

ESP-PENIT. P.PRUDENTE WELLINGTON R.SEGURA

Estudo Técnico Preliminar 21/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00340426/2026-81

2. Descrição da necessidade

2.1. A aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis, Perecíveis e Hortifrutigranjeiros, visa atender necessidade de uso no preparo de alimentação diária às pessoas privadas de liberdade e servidores desta Unidade Penal, e se faz evidente para não prejudicar o cumprimento do Cardápio Único Padrão estabelecido pela Pasta, visando garantir as medidas de assistência à pessoa presa, em cumprimento ao disposto no artigo 12 da Lei 7.210/1984 Lei de Execução Penal, contribuindo destarte para manutenção da ordem, segurança e disciplina deste Estabelecimento Penal.

2.1.1. Os itens são necessários para fornecimento de alimentação aos reeducandos e funcionários deste Complexo Penal de Presidente Prudente, em atendimento à Resolução SOG-9/2021. A implementação desta medida reforça o compromisso com o cumprimento das normas legais e éticas que garantem condições mínimas de dignidade às pessoas privadas de liberdade.

2.2. A contratação pretendida tem como finalidade a aquisição de gêneros alimentícios estocáveis, perecíveis e hortifrutigranjeiros necessários para a formação e reposição do estoque do Almoxarifado do Complexo Penal. Essa ação é embasada em um levantamento estatístico de consumo mensal, realizado pelo setor de almoxarifado. Tal levantamento é respaldado por dados coletados por meio de relatórios extraídos do sistema SAM (Sistema de Controle de Estoque), disponível no endereço eletrônico <https://www.sam.prodesp.sp.gov.br/Estoque/Home.aspx>. Esse processo visa assegurar a continuidade e a eficácia das atividades operacionais no âmbito da gestão de materiais.

2.2.1. Demonstrativo do Consumo e do Estoque Almoxarifado:

- 2.2.1.1. Justificativa do Chefe de Departamento, juntado aos autos deste procedimento licitatório.

2.3. O objetivo desta licitação está alinhado ao conceito de bem comum, garantindo que os padrões de desempenho e qualidade sejam objetivamente definidos no edital e seus anexos, com especificações usuais de mercado. Essa abordagem proporciona maior clareza e transparência, justificando a escolha da modalidade Pregão Eletrônico como o mecanismo adequado para a contratação. Esse método não apenas promove eficiência e competitividade entre fornecedores, mas também assegura a aquisição de produtos que atendam às necessidades e exigências institucionais

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Chefia de Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional	OSVALDO FERREIRA DOS SANTOS JUNIOR

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Para suprir as necessidades deste Complexo Penal se faz necessário a **aquisição dos 61(sessenta e um) itens de gêneros alimentícios** com suas respectivas quantidades solicitadas no item 7, visando assim a composição do Estoque do Almoxarifado da Penitenciária Wellington Rodrigo Segura de Presidente Prudente e Centro de Ressocialização "Asp Gláucio Reinaldo Mendes Pereira" deste Município. Os quantitativos a serem adquiridos estão de acordo com a per capita, conforme cálculos regrados pelo Decreto 43.339/98 e Resolução SOG-9, de 14/09/2021, qual altera a Resolução SAMSP-16 de 09/09/98, que dispõe sobre aquisição utilização e controle de gêneros e produtos alimentícios.

4.2. A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência de entrega de amostras.

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei 14.133, de 2021.

4.5. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local, por não se tratar de execução dos serviços.

4.6. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns nos termos do Decreto estadual 68.017, de 11 de outubro de 2023.

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

4.8. Conforme art. 95 da Lei 14.133/21, a presente contratação será formalizada por termo de contrato.

4.9. O prazo de entrega dos bens é de 02 (dois) meses após a assinatura do contrato ou empenho, no seguinte endereço:

UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE
PENITENCIÁRIA “WELLINGTON RODRIGOSEGURA” DE PRESIDENTE PRUDENTE	Estrada Irio Zuntini, km04, Conj. Hab. João Domingos Netto, KM 04 Cep.19.036-901 – Presidente Prudente/SP	(18) 3904-5390 - RAMAL 216 / 291
CENTRO DE RESSOCIALIZAÇÃO "ASP GLAUCIO REINALDO MENDES PEREIRA" DE PRESIDENTE PRUDENTE	Estrada Irio Zuntini, km04, Conj. Hab. João Domingos Netto, KM 06 Cep.19.036-902 – Presidente Prudente/SP	(18) 3904-5320

4.9.1. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato ou empenho, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.9.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, 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 penalidades¹³.

4.9.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.9.4. Por se tratar de bens comuns, existe no mercado uma vasta gama de fornecedores que trabalham com os itens em questão, de modo que não existe no processo em tela, algum requisito que limite a participação de fornecedores.

4.9.5. O padrão de qualidade do material ofertado será avaliado, e deverá estar certificado, segundo os padrões usuais de mercado e demais características e especificações técnicas exigidas pelos órgãos de controle competentes.

4.9.6. A entrega dos gêneros objeto deste contrato será de forma parcelada semanalmente com **início em 05/2026 e tendo seu término em 08/2026**, de acordo com o cronograma de entregas e respectivo endereços emitido pela contratante.

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

4.9.8. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Estrada Irio Zuntini, km04, Conj. Hab. João Domingos Netto, KM 04 Cep.19.036-901 – Presidente Prudente/SP, no setor de Almoxarifado, das 08h00 as 11h00 e das 13h00 as 16h00.

4.10. Quantidade a ser entregue de cada item em cada unidade prisional, será informada através de cronograma de entrega, que será enviado por e-mail juntamente com Nota de Empenho.

4.11 Considerando que os itens perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias.

4.12 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei n.8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

A contratação decorrente deste certame licitatório será formalizada mediante a assinatura de termo de contrato, cuja minuta integra o documento editalício como Anexo II.

- Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome da adjudicatária no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais — CADIN ESTADUAL”. Esta condição será considerada cumprida se a devedora comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do artigo 8º, §§ 1º e 2º. da Lei Estadual nº 12.799/2008.
- Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas — e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);
- Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas — CEIS (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes>.

/consulta);

- Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade — CNIA, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php), devendo ser consultados o nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário (artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992);
- Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);
- Cadastro Estadual de Empresas Punidas — CEEP (<http://www.corregedoria.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>);
- Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br>

/apenados).

