

ESP-PENIT. DE VALPARAISO

Estudo Técnico Preliminar 23/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 006.00343164/2026-15

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e perecíveis destinados ao abastecimento do Centro de Progressão Penitenciária de Valparaíso e da Penitenciária de Valparaíso, para o preparo das refeições fornecidas às pessoas privadas de liberdade custodiadas nas referidas unidades, em cumprimento às disposições da Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984 (Lei de Execução Penal), da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas aplicáveis.

Nos termos da Lei de Execução Penal, a assistência material compreende, entre outros direitos, o fornecimento de alimentação adequada às pessoas privadas de liberdade, competindo à Administração Pública assegurar a oferta regular de refeições em quantidade, qualidade e condições higiênico-sanitárias compatíveis com as necessidades nutricionais da população prisional.

No âmbito da Administração Pública do Estado de São Paulo, a aquisição e a utilização de gêneros alimentícios destinados às unidades prisionais observam as diretrizes estabelecidas pela Resolução SOG nº 9, de 14 de setembro de 2021, que alterou a Resolução SAMSP nº 16/1998, instituindo o Anexo V, contendo a relação de gêneros e produtos alimentícios destinados aos custodiados, bem como os parâmetros de frequência de utilização, unidades de medida e quantitativos de referência para elaboração dos cardápios.

Em complemento, a Secretaria da Administração Penitenciária, por meio do Ofício Circular SAPOFI/2022, implantou o cardápio padronizado para todas as unidades prisionais do Estado, elaborado a partir da atualização promovida pela Resolução SOG nº 9/2021 e das recomendações expedidas pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, objetivando uniformizar a composição das refeições, racionalizar os custos das aquisições, assegurar alimentação nutricionalmente adequada e padronizar os quantitativos de gêneros alimentícios utilizados pelas unidades prisionais.

A demanda possui natureza contínua e permanente, uma vez que decorre do fornecimento diário de alimentação à população prisional custodiada nas unidades integrantes do Complexo Penal de Valparaíso. O consumo dos gêneros alimentícios apresenta variações em razão da movimentação da população carcerária, compreendendo ingressos, transferências, progressões de regime, alvarás de soltura e demais ocorrências inerentes à execução penal, circunstâncias que exigem planejamento permanente do abastecimento.

A eventual descontinuidade do fornecimento de gêneros alimentícios comprometeria diretamente a preparação das refeições, inviabilizando a adequada prestação da assistência material prevista na Lei de Execução Penal, ocasionando riscos à segurança alimentar, à continuidade das atividades institucionais e ao regular funcionamento das unidades prisionais, além de expor a Administração ao descumprimento de dever legal.

Assim, evidencia-se a necessidade da presente contratação como medida indispensável para assegurar o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições fornecidas às pessoas privadas de liberdade, garantindo a continuidade do serviço público, a observância da legislação vigente, o cumprimento das diretrizes estabelecidas pela Secretaria da Administração Penitenciária e a adequada execução das atividades institucionais do Complexo Penal de Valparaíso.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Serviço de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional	Ricardo Poi

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Para atendimento da necessidade administrativa identificada, a solução deverá contemplar o fornecimento de gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e perecíveis destinados ao abastecimento do Centro de Progressão Penitenciária de Valparaíso e da Penitenciária de Valparaíso, visando ao preparo das refeições fornecidas às pessoas privadas de liberdade custodiadas nas referidas unidades, em conformidade com a Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984 (Lei de Execução Penal), a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a Resolução SOG nº 9, de 14 de setembro de 2021, que alterou a Resolução SAMSP nº 16/1998, e demais normas aplicáveis.

A definição dos gêneros alimentícios deverá observar as diretrizes estabelecidas no Anexo V da Resolução SAMSP nº 16/1998, com as alterações promovidas pela Resolução SOG nº 9/2021, bem como o cardápio padronizado instituído pela Secretaria da Administração Penitenciária, elaborado com fundamento nas recomendações do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, visando à padronização das refeições, à racionalização dos custos e à garantia de alimentação nutricionalmente adequada à população prisional.

Os produtos deverão atender às especificações constantes do Termo de Referência, observando os padrões de identidade, qualidade, segurança alimentar, valor nutricional, acondicionamento, conservação e validade exigidos pela legislação vigente, devendo, quando aplicável, possuir registro, inspeção, certificação ou autorização expedidos pelos órgãos competentes, especialmente pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e pelos serviços oficiais de inspeção sanitária.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de higiene, conservação e consumo, em embalagens íntegras e adequadas ao transporte e armazenamento, devidamente identificadas quanto à origem, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação específica, preservando suas características físicas, químicas, microbiológicas e nutricionais até o efetivo recebimento pela Administração.

O transporte dos produtos deverá observar as condições de higiene, limpeza, acondicionamento e controle de temperatura exigidas para cada gênero alimentício, de forma a garantir a manutenção da qualidade e da segurança dos alimentos durante todo o percurso até o local de entrega.

Na definição das especificações técnicas deverão ser observados critérios de sustentabilidade compatíveis com a natureza da contratação, privilegiando-se, sempre que técnica e economicamente viável, produtos obtidos por processos produtivos ambientalmente responsáveis, embalagens que reduzam perdas e desperdícios, bem como práticas que promovam o uso racional de recursos naturais, em consonância com o disposto no art. 5º, inciso II, do Decreto Estadual nº 68.017/2023.

Considerando que os gêneros alimentícios possuem padrões de qualidade e desempenho objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, sendo amplamente ofertados por diversos fornecedores, a solução caracteriza-se como aquisição de bens comuns, mostrando-se adequada a utilização da modalidade **Pregão**, na forma eletrônica, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os requisitos estabelecidos mostram-se necessários e suficientes para assegurar a seleção da solução mais vantajosa para a Administração, garantindo o abastecimento regular das unidades prisionais, a continuidade da prestação da assistência material prevista na Lei de Execução Penal, a observância das diretrizes da Secretaria da Administração Penitenciária e o atendimento aos princípios da legalidade, isonomia, competitividade, eficiência, economicidade, planejamento e seleção da proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso para a Administração Pública, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Em atendimento ao disposto no art. 5º, inciso III, do Decreto Estadual nº 68.017/2023, procedeu-se ao levantamento das soluções disponíveis para atendimento da necessidade administrativa, considerando as características do objeto, as formas de execução existentes no mercado, a realidade operacional das unidades prisionais e os instrumentos de contratação previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Verificou-se que os gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições fornecidas às pessoas privadas de liberdade constituem bens comuns, amplamente comercializados por diversos fornecedores, cujos padrões de qualidade, desempenho e especificações técnicas podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência, possibilitando ampla competição entre os interessados.

