apresentação do(s) documento(s) que o adjudicatário, à época do certame licitatório, houver se comprometido a exibir por ocasião da celebração da contratação por meio de declaração específica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo;

14.2.1.5.2. A indicação de gestor encarregado de representar o adjudicatário com exclusividade perante o contratante, caso se trate de sociedade cooperativa (se admitida a participação de cooperativa);

14.2.2. O adjudicatário terá o prazo de 03 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

14.2.2.1. O contrato será assinado com a utilização de meio eletrônico, nos termos da legislação aplicável.

14.2.2.2. O prazo para assinatura previsto na subdivisão anterior poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

14.2.2.3. Será considerado celebrado o contrato, em caso de assinaturas por meio eletrônico em datas diferentes, na data da última assinatura eletrônica das partes do termo contratual.

14.2.3. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar manter as condições de habilitação e preencher as condições de contratação consignadas neste Edital, ou não assinar o contrato, ou recusar a contratação, a Administração, sem prejuízo da apuração do cabimento de aplicação de sanções e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para a celebração do contrato em conformidade com o procedimento e as condições estabelecidas no art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.3. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º (primeiro) dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pregoeiro.

14.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.6. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.7. As normas disciplinadoras da licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse público, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.8. Os casos omissos serão solucionados pelo pregoeiro.

14.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.11. No julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

14.11.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.

14.11.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público, nos termos do inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.12. Caso seja vencedor da licitação, o licitante a ser contratado estará sujeito à assinatura de Termo de Ciência e de Notificação, quando prevista a sua apresentação em ato normativo editado pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme a disciplina aplicável.

14.13. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico **www.compras.gov.br**

14.14. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

14.15. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

14.15.1. ANEXO 1 - Termo de Referência;

14.15.1.1. Anexo 1.1 – Estudo Técnico Preliminar;

14.15.2. ANEXO 2 – Minuta de Termo de Contrato;

14.15.3. ANEXO 3 - Ato normativo sobre sanções aplicáveis

14.15.4. ANEXO 4 – Modelos(s) referente(s) a planilha de proposta;

14.15.5. ANEXO 5 - Modelo(s) de Declaração(ões);

15. 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](#).

DHOCENY MARIA DOS SANTOS DIAS

Chefe da Seção de Administração - Substituta



Assinou eletronicamente em 30/07/2026 às 15:35:20.

MARCIO DOS SANTOS SOUZA

Chefe de Departamento de Estabelecimento Penal - Substituto



Assinou eletronicamente em 30/07/2026 às 15:31:27.

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 - 12 - TR 35.pdf (547.28 KB)
- Anexo II - 13 - Minuta de Contrato n 106.pdf (103.08 KB)
- Anexo III - ANEXOS II A V.pdf (957.34 KB)

ESP-PENIT. OSIRIS SOUZA E SILVA-GETULINA

Termo de Referência 35/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
35/2026	380155-ESP-PENIT. OSIRIS SOUZA E SILVA-GETULINA	LAURA LUISA OLIVEIRA SARMENTO	28/07/2026 14:02 (v 0.10)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		006.00315910/2026-72

1. Definição do objeto

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS (Setembro/Dezembro 2026), com entrega parcelada, destinada a este Estabelecimento Penal nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento

ITEM	Cód BEC	MATERIAL	UNID. FORN.	QTDE
01	4428790	Açúcar Cristal - Açúcar cristal, obtido por meio do processamento industrial do caldo de cana-de-açúcar. O produto deve apresentar aspecto, cor branca e odor característicos, com sabor doce próprio da espécie. É terminantemente proibida a entrega de lotes em mau estado de conservação, com sinais de alta umidade, aglomerações (empedrado), presença de insetos vivos ou mortos, detritos ou qualquer tipo de odor estranho. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem plástica de polietileno atóxico, transparente e devidamente lacrada pela indústria. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 10 (dez) meses. O transporte e o armazenamento devem ser realizados em veículos e ambientes totalmente secos, limpos e protegidos de intempéries ou contaminações cruzadas. O produto deverá atender integralmente à RDC ANVISA nº 749/2022, à RDC ANVISA nº 12/2001, à RDC ANVISA nº 259/2002 e à RDC ANVISA nº 360/2003 (bem como suas alterações e atualizações posteriores). O recebimento do objeto ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	408 - Saco 5kg	1.000
02	4683188	Alho Processado - Alho processado, tipo pasta de alho puro, obtido a partir de bulbos de alho branco são e limpos. O produto deve apresentar aspecto de pasta homogênea, cor branca a levemente creme e odor característico, sendo terminantemente proibida a adição de sal em excesso ou outros vegetais para ganho de volume. O produto deve apresentar-se totalmente isento de sujidades, parasitas, larvas, fragmentos macroscópicos ou microscópicos e quaisquer outros materiais estranhos à sua composição. O acondicionamento primário deve ser feito em balde plástico atóxico, resistente e hermeticamente lacrado de fábrica, e o secundário em caixa de papelão reforçada. No ato	3 - 1kg	930

		da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 05 (cinco) meses. O transporte e o armazenamento deverão ocorrer sob temperatura ambiente, em local seco, fresco e protegido da luz solar direta. O produto deverá atender integralmente às RDCs ANVISA nº 722/2022, nº 259/2002, nº 360/2003 e nº 14/2014, bem como aos critérios microbiológicos vigentes e suas alterações posteriores. O recebimento do objeto ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA		
03	1314629	Biscoito - Tipo Água e Sal - Biscoito com sal, tipo água e sal. Composto obrigatoriamente por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido, sal, fermentos químicos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. O produto deve apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, textura crocante, massa homogênea, cozimento uniforme e ausência de queimaduras. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem de filme de polipropileno biorientado (BOPP) metalizado, atóxico e hermeticamente fechado de fábrica, garantindo a barreira contra luz e umidade. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 05 (cinco) meses. O transporte e o armazenamento deverão ocorrer sob temperatura ambiente, em local seco, fresco, arejado e protegido de contaminações. O produto deverá atender integralmente às RDCs ANVISA nº 712/2022, nº 259/2002, nº 360/2003 e nº 14/2014, bem como aos critérios microbiológicos vigentes e suas alterações posteriores. O recebimento do objeto ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	708 - Pacote 400g	9.800
04	4577213	Biscoito Doce - Tipo Maisena - Biscoito doce, sem recheio, tipo maisena. Composto obrigatoriamente por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal, fermentos químicos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. O produto deve apresentar aspecto, cor palha a levemente dourada uniforme, odor e sabor doce característicos da espécie, textura crocante, cozimento homogêneo e ausência de bordas queimadas. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem de filme de polipropileno biorientado (BOPP) metalizado, atóxico e hermeticamente lacrado de fábrica, garantindo barreira contra umidade e luz. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 05 (cinco) meses. O transporte e o armazenamento deverão ocorrer sob temperatura ambiente, em local seco, fresco e protegido de contaminações. O produto deverá atender integralmente às RDCs ANVISA nº 712/2022, nº 259/2002, nº 360/2003, e aos critérios microbiológicos e de matérias estranhas vigentes (bem como suas alterações e atualizações posteriores). O recebimento do objeto ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	708 - Pacote 400g	9.800
05	3317935	Café Tradicional - Café torrado e moído, tipo tradicional, constituído de café de classificação até Tipo 8 na Classificação Oficial Brasileira (COB). Classificação da bebida variando de mole a rio, sendo expressamente excluído o gosto "riozona". O lote poderá apresentar um limite máximo de 20% (vinte por cento) de defeitos pretos, verdes e ardidos, com ausência total de grãos pretos-verdes e fermentados. Será admitida a mistura com grãos de safras passadas e da variedade Coffea canephora (Robusta/Conilon), desde que seu sabor não seja pronunciado ou preponderante. O ponto de torra deve ser classificado entre moderadamente escuro a médio claro. A qualidade global do lote entregue deve apresentar nota mínima de 4,5 (quatro vírgula cinco) pontos na escala sensorial de 0 a 10. O produto deve respeitar os limites físico-químicos máximos de 1% (um por cento) de impurezas (cascas e paus) e 5% (cinco por cento) de umidade. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem sob alto vácuo puro (tipo "tijolinho"), com todas as informações de rotulagem impressas diretamente no pacote, sendo terminantemente proibida a utilização de etiquetas autoadesivas para a descrição do produto. No ato da entrega, o prazo de validade residual mínimo deverá ser de 11 (onze) meses. O produto deverá atender integralmente às Resoluções SAA nº 28/2007 e nº 19/2010, à Portaria MAPA nº 570/2022, e às RDCs ANVISA nº 715/2022, nº 259/2002, nº 722/2022, nº 14/2014 e alterações posteriores. O recebimento definitivo fica condicionado à emissão de laudo técnico de classificação físico-química e sensorial pós-entrega.	187 - Pacote 500g	2.500
		Caldo de Carne - Condimento preparado sabor carne, em pó. Composto obrigatoriamente por sal, amido, gordura vegetal, extrato de carne bovina, cebola, alho, realçador de sabor e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. O produto deve apresentar aspecto homogêneo, livre de umidade ou aglomerações (pedras), com cor, sabor e aroma próprios e característicos. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem plástica metalizada, atóxica e hermeticamente fechada de fábrica,		