- A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- SICAF;
- Se, por ocasião da celebração do contrato, algum dos documentos apresentados pela adjudicatária para fins de comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, a Unidade Compradora verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando ao expediente os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Foi realizada análise das soluções disponíveis no mercado para atendimento da necessidade identificada, constatando-se que a solução mais adequada, consiste na aquisição direta dos gêneros alimentícios por meio de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico.

Os materiais especificados são amplamente comercializados no mercado nacional, existindo diversos fornecedores capazes de atender às especificações técnicas estabelecidas.

Tal modelo apresenta as seguintes vantagens:

- maior competitividade entre fornecedores;
- possibilidade de obtenção de preços mais vantajosos;
- agilidade no procedimento de contratação;
- ampla participação de empresas do ramo de gêneros alimentícios.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Considerando que, o Decreto 68.185, de 11 de dezembro de 2023, que dispõe sobre a elaboração do Termo de Referência, possui na descrição da solução como um todo, contida em seu inciso III, do art 6º, determinação de que deve ser considerado todo o ciclo de vida do objeto e, quando for o caso, as determinações do artigo 5º, do Decreto 68.017, de 11 de outubro de 2023.

6.2. Considerando ainda que, o Decreto 68.017, de 11 de outubro de 2023, que dispõe sobre a elaboração de Estudos Técnicos Preliminares, em seu §4º, do artigo 5º, ficou definido:

"4º Na elaboração do ETP, para a definição do menor dispêndio, poderá ser realizado levantamento do custo total da solução, por meio da obtenção dos custos indiretos, relacionados com as despesas de manutenção, garantia técnica estendida, utilização, reposição, depreciação e impacto ambiental do objeto licitado, entre outros fatores vinculados ao ciclo de vida de cada solução".

6.3. Considerando também as contratações anteriores realizadas por esta unidade penal é válido identificar que a melhor solução para a contratação pretendida é o pregão eletrônico, em conformidade com o inciso XLI, do art 6º, da Lei 14.133/21:

"XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

6.4. Além disso, é possível autuarmos um único processo de licitação, contemplando todos os itens, identificados no Termo de Referência, que suprem a necessidade desta Unidade Penal, otimizando tempo e recursos, até mesmo com a necessidade de realização de uma única publicação em jornal de grande circulação, que é obrigatória conforme artigo 54, da Lei 14.133/21.

6.5. Outrossim, há urgência na aquisição dos materiais, objeto do presente estudo, tendo em vista a real necessidade de reposição do estoque dos setores dos almoxarifados, que contempla os itens básicos para o fornecimento de alimentação à população carcerária e servidores deste Complexo.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os Gêneros Alimentícios a serem adquiridos serão utilizados no preparo de refeições dos sentenciados e funcionários desta Unidade Prisional, durante o período de maio a agosto de 2.026;

Para o dimensionamento do quantitativo a ser adquirido, a Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional considerou a quantidade utilizada no último quadrimestre, bem como o histórico de consumo nos últimos 4 (quatro) meses. Dessa forma, o objeto da aquisição deverá atender as especificações e quantidades descritas na tabela abaixo:

SEQ	ITEM COMPRAS	ITEM MATERIAL BEC	QTDDE TOTAL	UF	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
1	447757	602904-3	750	Quilograma	Almondega, Carne Bovina, Congelada, 25 Gramas Especificação Técnica: Almondega; Carne Bovina; Congelada; Composta de Carne Bovina Sem Ossos, Farinha de Rosca, Sal, Condimentos; Sem Pimenta, Ausencia de Fragmentos de Ossos, Peles, Cartilagens, Intestinos, Nervos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12ºc Ou Mais Frio; Pesando 25 Gramas Cada Unidade; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Adequada para Alimentos; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 331/19, In 60/19 (anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, Decreto 9.013/17; Instrucao Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao

2	447388	494507-7	2000	Quilograma	No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Carne Bovina, Cupim, Peca Inteira, Congelada Especificação Técnica: Carne Bovina; Cupim; Peca Inteira; Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Com Cor, Sabor e Odor Proprios Da Carne, Firme, Consistente e Nao Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica, Atóxica e Transparente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria Cvs 05/13; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
3	451062	494496-8	5000	Quilograma	Carne Bovina, Paleta S /musculo (aparada), Inteira, Congelada Especificação Técnica: Carne Bovina; Paleta, Sem Musculo (aparada); Peca Inteira; Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Com Cor, Sabor e Odor Proprios Da Carne, Firme, Consistente e Nao Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica, Atóxica e Transparente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com

4	447448	494500-0	4000	Quilograma	Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria Cvs 05/13; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Carne Bovina; Patinho; Peca Inteira; Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Com Cor, Sabor e Odor Proprios Da Carne, Firme, Consistente e Nao Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Transparente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria Cvs 05/13; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
5	447518	488017-0	2500	Quilograma	Carne Suina, Lombo Inteiro Sem Osso, Congelado Especificação Técnica: Carne Suina; Lombo Inteiro Sem Osso; Congelada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Cartilagens, Hematomas; Coagulos e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Lei

					Estadual 8208/92, Cvs 05 /13, Instrucao Normativa 22 /05; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Resolucao 01 /03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
6	447525	488025-0	3000	Quilograma	Carne Suina, Pernil Inteiro Sem Osso, Congelado Especificação Técnica: Carne Suina; Pernil, Peca Inteira Sem Osso; Congelada; Com Peso Unitario Entre 5 e 8 Kg; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Nodulo, Cartilagens; Coagulos e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Lei Estadual 8208/92, Cvs 05 /13, Instrucao Normativa 22 /05; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Resolucao 01 /03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
7	447760	473610-9	750	Quilograma	Empanados, Peito de Frango, Congelado, Entre 80 e 100g Especificação Técnica: Empanados; Peito de Frango Temperado e Semi Frito; Pesando Entre 80 a 100 Gramas; Composto de Peito de Frango, S/pele, S/osso, Empanado Com Farinha de Rosca Flocada, Sal e Condimentos; Congelado; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Livre de Sujidades e Prazo de Validade Minimo de 04 Meses Na Data Da Entrega; Embalado Em Saco Plastico, Flexivel, Termosselado; Rotulo Contendo Data Fab