Foram avaliadas as seguintes alternativas:

a) Aquisição mediante procedimento licitatório próprio, na modalidade Pregão Eletrônico.

Essa alternativa permite à Administração definir, de forma precisa, as especificações técnicas dos produtos, os quantitativos estimados, o cronograma de fornecimento parcelado, os locais de entrega, as condições de recebimento, os requisitos sanitários e os padrões de qualidade necessários ao atendimento das unidades integrantes do Complexo Penal de Valparaíso.

Além disso, possibilita que a contratação seja integralmente compatibilizada com o cardápio padronizado instituído pela Secretaria da Administração Penitenciária, com os parâmetros de consumo previstos na Resolução SOG nº 9/2021 e com o planejamento de abastecimento elaborado pela Administração, garantindo maior eficiência logística, regularidade no fornecimento, redução de desperdícios e observância dos princípios da economicidade, do planejamento e da seleção da proposta mais vantajosa.

b) Utilização de Ata de Registro de Preços.

Foi analisada a possibilidade de atendimento da demanda mediante adesão à Ata de Registro de Preços. Entretanto, essa alternativa não se mostrou adequada às necessidades da contratação.

A aquisição de gêneros alimentícios destinados ao sistema prisional exige compatibilidade entre o objeto registrado, os quantitativos estimados, a periodicidade das entregas, as especificações técnicas dos produtos, o planejamento do abastecimento das unidades e o cardápio padronizado adotado pela Secretaria da Administração Penitenciária.

Além disso, a utilização de Ata de Registro de Preços depende da existência de instrumento vigente que atenda integralmente às necessidades da Administração, bem como da demonstração de que sua utilização representa a solução mais adequada e vantajosa para o caso concreto.

No levantamento realizado, não foi identificada Ata de Registro de Preços que contemplasse, simultaneamente, as especificações técnicas, a composição dos itens, os quantitativos estimados, a forma de fornecimento parcelado e as condições operacionais necessárias ao abastecimento contínuo do Centro de Progressão Penitenciária de Valparaíso e da Penitenciária de Valparaíso.

Dessa forma, a adesão à Ata de Registro de Preços poderia comprometer o planejamento da contratação, limitar a adequação das especificações técnicas às necessidades das unidades prisionais e reduzir a eficiência da execução contratual, razão pela qual essa alternativa foi afastada.

c) Contratação direta.

A contratação direta foi igualmente analisada, sendo afastada em razão da inexistência dos pressupostos legais que autorizam a dispensa ou a inexigibilidade de licitação previstos nos arts. 74 e 75 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os gêneros alimentícios objeto da contratação são amplamente disponíveis no mercado, existindo elevado número de fornecedores aptos ao seu fornecimento, circunstância que recomenda a realização de procedimento competitivo, em observância aos princípios da isonomia, da competitividade e da obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Após a análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a realização de licitação própria, por meio de Pregão Eletrônico, constitui a solução mais adequada para atendimento da necessidade administrativa, por possibilitar a definição precisa das especificações técnicas dos produtos, a compatibilização dos quantitativos com a demanda efetiva das unidades prisionais, a observância do cardápio padronizado da Secretaria da Administração Penitenciária, o fornecimento parcelado conforme o planejamento de abastecimento, a ampliação da competitividade entre os fornecedores e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, assegurando a continuidade da assistência material prevista na Lei de Execução Penal e a adequada execução das atividades institucionais do Complexo Penal de Valparaíso.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Com base na análise da necessidade administrativa, dos requisitos da contratação e do levantamento de mercado realizado, concluiu-se que a solução mais adequada para atendimento ao interesse público consiste na aquisição de gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e perecíveis destinados ao abastecimento do Centro de Progressão Penitenciária de Valparaíso e da Penitenciária de Valparaíso, visando ao preparo das refeições fornecidas às pessoas privadas de liberdade custodiadas nas referidas unidades.

A solução contempla o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios necessários à execução do cardápio padronizado instituído pela Secretaria da Administração Penitenciária, observando as diretrizes estabelecidas na Resolução SOG nº 9, de 14 de setembro de 2021,

que alterou a Resolução SAMSP nº 16/1998, bem como as especificações técnicas, os quantitativos estimados e as condições de execução definidos no Termo de Referência, assegurando o abastecimento contínuo das unidades prisionais e a adequada prestação da assistência material prevista na Lei Federal nº 7.210/1984 (Lei de Execução Penal).

A contratação será executada mediante fornecimento parcelado, conforme a necessidade da Administração, possibilitando o adequado gerenciamento dos estoques, a preservação da qualidade dos produtos, a redução de perdas por vencimento ou deterioração e a compatibilização das entregas com o planejamento de abastecimento das unidades prisionais, considerando as variações da população carcerária e a natureza perecível de parte dos gêneros alimentícios.

Considerando que os produtos possuem especificações usuais de mercado, padrões de qualidade objetivamente definidos e são amplamente ofertados por diversos fornecedores, a solução caracteriza-se como aquisição de bens comuns, sendo adequada a realização de procedimento licitatório na modalidade **Pregão**, em sua forma eletrônica, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurando ampla competitividade, isonomia entre os licitantes e a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração.

A solução proposta mostra-se tecnicamente viável, operacionalmente adequada e economicamente compatível com as necessidades do Complexo Penal de Valparaíso, permitindo o atendimento contínuo da demanda por gêneros alimentícios, a observância do cardápio padronizado da Secretaria da Administração Penitenciária, a manutenção das condições de segurança alimentar e nutricional das refeições fornecidas à população privada de liberdade e o cumprimento das obrigações legais atribuídas à Administração Pública.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Em atendimento ao disposto no art. 5º, inciso V, do Decreto Estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023, procedeu-se à estimativa das quantidades necessárias para a aquisição de gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e perecíveis destinados ao abastecimento do Centro de Progressão Penitenciária de Valparaíso e da Penitenciária de Valparaíso, para o preparo das refeições fornecidas às pessoas privadas de liberdade custodiadas nas referidas unidades.

A estimativa dos quantitativos foi elaborada pela área requisitante com base na população prisional projetada para o período de **setembro a dezembro de 2026**, considerando o consumo diário de gêneros alimentícios necessário à execução do cardápio padronizado instituído pela Secretaria da Administração Penitenciária, os parâmetros de consumo estabelecidos no Anexo V da Resolução SAMSP nº 16/1998, com as alterações promovidas pela Resolução SOG nº 9/2021, bem como o histórico de consumo das unidades prisionais e as variações decorrentes da movimentação da população carcerária.

