

ESP-PENIT. DE JUNQUEIROPOLIS

## Edital 5/2026

### Informações Básicas

|                    |                                     |                           |                          |
|--------------------|-------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Número do artefato | UASG                                | Editado por               | Atualizado em            |
| 5/2026             | 380160-ESP-PENIT. DE JUNQUEIROPOLIS | ADRIANA CLEUSA DOS SANTOS | 09/06/2026 12:01 (v 0.4) |
| Status             |                                     |                           |                          |
| ASSINADO           |                                     |                           |                          |

### Outras informações

|  |                       |                         |
|--|-----------------------|-------------------------|
| Categoria  | Número da Contratação | Processo Administrativo |
| II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo | 78/2026               | 006.00235819/2026-74    |

### PREÂMBULO

# PREGÃO ELETRÔNICO

90005/2026

## CONTRATANTE (UASG)

PENITENCIÁRIA DE JUNQUEIRÓPOLIS (380160)

## OBJETO

Aquisição de bens de consumo diversos para formação e reposição do estoque do setor de almoxarifado da Penitenciária de Junqueirópolis

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 38.383,35 ( trinta e oito mil, trezentos e oitenta três reais e trinta e cinco centavos)

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA:

Dia 22/06/2026 às 09:00h (horário de Brasília)

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** menor preço por item

**MODO DE DISPUTA:** Aberto

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:** SIM

## PENITENCIÁRIA DE JUNQUEIRÓPOLIS

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90005/2026

(Processo Administrativo nº. 006.00235819/2026-74)

Torna-se público que o(a) ESTADO DE SÃO PAULO, PELA SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA, PELA COORDENADORIA DAS UNIDADES PRISIONAIS DA REGIÃO OESTE DO ESTADO DE SÃO PAULO, por meio da **PENITENCIÁRIA DE JUNQUEIRÓPOLIS**, sediada na Avenida Alcides Cânola, s/n, Bairro Duas Barras, CEP 17.890-900, na cidade de Junqueirópolis, Estado de São Paulo, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, e demais normas da legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos, observando-se as subdivisões subsequentes na forma de itens que compõem este instrumento.

## 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é aquisição de bens de consumo diversos destinados à formação e reposição do estoque do setor de almoxarifado da Penitenciária de Junqueirópolis/SP, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme definido no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

## 2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

## 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

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

3.4. Nos limites previstos no art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, e na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão observadas, caso aplicáveis, as regras de tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, bem como para as cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, e no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, para o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI.

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

3.5.1. O tratamento favorecido a que se refere a subdivisão acima fica limitado às microempresas, às empresas de pequeno porte e às cooperativas (se admitida a participação de cooperativas no item 3.10) que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

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

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

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

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

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

## 4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

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

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

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

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

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

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

4.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa que atenda ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007 deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, excetuada a hipótese de se verificar uma das exceções dos §§ 1º ao 3º do art. 4º supracitado, conforme especificado nos itens 4.4.1 e 4.4.2 subsequentes.

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

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

4.4.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas no item 4.4.1 ou no item 4.4.2, o licitante deverá assinalar o campo “não”, por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.4.4. Na hipótese de item para participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

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

4.4.6. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5. A falsidade da declaração de que tratam os itens 4.3 e 4.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

## **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

5.5.1. Valor unitário e total do item;

5.4.2. Marca;

5.4.3. Fabricante;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 6. DA ABERTURA DA SESSÃO

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

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

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

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

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

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de **R\$ 0,02 (dois centavos de real)**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado (se adotado esse modo de disputa no início deste Edital e no item 6.11).

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

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

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

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

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

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

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

6.19.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

6.19.4. Será observado o disposto no § 2º do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, e no inciso III do art. 41 c/c o inciso I do art. 58 da Lei Complementar nº 225, de 2026, quando for o caso.

6.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

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

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

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

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

## 7. DA FASE DE JULGAMENTO

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

7.1.1. Sicaf;

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

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

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

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

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

7.1.7. Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal – Cadin, de que trata a Lei nº 10.522, de 2002, no que concerne à medida prevista no inciso I, alíneas “b” e “c”, do art. 13 da Lei Complementar nº 225, de 2026.