					/Val/peso, Ingrediente, Carimbo do Sif; e Suas Condições Deverão Estar de acordo Com Instrução Normativa 06/01, Instrução Normativa 22/05; Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
8	447636	3863-6	10000	Quilograma	Frango Semi-processado, Coxa e Sobrecoxa, Congelado Especificação Técnica: Frango Semi-processado; Coxa e Sobrecoxa; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, Cor, cheiro e Sabor Próprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa Alterá-lo Ou Encobrir Alterações; Acondicionado Em Embalagem Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atóxica; Devendo Obedecer o Limite Máximo de Retenção de Água de 8% de Seu Peso; e Suas Condições Deverão Estar de acordo Com a Portaria 210/98, Instrução Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12.486/78; Resolução Rdc 13/01, Cvs 05/13 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega;
9	447581	264787-7	3000	Quilograma	Frango Semi-processado, File de Peito S/ Pele S/ Osso, Congelado Especificação Técnica: Frango Semi-processado; File de Peito, Sem Pele e Sem Osso; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Próprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa Alterá-lo Ou Encobrir Alterações; Acondicionado Em Embalagem Apropriada,

					Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12486/78, Rdc 13/01; Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;
10	447747	617864-2	750	Quilograma	Hamburguer, Carne Bovina, Congelado, Peso 90g Especificação Técnica: Hamburguer; Carne Bovina; Congelado; Composto de Carne Bovina, Agua, Gordura Bovina, Sal, Proteinade Soja, Acucar, Estabilizante; Antioxidante, Acidulante e Outros Ingredientes Permitidos; Transportado e Conservado Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Pesando 90g Cada; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Termossoldada; Com Validade Minima de 05 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 724/22, In 161/22 (anvisa), Rdc 727/22, Rdc 360/03; Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
11	446005	543529-3	42400	Saco 1 litro	Leite Pasteurizado, Integral Especificação Técnica: Leite Pasteurizado; Integral; Com Teor de Gordura Minimo de 3,0%; Resfriado; Transportado e Conservado a Temperatura Maxima de 7,0 °C; Apresentado Como Liquido Branco Opalescente Homogeneo e Odor Caracteristico; Nao Deve Apresentar Substancias Estranhas a Sua Composicao, Como Agentes Inibidores de Crescimento; Neutralizantes Da Acidez e Reconstituente Da

					Densidade, e Outras Nao Permitidas; Embalagem Primaria Saco Plastico, Atoxico e Adequado Ao Produto; Com Validade Minima de 04 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013 /17, Instrucao Normativa 76 /18, Instrucao Normativa 77 /18, Rdc 12/01, Rdc 259/02; Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
12	447702	489585-1	2160	Quilograma	Linguica Defumada, Tipo Calabresa Resfriada Especificação Técnica: Linguica; Defumada; Linguica Tipo Calabresa; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8°C; Composta de Carne Suína, Carne Mecanicamente Separada, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Devendo Ter o Sabor Picante Caracteristico Da Pimenta Calabresa; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
13	447705	489588-6	2700	Quilograma	Linguica Fresca, Toscana Congelada Especificação Técnica: Linguica; Fresca; Linguica Toscana; Congelada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -12°C; Composta de Carne Suína Adicionada de Gordura Suína, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem

					Secundaria Caixa de Papelo Reforcado; Com Validade Minima de 3 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
14	448897	497576-6	3200	Quilograma	Pescado Semi Processado Merluza, Interfolhada, 110 g Especificação Técnica: Pescado Semi Processado; Merluza; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Interfolhado; Congelado; Pesando 110 Gramas Com Tolerancia de +/- 10 Gramas; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Cor, Cheiro e Sabor Caracteristicos; Livre de Manchas, Nao Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservacao; Embalagem Primaria Plastica, Termossoldada, Atoxica e Transparente; Embalagem Secundaria Embalado Em Caixa de Papelo Atoxico, Com Rotulo e Carimbo de Inspecao (sif Ou Sisp); Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, In 25/11, Nota Tecnica 19/09; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
15	446633	125855-9	450	Quilograma	Queijo,tipo Mussarela Especificação Técnica: Queijo; Mussarela, transportado e Conservado Em Temperatura Nao Superior 8°C; Embalado Em Plastico Inviolavel,selado a Vacuo,com Validade Minima

					de 02 Meses e 4 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Portaria 364 /97 (mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14 /14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced.adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
16	447724	3948-9	2000	Quilograma	Salsicha Viena, resfriada Especificação Técnica: Salsicha; Viena; Composta de Carne Bovina, Carne Suína, Gordura Suína, Água, Amido, Sal, Condimentos e Aditivos Permitidos; Resfriada, Transportada e Conservada a Temperatura Entre 4° e 8°C; Acondicionada Em Embalagem Plástica Transparente, Flexível, Atóxica e Termoselada a Vácuo; Com Peso Unitário Mínimo de 50g; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 04/00, In 22/05, In 51/06, Decreto 12.486/78; Portaria 1004/98, Resolução Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 36 Dias Na Data Da Entrega;
17	447666	165698-8	200	Pacote 1 kg	Toucinho Defumado, Embalagem Cry-o-vac Especificação Técnica: Toucinho; Preparado Com Carne Curada de Suíno Defumado, sem Costela, Em Manta; Acondicionado Em Embalagem Cry-o-vac, Transportado e Conservado Em Temperatura Inferior a 22°C; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 21/00, Decreto 12.486/78, In 22/05; Resolução Rdc 12/01 (anvisa) e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 72 Dias Na Data Da Entrega;
18	463994	442869-2	3000	Saco 1 kg	Acúcar Refinado Especificação Técnica: Acúcar; Refinado; Obtido a

					Partir do Caldo Da Cana de Acucar; Com Aspecto, Cor e Odor Caracteristicos e Sabor Doce; Nao Podendo Apresentar Sujidades, Parasitas e Larvas; Embalagem Primaria Plastica Atoxica Devidamente Lacrada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa;
19	458904	3989-6	6100	Saco 5 kg	39896 - Arroz Agulhinha Tipo 1, Longo Fino Especificação Técnica: Arroz; Agulhinha; Grupo Beneficiado, Subgrupo Polido, Tipo 1, Classe Longo Fino; Constituido de Graos Inteiros; Com Teor de Umidade Recomendada de 14%, Obedecendo Aos Limites Maximos de Tolerancia de Impurezas; Materias Estranhas, Graos Mofados, Ardidos e Enegrecidos para Este Subgrupo; Isento de Insetos, Carunchos, Gorgulhos e Outras Pragas; Embalagem Primaria Saco Plastico Atoxico e Hermeticamente Fechado,com Validade Minima de 05 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 06/09 do Mapa, Rdc 14/14,rdc 259/02 e Rdc 360/03 e Suas Alteracaoe Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
20	605938	457721-3	3000	Pct 400 gr	Biscoito Doce S/recheio Tipo Maisena Especificação Técnica: Biscoito Doce S/recheio; Tipo Maisena; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Acucar, Gordura Vegetal; Amido, Sal, Fermento Quimico e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Filme Bopp Metalizado, Atoxico e