Na definição dos quantitativos foram considerados, ainda, critérios de planejamento do abastecimento, a periodicidade das entregas, a capacidade de armazenamento das unidades, a natureza perecível de parte dos produtos e a necessidade de garantir a continuidade do fornecimento, evitando tanto o desabastecimento quanto perdas decorrentes de vencimento ou deterioração dos gêneros alimentícios.

Os quantitativos estimados encontram-se discriminados na planilha constante deste Estudo Técnico Preliminar e refletem a necessidade da Administração para o atendimento da demanda prevista no período de **setembro a dezembro de 2026**, constituindo referência para a elaboração do Termo de Referência e para a realização do procedimento licitatório.

Os quantitativos apresentados servirão de base para a elaboração do Termo de Referência, para a realização da pesquisa de preços e para a futura contratação, permanecendo compatíveis com a necessidade administrativa identificada neste Estudo Técnico Preliminar.

ITEM	TOTAL GERAL	SIAFISICO	COMPRAS SP	UF	UNID	DESCRIÇÃO
1	6.500	4428692	463994	404	SACO 1KG	ACUCARES E ARTIGOS PARA CONFEITARIAS REFINADO, OBTIDO A PARTIR DO CALDO DA CANA DE ACUCAR, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERISTICOS E SABOR DOCE, NAO PODENDO APRESENTAR SUJIDADES, PARASITA S E LARVAS, EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA ATOXICA DEVIDAMENTE LACRADA, COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICÕES DEVERÃO 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 AO S PROCED. ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA
2	600	4683188	463861	3	QUILOGRAMA	ALHO PROCESSADO BRANCO, PURO EM PASTA, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA AMBIENTE, I SENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PRIMARIA BALDE PLASTICO, ATOXICO E LACRADO, EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, COM VALIDADE MINIMA DE 5 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 218/05, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA
3	7.275	39896	458904	408	PACOTE 5 KG	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 ALTERACOE POSTERIORES,

						PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA
4	2.425 COTA EPP	39896	458904	408	PACOTE 5 KG	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 ALTERACOE POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA
5	16.400	3149641	463754	3	QUILOGRAMA	BATATA COMUM ESCOVADA, COM DIAMETRO EQUATORIAL ACIMA DE 70MM,GRANDE E UNIFORME, NA O APRESENTAR OS DEFEITOS APARENTES COMO ESVERDEAMENTO,ARROXEAMENTO, BROTEAMENTO, RACHADURA, PODRIDAO, E OS DEFEITOS INTERNOS, COMO CORACAO OCO, NEGRO E MANCHA DE CHOCOLATE, DEVE ESTAR ISENTA DE EXCESSO DE SUBSTANCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFICIE EXTERNA, DEVENDO SER ENTRE GUE EM EMB. ABERTA SUB MULTIPLA DE(1,00X1, 20)M,EM PACOTESATOXICOS, CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME,

						ENDERECO COMPLETO 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
6	6.400	4396715	463767	3	QUILOGRAMA	BETERRABA EXTRA A (COM DIAMETRO ENTRE 50 E 90MM), FORMATO GLOBULAR, CASCA C/ COLORACA O VERMELHO ARROXEADO, O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMA NHO E COLORACAO, NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, PASSADO, MURCHO E FER IMENTO, 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 CONJUNTA09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTOSUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA, OBEDECER AS INFORMACOES CONTIDAS EM NORMAS E PADROES DO SITEWWW.BEC.SP.GOV.BR
7	4.125	1314629	333329	708	PACOTE 400 GR	BISCOITO C/SAL TIPO AGUA E SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL, ACUCAR, AMIDO, SAL, FERMENTOS QUIMICOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, EMBALAGEM PRIMARIA FILME BOPP METALIZADO HERMETICAMENTE FECHADO E ATOXICO, E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 263/05, RDC 360/03, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 14/14 E ALTERACOESPOSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO

						NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA, COM VALIDADE MINIMA DE 5 MESES NA DATA DA ENTREGA
8	4.125	4577418	605938	708	PACOTE 400 GR	BISCOITO DOCE S/RECHEIO TIPO MAISENA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/FERRO E ACIDO FOLICO, ACUCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, FERMENTO QUIMICO, ESTABILIZANTE, AROMATIZANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, EMBALAGEM PRIMARIA FILME TRANSPARENTE C/ 3 PACOTES INDIVIDUAIS DE 130 GRAMAS, EMBALAGEM SECUNDARIA FILME BOPP METALIZADO, ATOXICO E LACRADO, PESANDO 400 GRAMAS, COM VALIDADE MINIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICoes DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 724/22, IN 161 /22, RDC 727/22, RDC 711/22, RDC 429 /20 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA
9	1.500	3317935	463587	187	PACOTE 500GR	CAFE TRADICIONAL TORRADO E MOIDO, CONSTITUIDO DE CAFE ATE TIPO 8 NA CLASSIFICACAO OFICIAL BRASILEIRA NR 16, DE 24/05/2010 DO MAPA PARA A ELABORACAO DE LAUDO APOS A ENTREGA DO CAFE SILEIRA-COB, BEBIDA VARIANDO DE MOLE A RIO, EXCLUINDO-SE O GOSTO RIOZONA, COM UM MAXIMO DE 20% DE DEFEITOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS E AUSENCIA DE GRAOS PRETOS-VERDES E FERMENTADOS, ADMITINDO-SE GRAOS DE SAFRAS PASSADAS, ROBUSTA CONILLON, DESDE QUE O GOSTO NAO SEJA PRONUNCIADO E PREPONDERANTE, PONTO DE TORRA MODERADAMENTE ESCURO A MEDIO CLARO, COM QUALIDADE GLOBAL ACEITAVEL MINIMA DE 4,5 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DE 0 A 10 DO LOTE ENTREGUE,

						IMPUREZAS (CASCAS E PAUS) EM G /100G MAXIMA DE 1%, E UMIDADE EM G/100G MAXIMA DE 5%, OBEDECENDO RESOLUCAO SAA 19, DE 05/04/2010, COM EMBALAGEM ALTO VACUO (T IJOLINHO), ROTULAGEM IMPRESSA NO PACOTE, NAO SENDO TOLERADA A PRESENCA DE ETIQUETA AUTO ADESIVA COM A DESCRICAO DO PRODUTO, VALIDADE MINIMA NA DATA DA ENTREGA DE (11) ONZE MESES, DEVENDO OBEDECER AS EXIGENCIAS DAS RES-SAA 28 DE 01 /06/2007, RDC 277/05, RDC 259/02, RDC 07/11, RDC 14/14, INSTRUCAO NORMA
10	320	4364627	339479	3	QUILOGRAMA	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 DATA DE 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
						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

