ESP-PENITENCIARIA I DE SERRA AZUL

Termo de Referência 58/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
58/2026	380197-ESP-PENITENCIARIA I DE SERRA AZUL	LEANDRO PAGLIOTTO DA SILVA SARAIVA LEAO	26/11/2026 10:57 (v 0.3)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		006.00531953/2026-01

1. Definição do objeto

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios **EMBUTIDOS/PROCESSADOS**, para fornecimento parcelado, com entregas semanais, no período de **01/01/2027 a 30/04/2027,** para atendimento das necessidades do Complexo Penal de Serra Azul, formado pelas Penitenciárias I, II e III de Serra Azul, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	MATERIAL	CODIGO SIAFISICO	UF	QT TOTAL P/ 4 MESES
1	Apresuntado; Cozido,em Peca de 3,5 a 4 Kg, Resfriado, Transportado e Conservado Em Temp. Inferior a 8°c; Composto de Carne Suina, Sal, Nitrito/nitrato e Outros Ingredientes Permitidos; Com Aspecto, Cor, Sabor e Odor Caracteristicos; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Acondicionado Em Embalagem Primaria Plastica Devidamente Fechada e Atoxica; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 20/00, Decreto 12.486/78, In 22/05, Portaria 368/97; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02 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;	2678900	KG	**750**
2	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 Apropriada 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	6029043	KG	**3.000**

	Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;			
3	Almondega; Carne de Frango; Congelada; Composta de Carne de Frango, Agua, Proteina de Soja, Sal, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12ºc Ou Mais Frio; Pesando 15 Gramas Cada; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Apropriada para Alimentos; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 05 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 331/19, In 60/19 (anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, Decreto 9.013/17; Instrucao Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	6025625	KG	**3.000**
4	Carne Bovina; Cupim; Peca Inteira; Resfriada; Transportada e Conservada Em Temperatura Nao Superior a 7ºc; 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 Saco Plastico, Termoencolhivel, Com Fechamento a Vacuo, Atoxico, Transparente e Resistente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, 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;	4945077	KG	**6.000**
5	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 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;	4880250	KG	**31.500**
6	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;	1278177	KG	**4.800**
7	Frango Semi-processado; Coxa e Sobre-coxa; Congelado, Sem Tempero; Interfolhada; Partes Inteiras; Com Aspecto, Cor, Cheiro, e Sabor Proprio; Sem Manchas e Parasitas; Acondicionado Em Saco Plastico de Polietileno Individualmente e Em Caixas Plasticas (embalagem Secundaria); Entre 100 a 130g para Coxa e de 150 a 200g para Sobre-coxa; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Nta -3 (decreto 12486 de 201078) e (ma.224497); Prod.suj. verific.no Ato Da Entr.aos Proc.sec.agric;	3239780	KG	**25.500**

8	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 Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; 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;	2647877	KG	**33.000**
9	Linguica; Defumada; Linguica Tipo Calabresa; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8c; Composta de Carne Suina, 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;	4895851	KG	**11.250**
10	Linguica; Fresca; Linguica Toscana; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8c; Composta de Carne Suina Adicionada de Gordura Suina, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 3 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;	4895789	KG	**8.400**
11	Pescado Semi Processado; Merluza; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado; Pesando No Minimo 100 Gramas Cada Unidade; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18c; Com Cor, Cheiro e Sabor Caracteristicos; Livre de Manchas, Nao Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservacao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Devidamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas 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;	4884922	KG	**7.200**
12	Salsicha; Viena; Composta de Carne Bovina, Carne Suina, Gordura Suina, Agua, Amido, Sal, Condimentos e Aditivos Permitidos; Resfriada, Transportada e Conservada a Temperatura Entre 4 e 8c; Acondicionada Em Embalagem Plastica Transparente, Flexivel, Atoxica e Termoselada a Vacuo; Com Peso Unitario Minimo de 50g; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/00, In 22/05, In 51/06, Decreto 12.486/78; Portaria 1004/98, Resolucao Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 36 Dias Na Data Da Entrega;	39489	KG	**15.600**

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

1.1.2 Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

1.1.3 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como bens comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.

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

1.1.5 O prazo de vigência da contratação será de 04 meses contados de **01/01/2027 A 30/04/2027** na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.1.6 O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à vigência da contratação.

Subcontratação.

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

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar Nº 027 /2026.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual PCA - 2027, nos termos do Decreto Estadual n° 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO.