21	333329	131462-9	3000	Pct 400 gr	Lacrado; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 263/05 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Biscoito C/sal, tipo Agua e Sal Especificação Técnica: Biscoito C/sal; Tipo Agua e Sal; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ferro e Acido Fólico, Gordura Vegetal, Açúcar, Amido, Sal; Fermentos Químicos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primária Filme BOPP Metalizado Hermeticamente Fechado e Atóxico; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 263/05, Rdc 360/03, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. administrativos Determinados Pela Anvisa;
22	463574	550327-2	3600	Pct 500 gr	Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; Café Especial, Superior, Sabor Marcante e Intenso Especificação Técnica: Café Especial; Superior; Torrado e Moído; Constituído de Grãos Arábicas, Com Um Máximo de 10% de Defeitos Pretos, Verdes e Ardidos; Desde Que Sem Gosto Acentuado e Ausência de Grãos pretos-verdes E/ou Fermentados; Bebida Mole a Dura; Sabor Marcante e Intenso; Cor Médio/moderadamente Escuro a Médio Claro; Qualidade Global Superior Mínima de 6,00 Pontos Na Escala Sensorial; Impurezas (cascas e Paus) Em G/100g Máxima de 1%; Embalagem Primária de Alto Vácuo, Tipo Tijolinho, Embalagem secundária de Papel Cartão; Com Validade Mínima Na Data Da Entrega de 15 Meses No Ato Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo

					Com a Port. 377 de 26/04 /99, Res.saa-28 de 01/06 /2007; Res.saa-30, de 22/06 /2007 e Rdc 277/05 Da Anvisa; Rdc 07/11, Rdc 14 /14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adminst. Determinados Pela Anvisa; Elaboracao de Laudo do Lote No Ato Da Entrega; e Dispensado de Analise/laudo Se Certificado No Sistema de Qualidade de Sao Paulo;
23	339479	436462-7	80	Pacote 1 kg	Caldo de Carne, Em Po Especificação Técnica: Caldo; de Carne; Em Po; Composto de Sal, Amido, Gordura Vegetal, Extrato de Carne Bovina, Cebola, Alho, Realcador de Sabor; e Outros Ingredientes Permitidos; Com Cor, Sabor e Aroma Proprios; Embalagem Primaria Plastica Metalizada Hermeticamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega e de 12 Meses Na Datade Fabricacao; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 276/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14 /14 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa;
24	339478	436455-4	80	Pacote 1 kg	Caldo de Galinha, Em Po Especificação Técnica: Caldo; de Galinha; Em Po; Composto de Sal, Amido, Gordura Vegetal, Extrato de Carne de Frango, Cebola, Alho, Realcador de Sabor; e Outros Ingredientes Permitidos; Com Cor, Sabor e Aroma Proprios; Embalagem Primaria Plastica Metalizada Hermeticamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega e de 12 Meses Na Datade Fabricacao; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 276/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14 /14 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da

25	236613	452569-8	120	Caixa 250 gramas	Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Cha; de Erva Mate Queimado Ou Tostado; Composto de Folhas e Talos de Erva Mate (ilex Paraguariensis); Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Plastica Apropriada, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Cartonada; Com Validade Minima de 20 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;
26	463937	100517-0	60	Pacote 1 kg	Colorifico Em Po Especificação Técnica: Colorifico; Em Po; Obtido de Sementes de Especimes Genuinos; Com Coloracao Vermelho Intenso; Com Sabor Proprio; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Saco Plastico Atoxico e Lacrado; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 276 /05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 7 Meses Na Data Da Entrega;
27	462666	442818-8	9000	Embal 30g	Doce; Em Barra; Sabor Bananada; Composto de Banana, Acucar e Outros Ingredientes Permitidos; Com Consistencia Com Consistencia Em Ponto de Corte; Sabor e Odor Caracteristicos; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica, Lacrada, Embalado Individualmente; Acondicionada Em Caixa de

					Papelao; Com Validade de 11 Meses (minima) Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 272/05, Rdc 259/02, Rdc 360 /03 e Rdc 14/14 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;
28	465663	458818-5	9000	Embal 20g	Paçoca; Tradicional; Composta de Acucar, Amendoim Torrado e Moido, Sal e Outros Ingredientes Permitidos; Pesando No Minimo 20 Gramas Cada; Embalagem Primaria Plastica Atoxica e Lacrada, Embalagem Individual; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 172/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;
29	458921	3983-7	600	Saco 500 gramas	Farinha de Mandioca Amarela, Classe Fina, Tipo 1 Especificação Técnica: Farinha de Mandioca; Ligeiramente Torrada; Amarela, Grupo Seca, Classe Fina, Tipo 1; Isenta de Insetos, Matérias Estranhas, Mofo Ou Fermentacao,devendo Se Apresentar Limpa e Seca; Embalagem Primaria Saco Plastico Atoxico Hermeticamente Fechado; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 263/05, Rdc 14/14, Instrucao Normativa 52 /11 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 07 Meses Na Data Da Entrega;
30	242454	145032-8	350	Saco 25 kg	Farinha de Trigo,pre Mistura P/pao Frances