7.2. Em relação a pessoa jurídica licitante, a consulta ao cadastro CNCIAI será realizada também quanto a seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992.



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

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

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

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

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

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido a microempresas e empresas de pequeno porte, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5 e 4.4 deste Edital.

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

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

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

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

7.8. Serão considerados indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata a subdivisão acima, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

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

7.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

7.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

7.10.1. O ajuste de que trata a subdivisão acima se limita ao saneamento de erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

7.10.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante ou da área especializada no objeto.

## **8. DA FASE DA HABILITAÇÃO**

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

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

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

8.1.3. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

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

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

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

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

8.7. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, quanto aos documentos por ele abrangidos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.16. A disciplina da adjudicação e da homologação encontra-se no item 14 deste Edital.

## **9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

## **10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

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

## 11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados pelo meio eletrônico: **centroadministrativo@penitjunque.sap.sp.gov.br**.

## 12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

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

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

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

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

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

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

12.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos pela Administração;

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

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

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

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

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

12.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

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

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

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

12.4. A sanção de multa será calculada em conformidade com a documentação que integra este instrumento, e aplicada após regular processo administrativo.

12.4.1. A sanção de multa prevista no inciso II do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, calculada na forma deste Edital, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato (§ 3º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

- 12.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.9. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, bem como das infrações administrativas previstas nos itens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja extensão e duração observará o disposto no art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.10. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no item 12.1.6.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas (art. 90, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.11. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante, o adjudicatário ou o Contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 12.12. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.
- 12.13. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 166 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.14. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 167 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.15. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.16. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública.
- 12.17. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra o Edital, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.18. Os atos previstos como infrações administrativas na lei de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.
- 12.19. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 do referido diploma legal.
- 12.20. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

## 13. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

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

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: sistema ComprasSP em <https://compras.sp.gov.br/> e por manifestação pelo e-mail: [centroadministrativo@penitjunque.sap.sp.gov.br](mailto:centroadministrativo@penitjunque.sap.sp.gov.br).

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

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

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

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

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

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

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

## 14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

14.2. A disciplina da formalização da contratação observará o disposto nas subdivisões deste item 14.2.

14.2.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, sua formalização ocorrerá mediante a emissão de nota de empenho, cuja minuta integra este *Edital* como *Anexo*.

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

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

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

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

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

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

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

14.2.1.5.2. a indicação de gestor encarregado de representar o adjudicatário com exclusividade perante o Contratante, caso se trate de sociedade cooperativa (se admitida a participação de cooperativa no item 3.10);

14.2.2. O adjudicatário terá o prazo de 02 (dois) dias, contados a partir da data de sua convocação, comparecer perante a Unidade Contratante para a retirada da nota de empenho ou, alternativamente, solicitar o seu envio por meio eletrônico, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

14.2.2.1. O prazo para formalização da contratação previsto na subdivisão anterior poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração;

14.2.2.2. O não comparecimento do fornecedor para retirar a nota de empenho ou, quando solicitado o seu envio por meio eletrônico, a ausência de envio de confirmação de recebimento dentro do prazo previsto na subdivisão anterior importará na recusa à contratação, sujeita à aplicação das sanções cabíveis;

14.2.2.3. A retirada da Nota de Empenho ou, quando solicitado o seu envio por meio eletrônico, o envio de confirmação de recebimento, implica a ciência e a concordância pelo adjudicatário:

14.2.2.3.1. de que referida Nota está substituindo o instrumento de contrato, aplicando-se à relação jurídica ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

14.2.2.3.2. de que está vinculado às previsões contidas neste Edital e seus Anexos e à sua proposta;

14.2.2.3.3. de que se aplicam às omissões as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, e normas regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições da Lei nº 8.078, de 1990, e princípios gerais dos contratos;

14.2.2.3.4. de que as hipóteses de extinção da contratação são aquelas previstas nos arts. 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021;

14.2.2.3.5. dos direitos da Administração previstos nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133, de 2021;

14.2.2.3.6. de que as condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência da contratação;

14.2.2.3.7. de que serão observados a Lei nº 12.846, de 2013, e o Decreto estadual nº 69.588, de 2025, e as vedações constantes do Decreto estadual nº 68.829, de 2024, e dos artigos 14 e 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

14.2.4. Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente em consequência de rescisão de contrato celebrado com fundamento nesta licitação, observados os critérios estabelecidos no § 7º do art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.