06	4364627	assegurando proteção total contra a luz e a umidade. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 10 (dez) meses, associado a um período de validade total mínima de 12 (doze) meses a partir da data de sua fabricação. O produto deverá atender integralmente à RDC ANVISA nº 722/2022, à RDC ANVISA nº 259/2002, à RDC ANVISA nº 360/2003 e à RDC ANVISA nº 14/2014, bem como aos critérios microbiológicos vigentes e suas alterações posteriores. O recebimento do objeto ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA	302 - Pacote 1kg	80
07	1005170	Colorífico - Condimento preparado, tipo colorífico (urucum) em pó. Obtido a partir de sementes moídas de espécimes genuínos de urucum (Bixa orellana), adicionado de veículo amiláceo ou farináceo e óleo vegetal. O produto deve apresentar coloração vermelho-intenso uniforme, aspecto de pó fino homogêneo e sabor próprio característico. É terminantemente proibida a presença de sujidades, parasitas, larvas, umidade, aglomerações (empedrado) ou quaisquer outros materiais estranhos à sua composição original. O acondicionamento primário deve ser feito em saco plástico de polietileno atóxico, resistente e hermeticamente lacrado de fábrica, e o secundário em caixa de papelão reforçada. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 07 (sete) meses. O transporte e o armazenamento deverão ocorrer sob temperatura ambiente, em local seco, fresco e protegido da luz solar direta. O produto deverá atender integralmente às RDCs ANVISA nº 722/2022, nº 259/2002 e nº 14/2014, bem como aos critérios microbiológicos vigentes e suas alterações posteriores. O recebimento do objeto ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	3 - 1kg	80
08	4525698	Chá De Erva Mate - Chá de erva-mate, tipo queimado ou tostado, obtido pelo processo de tostagem das folhas e talos da espécie vegetal Ilex paraguariensis St. Hil. O produto deve apresentar aspecto de fragmentos foliares e de talos secos e tostados de forma uniforme, cor castanho-escura característica, odor e sabor próprios. É terminantemente proibida a presença de sujidades, mofo, fragmentos de insetos (vivos ou mortos), larvas ou quaisquer matérias estranhas macroscópicas ou microscópicas. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem plástica apropriada, atóxica e hermeticamente fechada de fábrica, garantindo barreira absoluta contra a umidade, e o secundário em caixa de papelão cartonada. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 20 (vinte) meses. O produto deverá atender integralmente às RDCs ANVISA nº 715/2022, nº 259/2002 e nº 14/2014, bem como aos critérios microbiológicos vigentes e suas alterações posteriores. O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA	235 - Caixa 500g	80
09	35629	Extrato de Tomate - Extrato de tomate concentrado, obtido a partir da polpa de tomates sãos, limpos e maduros. Composto obrigatoriamente por tomate, sal e açúcar, sendo estritamente vedada a presença de pele, sementes e corantes artificiais ou amidos espessantes. O produto deve apresentar aspecto homogêneo, consistência pastosa densa, cor vermelha característica, odor e sabor próprios. É terminantemente proibida a presença de sujidades, fragmentos de insetos, larvas, mofo (bolores) ou quaisquer matérias estranhas macroscópicas e microscópicas. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem atóxica e hermeticamente fechada de fábrica, garantindo barreira absoluta contra oxigênio e contaminações. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 14 (quatorze) meses. O produto deverá atender integralmente à RDC ANVISA nº 723/2022, à RDC ANVISA nº 259/2002, à RDC ANVISA nº 360/2003 e à RDC ANVISA nº 14/2014, bem como aos critérios microbiológicos vigentes e suas alterações posteriores. O recebimento do objeto ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	3 - 1kg	1.200
10	4304381	Farinha de Mandioca - Biju - Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo biju, classe amarela, tipo único. Obtida a partir de raízes de mandioca sãs, limpas e descascadas, submetidas ao processo de fabricação característico para a obtenção de flocos irregulares e crocantes. O produto deve apresentar coloração creme-claro a amarelo-claro uniforme, odor e sabor próprios. É terminantemente proibido o recebimento de lotes com umidade excessiva, mofo, aglomerações (empedrado), presença de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer matérias estranhas macroscópicas e microscópicas. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem plástica atóxica e hermeticamente fechada de fábrica, garantindo barreira contra umidade. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 07 (sete) meses. O produto deverá atender integralmente à Instrução Normativa MAPA nº 52/2011, à RDC ANVISA nº 259/2002, à RDC ANVISA nº 360/2003 e à RDC ANVISA nº 14/2014, bem como aos	3 - 1kg	200

		critérios microbiológicos vigentes e suas alterações posteriores. O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA e pelo MAPA.		
11	1450328	Pré-Mistura Para Panificação - Farinha de trigo fina, específica para panificação, tipo pré-mistura para pão francês. Composta obrigatoriamente por farinha de trigo de alta panificabilidade fortificada com ferro e ácido fólico, melhoradores de farinha (aditivos e enzimas panificáveis) e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. O produto deve apresentar-se sob a forma de pó fino, homogêneo, perfeitamente limpo e seco. É terminantemente proibido o recebimento de lotes com presença de insetos (vivos ou mortos), carunchos, larvas, umidade excessiva, aglomerações (empedrado), odores ou sabores estranhos e impróprios à sua destinação. O acondicionamento primário deve ser feito em saco de rafia resistente, atóxico, adequado para uso industrial e perfeitamente fechado de fábrica. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 02 (dois) meses. O produto deverá atender integralmente à Instrução Normativa MAPA nº 08/2005, à RDC ANVISA nº 712/2022 e à RDC ANVISA nº 14/2014, bem como suas alterações e atualizações posteriores. O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e pela ANVISA.	381 - Saco 25kg	400
12	1324845	Farinha de Trigo - Farinha de trigo, Tipo 1, obtida a partir da moagem do grão de trigo (<i>Triticum aestivum</i>) limpo, são e maduro. O produto deve ser obrigatoriamente fortificado com ferro e ácido fólico, apresentando-se sob a forma de pó fino homogêneo, perfeitamente limpo, seco e com teor de umidade máxima de 15% (quinze por cento). É terminantemente proibido o recebimento de lotes com presença de insetos (vivos ou mortos), carunchos, carrapatos, larvas, umidade excessiva, aglomerações (empedrado), mofos, ou que apresentem odores ou sabores estranhos e impróprios à sua destinação alimentícia. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem plástica ou de papel multifoldado de alta resistência, atóxica e hermeticamente fechada de fábrica. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 03 (três) meses. O produto deverá atender integralmente à Instrução Normativa MAPA nº 08/2005, à RDC ANVISA nº 712/2022 e à RDC ANVISA nº 14/2014, bem como suas alterações e atualizações posteriores. O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e pela ANVISA.	302 - Pacote 1kg	200
13	120359	Feijão Preto - Feijão preto, Grupo I (Comum), Classe Preto, Tipo 1, grão novo. Constituído obrigatoriamente de grãos inteiros, são, de safra recente, com excelente padrão de coloração e cozimento uniforme. O produto deve apresentar teor de umidade máxima recomendado de até 14% (quatorze por cento), obedecendo rigorosamente aos limites máximos de tolerância previstos para defeitos nesta tipificação. É terminantemente proibido o recebimento de lotes com presença de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados ou carunchados. Deve apresentar isenção absoluta de insetos vivos ou mortos, larvas e sujidades. O acondicionamento primário deve ser feito em saco plástico de polietileno atóxico, transparente e hermeticamente fechado de fábrica. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 04 (quatro) meses. O produto deverá atender integralmente ao Decreto Federal nº 6.268/2007, à Instrução Normativa MAPA nº 12/2008, e às RDCs ANVISA nº 259/2002, nº 360/2003 e nº 722/2022 (bem como suas alterações e atualizações posteriores). O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e pela ANVISA.	404 - Saco 1kg	1.500
14	39926	Fubá - Fubá de milho, obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>) limpo, são e maduro, com eliminação prévia do germe e do pericarpo. O produto deve ser obrigatoriamente fortificado com ferro e ácido fólico, apresentando-se sob a forma de pó fino a granulado homogêneo, perfeitamente limpo, seco e com teor de umidade máxima de 15% (quinze por cento). Deve apresentar aspecto, cor amarela uniforme, cheiro e sabor próprios da espécie, com ausência total de mofos, ranço, umidade excessiva ou aglomerações (produto empedrado). É terminantemente proibido o recebimento de lotes com presença de insetos (vivos ou mortos), carunchos, larvas, sujidades ou odores e sabores estranhos e impróprios à sua destinação. O acondicionamento primário deve ser feito em saco plástico de polietileno atóxico, resistente e transparente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 04 (quatro) meses. O produto deverá atender integralmente à RDC ANVISA nº 712/2022, à RDC ANVISA nº 259/2002, à RDC ANVISA nº 360/2003 e à RDC ANVISA nº 14/2014, bem como às suas alterações e atualizações posteriores. O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	404 - Saco 1kg	1.000

15	4595769	Margarina Com Sal - Margarina com sal, apresentando teor de lipídios mínimo de 50% (cinquenta por cento). Composta obrigatoriamente por óleos vegetais líquidos e/ou interesterificados, água, leite ou derivados, sal, estabilizantes, conservadores, acidulantes, aromatizantes e demais ingredientes ou aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto deve apresentar consistência plástica adequada à temperatura ambiente, textura homogênea, coloração amarela característica uniforme, odor e sabor próprios. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem plástica rígida (pote), atóxica e hermeticamente fechada com selo de proteção de fábrica. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 05 (cinco) meses. O transporte e a conservação deverão ocorrer sob cadeia de frio contínua, em temperatura estritamente não superior a 16°C (dezesesseis graus Celsius). O produto deverá atender integralmente à Instrução Normativa MAPA nº 66/2019, à RDC ANVISA nº 259/2002, à RDC ANVISA nº 429/2020, bem como aos critérios microbiológicos e de contaminantes vigentes (e suas alterações posteriores). O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual, documental e de aferição térmica no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA e pelo MAPA.	1499 - Balde 15kg	50
16	4573170	Macarrão Tipo Espaguete - Massa alimentícia seca, formato espaguete. Composta obrigatoriamente por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos inteiros (desidratados ou pasteurizados) e demais ingredientes ou aditivos permitidos pela legislação vigente, sendo vedada a adição de corantes artificiais para simular a presença de ovos. O produto deve apresentar aspecto homogêneo, fios íntegros, de espessura uniforme, coloração amarelada característica, odor e sabor próprios. Após o cozimento, a massa deve manter-se firme (textura al dente), sem desprender quantidade excessiva de amido na água e sem grudar. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem plástica flexível, atóxica e hermeticamente selada de fábrica. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 15 (quinze) meses. O transporte e o armazenamento deverão ocorrer sob temperatura ambiente, em local seco, fresco e protegido de contaminações. O produto deverá atender integralmente às RDCs ANVISA nº 712/2022, nº 259/2002, nº 429/2020 e nº 14/2014, bem como aos critérios microbiológicos vigentes e suas alterações posteriores. O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	187 - Pacote 500g	2.000
17	4573005	Macarrão Tipo Ave Maria - Massa alimentícia seca, formato curto tipo Ave Maria (específica para sopa). Composta obrigatoriamente por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos inteiros (desidratados ou pasteurizados) e demais ingredientes ou aditivos permitidos pela legislação vigente, sendo vedada a adição de corantes artificiais para simular a presença de ovos. O produto deve apresentar aspecto de pequenos canudos cortados simetricamente, de espessura uniforme, coloração amarelada característica, odor e sabor próprios. Após o cozimento, a massa deve manter-se firme, sem desprender quantidade excessiva de amido na água e sem desmilinguir. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem plástica flexível, atóxica e hermeticamente selada de fábrica. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 15 (quinze) meses. O transporte e o armazenamento deverão ocorrer sob temperatura ambiente, em local seco, fresco e protegido de contaminações. O produto deverá atender integralmente às RDCs ANVISA nº 712/2022, nº 259/2002, nº 429/2020 e nº 14/2014, bem como aos critérios microbiológicos vigentes e suas alterações posteriores. O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	187 - Pacote 500g	1.000
18	1324098	Óleo de Soja - Óleo comestível de soja, obtido a partir de sementes sãs e limpas de soja (Glycine max). Composto exclusivamente por óleo de soja refinado e aditivos antioxidantes permitidos pela legislação. O produto deve apresentar-se perfeitamente límpido, transparente, com coloração amarela clara característica, odor e sabor próprios, sendo terminantemente proibida a presença de sinais de oxidação (ranço), umidade, sedimentos, sujidades ou quaisquer materiais estranhos à sua composição. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem apropriada (garrafa plástica de PET), atóxica e hermeticamente fechada de fábrica, impedindo vazamentos. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 06 (seis) meses. O produto deverá atender integralmente à RDC ANVISA nº 746/2022, à RDC ANVISA nº 259/2002 e à RDC ANVISA nº 429/2020, bem como às suas alterações e atualizações posteriores. O recebimento do objeto ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	236 - Frasco 900ml	5.000
		Orégano - Especiaria, tipo orégano em folhas secas. Obtido a partir de folhas e talos secos de espécimes genuínos da planta Origanum vulgare L. O produto deve apresentar		