					Especificação Técnica: Farinha de Trigo; Fina, para Panificação; Pre Mistura para Pao Frances Composto de Farinha de Trigo Fortificada Com Ferro e Acido Folico; Melhorador para Farinha e Outros Ingredientes Permitidos; Devendo Se Apresentar Limpa e Seca; Isenta de Insetos, Odores Ou Sabores Estranhos Ou Improprios; Embalagem Primaria Saco de Rafia; Com Validade Minima de 2 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 08/05 (mapa), Rdc 263/05, Rdc 344/02, Rdc 14 /14 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
31	460263	132484-5	500	Saco 1 kg	Farinha de Trigo Tipo 1 Especificação Técnica: Farinha de Trigo; Tipo 1; Fortificada Com Ferro e Acido Folico; Devendo Se Apresentar Limpa, Seca, Com Umidade Maxima de 15%; Isenta de Insetos, Odores Ou Sabores Estranhos Ou Improprios; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 3 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 08/05 (mapa), Rdc 263/05, Rdc344/02 e Rdc 14 /14 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
32	464553	12045-6	10000	Saco 1 kg	Feijao Carioca, Grupo 1, Tipo 1 Especificação Técnica: Feijao; Carioca; Grupo 1, Classe Cores, Tipo 1; Novo; Constituido de Graos Inteiros e Saos; Com Teor de Umidade Recomendada de Ate 14%; Isento de Materias Estranhas, Impurezas, Graos Mofados, Ardidos, Germinados e Carunchados; Embalagem Primaria Saco Plastico Atoxico Hermeticamente Fechado,

					Com Validade Minima de 05 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 6268/07, Instrucao Normativa 12/08, Rdc 259 /02, Rdc 360/03; Rdc 07/11 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
33	464552	12035-9	900	Saco 1 kg	Feijao Preto, Grupo 1, Tipo 1 Especificação Técnica: Feijao; Preto; Grupo 1, Classe Preto, Tipo 1; Novo; Constituido de Graos Inteiros e Saos; Com Teor de Umidade Recomendada de Ate 14%; Isento de Materias Estranhas, Impurezas, Graos Mofados, Ardidos, Germinados e Carunchados; Embalagem Primaria Saco Plastico Atoxico, Hermeticamente Fechado, Com Validade Minima de 04 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 6268/07, Instrucao Normativa 12/08, Rdc 259 /02, Rdc 360/03; Rdc 07/11 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
34	459013	3992-6	400	Saco 1 kg	Fuba de Milho Especificação Técnica: Fuba de Milho; Obtido do Grao de Milho Moido, Fortificado Com Ferro e Acido Folico; de Cor Amarela, Devendo Se Apresentar Limpo e Seco, Com Umidade Maxima de 15%; Com Aspecto , Cor, cheiro e Sabor Proprios; Com Ausencia de Mofo e Ranco; Isento de Insetos, Odores Ou Sabores Estranhos Ou Impropios; Validade Minima de 4 Meses Na Data Da Entrega, Embalagem Primaria Saco Plastico Transparente, atoxico; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 263 /05, Rdc 344/02, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao

35	463699	459576-9	120	Balde 15 kg	No Ato Da Entrega Aos Proced.administrativos Determinados Pela Anvisa; Margarina Com Sal, Teor de Lipidios Minimo de 50% Especificação Técnica: Margarina; Com Sal; Com Teor de Lipidios Minimo de 50%; Composta de Oleos Vegetais, Agua, Leite, Sal; Estabilizante, Conservador, Acidulante, Aromatizante e Outros Ingredientes Permitidos; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Nao Superior a 16°C; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 331/19, In 60/19(anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, In 66/19 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Deter. Pela Anvisa e Mapa;
36	458953	457317-0	2400	Pacote 500 gramas	Massa Alimenticia Seca, Formato Espaguete Especificação Técnica: Massa Alimenticia; Formato Espaguete; Massa Seca; Transportada e Conservada a Temperatura Ambiente; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Acido Folico e Ferro, Ovos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Plastica Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 15 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa;
37	458962	457334-0	600	Pacote 500 gramas	Massa Alimenticia Seca, Formato Padre Nosso Especificação Técnica: Massa Alimenticia; Formato Padre Nosso; Massa Seca; Transportada e Conservada a Temperatura Ambiente; Composta de Semola de Trigo Enriquecida Com Acido

					Folico e Ferro, Ovos e Corantes; Embalagem Primaria Plastica Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360 /03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa;
38	458980	457321-8	2400	Pacote 500 gramas	Massa Alimenticia Seca, Formato Parafuso (fusilli) Especificação Técnica: Massa Alimenticia; Formato Parafuso (fusilli); Massa Seca; Transportada e Conservada a Temperatura Ambiente; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Acido Folico e Ferro, Ovos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Plastica Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 15 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360 /03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa;
39	463690	3984-5	400	Saco 500 gramas	Milho de Canjica Branca, Tipo 1 Especificação Técnica: Canjica de Milho; Grupo Misturada, Subgrupo Despeliculado, Classe Branca, Tipo 1; Isento de Insetos, Impurezas, Materias e Odores Estranhos; Admitindo Umidade Maxima de 13% Por Peso; Acondicionado Em Saco Plastico Transparente, atoxico,com Validade Minima de 04 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 109/89, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;

40	462739	448868-7	350	Saco aluminizado 1 kg	Mistura para o Preparo de Pudim, Sabor Chocolate Especificação Técnica: Mistura para o Preparo de Pudim; Sabor Chocolate; Composta de Acucar, Amido de Milho, Leite Em Po, Cacau Em Po, Sal, Corante; Aromatizante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Apropriada, Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 273/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;
41	463692	132409-8	7500	Frasco 900 ml	Oleo Comestivel, Oleo de Soja Especificação Técnica: Oleo Comestivel; Soja; Composto de Oleo de Soja Refinado e Antioxidante; Isento de Oxidacao, Sujidades e Materiais Estranhos; Embalado Em Embalagem Primaria Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 270 /05, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 06 Meses Na Data Da Entrega;
42	463916	6444-0	20	Saco 500 gramas	Oregano Em Folhas Secas Especificação Técnica: Oregano; Em Folhas Secas; Obtido de Folhas e Talos do Especime Genuino; Com Coloracao Verde Pardacenta; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Embalagem Plastica Atoxica e Lacrada; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 276 /05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.