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

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

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

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

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

14.8. Os casos omissos serão solucionados pelo pregoeiro.

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

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

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

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

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

14.12. Em relação à disciplina acerca de programas de integridade, será observado o disposto no Decreto estadual nº 69.861, de 11 de setembro de 2025, e na Resolução CGE nº 4, de 27 de fevereiro de 2026, quando for o caso.

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

14.14. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sítio eletrônico <https://www.sap.sp.gov.br/licitacoes/licitacoes.html> e <https://compras.sp.gov.br>.

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

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

14.16.1. ANEXO I - Termo de Referência;

14.17.1.I. ANEXO I.1 - Estudo Técnico Preliminar;

14.16.2. ANEXO II - Minuta de Nota de Empenho;

14.16.3. ANEXO III - Resolução SAP nº 49 de 26 de abril de 2024;

14.16.4. ANEXO V - Modelo(s) referente(s) a planilha de proposta;

14.16.3. ANEXO VI - Modelo(s) de Declaração;

14.16.4. ANEXO VII – Planilha Orçamentária.

Junqueirópolis, na data da assinatura digital.

## 15. Responsáveis

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

**EZIQUEL DA SILVA**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 09/06/2026 às 12:01:41.*

## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo I- Termo de ReferEncia 15\_2026.pdf (650.8 KB)
- Anexo II - Anexo II- Modelo de Nota de Empenho.pdf (439.32 KB)
- Anexo III - Anexo III - Resolucao SAP n 49 de 17.04.2024 (ret. 26.04.2024).pdf (539.47 KB)
- Anexo IV - Anexo IV - Modelo de Planilha de Proposta.pdf (21.79 KB)
- Anexo V - Anexo V- Planilha Orcamentaria.pdf (61.13 KB)

## ESP-PENIT. DE JUNQUEIROPOLIS

## Termo de Referência 15/2026

## Informações Básicas

|                    |                                     |                           |                          |
|--------------------|-------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| Número do artefato | UASG                                | Editado por               | Atualizado em            |
| 15/2026            | 380160-ESP-PENIT. DE JUNQUEIROPOLIS | ADRIANA CLEUSA DOS SANTOS | 08/06/2026 15:30 (v 0.4) |
| Status             |                                     |                           |                          |
| ASSINADO           |                                     |                           |                          |

## Outras informações

|  |                       |                         |
|--|-----------------------|-------------------------|
| Categoria  | Número da Contratação | Processo Administrativo |
| II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo | 78/2026               | 006.00235819/2026-74    |

## 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de bens de consumo diversos, para suprir as necessidades desta unidade penal, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem esse instrumento.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO  | SIAFISICO /CATMAT | UNIDADE DE FORNECIMENTO | QUANTIDADE PRETENDIDA | PREÇO ESTIMADO | VALOR TOTAL  |
|------|--|-------------------|-------------------------|-----------------------|----------------|--------------|
| 1    | Cimento Portland Comum (cpi); Composto de Clinquer Adicionado de Sulfatos de Calcio; Com Resistencia de 32 Mpa; Porcentagem Em Peso de Clinquer+sulf. de Calcio de 100%; Embalagem Em Sacos de Papel Tipo "kraft"; Com Limite de Porcentagem de Residuo Insoluvél Menor Ou Igual a 1%; Com Limite de Porcentagem de Perda Ao Fogo Menor Ou Igual a 2%; Com Limite de Porcentagem de Oxido de Magnésio Menor Ou Igual a 6,5%; Limite de Porcentagem de Trióxido de Enxofre Menor Ou Igual a 4%; Com Limite de Porcentagem de Anidrido Carbonico Menor Ou Igual a 1%; C/ Tempo de Inicio/fim de Pega, Respectivamente Maior Ou Igual a 1 Hora/menor Ou Igual a 10 Hs; Com Sigla Cpi-32; Com Limite de Expansibilidade a Quente/frio Menor Ou Igual a 5 Mm; Normatizacao Conforme Nbr 5732, Mb-2295, Eb-1, Etc; Limite de Residuo Na Peneira 75 Milimicra Menor Ou Igual a 12%; Com Limite de Area Especifica Maior Ou Igual a 260 M2/kg; | 74179/454500      | saco 50 quilograma      | 30                    | R\$ 42,03      | R\$ 1.260,90 |