11	320	4364554	339478	3	QUILOGRAMA	VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA E DE 12 MESES NA DATA DE FABRICACAO, E SUAS CONDICAOES 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
12	4.200	4945077	447389	3	QUILOGRAMA	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, ATOXICA E TRANSPARENTE, EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICAOES 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
						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

13	1.400 COTA EPP	4945077	447389	3	QUILOGRAMA	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 CONDICAOES 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
14	8.550	4944968	451062	3	QUILOGRAMA	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, DEVE NDO 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 CONDICAOES 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 MAPAE ANVISA

15	2.850 COTA EPP	4944968	451062	3	QUILOGRAMA	CARNE BOVINA PALETA, SEM MUSCULO (APARADA), PEÇA INTEIRA, CONGELADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO, COM COR, SABOR E ODOR PROPRIO DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATOXICA E TRANSPARENTE, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, PORTARIA CVS 05/13, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA
16	7.875	4878744	451064	3	QUILOGRAMA	CARNE SUINA SEMI PROCESSADA PERNIL, SEM OSSO, EM CUBOS DE NO MÍNIMO 4X4X4 CM, RESFRIADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°C, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIO, DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05,

						RESOLUCAO 01/ 03(MAPA), PORTARIA 304/96, 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
17	2.625 COTA EPP	4878744	451064	3	QUILOGRAMA	CARNE SUINA SEMI PROCESSADA PERNIL, SEM OSSO, EM CUBOS DE NO MINIMO 4X4X4 CM, RESFRIADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°C, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS, PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO, EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA TRANSPARENTE , RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA, COM VALIDADE MINIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208 /92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, RESOLUCAO 01/03(MAPA), PORTARIA 304/96, 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
						CEBOLA GRUPO VARIETAL VERMELHO, GRAUDA, COM DIAMETRO EQUATORIAL ENTRE 71 E 90MM, APRESENTANDO CASCA C/ COLORACAO VERMELHA E POLPA C/ COLORACAO AMARELA, O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO, NAO APRESENTAR OS DEFEITOS BROTADO, FERIMENTO, PERDA DE CATAFILO INTERNO OU PODRIDAO,

18	9.000	4407130	463782	3	QUILOGRAMA	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 SUASCONDICOES 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
19	7.400	4405862	463770	3	QUILOGRAMA	CENOURA VARIEDADE NANTES, EXTRA A, COM COMPRIMENTO UNITARIO ENTRE 160 E 200 MM, CASCA C/ COLORACAO ALARANJADA ESCURA, TEXTURA LISA, FORMATO CILINDRICO E CORACAO POUCO EVIDENTE, O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHOE COLORACAO, NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, DANO POR PRAGA, MURCHO,FERIMENTO, OMBRO VERDE OU ROXO, LENHOSO, DEFORMACAO GRAVE OU QUEBRADO, DEVE NDO 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 CONDICIONES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12 /01 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO AVERIFICACAO 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

20	200	1005170	463937	3	QUILOGRAMA	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 CONDICAOES 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
21	2.200	4293070	462651	3	QUILOGRAMA	DOCE DE CORTE, SABOR GOIABADA, COMPOSTO DE GOIABA, ACUCAR, PECTINA, ACIDULANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, COM CONSISTENCIA FIRME PARA CORTE, COR AVERMELHADA, SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, SEM SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO, EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, COM VALIDADE DE 12 MESES NA DATA DE FABRICACAO E 10 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICAOES 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 AO PROCEDIMENTO ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA
						EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, COMPOSTO DE TOMATE, SAL, ACUCAR, SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES

22	200	35629	459670	1558	EMBALAGEM 4,1 KG	E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA, E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA, COM VALIDADE MINIMA DE 14 MESES NA DATA DA ENTREGA
23	800	39837	458919	3	QUILOGRAMA	FARINHA DE MANDIOCA LIGEIRAMENTE TORRADA, AMARELA, GRUPO SECA, CLASSE FINA, TIPO 1, ISENTA DE INSETOS, MATERIAS ESTRANHAS, MOFO OU FERMENTAÇÃO, DEVENDO SE APRESENTAR LIMPA E SECA, EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO ATOXICO HERMETICAMENTE FECHADO, E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 14/14, INSTRUÇÃO NORMATIVA 52/11 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA, COM VALIDADE MINIMA DE 07 MESES NA DATA DA ENTREGA
24	600	5071216	242454	381	SACO 25KG	FARINHA DE TRIGO FINA, PARA PANIFICAÇÃO, PRE MISTURA PARA PAO FRANCES, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ACIDO FOLICO, MELHORADOR PARA FARINHA E OUTROS, COM A COR BRANCA, DEVENDO SER APRESENTADA LIMPA E SECA, ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPROPRIOS, EMBALAGEM PRIMARIA DE SACO DE PAPEL KRAFT MULTIFOLHADO (COM NO MINIMO DUAS FOLHAS), COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE

						ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 08/05, RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 14/14, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA
25	15.000	120456	464553	404	QUILOGRAMA	FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, CLASSE CORES, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SAOS, COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADA DE ATÉ 14%, ISENTO DE MATERIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS E CARUNCHADOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 6268/07, INSTRUÇÃO NORMATIVA 12/08, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 07/11 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA
26	5.000 COTA EPP	120456	464553	404	QUILOGRAMA	"FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, CLASSE CORES, TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SAOS, COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADA DE ATÉ 14%, ISENTO DE MATERIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS E CARUNCHADOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 6268/07, INSTRUÇÃO NORMATIVA 12/08, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 07/11 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO

						DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA "
27	1.000	120359	464552	404	SACO 1KG	FEIJAO PRETO, GRUPO 1, CLASSE PRETO, TIPO 1, NOVO, CONSTITUIDO DE GRAOS INTEIROS E SAOS, COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADA DE ATÉ 14%, ISENTOS 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 CONDICAOES 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
28	100	1324047	459596	187	PACOTE 500GR	FERMENTO BIOLOGICO TIPO GRANULADO SECO INSTANTANEO, COMPOSTO DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE E AGENTE E REIDRATACAO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS, E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO CNNPA 38/77, RDC 12/01, 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 20 MESES NA DATA DA ENTREGA
						FRANGO SEMI-PROCESSADO FILE DE PEITO, SEM OSSO E SEM PELE, COM DIMENSAO MINIMA DE (10 X 12 X 1)CM, CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A

29	4.800	5286573	447581	3	QUILOGRAMA	TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, E SABOR PROPRIO, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES, ACONDICIONA DO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA, CADA FILE PESANDO NO MINIMO 140 GRAMAS, E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, RDC 13/01, RDC12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, 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
30	10.500	38636	447636	3	QUILOGRAMA	FRANGO SEMI-PROCESSADO COXA E SOBRECOXA, CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C, COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA, DE VENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO, E SUA S CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32 /10, DECRETO 12.486/78, RESOLUCAO 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
						FRANGO SEMI-PROCESSADO COXA E SOBRECOXA, CONGELADO,