43	463919	6447-5	20	Saco 500 gramas	Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 12 Meses Na Data Da Entrega; Pimenta do Reino Preta Em Po Especificação Técnica: Pimenta do Reino; Preta, Em Po; Obtida de Frutos do Especime Genuino; Com Coloracao Cinza Escuro; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Saco Plastico Atoxico e Lacrado; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 276 /05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.
44	462713	431543-0	150	Pacote 1 kg	Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 19 Meses Na Data Da Entrega; Po P/preparo de Gelatina; Sabor Limao; Composto de Acucar, Gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Artificial de Limao, Corantes, Edulcorantes; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Apropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273 /05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.
45	462717	132157-9	350	Pacote 1 kg	Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Po P/preparo de Gelatina Sabor Morango Especificação Técnica: Po P /preparo de Gelatina; Sabor Morango; Composto de Acucar, Gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Artificial de Morango, Corantes, Edulcorantes; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Apropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a

46	295402	459119-4	1000	Pacote 1 kg	Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Preparado Po P/ Refresco, Sabor Abacaxi Especificação Técnica: Preparado Po P/ Refresco; Sabor Abacaxi; Composto de Acucar, Polpa de Abacaxi Em Po, Acidulante, Aromatizante; Antiumectante, Regulador de Acidez, Estabilizante, Corante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Filme Plastico Resistente e Atoxico; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 17/13 (mapa), Instrucao Normativa 37/14 (mapa), Decreto 6871/09; Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
47	310772	454828-0	1000	Pacote 1 kg	Preparado Po P/ Refresco, Sabor Tangerina Especificação Técnica: Preparado Po P/ Refresco; Sabor Tangerina; Composto de Acucar, Polpa de Tangerina Em Po, Acidulante, Aromatizante; Antiumectante, Regulador de Acidez, Estabilizante, Corante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Filme Plastico Resistente e Atoxico; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 17/13 (mapa), Instrucao Normativa 37/14 (mapa); Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;

48	291893	3561-0	1800	Pacote 1 kg	Sal Refinado Iodado Especificação Técnica: Sal; Refinado; Iodado; Composto de Cloreto de Sódio e Sais de Iodo; Embalagem Primária Hermeticamente Fechada e Atóxica; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Lei 6.150/74, Decreto 75.697/75, Rdc 23 /13, Rdc 259/02 e Alterações Posterioriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega;
49	326330	358517-4	100	Saco 500 gramas	Trigo para Quibe, Integral Especificação Técnica: Trigo; para Quibe, Integral, Quebrado e Torrado; Isento de Insetos, Impurezas, Materiais e Odores Estranhos Ou ImproPRIOS; Livre de Mofo Ou Fermentação; Acondicionado Em Saco Plástico Transparente, Atóxico, Devidamente Lacrado; Embalado Em Caixa de Papelão Reforcado, Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 263/05, Rdc 07/11, Rdc 259/02, Rdc 360 /03 e Suas Alterações Posterioriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa;
50	249817	461183-7	1650	Frasco 750 ml	Vinagre de Vinho Tinto Especificação Técnica: Vinagre; de Vinho Tinto; Composto de Fermentado Acético de Vinho Tinto, Água e Conservante; Com Acidez Volátil Mínima de 4%; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Hermeticamente Fechada e Atóxica; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 55/02, Decreto 6.871/09, Rdc 259/02 e Alterações Posterioriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;

51	463818	439724-0	2750	Quilograma	Acelga Alongada, Especial, Peso Por Unidade Menor Que 1,50kg Especificação Técnica: Acelga; Alongada, Especial; Peso Por Unidade Menor Que 1,50kg; Apresentando Cabeça Alongada, Compacta e Base Estreita, Folha Grande, Espessa; Alongada Com Coloracao Verde Media, Coloracao Interna Branco Creme e Nervuras Brancas; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho; Nao Podendo Apresentar Os Defeitos Como Podridao, Manchado e Murcho; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, a Nvisa, Inmetro), Rdc 724/22 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proc. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Devendo Obedecer As Devendo Obedecer As Informacoes Contidas Em Normas e Padroes do Site Wwww.bec.sp.gov.br;
52	463938	440930-2	400	Quilograma	Alho Branco, Inteiro, Classe 6, Com Diametro do Bulbo Entre 61 e 70mm Especificação Técnica: Alho; Branco Chines; Inteiro; Classe 6, Com Diametro do Bulbo Entre 61 e 70mm; Apresentando Coloracao do Catafilo Externo Branca C/ Listras Roxas; Coloracao Da Pelicula do Bulbilho Branca e Baixo Poder de Condimentacao; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Os Defeitos Brotado, Chocho, Podridao, Murcho, Ferimento; Passado Ou Quebrado Grave (ausencia de Mais de 50% Dos Bulbilhos); Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00 x 1,20 m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome

					e Telefone do Fornecedor; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (SARF, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela ANVISA; Obedecer As Informações Contidas Em Normas e Padrões do Site www.bec.sp.gov.br ;
53	463861	468318-8	400	Quilograma	Alho Processado, Branco, Puro Em Pasta Especificação Técnica: Alho Processado; Branco; Puro Em Pasta; Transportado e Conservado Em Temperatura Ambiente; Isento de Sujidades, Parasitas, Larvas e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Balde Plástico, Atóxico e Lacrado; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforcada; Com Validade Mínima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360 /03, RDC 218/05, RDC 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela ANVISA;
54	463754	314964-1	6120	Quilograma	Batata Comum Escovada, Com Diâmetro Equatorial Acima de 70mm Especificação Técnica: Batata; Comum Escovada; Com Diâmetro Equatorial Acima de 70mm, grande e Uniforme; Não Apresentar Os Defeitos Aparentes Como Esverdeamento, amolecimento, brotação, Rachadura; Podridão, e Os Defeitos Internos; Como Coração Oco, negro e Mancha de Chocolate; Deve Estar Isenta de Excesso de Substâncias Terrosas, sujidades; Corpos Estranhos Aderidos a Superfície Externa; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Aberta Sub Multiples De (1,00x1,20)m, em Pacotes Atóxicos; Contendo Identificação do Produto, Peso Líquido, Nome; Endereço Completo

55 463778 439589-1 1530 Quilograma

do Fornecedor do Produto; e
Telefoneres.anvisa 259/02,
port. 157/02 e Res. Cvs.nr 15
/91; Devendo Obedecer As
Informacoes Contidas Em
Normas e Padroes do Site
Www.bec.sp.gov.br;

Chuchu Verde Claro, Extra a (peso Unitario Entre 250 e 450g)