|   |   |                |                 |     |            |              |
|---|---|----------------|-----------------|-----|------------|--------------|
| 2 | Soquete para Lampada; Incandescente; de Porcelana; Material Interno Metal Condutor; Rosca Redondo; 250 V.; Tamanho E27; Norma de Especificacao Conforme Nbr Vigente;  | 6384692/307381 | unidade         | 100 | R\$ 5,61   | R\$ 561,00   |
| 3 | Rolo para Pintura; de <b>Espuma; Med. 9cm;</b> Com Altura de 15mm; Suporte S/gaiola S /rosca; Suporte de Aco Galvanizado; Cabo Revest. de Pvc;  | 1937081/397728 | unidade         | 30  | R\$ 7,95   | R\$ 238,50   |
| 4 | Rebolo; Tipo 27, <b>Disco de Desbaste;</b> Medindo 7" x 1/4" x 7/8"; Grao Abrasivo Oxido de Aluminio; Conforme Nbr 15230; para Desbaste de Metais Ferrosos; Com Validade de 1 Ano a Partir do Recebimento;  | 2641895/377362 | unidade         | 50  | R\$ 15,50  | R\$ 775,00   |
| 5 | Rebolo; Tipo 41 - <b>Disco de Corte;</b> Com Dimensoes 228,6 x 3,2 x 22,22 Mm ( <b>9" x 1/8" X7/8"</b> ); Grao Abrasivo a (oxido de Aluminio); Com Duas Telas de Fibra de Vidro; Conforme Nbr 15230; para Uso Geral Em Metais Ferrosos; Com Validade Minima de 1 Ano a Partir do Recebimento; | 2490200/213872 | unidade         | 100 | R\$ 22,70  | R\$ 2.270,00 |
| 6 | Lampada <b>Fluorescente Compacta</b> Integrada; <b>25 W;</b> 220 V; Temperatura de Cor 4000 K; Irc 85; Fluxo Luminoso Minimo 1500 Lm; Bulbo 3u; Base E27; Vida Media 8000 Horas; Eficiencia Luminosa Minima 60 Lm/w; Conforme Nbr 14538 e Nbr 14539; Com Etiqueta do Inmetro;                 | 2897415/446011 | unidade         | 150 | R\$ 17,30  | R\$ 2.595,00 |
| 7 | Trincha; Tipo Dupla; Com Largura de 2 1/2"; Cerdas Na Cor Gris; Cabo de Plastico Na Cor Branca; para Aplicar Tinta;   | 5156661/467558 | unidade         | 30  | R\$ 11,75  | R\$ 352,50   |
| 8 | Interruptor Eletrico; Termoplastico; de Sobrepor; Sistema X, Bipolar; Com Uma Tecla; Na Cor Branco, 70mm x 70mm x 32mm; Com 10a/250v; Com Certificacao Compulsoria Inmetro e Conforme Normas Abnt Nbr Vigentes;   | 2818671/396839 | unidade         | 100 | R\$ 9,70   | R\$ 970,00   |
| 9 | Tinta Esmalte para Construcão Civil; Premium, Base Agua; para Madeiras, Metais Ferrosos, Galvanizados, Aluminio, Pvc e Alvenaria; a Base de Resina Alquídica, Solventes Alifáticos e Aromáticos, Secantes,  | 4771435/234836 | galão 3,6 litro | 25  | R\$ 104,90 | R\$ 2.622,50 |