19	64440	coloração verde-pardacenta uniforme, aspecto de folhas sãs, limpas e perfeitamente desidratadas, com aroma e sabor próprios característicos. É terminantemente proibida a presença de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva, mofos (bolores) ou quaisquer matérias estranhas macroscópicas e microscópicas à sua composição. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente lacrada de fábrica, e o secundário em caixa de papelão reforçada. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 12 (doze) meses. O transporte e o armazenamento deverão ocorrer sob temperatura ambiente, em local seco, fresco e protegido da luz solar direta. O produto deverá atender integralmente às RDCs ANVISA nº 722/2022, nº 259/2002 e nº 14/2014, bem como aos critérios microbiológicos vigentes e suas alterações posteriores. O recebimento do objeto ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	397 - Saco 500g	30
20	35610	Sal Refinado - Sal refinado, iodado, para uso culinário. Constituído obrigatoriamente por cloreto de sódio adicionado de sais de iodo (iodato de potássio), respeitando rigorosamente os limites e teores regulamentares estabelecidos para a prevenção de distúrbios por deficiência de iodo. O produto deve apresentar-se na forma de cristais finos, homogêneos, soltos, perfeitamente secos, de coloração branca pura e sabor salino característico. É terminantemente proibido o recebimento de lotes com umidade excessiva, aglomerações (produto empedrado), presença de sujidades, detritos ou odores estranhos. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem plástica de polietileno atóxico, transparente e hermeticamente fechada de fábrica, impedindo vazamentos ou a absorção de umidade. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 10 (dez) meses. O produto deverá atender integralmente à Lei Federal nº 6.150/1974, ao Decreto nº 75.697/1975, à RDC ANVISA nº 604/2022 e à RDC ANVISA nº 259/2002, bem como às suas alterações e atualizações posteriores. O recebimento do objeto ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	302 - Pacote 1kg	1.200
21	4591224	Preparo Para Refresco - Sabor Uva - Mistura desidratada em pó para o preparo de refresco, sabor uva. Composto obrigatoriamente por açúcares, polpa de uva desidratada em pó, acidulantes, aromatizantes, antiumectantes, reguladores de acidez, estabilizantes, corantes e demais aditivos ou ingredientes permitidos pela legislação vigente. O produto deve apresentar-se na forma de pó fino, homogêneo, perfeitamente seco, com cor, sabor e aroma característicos da fruta após a sua reconstituição em água. É terminantemente proibido o recebimento de lotes empedrados, com sinais de umidade, sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer matérias estranhas macro e microscópicas. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem de filme plástico flexível, atóxico, altamente resistente e hermeticamente selado de fábrica. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 10 (dez) meses. O produto deverá atender integralmente ao Decreto Federal nº 6.871/2009, às Instruções Normativas MAPA nº 17/2013 e nº 37/2014, e às RDCs ANVISA nº 259/2002, nº 429/2020 e nº 14/2014 (bem como suas alterações e atualizações posteriores). O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e pela ANVISA	302 - Pacote 1kg	1.300
22	5661226	Preparo Para Refresco - Sabor Maracujá - Mistura desidratada em pó para o preparo de refresco, sabor maracujá. Composto obrigatoriamente por açúcares, polpa de maracujá desidratada em pó, acidulantes, aromatizantes, antiumectantes, reguladores de acidez, estabilizantes, corantes e demais aditivos ou ingredientes permitidos pela legislação vigente. O produto deve apresentar-se na forma de pó fino, homogêneo, perfeitamente seco, com cor amarelada, sabor e aroma característicos da fruta após a sua reconstituição em água. É terminantemente proibido o recebimento de lotes empedrados, com sinais de umidade, sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer matérias estranhas macro e microscópicas. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem de filme plástico flexível, atóxico, altamente resistente e hermeticamente selado de fábrica. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 10 (dez) meses. O produto deverá atender integralmente ao Decreto Federal nº 6.871/2009, às Instruções Normativas MAPA nº 17/2013 e nº 37/2014, e às RDCs ANVISA nº 259/2002, nº 429/2020 e nº 14/2014 (bem como suas alterações e atualizações posteriores). O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e pela ANVISA	3 - 1kg	1.000
		Trigo Para Quibe - Trigo para quibe, integral, quebrado e torrado, obtido a partir de grãos limpos, sãos e maduros de trigo (<i>Triticum aestivum</i>). O produto deve apresentar grânulos de tamanho uniforme, coloração castanho-clara característica, odor e sabor		

23	3585174	próprios. É terminantemente proibido o recebimento de lotes com presença de insetos (vivos ou mortos), carunchos, larvas, impurezas, umidade excessiva, aglomerações (produto empedrado) ou odores e sabores estranhos ou impróprios à sua destinação alimentícia. O lote deve estar completamente livre de mofos, bolores superficiais ou quaisquer sinais de fermentação. O acondicionamento primário deve ser feito em saco plástico de polietileno atóxico, resistente, transparente e hermeticamente lacrado de fábrica, e o secundário em caixas de papelão reforçado. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 10 (dez) meses. O produto deverá atender integralmente às RDCs ANVISA nº 712/2022, nº 722/2022, nº 259/2002 e nº 429/2020, bem como às suas alterações e atualizações posteriores. O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	3 - 1kg	300
24	4350650	Doce de Goiaba - Individual - Doce em barra, sabor goiaba (goiabada cascão ou tradicional). Composto obrigatoriamente por polpa de goiaba, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. O produto deve apresentar consistência firme, que permita o corte em fatias sem esmacer, cor avermelhada característica, sabor e odor próprios, sem apresentar sinérese (liberação de líquido), mofos ou sinais de cristalização excessiva de açúcar. É terminantemente proibida a presença de sujidades, fragmentos de insetos, larvas ou quaisquer matérias estranhas macroscópicas e microscópicas. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem plástica, atóxica, individualizada e hermeticamente lacrada de fábrica, e o secundário em caixa de papelão reforçada. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 11 (onze) meses. O produto deverá atender integralmente à RDC ANVISA nº 723/2022, à RDC ANVISA nº 259/2002, à RDC ANVISA nº 360/2003 e à RDC ANVISA nº 14/2014, bem como aos critérios microbiológicos vigentes e suas alterações posteriores. O recebimento do objeto ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA	2131 - Embalagem 30g	200.000
25	1324047	Fermento Biológico Seco - Fermento biológico, tipo granulado seco instantâneo. Composto obrigatoriamente por células viáveis de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> e agentes de reidratação autorizados (monostearato de sorbitana ou similares). O produto deve apresentar-se sob a forma de grânulos finos, homogêneos, perfeitamente secos, de coloração creme clara característica e odor próprio. É terminantemente proibido o recebimento de lotes com presença de umidade, aglomerações (produto empedrado), mofos, sujidades ou odores estranhos. O acondicionamento primário deve ser feito em embalagem apropriada para alimentos (aluminizada de alta barreira ou sob alto vácuo), atóxica e hermeticamente selada de fábrica, assegurando a manutenção do poder fermentativo. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 20 (vinte) meses. O produto deverá atender integralmente às RDCs ANVISA nº 712/2022, nº 259/2002 e nº 429/2020, bem como aos critérios microbiológicos e de contaminantes vigentes e suas alterações posteriores. O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	187 - Pacote 500g	350
26	4611837	Vinagre - Fermentado acético de vinho tinto, tipo vinagre de vinho tinto. Composto obrigatoriamente por fermentado acético de vinho tinto, água e aditivos conservantes permitidos pela legislação vigente. O produto deve apresentar acidez volátil mínima de 4% (quatro por cento) expressa em ácido acético. Deve apresentar aspecto líquido límpido, sem depósitos ou turbidez acentuada, com coloração rubi característica, odor e sabor próprios. É terminantemente proibida a presença de "mãe do vinagre" (sedimento mucilaginoso), oxidação severa, sujidades, detritos, insetos ou quaisquer outras matérias estranhas macro e microscópicas. O acondicionamento primário deve ser feito em garrafa plástica (PET), atóxica, transparente e hermeticamente fechada com tampa de rosca inviolável de fábrica. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 10 (dez) meses. O produto deverá atender integralmente ao Decreto Federal nº 6.871/2009, à Instrução Normativa MAPA nº 55/2002, e às RDCs ANVISA nº 259/2002 e nº 429/2020 (bem como suas alterações e atualizações posteriores). O recebimento ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e pela ANVISA.	231 - Frasco 750ml	1.600
		Louro Em Folhas Secas - Especiaria, tipo louro em folhas secas. Obtido a partir de folhas sãs, limpas e perfeitamente desidratadas de espécimes vegetais genuínos da planta <i>Laurus nobilis</i> L. O produto deve apresentar coloração verde-pardacenta uniforme, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios característicos. É terminantemente proibida a presença de umidade excessiva, mofos (bolores superficiais), parasitas, larvas, insetos ou quaisquer materiais estranhos à sua espécie e à sua composição original. O		

27	64467	condicionamento primário deve ser feito em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e hermeticamente vedada de fábrica, permitindo a inspeção visual do produto, e o secundário em caixa de papelão apropriada e reforçada. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade residual mínima de 10 (dez) meses. O transporte e o armazenamento deverão ocorrer sob temperatura ambiente, em local seco, fresco e protegido da luz solar direta. O produto deverá atender integralmente às RDCs ANVISA nº 722/2022, nº 259/2002 e nº 14/2014, bem como aos critérios microbiológicos vigentes e suas alterações posteriores. O recebimento do objeto ficará condicionado à rigorosa verificação física, visual e documental no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	187- Pacote 500g	60
----	-------	---	------------------	----

- 1.2. O objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, observando o disposto no artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021 e no Decreto estadual nº 67.985, de 2023.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação compreende o período de Setembro a Dezembro de 2026, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Subcontratação:

- 1.6. a contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2. Fundamentação da contratação

2.1. Dever Constitucional e Legal de Assistência

A contratação fundamenta-se no **Art. 5º, inciso XLIX da Constituição Federal**, que garante ao interno o respeito à integridade física e moral, e no **Art. 12 da Lei de Execução Penal (Lei nº 7.210/1984)**. Este dispositivo estabelece como dever do Estado a assistência material ao custodiado, sendo o fornecimento de alimentação adequada um direito subjetivo do interno e uma obrigação inafastável da Administração Pública.