Especificação Técnica:
Chuchu; Verde Claro; Extra a
(peso Unitario Entre 250 e
450g); o Lote Devera
Apresentar Homogeneidade
Visual de Tamanho e
Coloracao; Nao Apresentar
Os Defeitos Podridao,
Murcho, Passado;
Deformacao Grave,
Ferimento; Devendo Ser
Entregue Em Embalagem
Sub Multipla de 1,00x1,20m;
Contendo Identificacao do
Produto, Peso Liquido, Nome
e Telefone do Fornecedor; e
Suas Condicoes Deverao
Estar de Acordo Com a
Instrucao Normativa
Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa,
Inmetro), Rdc 12/01 e
Alteracoes Posteriores;
Produto Sujeito a Verificacao
No Ato Da Entrega Aos
Procedimentos Adm.
Determinados Pela Anvisa;
Obedecer As Informacoes
Contidas Em Normas e
Padroes do Site Www.bec.sp.
gov.br;

56 464393 439918-8 3060 Quilograma

Laranja, Pera, Com Diametro Maior Que 71mm

Especificação Técnica:
Laranja; Pera; Com Diametro
Maior Que 71mm; Formato
Esferico, Casca C/ Coloracao
Verde Alaranjada; Textura
Levemente Aspera e
Ausencia de Umbigo; o Lote
Devera Apresentar
Homogeneidade Visual de
Tamanho e Coloracao; Nao
Apresentar Os Defeitos
Podridao, Dano Por Praga,
Ferimento; Murcho e
Imaturo; Devendo Ser
Entregue Em Embalagem
Sub Multipla de 1,00x1,20m;
Contendo Identificacao do
Produto, Peso Liquido, Nome
e Telefone do Fornecedor; e
Suas Condicoes Deverao
Estar de Acordo Com a
Instrucao Normativa
Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa,
Inmetro), Rdc 12/01 e

					Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Obedecer As Informacoes Contidas Em Normas e Padroes do Site Www.bec.sp. gov.br;
57	464401	441993-6	2295	Quilograma	Maca Fuji, Com Peso Unitario Entre 133 e 180 Gramas Especificação Técnica: Maca; Fuji; Com Peso Unitario Entre 133 e 180 Gramas; Apresentando Coloracao Da Casca Vermelha Com Estrias e Polpa Amarelo Clara; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Os Defeitos Como: Ferimento, Podridao, Amassado Ou Defeito de Polpa; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00 x 1,20 m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, inmetro), Rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Obedecer As Informacoes Contidas Em Normas e Padroes do Site Www.bec.sp. gov.br;
58	446618	10825-1	6000	Duzia	Ovo de Galinha,branco, grande Especificação Técnica: Ovo In Natura; de Galinha; Branco; Grande; Pesando No Minimo 55 Gramas Por Unidade; Isento de Sujidades, fungos e Substancias Toxicas; Acondicionado Em Embalagem Apropriada; 15 Dias do Seu Acondicionamento; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Riispoa/ma, res.01 de 05/07/91;
59	446619	3750-8	4000	Duzia	Ovo de Galinha,branco, medio Especificação Técnica: Ovo In Natura; de Galinha; Branco; Medio; Pesando No Minimo 50 Gramas Por

60	463809	441201-0	383	Quilograma	Unidade; Isento de Sujidades, fungos e Substancias Toxicas; Acondicionado Em Embalagem Apropriada; 15 Dias do Seu Acondicionamento; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Riispoa/ma, res.01 de 05/07/91; Pimentao Verde, Extra A, Com Comprimento Entre 12 e 15cm Especificação Técnica: Pimentao; Verde; Extra A, Com Comprimento Entre 12 e 15cm; Apresentando Casca e Polpa C/ Coloracao Verde e Formato Conico a Retangular; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Os Defeitos Podridao, Ferimento, Deformacao Grave, Murcho Ou Virose; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Obedecer As Informacoes Contidas Em Normas e Padroes do Site www.bec.sp.gov.br;
61	464436	438881-0	3060	Quilograma	Tangerina; Ponkan; Com Diametro Entre 70 e 82mm; Formato Arredondado C/ Achatamento Nos Polos, Casca Fina e Solta C/ Coloracao Laranja; Sabor Doce Acidulado e Presenca de Muitas Sementes; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Os Defeitos Podridao, Passado, Imaturo, Ferimento e Dano Por Praga; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00x1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do

Fornecedor; e Suas
Condições Deverão Estar de
Acordo Com a Instrução
Normativa Conjunta 09/02
(sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc
12/01 e Alterações
Posteriormente; Produto Sujeito
à Verificação No Ato Da
Entrega Aos
Procedimentos Adm.
Determinados Pela Anvisa;
Obedecer As Informações
Contidas Em Normas e
Padrões do Site
Www.bec.sp.gov.br;

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

1.1.2. Os quantitativos estão de acordo com a per capita, conforme cálculos regramos pelo Decreto 43.339/98 e Resolução SOG - 9 de 14-09-2021, que altera a Resolução SAMSP -16 de 09-09-98. Ressalta-se que os quantitativos especificadas no presente ETP podem sofrer alteração anteriormente a abertura de licitação, em razão da variação da população carcerária, visando o atendimento da demanda necessária, a realização do Termo de Referência trará a divisão dos itens que ultrapassam R\$ 80.000,00 em cota principal e cota reservada.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.409.845,50

O valor da contratação está previsto em R\$ 1.409.845,50 (um milhão quatrocentos e nove mil oitocentos e quarenta e cinco reais e cinquenta centavos)

A estimativa do valor da contratação será obtida por meio de pesquisa de preços realizada conforme parâmetros legais, considerando:

contratações similares realizadas pela Administração Pública;
consultas a fornecedores;
bases oficiais de preços;
dados disponíveis em sistemas governamentais.

O levantamento observará os critérios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Nos termos do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, as contratações públicas devem observar, sempre que possível, o parcelamento do objeto, com vistas à ampliação da competitividade e ao melhor aproveitamento do mercado. Todavia, o próprio dispositivo condiciona tal medida à viabilidade técnica e econômica, bem como à inexistência de prejuízo ao conjunto da solução ou perda de economia de escala.

No caso em análise, verifica-se que o parcelamento não se mostra técnico nem economicamente vantajoso, considerando que:

I – Trata-se de quantitativo reduzido de itens, de baixo vulto financeiro, cuja divisão não proporcionaria ganho efetivo de competitividade;

II – O eventual fracionamento poderia, ao contrário, prejudicar a disputa, ao fragmentar um objeto simples e comum, reduzindo o interesse de fornecedores em razão do baixo valor individual de cada parcela;

III – A entrega dos materiais deverá ocorrer no mesmo local, o que evidencia a ausência de ganho logístico ou operacional com o parcelamento, podendo inclusive gerar maior ônus administrativo na gestão contratual;

IV – A unificação do fornecimento favorece a padronização, o controle de estoque e a eficiência administrativa.