|    |   |                |             |     |            |              |
|----|---|----------------|-------------|-----|------------|--------------|
|    | Pigmentos Organicos e Inorganicos;<br>Rendimento de 21m <sup>2</sup> /l; <b>Na Cor Platina</b> ;<br>Acabamento Acetinado;   |                |             |     |            |              |
| 10 | Tomada Eletrica; de De Termoplastico<br>Autoextinguivel; de Sobrepor, para Uso Em<br>Canaletas Sistema X; No Formato<br>Retangular; Com 2 Polos+terra; Pinos<br>Redondos; Na Cor Branca; Com Capacidade<br>Eletrica de 10a - 250v; e Suas Condições<br>Deverao Estar de Acordo Com As Exigencias<br>Da Norma Abnt/nbr 14136 e do Inmetro; | 4941799/457066 | unidade     | 100 | R\$ 10,00  | R\$ 1.000,00 |
| 11 | Cabo Eletrico; de Cobre; Secao Nominal 2.5<br>Mm <sup>2</sup> ; Termoplastica Anti-chama; Tensao de<br>Isolamento de 750/ 1000v; Cabo Flexivel;<br>Encordoamento Classe 5; Na Cor Preta;<br>Isolacao Livre de Halogenios e Com Baixa<br>Emissao de Fumaca, Gases Toxicos e<br>Corrosivos; Conforme Norma: Abnt / Nbr<br>Vigente;          | 6315615/343569 | Rolo 100m   | 1   | R\$ 295,00 | R\$ 295,00   |
| 12 | Aco para Armadura de Concreto Armado; Em<br>Barra; Categoria Ca-50; Medindo 5/16" de<br>Diametro; Dobrada; Conforme Nbr 7480;   | 5819806/251607 | barra 12m   | 20  | R\$ 41,43  | R\$ 828,60   |
| 13 | Bucha C/ Parafuso; Parafuso de Aco<br>Galvanizado Com Cabeça Philips; Com<br>Diametro de 8mm; Medindo 75mm de<br>Comprimento; Com Bucha de Poliamida;<br>Numero 08;   | 5202108/613897 | unidade     | 200 | R\$ 1,16   | R\$ 232,00   |
| 14 | Solda; Arame Solido Cobreado, Norma Aws<br>A5.18 / Asme Sfa5.18 Er70s-6; Diametro de<br>0,80mm; Acondicionado Em Rolo; Aplicacao<br>Na Soldagem de Acos Nao Ligados e Acos<br>Carbono, Solda Mig/mag;   | 4096835/416542 | bobina 15kg | 2   | R\$ 280,00 | R\$ 560,00   |
| 15 | Peca de Reposicao para Motor Eletrico; Placa<br>Central de Comando para Portao Eletronico,<br>Wave Connect, <b>Marca Geren, Modelo</b><br><b>A01668</b> ; Original do Fabricante, Aplicação:<br>Monofásico - Até 1/2 Hp;  | 6451691/430281 | unidade     | 15  | R\$ 150,00 | R\$ 2.250,00 |
|    | Tinta Esmalte para Construcao Civil;<br>Sintetico; para Alumínio, Galvanizado,<br>Madeiras e Metais Ferrosos; a Base de<br>Resina Alquídica, Oleos, Solventes,<br>Pigmentos, Cargas Minerais Inertes,<br>Secantes e Aditivo; Voc: 440 a 450g/l;   |                |             |     |            |              |