31	3.500 COTA EPP	38636	447636	3	QUILOGRAMA	TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C, COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA, DE VENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO, E SUA S CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32 /10, DECRETO 12.486/78, RESOLUCAO 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
32	10.110 COTA EPP	5435293	446005	463	SACO DE 01 LITRO	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, COM TEOR DE GORDURA MINIMO DE 3,0%, RESFRIADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA MAXIMA DE 7,0°C, APRESENTADO COMO LIQUIDO BRANCO OPALESCENTE HOMOGENEO E ODOR CARACTERISTICO, NAO DEVE APRESENTAR SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, COMO AGENTES INIBIDORES DE CRESCIMENTO, NEUTRALIZANTES DA ACIDEZ E RECONSTITUINTE DA DENSIDADE, E OUTRAS NAO PERMITIDAS, EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, ATOXICO E APROPRIADO AO PRODUTO, COM VALIDADE MINIMA DE 04 DIAS NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 76 /18, INSTRUCAO NORMATIVA77/18, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTOSUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.

						ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA
33	30.331	5435293	446005	463	SACO DE 01 LITRO	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 OPAL ESCENTE HOMOGENEO E ODOR CARACTERISTICO, NAO DEVE APRESENTAR SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, COMO AGENTES INIBIDORES DE CRESCIMENTO, NEUTRALIZ ANTES DA ACIDEZ E RECONSTITUINTE DA DENSIDADE, E OUTRAS NAO PERMITIDAS, EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, ATOXICO E APROPRIADO AO PRODUTO, COM VALIDADE MINIMA DE 04 DIAS NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICAOES 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, PRODUTOSUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA
34	3.700	4895851	447702	3	QUILOGRAMA	LINGUICA DEFUMADA, LINGUICA TIPO CALABRESA, RESFRIADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 4 E 8°C, COMPOSTA DE CARNE SUINA, C A R N E MECANICAMENTE SEPARADA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, DEVENDO TER O SABOR PICANTE CARACTERISTICO DA PIMENTA CALABRESA, EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA A VACUO, EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE

						ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17, RESOLUCAO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA
35	4.600	4895827	450651	3	QUILOGRAMA	LINGUICA FRESCA, LINGUICA DE PERNIL SUINO, CONGELADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA A UM A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C, COMPOSTA DE PERNIL SUINO, GORDURA SUINA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA A VACUO, EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, COM VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17, RESOLUCAO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA
36	100	4595718	463699	1499	BALDE 15KG	MARGARINA COM SAL, COM TEOR DE LIPIDIOS ACIMA DE 60%, 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, EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, COM VALIDADE MINIMA DE 5 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 372/97(MAPA), RDC 12

						/01, RDC 259/02, RDC360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOSADM. DETER. PELA ANVISA E MAPA
37	1.000	4573005	458963	187	PACOTE 500GR	MASSA ALIMENTICIA FORMATO AVE MARIA, 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 CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA
38	3.600	4573218	458980	187	PACOTE 500GR	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 CONDICAOES 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. DETERMINADOSPELA ANVISA

39	5.000	1324098	463692	236	FRASCO 900ML	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 CONDICAOES 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
40	10.350	108251	446618	8	DÚZIA	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 CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RIISPOA/MA,RES.01 DE 05/07/91
41	3.450 COTA EPP	108251	446618	8	DÚZIA	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 CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RIISPOA/MA,RES.01 DE 05/07/91
						PE DE MOLEQUE TRADICIONAL, COMPOSTO DE AMENDOIM TORRADO E ACUCAR, PESANDO NO MINIMO 15 GR AMAS CADA, EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA ATOXICA E LACRADA, EMBALAGEM INDIVIDUAL, EMBALAGEM SECUNDARIA POTE PLASTICO, COM

42	2.200	4588177	462652	3	QUILOGRAMA	VALIDADE MINIMA DE 4 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 172/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA
43	5.040	4975766	448897	3	QUILOGRAMA	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 CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE MANCHAS, NÃO DEVENDO APRESENTAR ASPECTO REPUGNANTE, MUTILADO, TRAUMATIZADO, DEFORMADO OU EM MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TERMOSSOLDADA, ATOXICA E TRANSPARENTE, EMBALAGEM SECUNDÁRIA EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO ATOXICO, COM ROTULO E CARIMBO DE INSPEÇÃO (SIF OU SISP), COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 12.486/78, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 25/11, NOTA TÉCNICA 19/09, RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA
						PO P/PREPARO DE GELATINA SABOR MORANGO, COMPOSTO DE ACUCAR, GELATINA, SAL, REGULADORES DE ACIDEZ, AROMA ARTIFICIAL DE MORANGO,

44	700	1321579	462717	302	QUILOGRAMA	CORANTES, EDULCORANTES, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA, E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA
45	2.500	4591194	295402	302	PACOTE 1KG	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 PLÁSTICO RESISTENTE E ATOXICO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 17/13 (MAPA), INSTRUÇÃO NORMATIVA 37/14 (MAPA), DECRETO 6871/09, 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
46	1.000	4422309	217785	49		REFRIGERANTE SABOR GUARANA, COMPOSTO DE ÁGUA GASEIFICADA, ACUCAR, EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANA, CORANTE CAMELO, ACIDULANTE, CONSERVANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, EMBALAGEM PRIMARIA GARRAFA PET, HERMETICAMENTE FECHADA, EMBALAGEM SECUNDARIA PLÁSTICO RESISTENTE, COM

					GARRAFA 2 LITRO	VALIDA DE MINIMA DE 72 DIAS NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 19/13 (MAPA), RDC 05/07, 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
47	5.000	4404351	463839	3	QUILOGRAMA	REPOLHO VERDE, CABECA ARREDONDADA, PESO POR UNIDADE VARIANDO DE 1,7 A 3,0KG, APRESENTANDO COLORAÇÃO DAS FOLHAS VERDE E TEXTURA LISA, O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COM O: FERIMENTO, PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MULTIPLA DE 1,00 X 1,20M (COM 16 UNIDADES), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÁ O ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, IN METRO) 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
48	3.000	35610	291893	302	PACOTE 1KG	SAL REFINADO, IODADO, COMPOSTO DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO, EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA, 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 POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.

						ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA, COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA
49	6.300	4499980	447720	3	QUILOGRAMA	SALSICHA HOT DOG, COMPOSTA DE CARNE SUINA, BOVINA E DE AVE, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, CONDIMENTOS E OUTROS INGRED. PERMITIDOS, CONGELADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLASTICA TRANSPARENTE, FLEXIVEL, ATOXICA E TERMOSELADA A VACUO, COM PESO UNITARIO MINIMO DE 50G, E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 04/00, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 12.486/78, PORTARIA 1004/98, RESOLUCAO RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA, COM VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA
50	2.340	1278177	447751	3	QUILOGRAMA	EMPANADOS DE FRANGO, PESANDO 120G POR UNIDADE, COMPOSTO DE PEITO DE FRANGO,S/PELE,S/OSSO,EMPANADO COM FARINHA DE ROSCA FLOCADA,SAL E CONDIMENTOS, CONGELADO, COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PROPRIO, LIVRE DE SUJIDADES,LARVAS E PARASITAS , EMBALADO EM SISTEMA CRAY-O-VAC, VALIDADE MINIMA 1 MES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, ROTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO,INGREDIENTES,CARIMBO SIF, E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM NTA-76(DEC.12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97), INST NORMATIVA N° 06 DE 15/02/2001, MAPA E SUAS, POSTERIORES ALTERACOES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA

						AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC AGR
51	700	38431	447503	3	QUILOGRAMA	TOUCINHO PREPARADO COM CARNE CURADA DE SUINO DEFUMADO,SEM COSTELA,EM MANTA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 21/00, DECRETO 12.486/78, IN 22/05, RESOLUCAO RDC 12/01 (ANVISA) E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA , COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.033.282,40

8.1 A estimativa do valor da contratação foi elaborada em observância ao disposto no artigo 23 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e ao Decreto Estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023, mediante pesquisa de preços realizada junto ao Sistema de Pesquisa de Preços do Compras.gov.br, complementada, quando necessário, por consultas às demais fontes admitidas pela legislação vigente.

Para definição dos preços estimados foi adotada a **mediana** dos valores válidos obtidos, metodologia considerada adequada para reduzir a influência de valores atípicos e proporcionar maior aderência aos preços efetivamente praticados no mercado.

Conforme demonstrado na Pesquisa de Preços, no Mapa de Formação de Preços e na Planilha Orçamentária que instruem os autos, o **valor estimado da contratação corresponde a R\$ 2.033.282,40 (dois milhões, trinta e três mil, duzentos e oitenta e dois reais e quarenta centavos).**

A estimativa considera os quantitativos definidos neste Estudo Técnico Preliminar para atendimento da demanda das unidades prisionais durante o período previsto para a contratação e servirá de referência para a elaboração do Termo de Referência e para a condução da fase externa do certame.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Em atendimento ao disposto no art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei Federal nº 14.133/2021, procedeu-se à análise da conveniência do parcelamento da contratação sob os aspectos técnico, operacional e econômico.

Verificou-se que o objeto da contratação é composto por diversos gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e perecíveis, destinados ao preparo das refeições fornecidas às pessoas privadas de liberdade custodiadas no Centro de Progressão Penitenciária de Valparaíso e na Penitenciária de Valparaíso. Embora os itens atendam a uma mesma finalidade administrativa, apresentam características, especificações técnicas, formas de acondicionamento, unidades de fornecimento e mercados fornecedores distintos, inexistindo dependência técnica que justifique sua aquisição em lote único.

O parcelamento da contratação por item mostra-se técnica e economicamente viável, uma vez que amplia a competitividade do certame, possibilita a participação de fornecedores especializados em diferentes segmentos do mercado de gêneros alimentícios e favorece a obtenção da proposta mais vantajosa para cada item, em conformidade com os princípios da isonomia, da competitividade, da economicidade e da eficiência previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Sob o aspecto operacional, o parcelamento não compromete a execução contratual, tendo em vista que o fornecimento dos gêneros alimentícios é realizado de forma independente, observadas as especificações constantes do Termo de Referência e o cronograma de entregas estabelecido pela Administração. A eventual contratação de mais de um fornecedor não prejudica o abastecimento das unidades prisionais, desde que cada contratado cumpra integralmente as obrigações relativas aos itens adjudicados.

Além disso, o parcelamento por item permite maior flexibilidade na gestão contratual, reduz o risco de desabastecimento decorrente do inadimplemento de um único fornecedor e possibilita maior eficiência na reposição dos produtos, especialmente em relação aos gêneros alimentícios perecíveis, cujas características exigem planejamento específico de fornecimento e controle de estoque.

Dessa forma, conclui-se que a adoção do critério de julgamento pelo **menor preço por item** constitui a solução mais adequada para a presente contratação, por conciliar a ampliação da competitividade, a participação do maior número possível de fornecedores, a eficiência da execução contratual e a obtenção da proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso para a Administração, em conformidade com o art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei Federal nº 14.133/2021.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 5º do Decreto Estadual nº 68.017/2023, procedeu-se à análise da existência de contratações correlatas ou interdependentes relacionadas ao objeto da presente contratação.

Verificou-se que a presente demanda possui **vinculação técnica** com a **Chamada Pública nº 002/2026-CPVALP**, instaurada para aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do **Programa Paulista da Agricultura de Interesse Social – PPAIS** (Processo SEI nº 006.00300278/2026-62), uma vez que ambas as contratações destinam-se ao abastecimento das unidades integrantes do Complexo Penal de Valparaíso para o preparo das refeições fornecidas às pessoas privadas de liberdade.

Entretanto, não há **interdependência administrativa ou jurídica** entre os procedimentos, considerando que cada contratação possui objeto, fornecedores, regime jurídico e forma de seleção próprios. A Chamada Pública tem por finalidade a aquisição dos gêneros alimentícios contemplados pelo PPAIS, nos termos da legislação específica do programa, enquanto a presente contratação, por meio de Pregão Eletrônico, destina-se à aquisição dos gêneros alimentícios não abrangidos pelo PPAIS ou de quantitativos complementares indispensáveis ao atendimento integral da demanda das unidades prisionais durante o período de **setembro a dezembro de 2026**.

Os quantitativos previstos nesta contratação foram definidos com base no Planejamento Periódico de Alimentação e Insumos do Complexo Penal de Valparaíso, observando o Cardápio Único Padrão instituído pela Secretaria da Administração Penitenciária, a população prisional estimada para o período de vigência da contratação e a necessidade de garantir o abastecimento contínuo das unidades, independentemente do resultado da Chamada Pública.