2.2 Garantia da Segurança Institucional e Ordem Pública

A regularidade no fornecimento de refeições é fator crítico para a manutenção da **disciplina e da paz interna** nos estabelecimentos penais. A escassez, a interrupção ou a baixa qualidade dos insumos alimentares atuam como catalisadores de tensões, motins e rebeliões, colocando em risco a vida de servidores, visitantes e dos próprios internos. Assim, a aquisição de gêneros estocáveis garante a formação de reservas estratégicas contra crises logísticas externas.

3. Promoção da Saúde e Dignidade Humana

A aquisição visa assegurar o aporte nutricional necessário para a manutenção da saúde da população carcerária, em conformidade com as diretrizes do **Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária (CNPCP)**. Uma dieta equilibrada previne surtos de doenças carenciais (como beribéri ou escorbuto) e crônicas, reduzindo a demanda e os custos do sistema de saúde prisional e do SUS.

4. Eficiência Administrativa e Continuidade do Serviço

A opção por gêneros estocáveis justifica-se pelo princípio da **continuidade do serviço público**. Devido à sua longa vida útil, esses itens permitem um planejamento logístico robusto, facilitando o armazenamento e a fiscalização de qualidade, ao mesmo tempo em que otimizam o gasto público através de compras em escala e entregas parceladas, conforme o princípio da **economicidade**.

5. Conformidade com as Normas Sanitárias Vigentes

A fundamentação técnica exige que todos os itens sigam os novos marcos regulatórios da **ANVISA (como as RDCs 724/22, 623 /22 e 429/20)** e do **MAPA (Portaria 535/22)**. Isso garante que a Administração Pública não apenas adquira alimentos, mas insumos que comprovem segurança biológica e físico-química, protegendo o Estado contra responsabilidades civis por intoxicações alimentares em massa

3. Descrição da solução

3.1. Modalidade e Critério de Julgamento

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios estocáveis por meio de **Pregão Eletrônico**, adotando-se o critério de julgamento pelo **Menor Preço por Item**. Esta modalidade é a mais adequada por se tratar de "bens comuns", cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado, conforme a **Lei nº 14.133/2021** (Nova Lei de Licitações).

3.2. Especificações Técnicas e Padronização

A solução integra um rigoroso descritivo técnico para cada item (Arroz e Feijão Tipo 1, Café nota 4,5, Óleos e Farináceos), exigindo conformidade com os novos marcos regulatórios da **ANVISA (RDCs de 2022)** e do **MAPA (Portaria 535/22)**. A descrição detalhada no edital visa mitigar o risco de entrega de produtos de qualidade inferior (marcas "combate" que não atendem aos critérios nutricionais).

3.3. Logística de Entrega e Recebimento

O fornecimento será executado de forma **parcelada**, mediante ordens de fornecimento. O recebimento ocorrerá no almoxarifado da unidade penal, condicionado à:

- **Conferência Qualitativa:** Inspeção visual de integridade (vácuo, lacres, ausência de umidade/insetos).
- **Conferência de Validade:** Exigência de validade mínima remanescente (conforme detalhado em cada item) no ato da entrega.
- **Aferição de Temperatura:** Especialmente para itens como margarina (máx. 16°C).

5. Competitividade e Sustentabilidade

O uso da plataforma eletrônica amplia a participação de licitantes em âmbito nacional, favorecendo a obtenção de preços mais vantajosos. Além disso, a solução prevê cláusulas de **sustentabilidade**, como a preferência por embalagens recicláveis (PET, Papelão, BOPP) e a exigência de que o transporte otimize rotas para redução da pegada de carbono.

4. Requisitos da contratação

Os itens que compõem este lote (produtos não perecíveis como arroz, feijão, óleo, farináceos, macarrão, entre outros) deverão atender rigorosamente aos seguintes requisitos mínimos de qualidade, logística e segurança:

4.1. Requisitos Técnicos e de Qualidade do Produto

- **Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ):** Todos os grãos devem ser de classificação Tipo 1 (conforme normas do Ministério da Agricultura - MAPA), com baixos índices de impurezas, grãos quebrados ou mofados.
- **Acondicionamento e Embalagem:** As embalagens primárias devem ser de material plástico transparente, atóxico, hermeticamente seladas e resistentes. Fica proibido o uso de grampos metálicos, arames ou amarrações cortantes nas embalagens secundárias (fardos/caixas) para evitar que sejam transformados em materiais ilícitos na carceragem.
- **Rotulagem Obrigatória:** Alinhada às normas da Anvisa, contendo de forma clara a identificação do lote, data de fabricação, valores nutricionais e destaque para alérgenos.
- **Prazo de Validade (Shelf Life):** No ato da entrega, os alimentos devem possuir, no mínimo, **80% do seu prazo de validade total** remanescente na embalagem, garantindo a margem de segurança para o consumo ao longo dos 4 meses.

4.2. Requisitos de Segurança Orgânica e Logística Prisional

- **Triagem de Pessoal e Veículos:** Os veículos de entrega devem ser fechados (caminhão baú), limpos e livres de vetores ou odores. Os motoristas e ajudantes deverão apresentar documento de identificação com foto e certidão de antecedentes criminais com antecedência para cadastro na Diretoria de Segurança.
- **Restrição de Entrada de Objetos:** É expressamente proibida a entrada dos entregadores portando celulares, ferramentas ou objetos metálicos. Toda a carga será submetida a revistas visuais e/ou aparelhos de raio-X.
- **Mão de Obra na Descarga:** A obrigação do descarregamento e empilhamento dos fardos nas paletes do almoxarifado é exclusiva do fornecedor. Não será permitida a utilização de mão de obra de internos para o descarregamento externo do caminhão sem escolta regulamentar.

- **Regime de Entrega Fracionada:** Devido à limitação física de espaço sob vigilância, os alimentos deverão ser entregues em parcelas quinzenais ou mensais, mediante Ordem de Fornecimento emitida pela fiscalização.

4.3. Requisitos Sanitários e de Habilitação

- **Alvará / Licença Sanitária:** Comprovação de regularidade operacional do depósito do fornecedor emitida pela Vigilância Sanitária competente.
- **Atestado de Capacidade Técnica:** Apresentação de atestado que comprove que a licitante já forneceu gêneros alimentícios em volumes compatíveis com a demanda de grande escala da unidade.

Garantia da Contratação

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

4.4.1. A ausência de exigência de garantia contratual não exime a contratada de suas responsabilidades civis e administrativas, nem da aplicação das sanções previstas em lei e neste instrumento em caso de inadimplemento, conforme facultado pela Lei nº 14.133/2021.

5. Modelo de execução do objeto

Condições de Entrega

5.1. Os bens serão fornecidos parceladamente, em atendimento às requisições periódicas expedidas pela Unidade Compradora, sendo que a primeira requisição será realizada em até **02 (dois) dias úteis** contados da assinatura do termo de contrato.

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

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

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

5.1.4. Caso não seja possível a entrega na data solicitada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **(02) dias úteis** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Locais de Entrega

5.2. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

- **Unidade:** Penitenciária "Osiris Souza e Silva" de Getulina. **Endereço completo para entrega:** Estrada Vicinal Aurélio de Andrade Junqueira, Km 9,5 - Zona Rural, Getulina/SP, CEP: 16457-900.

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

Cronogramas de Entrega

5.3. Sem prejuízo de haver redução ou ampliação da quantidade contratada, dentro dos limites legais, a critério do contratante, estima-se entre setembro a dezembro de 2026.

5.3.1. O contratante estima as quantidades semanais a ser requisitadas no seguinte cronograma:

- a. **para todos os itens a entrega deverá ser realizada mensalmente.**

5.3.2. A critério da unidade contratante, os itens poderão ter seu espaço temporal ampliado ou reduzido conforme necessário.

Outras Condições

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

5.5. A Penitenciária "Osiris Souza e Silva" de Getulina não se responsabiliza pela perda ou devolução de caixas ou engradados.

5.6. Os gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros, quando solicitada a sua entrega, somente serão recebidos entre o horário das 08h00min às 16h00min, com intervalo das 11h00min às 13h00min, no Almoxarifado da Penitenciária "Osiris Souza e Silva" de Getulina.

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

Garantia, Manutenção e Assistência Técnica

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

6. Modelo de gestão do contrato

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

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

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

6.7.2. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pela contratada. ([Decreto estadual nº 66.220, de 2023, art. 17, III](#))

6.7.3. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto. ([Decreto estadual nº 66.220, de 2023, art. 17, IV](#))

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

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

Gestor do Contrato

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

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

6.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. [\(Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII\)](#)

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

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

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

7. Critérios de medição e pagamento

Recebimento

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **02 (dois) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **05 (cinco) dias úteis**.

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

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

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

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

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

7.20.1. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do contratado no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada

pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do [artigo 8º da Lei estadual nº 12.799, 2008](#).