Ademais, conforme dispõe o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, o valor estimado da contratação foi apurado de forma a refletir os preços praticados no mercado, assegurando compatibilidade com os valores correntes e observando os parâmetros legais, não havendo indícios de sobrepreço ou restrição indevida à competitividade. Dessa forma, conclui-se que o não parcelamento do objeto atende ao interesse público, preserva a economicidade, não compromete a competitividade e se mostra a solução mais adequada sob os aspectos técnico e administrativo.

9.2. Quanto à participação, adotou-se tratamento diferenciado às microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e da Lei nº 14.133/2021.

Para os itens de menor valor estimado, foi estabelecida participação exclusiva para esses beneficiários, como forma de fomentar a competitividade e promover o desenvolvimento econômico local e regional.

Já para os itens de maior valor ou que possam demandar maior capacidade operacional, optou-se pela ampla participação, assegurando maior competitividade e possibilidade de obtenção da proposta mais vantajosa.

Em ambos os casos, foram observadas as regras de tratamento favorecido previstas na legislação vigente, inclusive quanto aos limites de enquadramento e às condições para fruição dos benefícios.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O plano anual de contratações está regulamentado no Estado de São Paulo pelo Decreto 67.689/2023.

Os elementos considerados no presente Estudo Técnico Preliminar, encontram-se alinhados com o Plano de logística sustentável e com os demais instrumentos de planejamento da Administração.

11.1. Conforme estabelecido no artigo 16 do Decreto 67.689/23, o setor de contratações verificará se as demandas encaminhadas constam do Plano de Contratações Anual anteriormente à sua execução, porém, o mesmo se encontra no PCA para 2.026, conforme dados abaixo:

- **ID PCA no PNCP:** 96291141000180-0-000070/2026
- **Data de publicação no PNCP:** 27/06/2025
- **Classe/Grupo:** 8910,8945,8950,8955,8960,8905
- **Identificador da Futura Contratação:** 380123-35/2026.

11.1.2. Será readequada as quantidade e valores para atender as necessidades das duas unidades agora unificada, conforme distribuição orçamentária autorizado pelo DPOF/CGAI.

11.2. A pretendida contratação encontra-se alinhada ao planejamento da Administração, pois integrou as informações que são coletadas através das Unidades Gestoras, que por sua vez alimentam as informações que fomentam a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), estabelecendo as metas e as prioridades da Administração Pública estadual.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Como benefícios a serem alcançados com a contratação do objeto pretendido, vislumbra-se:

- Atender necessidade de uso no preparo de alimentação diária às pessoas privadas de liberdade e servidores deste Complexo Penal, bem se faz evidente para não prejudicar o cumprimento do Cardápio Único Padrão estabelecido pela Pasta, atendendo à Resolução SOG-9 de 14 de setembro de 2021, onde institui a padronização da alimentação aos sentenciados, visando garantir as medidas de assistência à pessoa presa, em cumprimento ao disposto no artigo 12 da Lei 7.210/1984 Lei de Execução Penal, contribuindo destarte para manutenção da ordem, segurança e disciplina destes Estabelecimento Penais.

- Alcançar com a contratação para o período de 2 meses, economicidade dos recursos orçamentários e financeiros, ampliação da competitividade as peculiaridades do mercado, bem como, a otimização dos Recursos humanos e materiais.
- Segurança jurídica em razão da devida adequação da contratação às normas legais vigentes.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. A Administração Pública deverá cumprir as exigências determinadas na Lei 14.133/2021, entre elas destacamos:

Caberá à autoridade máxima do órgão ou da entidade, ou a quem as normas de organização administrativa indicarem, promover gestão por competências e designar agentes públicos para o desempenho das funções essenciais à execução desta Lei que preencham os seguintes requisitos:

I sejam, preferencialmente, servidor efetivo ou empregado público dos quadros permanentes da Administração Pública;

II tenham atribuições relacionadas a licitações e contratos ou possuam formação compatível ou qualificação atestada por certificação profissional emitida por escola de governo criada e mantida pelo poder público; e

III não sejam cônjuge ou companheiro de licitantes ou contratados habituais da Administração nem tenham com eles vínculo de parentesco, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, ou de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista e civil.

[...]

Em licitação na modalidade pregão, o agente responsável pela condução do certame será designado pregoeiro."

"Art. 54. A publicidade do edital de licitação será realizada mediante divulgação e manutenção do inteiro teor do ato convocatório e de seus anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

Sem prejuízo do disposto no caput, é obrigatória a publicação de extrato do edital no Diário Oficial da União, do Estado, do Distrito Federal ou do Município, ou, no caso de consórcio público, do ente de maior nível entre eles, bem como em jornal diário de grande circulação"

13.2. As entregas serão escalonadas de acordo com a perecibilidade dos itens e necessidade desta Unidade Penal . Os GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS, PERECÍVEIS E HORTIFRUTIGRANJEIROS, deverão ser entregues de segunda a sexta-feira, durante o período das 08h00min às 16h00min, no setor de Almoxarifado, com intervalo das 11h00min às 13h00min, conforme calendários de entregas. Por se tratar de alimentos *in natura*, o transporte deverá ser realizado em embalagem adequada de forma a garantir a perfeita conservação da mercadoria até a sua efetiva entrega.

Previamente à celebração do contrato, será designado através de Portaria do Chefe de Departamento desta Unidade Penal, Fiscal e Gestor do Termo de Contrato, com atribuição de fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas entre as partes e a adequação de espaço físico para o recebimento dos materiais conforme o cronograma definido no Edital.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os materiais adquiridos deverão, sempre que possível, observar critérios de sustentabilidade, priorizando produtos:

- fabricados em conformidade com normas ambientais;
- com menor impacto ambiental;
- sem substâncias proibidas ou nocivas.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos levantamentos realizados no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação é viável, pois atende à necessidade identificada, apresenta solução tecnicamente adequada e operacionalmente exequível, além de demonstrar compatibilidade com os objetivos institucionais.

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](#).

ERIKA PRISCILLA ADDAS

chefe de serviço de administração



Assinou eletronicamente em 03/08/2026 às 16:10:24.

RONEY PETERSON VERONA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 03/08/2026 às 16:12:49.