Assim, embora exista correlação entre os objetos das duas contratações, ambas são autônomas e complementares, não havendo relação de dependência que condicione a viabilidade, a formalização ou a execução da presente contratação, a qual poderá ser regularmente realizada e executada independentemente da conclusão da Chamada Pública nº 002/2026-CPVALP, assegurando o pleno atendimento das necessidades do Complexo Penal de Valparaíso.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento administrativo, orçamentário e operacional do Complexo Penal de Valparaíso, estando voltada ao atendimento da necessidade contínua de aquisição de gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e perecíveis destinados ao preparo das refeições fornecidas às pessoas privadas de liberdade custodiadas no Centro de Progressão Penitenciária de Valparaíso e na Penitenciária de Valparaíso, em observância às disposições da Lei Federal nº 7.210/1984 (Lei de Execução Penal), às diretrizes estabelecidas pela Secretaria da Administração Penitenciária e à legislação aplicável às contratações públicas.

A necessidade da contratação foi formalizada por meio do respectivo **Documento de Formalização de Demanda – DFD 380168-39/2026**, elaborado em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e com o Decreto Estadual nº 68.017/2023, no qual foram identificadas e justificadas as necessidades de abastecimento das unidades prisionais, considerando a população prisional estimada, o planejamento periódico de alimentação e insumos e o Cardápio Único Padrão instituído pela Secretaria da Administração Penitenciária.

A contratação encontra-se prevista no **Plano de Contratações Anual – PCA 2026** da Unidade Gestora, evidenciando sua compatibilidade com o planejamento das aquisições da Administração para o exercício financeiro correspondente e demonstrando a observância do princípio do planejamento previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

Sob o aspecto orçamentário, a contratação mostra-se compatível com a programação financeira da Unidade Gestora e destina-se à manutenção do abastecimento regular das unidades prisionais durante o período de **setembro a dezembro de 2026**, assegurando a continuidade da assistência material prevista na Lei de Execução Penal, a execução do Cardápio Único Padrão da Secretaria da Administração Penitenciária e o adequado funcionamento das atividades institucionais do Complexo Penal de Valparaíso.

Dessa forma, verifica-se que a presente contratação encontra-se plenamente alinhada ao planejamento institucional da Administração, integrando as ações necessárias à execução da política pública de assistência material às pessoas privadas de liberdade, contribuindo para a continuidade dos serviços públicos, para a adequada gestão do abastecimento das unidades prisionais e para a observância dos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da boa gestão dos recursos públicos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A presente contratação tem por objetivo assegurar o abastecimento contínuo das unidades integrantes do Complexo Penal de Valparaíso com gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e perecíveis destinados ao preparo das refeições fornecidas às pessoas privadas de liberdade custodiadas no Centro de Progressão Penitenciária de Valparaíso e na Penitenciária de Valparaíso, garantindo a continuidade da assistência material prevista na Lei Federal nº 7.210/1984 (Lei de Execução Penal) e o adequado funcionamento das atividades institucionais da Secretaria da Administração Penitenciária.

Como resultados pretendidos, destacam-se:

- assegurar o fornecimento regular e ininterrupto dos gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições destinadas à população prisional durante o período de setembro a dezembro de 2026;
- garantir o cumprimento do Cardápio Único Padrão instituído pela Secretaria da Administração Penitenciária, observando os parâmetros nutricionais, os quantitativos de consumo e as diretrizes estabelecidas pela Resolução SOG nº 9/2021;
- manter níveis adequados de abastecimento das unidades prisionais, evitando situações de desabastecimento que possam comprometer a continuidade da assistência material;
- assegurar que os gêneros alimentícios adquiridos atendam aos padrões de qualidade, segurança alimentar, conservação, acondicionamento e validade exigidos pela legislação sanitária e pelas especificações técnicas da contratação;
- possibilitar o planejamento adequado das entregas e da gestão dos estoques, reduzindo perdas por deterioração, vencimento ou armazenamento inadequado dos produtos;
- ampliar a competitividade da contratação e promover a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, mediante procedimento licitatório realizado em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021;
- promover maior eficiência na gestão dos recursos públicos, mediante planejamento prévio da contratação, definição adequada dos quantitativos e fornecimento parcelado conforme a necessidade das unidades prisionais;
- assegurar o cumprimento das diretrizes estabelecidas pela Secretaria da Administração Penitenciária para o abastecimento das unidades de autogestão, contribuindo para a padronização das refeições e para a adequada execução da política pública de assistência material às pessoas privadas de liberdade.

Dessa forma, a contratação pretende garantir a continuidade do abastecimento alimentar das unidades integrantes do Complexo Penal de Valparaíso, assegurando a prestação regular da assistência material prevista na Lei de Execução Penal, a observância das diretrizes da Secretaria da Administração Penitenciária, a adequada gestão dos recursos públicos e a continuidade de um serviço público essencial, em conformidade com os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/2021.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. No âmbito da fase de planejamento da contratação, foram adotadas as providências necessárias à instrução do processo administrativo, compreendendo a formalização da demanda por meio do Documento de Formalização de Demanda – DFD, a elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar – ETP, o levantamento de mercado, a definição da solução mais adequada ao atendimento da necessidade administrativa, a estimativa dos quantitativos, a pesquisa de preços para obtenção do valor estimado da contratação e a verificação da disponibilidade orçamentária, em observância às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 68.017/2023.

As providências adotadas destinam-se a viabilizar a aquisição de gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e perecíveis destinados ao abastecimento do Centro de Progressão Penitenciária de Valparaíso e da Penitenciária de Valparaíso, assegurando o preparo das refeições fornecidas às pessoas privadas de liberdade, em conformidade com a Lei Federal nº 7.210/1984 (Lei de Execução Penal), com a Resolução SOG nº 9/2021, que alterou a Resolução SAMSP nº 16/1998, com o Cardápio Único Padrão da Secretaria da Administração Penitenciária e demais normas aplicáveis.

Como providências subsequentes, deverão ser concluídos e aprovados os documentos da fase preparatória da contratação, especialmente o Termo de Referência, bem como praticados os demais atos administrativos necessários à instauração do procedimento licitatório, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da regulamentação estadual aplicável e, quando atendidos os requisitos de aplicabilidade, as orientações constantes do Parecer Referencial NLC nº 01/2025.

Concluída a fase preparatória, deverá ser instaurado procedimento licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, visando à aquisição dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento da demanda das unidades integrantes do Complexo Penal de Valparaíso durante o período de setembro a dezembro de 2026.

Após a formalização da contratação, a Administração deverá designar gestor e fiscais do contrato, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021, responsáveis pelo acompanhamento da execução contratual, fiscalização das entregas, conferência dos quantitativos, verificação da conformidade dos produtos com as especificações técnicas, controle dos prazos de validade, condições de acondicionamento e transporte, recebimento dos gêneros alimentícios e ateste do cumprimento das obrigações contratuais pela contratada.