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

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

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

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de Habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

- **Habilitação jurídica**

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

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

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

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

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

- **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

- 8.16. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.
- 8.17. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora - Geral da Fazenda Nacional.
- 8.18. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).
- 8.19. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto - Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 8.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 8.21. Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.
- 8.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- 8.24. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
- 8.24.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
 - 8.24.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
 - 8.24.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
 - 8.24.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
 - 8.24.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
 - 8.24.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
 - 8.24.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

- **Qualificação Econômico-Financeira**

- 8.25. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua contratação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)) ou de sociedade simples.
- 8.26. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.
- 8.26.1. Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.
- 8.27. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- 8.27.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - 8.27.2. As empresas criadas no exercício financeiro da contratação direta deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;
 - 8.27.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.27.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

8.28. Caso a licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação [capital mínimo] OU [patrimônio líquido mínimo] de% [até 10%] do [valor total estimado da contratação] OU [valor total estimado da parcela pertinente].

8.29. As empresas criadas no exercício financeiro da contratação direta deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. [\(Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º\)](#)

8.30. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

- **Outras comprovações**

8.31. Tratando-se de consórcio, caso admitida a sua participação:

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

- a) Designação do consórcio e sua composição;
- b) Finalidade do consórcio;
- c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;
- d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;
- e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;

8.32. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e/ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.33. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.34. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.34.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

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

8.34.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.34.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.34.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.34.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.34.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 363.590,80

9.1. O valor total estimado para a presente contratação é de **R\$ 363.590,80 (Trezentos e sessenta e três mil quinhentos e noventa reais e oitenta centavos)**, pelo período de **4 (quatro) meses**, destinado ao abastecimento de gêneros alimentícios estocáveis (não

perceíveis). O montante foi calculado para atender de forma contínua a uma população estimada em **1.682 pessoas** (composta por **1.515 internos** e **167 servidores**).

9.2. Memória de Cálculo Analítica (Base: 4 Meses)

Considerando o universo de beneficiários e o prazo estrito de execução de 4 meses (equivalente a 120 dias), extraem-se os seguintes indicadores orçamentários:

- 1. Dados de Referência
 - **Valor Total da Compra:** R\$ 363.590,80 (*Trezentos e sessenta e três mil, quinhentos e noventa reais e oitenta centavos*)
 - **População-Alvo Total:** 1.682 beneficiários (*internos e servidores*)
- 2. Indicador Econômico Calculado
 - **Custo Per Capita Total:** R\$ 216,17 por beneficiário.
- 3. Metodologia de Cálculo
 - **Custo Per Capita:** Valor Total da Compra ÷ População-Alvo Total (R\$ 363.590,80 ÷ 1.682).

9.3. Justificativa do Consumo e Adequação ao Prazo de 4 Meses

O dimensionamento dos itens justifica-se pela necessidade de manutenção dos índices calóricos diários dos internos e dos servidores plantonistas ao longo dos 4 meses de vigência, observando os seguintes parâmetros:

- **Base Nutricional:** Os itens estocáveis (como arroz, feijão, macarrão, óleo e farináceos) constituem a base estrutural do cardápio padrão processado na cozinha interna pelos próprios custodiados.
- **Economicidade:** O valor diário por pessoa a cesta de alimentos secos reflete a vantajosidade obtida em compras de grande escala no mercado atacadista de alimentos.
- **Continuidade do Serviço:** O prazo reduzido de 4 meses visa suprir a demanda imediata do estabelecimento penal garantindo a regularidade das refeições e evitando o risco de desabastecimento ou descontinuidade do serviço essencial enquanto tramita o processo licitatório regular de base anual.

Os preços estimados guardam estrita conformidade com os preços de mercado atuais vigentes, considerando o custo logístico de entregas fracionadas e o rigor de segurança.

10. Adequação orçamentária

10.1. Alocação de Recursos Orçamentários

As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta dos recursos orçamentários específicos previstos na Lei Orçamentária Anual (LOA) para o presente exercício, sob a seguinte dotação:

- **Gestão/Unidade:** 380155
- **Programa de Trabalho:** 14421381565790000
- **Fonte:** 150010001 - Tesouro
- **Elemento de Despesa:** 33.90.30.10 (Material de Consumo - Gêneros de Alimentação)

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

DHOCENY MARIA DOS SANTOS DIAS

Chefe da Seção de Administração - Substituta



Assinou eletronicamente em 28/07/2026 às 13:58:50.

MARCIO DOS SANTOS SOUZA

Chefe de Departamento de Estabelecimento Penal



Assinou eletronicamente em 28/07/2026 às 14:02:12.

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 - ETP 32.pdf (330.27 KB)

ESP-PENIT. OSIRIS SOUZA E SILVA-GETULINA

Estudo Técnico Preliminar 32/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00315910/2026-72

2. Descrição da necessidade

2.1. Dever de Assistência e Garantia de Direitos Fundamentais

A presente aquisição fundamenta-se no estrito cumprimento da **Lei de Execução Penal (Lei nº 7.210/1984)**, que estabelece, em seu Art. 12, o dever do Estado de prestar assistência material a pessoa privada de liberdade, compreendendo, obrigatoriamente, a **alimentação adequada**. A interrupção ou falha no fornecimento de refeições configura violação de direitos humanos e compromete a dignidade da pessoa humana.

2.2. Manutenção da Ordem e Segurança Orgânica

O fornecimento regular de alimentação é fator crítico e indissociável da **segurança e disciplina interna** do estabelecimento penal. A escassez ou a baixa qualidade dos insumos alimentares atua como catalisador de instabilidades, motins e tensões entre a população carcerária. Portanto, a manutenção de um estoque estratégico de gêneros estocáveis é medida de segurança preventiva para garantir a paz no ambiente prisional.

2.3. Especificidade da Logística Prisional

Diferente de outras instituições públicas, o sistema penal opera em regime de **confinamento 24h**, exigindo um fluxo de abastecimento ininterrupto. A opção por gêneros estocáveis (grãos, enlatados, farináceos e óleos) justifica-se pela sua **alta durabilidade e facilidade de armazenamento**, permitindo que a unidade suporte eventuais atrasos logísticos externos ou crises de abastecimento no mercado sem prejuízo ao cronograma de refeições diárias.

2.4. Eficiência no Preparo e Nutrição

A necessidade visa compor a base calórica e nutricional das dietas estabelecidas por nutricionistas, garantindo que o preparo das refeições nas cozinhas industriais da unidade ocorra de forma ágil e padronizada. A aquisição de itens estocáveis permite o planejamento de cardápios de longo prazo, assegurando a saúde física dos custodiados e reduzindo a incidência de doenças relacionadas a carências nutricionais, o que, por consequência, desonera o sistema de saúde prisional.

2.5. Interesse Público e Continuidade Administrativa

A contratação é essencial para evitar o desabastecimento, garantindo o princípio da **continuidade do serviço público**. O planejamento antecipado e a estocagem adequada permitem que a Administração Pública obtenha melhores condições de preço e prazos, cumprindo o princípio da economicidade e evitando aquisições emergenciais de alto

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Chefe da Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional - Substituto	Fernando Rodrigues dos Santos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Requisitos Logísticos e de Entrega (Condições de Execução)

- **Regime de Entrega Fracionada:** O fornecimento dos bens estocáveis ocorrerá de forma parcelada, mediante a emissão prévia de Nota de Empenho e Ordem de Fornecimento (OF), conforme a necessidade e a capacidade de armazenamento do Estabelecimento Penal.
- **Prazo de Validade dos Produtos:** No ato da entrega, os produtos deverão apresentar validade mínima restante de **no mínimo 80% do total da fabricação**, garantindo o tempo necessário para consumo seguro sem risco de perda de estoque.
- **Padronização física:** Os alimentos estocáveis (arroz, feijão, farinha) devem possuir granulometria e peso uniformes para garantir o cálculo exato das porções diárias da população carcerária.
- **Padrões de identidade (MAPA):** Exigência de classificação oficial de qualidade elevada (ex: Arroz Tipo 1, Feijão Tipo 1), evitando produtos com alto índice de grãos quebrados ou impurezas.
- **Padrão de Embalagem e Transporte:** Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais de fábrica, lacradas, limpas e acondicionadas em fardos ou paletes padronizados que permitam a contagem rápida e visual pelo setor de almoxarifado. O transporte deve ocorrer em veículo adequado às normas sanitárias vigentes.

4.2. Requisitos de Segurança Orgânica e Institucional

- **Protocolo de Acesso ao Estabelecimento Penal:** Por se tratar de área de segurança máxima, o contratado obriga-se a submeter-se integralmente às normas internas de segurança da Polícia Penal. O ônus do tempo despendido nos procedimentos de revista e triagem de cargas e veículos é de responsabilidade exclusiva do fornecedor, devendo estar integrado aos seus custos indiretos.
- **Credenciamento Prévio de Pessoal e Veículos:** O fornecedor deverá encaminhar ao setor de segurança da unidade, com antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas úteis** da entrega, a relação nominal dos entregadores/motoristas (contendo Nome, RG e CPF) e os dados dos veículos (Modelo, Cor e Placa), para fins de triagem de antecedentes e autorização de entrada.
- **Proibições no Perímetro Interno:** Fica terminantemente proibido o ingresso de funcionários do contratado portando aparelhos celulares, ferramentas não autorizadas, substâncias ilícitas ou qualquer objeto considerado materiais proibidos pela direção do estabelecimento penal. O descumprimento sujeitará o infrator às sanções penais e administrativas cabíveis.

4.3. Requisitos de Qualificação e Regularidade (Habilitação)

- **Qualificação Técnica Operacional:** Exigência de apresentação de no mínimo 1 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante em fornecer materiais compatíveis em características e volumes com o objeto desta licitação, preferencialmente em ambientes com restrições logísticas ou de segurança semelhantes.
- **Regularidade Sanitária:** Apresentação de Licença Sanitária ou Alvará de Funcionamento vigente, emitido pelo órgão de vigilância sanitária competente (municipal, estadual ou ANVISA), aplicável ao ramo de atividade do fornecedor para os itens de alimentação, saúde ou higiene cotados.
- **Critério de Julgamento:** Menor Preço por Item, sob o regime de **Frete CIF (Cost, Insurance and Freight)**, sendo de total responsabilidade da contratada os custos com transporte, carga, descarga (incluindo mão de obra para descarregamento no almoxarifado) e seguros até a efetiva entrega do objeto.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Análise da Oferta e Competitividade do Mercado

- **Natureza Comum dos Bens:** Os materiais estocáveis objeto desta contratação configuram-se como bens de natureza comum. Seus padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do Art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.
- **Amplitude de Fornecedores:** Identificou-se que o mercado nacional e regional possui ampla capilaridade e elevado índice de competitividade para o fornecimento desses insumos. Há uma vasta gama de distribuidores, atacadistas e fabricantes aptos a participar do certame, o que reduz substancialmente o risco de desabastecimento ou de licitação deserta.