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos **Estudo Técnico Preliminar nº 027/2026**, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Garantia da contratação

Não haverá exigência de prestação de garantia para a execução do objeto contratual, conforme artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. Modelo de execução do objeto

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1 A totalidade contratada do objeto será entregue parceladamente nas datas a serem indicadas na Programação de Entregas que será enviada à contratada, até atingir a quantidade total adquirida.

5.1.1 As parcelas deverão ser entregues com periodicidade **SEMANAL** para todos os itens contratados, distribuídas em quantidades iguais ao longo do período de vigência Contratual, observando-se rigorosamente o cronograma de entregas definido pela administração.

5.1.2 Caso não seja possível a entrega na data programada, o fornecedor deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.2 Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

Complexo Penal de Serra Azul - Rodovia Abrão Assed, km 28,7, Serra Azul - SP, das 08:00 as 11:00 hs e das 13:00 as 16:00 hs, no setor de Almoxarifado de cada uma das Penitenciárias I, II e III de Serra Azul.

5.3 Considerando que os itens são produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 07 (sete) dias do prazo total recomendado pelo fabricante/produtor

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

6.4. O Contratante poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a celebração da contratação, o Contratante poderá convocar o representante do Contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismo de fiscalização, que das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

6.7.2 O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, inciso IV).

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

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

Fiscalização Administrativa

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

6.8.1 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, inciso IV).

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

Gestor do Contrato

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

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

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

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

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

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

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento

7.1 **Os bens deverão ser entregues no setor de Almoxarifado de cada uma das 03 Unidades Prisionais deste Complexo Penal,** os quais serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **04 (quatro) dias,** a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

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

7.8 A Nota Fiscal deverá ser emitida, devendo conter as quantidades totais entregues nas 03 Unidades Prisionais, em nome do:

RAZÃO SOCIAL : COMPLEXO PENAL DE SERRA AZUL

CNPJ - 96.291.141/0100-61

I.E. - Isento

ENDEREÇO: Rodovia Abrão Assed, Km 28,7 - Centro Prisional - Serra Azul - SP - CEP 14.230-901

TELEFONE: (16) 3982-9206

E-MAIL: financas@p1serraazul.sap.sp.gov.br

Liquidação

7.8 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

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

7.9.1 o prazo de validade;

7.9.2 a data da emissão;

7.9.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

7.9.4 o período respectivo de execução do contrato;

7.9.5 o valor a pagar; e

7.9.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

7.15 Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à Extinção Contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

7.19.1 Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do Contratado no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL", o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo Contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

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

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

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

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

8.2 O fornecimento do objeto será **PARCELADO** no período de **01/01/2027 A 30/04/2027** até atingir a totalidade contratada.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.14 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

8.17 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital quanto ao Imposto sobre operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre prestação de Serviços de Transporte Interestadual e intermunicipal e de comunicação - ICMS, e, nos termos da Lei Complementar n° 214, de 2025, quanto ao Imposto sobre Bens e Serviços - IBS, [e/ou de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN,] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade cujo exercício contrata ou concorre;

8.19 Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.21 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023), ou de sociedade simples;

8.22 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária;

8.22.1 Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

Outras comprovações

8.23 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar, para evidenciar a observância do disposto no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021:

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

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

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

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

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

8.23.6 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

8.23.7 Documentação que seja demonstrativa de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados, caso essa circunstância não esteja evidenciada na documentação a ser apresentada para atendimento aos subitens anteriores.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R$): 1.499.940,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O valor estimado total da contratação é de **R$ 1.499.940,00** para o período de 04 meses (janeiro a abril de 2027), conforme custos unitários apostos na tabela abaixo. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

ITEM	MATERIAL	CODIGO SIAFISICO	UF	QT TOTAL P/ 4 MESES	PREÇO UNIT. REFERENCIAL (MÉDIA)	PREÇO TOTAL REFERENCIAL
1	Apresuntado; Cozido,em Peca de 3,5 a 4 Kg, Resfriado, Transportado e Conservado Em Temp. Inferior a 8°c; Composto de Carne Suina, Sal, Nitrito /nitrato e Outros Ingredientes Permitidos; Com Aspecto, Cor, Sabor e Odor Caracteristicos; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Acondicionado Em Embalagem Primaria Plastica Devidamente Fechada e Atoxica; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 20/00, Decreto 12.486/78, In 22/05, Portaria 368/97; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259 /02 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;	2678900	KG	**750**	**R$ 15,35**	R$ 11.512,50
2	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 Apropriada 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	6029043	KG	**3.000**	**R$ 10,47**	R$ 31.410,00

	Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;							
3	Almondega; Carne de Frango; Congelada; Composta de Carne de Frango, Agua, Proteina de Soja, Sal, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12ºc Ou Mais Frio; Pesando 15 Gramas Cada; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Apropriada para Alimentos; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 05 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 331/19, In 60 /19 (anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, Decreto 9.013/17; Instrucao Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	6025625	KG	**3.000**	**R$**	**10,82**	R$	32.460,00
4	Carne Bovina; Cupim; Peca Inteira; Resfriada; Transportada e Conservada Em Temperatura Nao Superior a 7ºc; 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 Saco Plastico, Termoencolhivel, Com Fechamento a Vacuo, Atoxico, Transparente e Resistente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, 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;	4945077	KG	**6.000**	**R$**	**28,32**	R$	169.920,00
5	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 Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Lei Estadual 8208 /92, Cvs 05/13, Instrucao Normativa 22	4880250	KG	**31.500**	**R$**	**8,68**	R$	273.420,00

	/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	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;	1278177	KG	**4.800**	**R$**	**17,50**	R$	84.000,00
7	Frango Semi-processado; Coxa e Sobre-coxa; Congelado, Sem Tempero; Interfolhada; Partes Inteiras; Com Aspecto, Cor, Cheiro, e Sabor Proprio; Sem Manchas e Parasitas; Acondicionado Em Saco Plastico de Polietileno Individualmente e Em Caixas Plasticas (embalagem Secundaria); Entre 100 a 130g para Coxa e de 150 a 200g para Sobre-coxa; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Nta -3 (decreto 12486 de 201078) e (ma.224497); Prod.suj.verific. no Ato Da Entr.aos Proc.sec.agric;	3239780	KG	**25.500**	**R$**	**6,80**	R$	173.400,00
8	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 Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; 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;	2647877	KG	**33.000**	**R$**	**11,78**	R$	388.740,00
	Linguica; Defumada; Linguica Tipo Calabresa; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4							

9	e 8c; Composta de Carne Suina, 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;	4895851	KG	**11.250**	**R$**	**7,15**	R$	80.437,50
10	Linguica; Fresca; Linguica Toscana; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8c; Composta de Carne Suina Adicionada de Gordura Suina, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 3 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;	4895789	KG	**8.400**	**R$**	**9,78**	R$	82.152,00
11	Pescado Semi Processado; Merluza; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado; Pesando No Minimo 100 Gramas Cada Unidade; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18c; Com Cor, Cheiro e Sabor Caracteristicos; Livre de Manchas, Nao Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservacao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Devidamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas 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;	4884922	KG	**7.200**	**R$**	**11,00**	R$	79.200,00
	Salsicha; Viena; Composta de Carne Bovina, Carne Suina, Gordura Suina, Agua, Amido, Sal, Condimentos e Aditivos Permitidos; Resfriada,							

12	Transportada e Conservada a Temperatura Entre 4 e 8c; Acondicionada Em Embalagem Plastica Transparente, Flexivel, Atoxica e Termoselada a Vacuo; Com Peso Unitario Minimo de 50g; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/00, In 22 /05, In 51/06, Decreto 12.486/78; Portaria 1004/98, Resolucao Rdc 259 /02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 36 Dias Na Data Da Entrega;	39489	KG	**15.600**	**R$**	**5,98**	R$ 93.288,00
							R$ 1.499.940,00

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.2 Por se tatar de despesa de exercício futuro (2027) para a qual o Decreto de Execução Orçamentária somente será emitido naquele exercício, a validade do ajuste ficará condicionada à existencia de recursos orçamentários do exercício correspondente, e a qual será atendida pela seguinte dotação:

I. Gestão/Unidade: 00001/380197

II. Fonte de Recursos: 150.01.00.01;

III. Programa de Trabalho: 14421381565790000;

IV. Elemento de Despesa: 339030-10;

V. Plano Interno: Não Aplica.

11. Responsáveis

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

Despacho: Declaro ter elaborado o presente Termo de Referencia, e que seu conteúdo se encontra apto a gerar o melhor resultado para a administração.

ALAN CARLOS MARTINS BICAS

Chefe de Divisão

Assinou eletronicamente em 26/11/2026 às 10:50:49.

Despacho: Aprovo o presente Termo de Referencia, e declaro que seu conteúdo se encontra apto a gerar o melhor resultado para a administração.

FERNANDO MARCOS VIAN

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 26/11/2026 às 10:57:16.