Os gêneros alimentícios recebidos serão submetidos aos procedimentos de conferência qualitativa e quantitativa, armazenados de acordo com suas características e condições de conservação e distribuídos às cozinhas das unidades integrantes do Complexo Penal de Valparaíso, observando-se o planejamento periódico de alimentação e insumos, o Cardápio Único Padrão da Secretaria da Administração Penitenciária e as normas sanitárias aplicáveis, de forma a assegurar a continuidade do abastecimento e a adequada preparação das refeições destinadas à população prisional.

Considerando a natureza da contratação, verificou-se que não há necessidade de realização de obras, adaptações de infraestrutura, aquisição prévia de equipamentos, desenvolvimento de sistemas informatizados, capacitação específica de servidores ou celebração de contratações acessórias para viabilizar a execução da solução proposta, uma vez que o Complexo Penal de Valparaíso dispõe de estrutura física, instalações, equipamentos, recursos humanos e procedimentos administrativos adequados para o recebimento, armazenamento, controle, distribuição e utilização dos gêneros alimentícios objeto da contratação.

Dessa forma, conclui-se que a implementação da solução pretendida depende apenas da conclusão da fase preparatória, da realização do procedimento licitatório, da formalização da contratação e da adoção das rotinas ordinárias de gestão contratual, fiscalização, recebimento, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, não sendo identificadas providências extraordinárias ou complementares indispensáveis à execução do objeto.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 5º, inciso XI, do Decreto Estadual nº 68.017/2023, procedeu-se à avaliação dos possíveis impactos ambientais decorrentes da presente contratação.

A contratação destina-se à aquisição de gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e perecíveis para o preparo das refeições fornecidas às pessoas privadas de liberdade custodiadas no Centro de Progressão Penitenciária de Valparaíso e na Penitenciária de Valparaíso. Considerando a natureza do objeto, os principais impactos ambientais estão relacionados à utilização de embalagens, ao transporte dos produtos, ao consumo de recursos naturais em sua cadeia produtiva e à geração de resíduos sólidos decorrentes da execução contratual.

Com o objetivo de minimizar tais impactos, o Termo de Referência estabelecerá requisitos para que os produtos sejam fornecidos em conformidade com a legislação sanitária vigente, devidamente acondicionados em embalagens apropriadas à sua conservação e transporte, de modo a reduzir perdas, avarias e desperdícios durante o fornecimento.

Sempre que técnica e economicamente viável, deverão ser privilegiados produtos provenientes de processos produtivos que observem a legislação ambiental aplicável, bem como embalagens que favoreçam o adequado armazenamento, a redução da geração de resíduos e a otimização da logística de transporte, sem comprometer a qualidade, a segurança alimentar e a competitividade do certame.

A Administração adotará práticas de controle de estoque, planejamento das entregas e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios, compatibilizando os quantitativos contratados com a demanda efetiva das unidades prisionais, de forma a minimizar perdas por vencimento, deterioração ou descarte desnecessário dos produtos.

Os resíduos gerados em decorrência da utilização dos gêneros alimentícios e de suas embalagens deverão receber destinação ambientalmente adequada, observadas as normas de gerenciamento de resíduos aplicáveis, as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei Federal nº 12.305/2010) e os procedimentos internos adotados pela Secretaria da Administração Penitenciária.

Diante das características do objeto, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são de baixa relevância e passíveis de mitigação mediante a observância da legislação ambiental e sanitária vigente, da adequada gestão de estoques, do planejamento das entregas e da adoção de boas práticas de armazenamento, utilização e destinação dos resíduos, não se identificando impactos ambientais significativos que inviabilizem a contratação pretendida.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com fundamento no art. 18, § 1º, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e no Decreto Estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023, considerando os estudos técnicos realizados, a necessidade administrativa identificada, o levantamento de mercado, a análise das alternativas disponíveis, a estimativa das quantidades, a previsão da contratação no Plano de Contratações Anual – PCA, a compatibilidade orçamentária, a avaliação dos possíveis impactos ambientais e os demais elementos constantes deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela **viabilidade técnica, operacional, orçamentária e jurídica** da presente contratação.

Os estudos desenvolvidos demonstraram que a aquisição de gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e perecíveis destinados ao abastecimento do Centro de Progressão Penitenciária de Valparaíso e da Penitenciária de Valparaíso constitui a solução mais adequada para assegurar o preparo das refeições fornecidas às pessoas privadas de liberdade custodiadas nas referidas unidades, garantindo a continuidade da assistência material prevista na Lei Federal nº 7.210/1984 (Lei de Execução Penal), em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Secretaria da Administração Penitenciária e com a legislação aplicável.

A solução proposta mostra-se plenamente compatível com as necessidades operacionais da Administração, com o planejamento institucional da Unidade Gestora, com o Cardápio Único Padrão da Secretaria da Administração Penitenciária, com os parâmetros estabelecidos na Resolução SOG nº 9/2021, que alterou a Resolução SAMSP nº 16/1998, e com a capacidade administrativa do Complexo Penal de Valparaíso para o recebimento, armazenamento, controle e utilização dos gêneros alimentícios.

A contratação, a ser realizada mediante **Pregão Eletrônico**, observa os princípios do planejamento, da legalidade, da eficiência, da economicidade, da competitividade, da isonomia e da seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, mostrando-se o instrumento mais adequado para garantir ampla participação de fornecedores, abastecimento contínuo das unidades prisionais e utilização eficiente dos recursos públicos.

Diante do exposto, **declara-se viável a presente contratação**, recomendando-se o prosseguimento do processo administrativo com a aprovação deste Estudo Técnico Preliminar e a continuidade da fase preparatória, mediante elaboração do Termo de Referência e adoção das demais providências necessárias à instauração do procedimento licitatório, visando à aquisição dos gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades do Complexo Penal de Valparaíso durante o período de **setembro a dezembro de 2026**.

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](#).

Despacho: Encaminho o Estudo Técnico Preliminar para análise e, se de acordo, aprovação, visando ao prosseguimento da fase preparatória da contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

RICARDO POI

Chefe de Serviço de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional



Assinou eletronicamente em 07/08/2026 às 13:01:31.

Despacho: Manifesto concordância com o Estudo Técnico Preliminar e encaminho os autos à autoridade competente para aprovação e prosseguimento da contratação.

GLAUCE MARTINELLI QUEIROZ BONATTO

Chefe de Serviço de Administração



Assinou eletronicamente em 07/08/2026 às 13:09:19.

Despacho: Aprovo o Estudo Técnico Preliminar e determino o prosseguimento da instrução processual para adoção das providências necessárias à contratação.

THIAGO GONFIANTINI JUNQUEIRA

Chefe de Departamento de Estabelecimento Penal



Assinou eletronicamente em 07/08/2026 às 13:11:01.