- **Atratividade da Licitação Eletrônica:** A utilização da modalidade **Pregão, em sua forma eletrônica**, amplia o universo de competidores a nível nacional. Isso otimiza a obtenção de lances mais vantajosos e garante a transparência pública necessária ao sistema penitenciário.

5.2. Histórico de Contratações e Preços de Referência

- **Série Histórica:** Foram analisados processos licitatórios anteriores deste próprio órgão e de secretarias de administração penitenciária de outros estados (disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP), confirmando que o modelo de pregão eletrônico para estocáveis apresenta alto índice de disputa (média de X licitantes por lote) e descontos significativos em relação à tabela estimada.
- **Parâmetros de Precificação:** A estimativa do valor da contratação será balizada rigorosamente nos critérios dispostos no **Art. 23 da Lei nº 14.133/2021**. Serão priorizados os preços praticados no Painel de Preços do Governo Federal e contratações públicas similares correlatas, mitigando riscos de sobrepreço e garantindo a vantajosidade econômica do certame

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Definição Detalhada do Objeto e Modelagem de Contratação

A solução consiste na **aquisição de gêneros alimentícios estocáveis (não perecíveis)** para garantir a subsistência nutricional diária e contínua dos internos e, subsidiariamente, do corpo funcional plantonista deste Estabelecimento Penal. Os itens pretendidos possuem natureza de bens comuns, com padrões de identidade, qualidade e embalagem perfeitamente consolidados no mercado atacadista e varejista.

A contratação será estruturada via **Pregão Eletrônico**, adotando-se o critério de julgamento pelo **Menor Preço por Item**. O fornecimento será integralmente parcelado, com cláusula de entrega do tipo **Frete CIF (Cost, Insurance and Freight)**, atribuindo ao fornecedor contratado total responsabilidade civil, fiscal e operacional pelo transporte, seguro e descarregamento das cargas dentro do almoxarifado interno da unidade prisional.

6.2. Dinâmica Logística e Fluxo Operacional de Abastecimento

Considerando a alta flutuação do censo carcerário e as severas limitações de espaço físico do almoxarifado, o fluxo de execução funcionará sob demanda fracionada:

1. **Ordem de Fornecimento (OF):** O setor de administração emitirá as ordens de fornecimento mensais, calculadas rigorosamente com base no consumo médio por interno e na população carcerária ativa no período.
2. **Prazo de Entrega Rígido:** A contratada deverá efetuar a entrega física dos alimentos no prazo máximo de **07 dias úteis** após o recebimento eletrônico da OF, garantindo que a unidade opere sempre acima do nível de estoque crítico de segurança.
3. **Cronograma de Segurança Prisional:** O fornecedor deverá obrigatoriamente agendar a entrega com antecedência mínima de **48 horas úteis**, informando o nome dos motoristas, ajudantes, RGs e placas dos caminhões. Não serão admitidas entregas sem agendamento ou fora do horário padrão de segurança (ex: das 08:00 às 16:00).
4. **Triagem e Inspeção de Segurança:** Ao chegar à unidade, os veículos e as mercadorias passarão por inspeção minuciosa da Polícia Penal (revista de cabine, testes de integridade de fardos e varredura de segurança). O tempo despendido nestes atos é de risco assumido pelo licitante.

6.3. Requisitos de Qualidade, Saúde Pública e Sustentabilidade

- **Prazo de Validade Mínimo:** No ato de cada entrega, os gêneros alimentícios deverão apresentar um prazo de validade restante de **no mínimo 8 meses**, vedada expressamente a entrega de lotes próximos ao vencimento.
- **Regularidade Sanitária:** Os fornecedores deverão comprovar a regularidade operacional por meio de Licença ou Alvará Sanitário vigente, emitido pelo órgão competente (ANVISA, MAPA ou Vigilância Sanitária local), atestando que os alimentos são armazenados e transportados sob condições adequadas que evitem contaminações.
- **Acondicionamento e Sustentabilidade:** Os alimentos deverão estar embalados em invólucros de fábrica altamente resistentes e impermeáveis, agrupados em fardos ou caixas modulares que facilitem o empilhamento seguro e a ventilação no almoxarifado. Em atendimento aos critérios de sustentabilidade, as embalagens de transporte (paletes e caixas plásticas de retorno) deverão ser recolhidas imediatamente pela contratada após a descarga (logística reversa).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A definição do quantitativo de gêneros alimentícios estocáveis objeto desta contratação foi calculada estritamente para atender às necessidades nutricionais e de subsistência deste Estabelecimento Penal de Getulina, englobando o período de **setembro a dezembro de 2026 (122 dias)**.

7.2. O cálculo atende ao princípio da eficiência e economicidade, dimensionado para uma população estimada de **1.515 (mil quinhentos e quinze) sentenciados** e **167 (cento e sessenta e sete) servidores**.

3. A fórmula padrão aplicada para a obtenção do quantitativo total de cada item segue a seguinte métrica individualizada:

Quantitativo Total = População Alvo x Capacidade de Consumo Per Capita/Dia x 122 dias

- **Para Sentenciados (1.515 indivíduos):** Considera-se o consumo de 3 a 4 refeições diárias (café da manhã, almoço, jantar e ceia), utilizando o per capita padrão estabelecido pelas normas de nutrição prisional vigente.
- **Para Servidores (167 indivíduos):** Considera-se o consumo de refeições institucionais fornecidas durante os turnos de plantão e expediente administrativo.

4. Justifica-se a previsão de **entrega parcelada** (conforme cronograma) para alinhar o recebimento de mercadorias à capacidade física de armazenamento do almoxarifado deste estabelecimento, evitando o perecimento de materiais estocáveis e otimizando o fluxo de caixa público.

As quantidades foram levantadas pelo Chefe da Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional, considerando o quantitativo em estoque para o período da contratação e o atendimento do "Cardápio Padrão das Unidades Prisionais", através de Ofício Circular SAP, de 23/03/2022. Os itens, códigos, quantidades e unidades de fornecimento constam do Documento de Formalização de Demanda que integra este procedimento.

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor total estimado para a presente contratação é de **R\$ 363.590,80 (Trezentos e sessenta e três mil quinhentos e noventa reais e oitenta centavos)**, pelo período de **4 (quatro) meses**, destinado ao abastecimento de gêneros alimentícios estocáveis. A estimativa baseia-se no consumo planejado para atender uma comunidade estimada em **1.682 pessoas** (composta por **1.515 internos** e **167 servidores**).

5.1. Memória de Cálculo Analítica

Para fins de verificação da razoabilidade dos preços e planejamento orçamentário, aplicam-se os seguintes indicadores econômicos derivados:

- 1. Dados de Referência
- **Valor Mensal Global Ofertado:** R\$ 168.807,70
- **Valor Total Empenhado/Estimado:** R\$ 363.590,80 (*Trezentos e sessenta e três mil, quinhentos e noventa reais e oitenta centavos*)
- **População-Alvo:** 1.682 beneficiários (*composta por internos e servidores*)

O valor estimado da contratação foi alcançado através de pesquisa de preços a luz do Decreto Estadual nº 67.888/2023.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Limitação da Capacidade de Armazenamento (Espaço Físico)

O estabelecimento penal possui área de almoxarifado dimensionada para o giro rotativo de mercadorias. O recebimento da totalidade do objeto em uma única entrega sobrecarregaria a capacidade instalada, prejudicando a organização, a ventilação adequada e o acesso para higienização do local, o que compromete as normas de vigilância sanitária.

9.2 Mitigação de Riscos de Perda e Desperdício

O parcelamento permite que a Unidade trabalhe com lotes de fabricação mais recentes, garantindo prazos de validade (shelf-life) mais extensos durante todo o período contratual. Isso evita o risco de vencimento de grandes volumes estocados, assegurando que o recurso público seja aplicado em produtos sempre aptos para o consumo imediato.

9.3 Segurança Orgânica e Controle de Fluxo

A entrada fracionada de insumos facilita a fiscalização minuciosa por parte da comissão de recebimento. Entregas volumosas dificultam a conferência qualitativa (integridade de embalagens, pragas, umidade) e quantitativa, além de gerar um fluxo excessivo de veículos e pessoas externas na área de segurança da unidade, o que deve ser evitado por protocolos de segurança prisional.

9.4 Preservação das Propriedades Nutricionais

Embora sejam gêneros estocáveis, a permanência prolongada em grandes pilhas pode causar compactação de grãos, oxidação de óleos ou avarias em latas por umidade excessiva. As entregas periódicas garantem que os alimentos mantenham suas propriedades organolépticas e nutricionais ideais no momento do preparo.

9.5 Ajuste ao Consumo Real (Demanda Flutuante)

O parcelamento confere à Administração a flexibilidade de ajustar as quantidades solicitadas de acordo com a variação da população carcerária. Isso evita a imobilização desnecessária de capital público em itens que podem ter consumo reduzido em determinado período, atendendo ao princípio da **eficiência e economicidade**.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Diante do modelo operacional adotado pela unidade, no qual **a mão de obra para a preparação dos alimentos é composta pelos próprios internos custodiados**, a matriz de interdependência foca na infraestrutura, segurança e fornecimento de insumos complementares.

10.2. Contratações Interdependentes e Ações Internas

- **Programa de Trabalho e Remuneração de Custodiados (LEP):** Vinculação direta com os atos administrativos de seleção, classificação e remuneração/remissão de pena dos internos que trabalham na cozinha, conforme a Lei de Execução Penal. A manutenção desse contingente é vital para a operação.
- **Aquisição de Gêneros Perecíveis (Proteínas e Hortifrúti):** Contratação complementar e simultânea para compor o cardápio estruturado junto aos itens estocáveis objeto deste ETP.
- **Fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP):** Contrato de insumo energético indispensável para o funcionamento das caldeiras e fogões industriais operados pelos internos.

10.3. Contratações Correlatas

- **Manutenção Preventiva e Corretiva de Equipamentos:** Contrato para garantir o perfeito estado de caldeiras, picadores e fogões. Equipamentos obsoletos ou com defeito geram riscos de acidentes de trabalho com os internos.
- **Aquisição de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Uniformes:** Compra de aventais, botas antiderrapantes, luvas térmicas, toucas e máscaras para os internos manipuladores, atendendo às normas de segurança do trabalho e da Vigilância Sanitária.
- **Controle de Pragas e Insumos de Higiene:** Contratos de dedetização e compra de material de limpeza hospitalar/industrial para as áreas de panificação e cocção.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Esta contratação está alinhando do planejamento anual de 2025, havendo internamente um plano de aquisições quadrimestrais para fornecer alimentos a este Estabelecimento Penal, subsidiado por dotação orçamentária oferecida pelo gestor para os devidos fins.

12. Resultados Pretendidos

12. Além de suprir as demandas regulares deste Estabelecimento Penal e garantir a execução fiel do cardápio padrão estabelecido, a presente aquisição visa alcançar os seguintes objetivos estratégicos no segundo quadrimestre de 2026:

12.1 Garantia da Segurança Alimentar e Nutricional

Assegurar o fornecimento ininterrupto de refeições nutricionalmente equilibradas para a população custodiada, em conformidade com as diretrizes de saúde preventiva para ambientes de confinamento. Reduzir a incidência de patologias decorrentes de deficiências nutricionais (como escorbuto e anemia ferropriva) e distúrbios digestivos, elevando o padrão imunológico da população privada de liberdade

12.2 Manutenção da Estabilidade e Disciplina Interna

Contribuir diretamente para a preservação da ordem e da segurança orgânica da unidade. A regularidade e a qualidade do abastecimento de gêneros estocáveis atuam como fatores redutores de tensões e conflitos internos, mitigando riscos de motins ou instabilidades disciplinares causadas por falhas na alimentação. Garantir a dignidade da pessoa humana através do cumprimento do direito constitucional à alimentação adequada, reduzindo o passivo de conflitos.

12.3 Eficiência Logística e Otimização de Espaço

Alcançar um fluxo de abastecimento racionalizado através do cronograma de entregas parceladas. O objetivo é manter o estoque em níveis operacionais seguros, sem sobrecarregar a capacidade física das despensas e almoxarifados, garantindo condições ideais de ventilação e higienização dos insumos .

12.4 Maximização da Economicidade e Redução de Desperdício

Obter a melhor proposta econômica para a Administração Pública, garantindo que os produtos adquiridos apresentem alto rendimento e prazos de validade extensos. Pretende-se reduzir a zero o descarte de alimentos por vencimento ou acondicionamento inadequado, assegurando o uso eficiente dos recursos orçamentários.

12.5 Conformidade Sanitária e Qualidade dos Insumos

Estabelecer um padrão rigoroso de recebimento que garanta a integridade das embalagens e a qualidade físico-química dos alimentos. O resultado esperado é a utilização de produtos livres de contaminações ou avarias, protegendo a saúde dos internos e dos servidores que manipulam os alimentos .

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para garantir a viabilidade da contratação de gêneros alimentícios estocáveis e mitigar os riscos operacionais identificados, a Administração da Unidade Prisional adotará as seguintes providências preparatórias e concomitantes:

13.2. Adequação da Infraestrutura e Armazenamento (Almoxarifado)

- **Higienização e Controle de Pragas:** Realização de mutirão de limpeza profunda e aplicação de reforço no cronograma de dedetização/desratização no galpão de estocagem antes do recebimento do primeiro lote.
- **Manutenção Preventiva de Equipamentos:** Verificação de paletes (priorizando polietileno lavável para evitar focos de umidade), estrados, prateleiras e balanças industriais de pesagem para garantir a acurácia no recebimento quantitativo.
- **Organização Física:** Liberação de espaço físico no almoxarifado técnico de modo a respeitar as regras sanitárias de empilhamento máximo e distanciamento mínimo das paredes e do teto.

13.3. Segurança Orgânica e Gestão de Pessoas (Internos e Servidores)

- **Reciclagem da Equipe de Custodiados:** Realização de instrução rápida com os internos classificados para o trabalho na cozinha sobre boas práticas de manipulação, armazenamento (sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) e combate ao desperdício.

- **Protocolo de Segurança para Recebimento:** Formalização do fluxo de entrada de veículos do fornecedor junto à Diretoria de Segurança e Disciplina, estabelecendo os horários rígidos de triagem e a escala dos policiais penais que acompanharão a revista visual da carga.
- **Designação Formal de Fiscais:** Emissão da portaria de nomeação do Fiscal Técnico, Fiscal Administrativo e Gestor do Contrato, garantindo que servidores da área de nutrição ou almoxarifado fiquem formalmente responsáveis pela conferência qualitativa diária.

13.4. Alinhamento de Processos Administrativos e Logísticos

- **Agendamento de Entregas Fracionadas:** Criação de um cronograma prévio de pedidos semanais ou quinzenais junto ao fornecedor vencedor, evitando picos de estoque que saturam a capacidade de vigilância e abrigo do almoxarifado.
- **Definição de Cardápio de Contingência:** Homologação, pela equipe da unidade, de um cardápio alternativo de pronto consumo (baseado nos estocáveis que dispensam fogo rápido) para aplicação imediata em caso de incidentes de segurança interna.

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

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os principais impactos ambientais incluem:

1. Geração de Resíduos Sólidos e Embalagens

- **Acúmulo de Plásticos e Latas;**
- **Descarte de Isopor e Descartáveis;**
- **Microplásticos;**

2. Logística e Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE)

- **Pegada de Carbono no Transporte;**

3. Desperdício e Efluentes

- **Vencimento de Estoque;**
- **Carga Orgânica nos Efluentes;**

A contratação observará critérios de sustentabilidade ambiental, buscando minimizar a geração de resíduos sólidos através da exigência de embalagens retornáveis ou recicláveis. Além disso, o estabelecimento penal compromete-se com a gestão eficiente dos resíduos orgânicos derivados do preparo desses alimentos, incentivando práticas de compostagem e o reaproveitamento integral dos insumos, visando a redução da pegada de carbono da unidade no exercício de 2026. A aquisição dos itens observará a descrição detalhada do catálogo de compras federal, sendo que deverão atender as normas legais vigentes atinentes ao item e suas especificações, tanto em sua produção, transporte e armazenamento.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é **tecnicamente viável e necessária** para garantir a continuidade do cardápio regular da Penitenciária "Osiris Souza e Silva" de Getulina entre setembro e dezembro de 2026. A demanda atende de forma direta ao dever estatal de assistência material e alimentar aos custodiados e servidores, conforme os artigos 12 e 41, I, da Lei de Execução Penal (Lei nº 7.210/1984).

A viabilidade operacional e econômica justifica-se pelos seguintes fatores:

- **Logística Adequada:** A unidade possui estrutura física para o armazenamento seguro dos alimentos não perecíveis.
- **Entrega Parcelada:** O fornecimento fracionado evita o desabastecimento, respeita a capacidade do almoxarifado e reduz riscos de perdas.
- **Eficiência Econômica:** A escolha pelo **Pregão Eletrônico** (Lei nº 14.133/2021) via Compras.gov.br garante ampla competitividade, transparência e a obtenção do menor preço para a Administração Pública.

Conclui-se, portanto, pela total viabilidade e conveniência do prosseguimento do feito.

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](#).

DHOCENY MARIA DOS SANTOS DIAS

Chefe da Seção de Administração - Substituta



Assinou eletronicamente em 28/07/2026 às 13:36:30.

MARCIO DOS SANTOS SOUZA

Chefe de Departamento de Estabelecimento Penal - Substituto



Assinou eletronicamente em 28/07/2026 às 13:47:39.

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 - Anexo I - Cardápio Padrão.pdf (200.88 KB)



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

São Paulo, 23 de março de 2022.

Ofício - Circular

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

Aos (às) Senhores (as),

COORDENADORES DE UNIDADES PRISIONAIS

COORDENADORA DE SAÚDE DO SISTEMA PENITENCIÁRIO

DIRETORES DE UNIDADES PRISIONAIS

DIRETORES DOS HOSPITAIS DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSQUIÁTRICO

Prezados (as) Senhores (as),

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

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

Classif. documental

006.01.10.003



SAPOF1202224087A

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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

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

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

Atenciosamente,

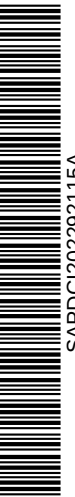
Nivaldo Cesar Restivo
SECRETÁRIO DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
Gabinete do Secretário



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

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

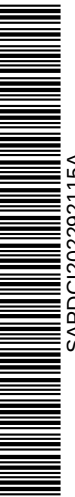
SEMANA 2								
COMPOSIÇÃO	DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	
CAFÉ DA MANHÃ	BEBIDA	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
	ACOMPANHAMENTO	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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



ESP-PENIT. OSIRIS SOUZA E SILVA-GETULINA

Minuta de Contrato 106/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
106/2026	380155-ESP-PENIT. OSIRIS SOUZA E SILVA-GETULINA	LAURA LUISA OLIVEIRA SARMENTO	29/07/2026 14:19 (v 0.5)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		006.00315910/2026-72

Pregão Eletrônico

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

PENITENCIÁRIA "OSÍRIS SOUZA E SILVA" DE GETULINA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 006.00315910/2026-72

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/2026, CELEBRADO ENTRE A SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA, COORDENADORIA DE UNIDADES PRISIONAIS DA REGIÃO NOROESTE DO ESTADO, POR INTERMÉDIO DA PENITENCIÁRIA "OSÍRIS SOUZA E SILVA" DE GETULINA E, TENDO POR OBJETO AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS (Setembro a Dezembro 2026), COM ENTREGA PARCELADA.

A SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA, COORDENADORIA DE EXECUÇÃO PENAL DA REGIÃO NOROESTE DO ESTADO, por intermédio da PENITENCIÁRIA "OSÍRIS SOUZA E SILVA" DE GETULINA, com sede na Estrada Vicinal Aurélio de Andrade Junqueira, Km 9,5 - Zona Rural, CEP 16457-900, na cidade de Getulina/Estado de São Paulo, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 96.291.141/0056-53, neste ato representado(a) pelo(a) LUIZ FELIPE ALVES DE LIMA GRADIN - Chefe de Departamento de Estabelecimento Penal, designado pela Resolução SAP de 21/09/2022, publicada no DOE de 23/09/2022, RG nº 19.699.002-6, inscrito no CPF sob o nº 304.120.768-02, no uso da competência conferida pela legislação aplicável, doravante denominado(a) CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado(a) CONTRATADO, neste ato representado(a) por, inscrito(a) no CPF sob o nº, conforme atos constitutivos da fornecedora OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 006.00315910/2026-72 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas da legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 90.011/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1 O objeto do presente instrumento é a contratação de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS**, para o período de **Setembro a Dezembro de 2026**, conforme detalhamento e especificações técnicas deste instrumento, do Termo de Referência, da proposta do Contratado e demais documentos da contratação constantes do processo administrativo em epígrafe.

1.2 Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNID. DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01						
02						
03						

1.3 O presente Termo de Contrato vincula-se à seguinte documentação, que se considera parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição:

1.3.1 O Termo de Referência;

1.3.2 O Edital da Licitação;

1.3.3 A Proposta do contratado;

1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.4 O fornecimento do objeto será com entrega parcelada.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de (.....), contados do período de **00/00/2026 a 00/00/2026**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

2.1.2 Quando a não conclusão do objeto da contratação decorrer de culpa do contratado:

2.1.2.1 O Contratado será constituído em mora, aplicáveis a ele as respectivas sanções administrativas;

2.1.2.2 O Contratante poderá optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual, nos termos do parágrafo único do artigo 111 da Lei federal nº 14.133/2021.

2.1.3 Não obstante o prazo estipulado nesta cláusula, quando ultrapassado o exercício, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condição resolutiva, consubstanciada esta na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas. Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada neste item, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de início, conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto, constam no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....).

5.2 No valor acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3 O valor indicado nesta cláusula é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente demandados, medidos e fornecidos.

5.4 Caso o Contratado seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedido de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1 O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1 Os preços inicialmente ajustados são fixos e irrevogáveis pelo prazo de 1 (um) ano contados da data da apresentação da proposta.

7.2.É previsto reajuste anual dos preços inicialmente ajustados, de modo que, caso o prazo de execução do objeto contratual ultrapasse a data em que se configure 1 (um) ano a contar da data do orçamento estimado, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA acumulado no período de 1 (um) ano após a apresentação da proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. No caso de reajuste(s) subsequente(s) ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa (m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8.O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1 São obrigações do Contratante:

8.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e a documentação que o integra;

8.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a expensas do Contratado;

8.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7 Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando necessária medida judicial diante do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.8 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, observado o prazo de para decisão, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período, e excepcionada a hipótese de disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico.

8.1.9 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de, contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, sendo admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, e observado o disposto no parágrafo único do artigo 131 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.10 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.1.11 Observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios do Contratado, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se refere a cláusula primeira deste contrato, as normas legais e regulamentares aplicáveis, em especial, a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes.

8.2 O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.

8.3 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus profissionais, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações estabelecidas em lei, e aquelas constantes deste Contrato e da documentação que o integra, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1 Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

9.1.2 Designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades e pelos contatos com o Contratante;

9.1.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.1.4 Comunicar ao contratante, assim que possível e com a devida antecedência em relação à data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação, caso ocorrida tal circunstância;

9.1.5 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.6 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.7 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida na documentação que integra este instrumento, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.8 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações, o contratado deverá atender a notificação para entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, os seguintes documentos: 1) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 2) certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação na documentação que integra este instrumento; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.9 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e os demais previstos em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato, nos termos do artigo 121 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.10 Comunicar ao Fiscal do contrato, assim que possível, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.1.11 Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.12 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação direta;

9.1.13 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.1.14 Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o item anterior, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.1.15 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;

9.1.16 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade;

9.1.17 Cumprir as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução do objeto, bem como as normas de segurança do contratante;

9.1.18 Alocar os profissionais necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, empregando os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.1.19 Orientar e treinar seus profissionais sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.1.20 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.1.21 Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência, observando-se o disposto no Capítulo VII do Título III da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.22 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

9.2 Em atendimento à Lei nº 12.846, de 2013, e ao Decreto estadual nº 67.301, de 2022, o Contratado se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, de modo que o Contratado não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.

9.2.1 O descumprimento das obrigações previstas neste subitem poderá submeter o Contratado à extinção unilateral do contrato, a critério do Contratante, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a Lei nº 12.846, de 2013, e o Decreto estadual nº 67.301, de 2022.

9.3 O Contratado obriga-se a não admitir a participação, na execução deste contrato, de:

9.3.1 Agente público de órgão ou entidade contratante, ou terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, nos termos dos §§ 1º e 2º do artigo 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.2 Pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função no certame ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14 e /ou parágrafo único do artigo 48 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.3 Pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual de execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

11.1.1 Der causa à inexecução parcial do contrato;

11.1.2 Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3 Der causa à inexecução total do contrato;

11.1.4 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

11.1.5 Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

11.1.6 Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.7 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.8 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 Garantida a prévia defesa, serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1 **Advertência**, se o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.2 **Impedimento de licitar e contratar**, se praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima desta cláusula, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.3 **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima desta cláusula, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d” do referido subitem, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.3 **Multa**, de acordo com o art. 156, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021, que esclarece que “a multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei”.

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4 A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste Contrato (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra este instrumento, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.5 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

11.6.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.6.2 As peculiaridades do caso concreto;

11.6.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.6.4 Os danos que dela provierem para o Contratante;

11.6.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7 As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

11.8 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.10 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.11 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1 O contrato poderá ser extinto na forma, pelos motivos e com as consequências previstos nos artigos 137 a 139 e 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.1.1 O Contratado reconhece desde já os direitos do Contratante nos casos de extinção por ato unilateral da Administração, prevista no artigo 138 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.1.2 O contrato poderá ser extinto por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo a extinção ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.1.3 A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção contratual se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.1.3.1 Se a operação societária de que trata este subitem implicar mudança em pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizada alteração subjetiva por termo aditivo.

12.2 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido da indicação de:

12.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3 Indenizações e multas.

12.3 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento de eventual desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.4 Se for constatada irregularidade no certame ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão pelo Contratante sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, observado o disposto nos artigos 147 a 149 da Lei nº 14.133, de 2021, conferindo-se ao Contratado oportunidade para prévia manifestação e participação na instrução.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1 No presente exercício, as despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no respectivo Orçamento do Estado, e irão onerar o crédito orçamentário do Exercício de 2024, na dotação abaixo discriminada:

13.1 Gestão/Unidade: **380155**

13.2 Fonte de Recursos: **150010001 - Tesouro**

13.3 Programa de Trabalho: **14421381565790000**

13.4 Elemento de Despesa: **33903010**

13.5 PTRES: **380328**

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1 Aplicam-se aos casos omissos as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e disposições regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do contratante, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3 Eventuais alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, admitindo-se que, nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, a formalização do aditivo ocorra no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4 Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do contratado, o equilíbrio econômico-financeiro inicial será restabelecido no mesmo termo aditivo.

15.5 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 22 do Decreto estadual nº 68.155, de 2023.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

17.1 Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir quaisquer questões que decorrerem deste Termo de Contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em, que, lido e achado conforme pelo contratado e pelo contratante, vai por eles assinado para que produza todos os efeitos de Direito, sendo assinado também pelas testemunhas abaixo identificadas.

Getulina/SP, ____ de _____ de 2026.

CONTRATANTE

LUIZ FELIPE ALVES DE LIMA GRADIN
Chefe de Departamento de Estabelecimento Penal
RG: 19.699.002-6
CPF: 304.120.768-02

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

CNPJ: XX.XXX.XXX-XXXX-XX

RG: XX.XXX.XXX-X

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

1. 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](#).

LUCIMAR ROSA DOS SANTOS

Chefe da Seção de Administração

DHOCENY MARIA DOS SANTOS DIAS

Chefe da Seção de Finanças e Suprimentos

LUIZ FELIPE ALVES DE LIMA GRADIN

Chefe de Departamento de Estabelecimento Penal

ANEXO II

MINUTA DE NOTA DE EMPENHO

Para cada empenho, será extraído um documento denominado “Nota de Empenho” que indicará o nome do credor, a especificação e a importância da despesa, bem como a dedução do saldo da dotação própria, assinada devidamente pela autoridade competente e pelo emissor.(Artigo 61 da Lei Federal Nº 4.320/1964)

ANEXO III

LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

Lei de Licitações e Contratos Administrativos

TÍTULO IV

DAS IRREGULARIDADES

CAPÍTULO I

DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Art. 155. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Art. 156. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

§ 2º A sanção prevista no inciso I do caput deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista no inciso II do caput deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.

§ 4º A sanção prevista no inciso III do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

§ 5º A sanção prevista no inciso IV do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção estabelecida no inciso IV do caput deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

II - quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.

§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput deste artigo.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

Art. 157. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do caput do art. 156 desta Lei, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

Art. 158. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado de servidores estatutários, a comissão a que se refere o caput deste artigo será composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.

§ 2º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 3º Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 4º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput deste artigo;

II - suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

III - suspensão por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

Art. 159. Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

Parágrafo único. (VETADO).

Art. 160. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia. Art. 161. Os órgãos e entidades dos Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário de todos os entes federativos deverão, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por eles aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.

Parágrafo único. Para fins de aplicação das sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do caput do art. 156 desta Lei, o Poder Executivo regulamentará a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.

Art. 162. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.

Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Lei.

Art. 163. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

I - reparação integral do dano causado à Administração Pública;

II - pagamento da multa;

III - transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

IV - cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

V - análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

Parágrafo único. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 desta Lei exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou

aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

ANEXO IV

MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

(Timbre da empresa)

RAZÃO

SOCIAL: _____ CNPJ: _____

ENDEREÇO COMPLETO: _____: TELEFONE: (XX) XXXXX

PLANILHA DE PROPOSTA

<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>CATMAT</u>	<u>MARCA/ FABRIC.</u>	<u>UNID</u>	<u>VALOR ITEM</u>	<u>VALOR TOTAL</u>
<u>1</u>						
<u>2</u>						
<u>3</u>						
<u>...</u>						

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (_____)

- Validade da proposta: 60 (sessenta) dias

Conta Banco do Brasil:

DADOS DO PROPONENTE

Nome:

Razão Social:

Endereço Completo:

CNPJ:

Telefone:

e-mail:

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

ANEXO V

MODELO(S) DE DECLARAÇÃO(ÕES)

ANEXO V.1

MODELO DE DECLARAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

(em papel timbrado do licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO, sob as penas da Lei, que o licitante:

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição Estadual; e

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei nº 6.019, de 1974, com redação dada pela Lei nº 13.467, de 2017, quando o caso.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)