|    |  |                |                 |    |            |              |
|----|--|----------------|-----------------|----|------------|--------------|
| 16 | Volume: 38-54%; Densidade: 0,902-1,26g/cm3, Brilho 60 Graus: 20-40ub; <b>Na Cor Preta</b> ; Acabamento Fosco; Diluicao: Aguarras; Secagem Ao Toque:20min a 2h, Entre Demaos:30min a 2h e Final: 5 a 7h; Conforme Normas Nbr/abnt e Legislacao Vigentes;  | 6274544/339903 | galão 3,6 litro | 15 | R\$ 106,40 | R\$ 1.596,00 |
| 17 | Aguarras; a Base de Solventes Alifaticos e Aromaticos, Isento de Benzeno, Alcool e Querosene; para Diluicao de Esmaltes Sinteticos, Tintas Oleo, Vernizes; Na Forma de Liquido Incolor, Inflamavel, Densidadede 0,75 a 0,80g/cm3, Voc de 775,0g/l; Acondicionado Em Embalagem Que Assegure a Qualidade do Produto; Validade de 24 Meses Apos Data de Recebimento; Conforme Norma de Classificacao Nbr/abnt 11702 Tipo 4.7.7; | 4468031/262861 | lata 5L         | 15 | R\$ 110,00 | R\$ 1.650,00 |
| 18 | Barra Chata; de Ferro; Medindo 2" (50,80 Mm) x 5/16" de Espessura; para Ser Utilizada Na Confeccão de Janelas; Comprimento de 6,0 Metros   | 1152084/264739 | unidade         | 40 | R\$ 215,00 | R\$ 8.600,00 |
| 19 | Solda; de Aco Carbono,com Revestimento de Cobre,tipo Arame; Bitola de 1,0mm; Apresentado Em Bobina (rolo); para Soldagem Mig/mag;  | 3365867/411603 | quilograma      | 75 | R\$ 28,81  | R\$ 2.160,75 |
| 20 | Saco Plastico para Amostra Laboratorial; para Amostra de Alimentos; Polietileno de Baixa Densidade; Transparente; Totalmente Lacrado para Evitar Contaminacoes; 12cm x 30cm; Com Tarja Branca para Descricao do Alimento; Esteril; Caixa Com 800 Unidades;   | 4875478/625500 | unidade         | 40 | R\$ 139,14 | R\$ 5.565,60 |

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.

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 35 (trinta dias), a contar partir da emissão da nota de empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

Subcontratação

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 96291141000180-0-000104/2026

II) Data de publicação no PNCP: 02/07/2025

III) Identificador da futura contratação: 380160-78/2025

IV) DFD: 11/2026 E 12/2026

V )                    I D                    d o s                    i t e n s                    n o                    P C A :  
959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 971 972 973 974 975 976 977 978  
  
VI) Classe/Grupo de materiais: 3439 5345 5365 5610 5930 5935 5961 6145 6240 6250 8010 8020 8105 9510 9640

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

- 4.1.1. menor impacto sobre os recursos naturais;
- 4.1.2. maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- 4.1.3. maior vida útil e menor custo de manutenção dos materiais e equipamentos, deve ser dada preferência à aquisição de produtos constituídos, no todo ou em parte, por materiais reciclados, atóxicos e biodegradáveis.



#### **Da vedação de contratação de marca ou produto**

4.2. Na presente contratação não haverá vedação de marcas ou modelos.

#### **Da exigência de amostra**

4.3. Não serão exigidas amostras dos itens.

#### **Da exigência de carta de solidariedade**

4.4. Não será exigida carta de solidariedade do revendedor ou distribuidor, emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

#### **Garantia da contratação**

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

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Condições de Entrega**

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados da assinatura da emissão da nota empenho, em remessa única.

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

5.3. Os bens deverão ser entregues no(s) seguinte(s) endereço(s): **PENITENCIÁRIA DE JUNQUEIRÓPOLIS - Avenida Alcides Cãnola, s/n - Bairro Duas Barras - CEP: 17.890-900 – Junqueirópolis/SP.**

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

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

## **6. MODELO DE GESTÃO DE 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 o Contratado 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 mecanismos de fiscalização, 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 pelo(s) respectivo(s) substituto(s) (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).

6.7.1.1. 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).

6.7.1.2. 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, IV).

6.7.1.3. 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).

6.7.1.4. 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, 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, 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, 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 art. 116 da Lei 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 do contrato (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, 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, VII).

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

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

### **Recebimento**

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

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

### **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).

7.8.1. O prazo de que trata a subdivisão acima será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, no caso de contratação decorrente de despesa cujo valor não ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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 (art. 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023, c/c o art. 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 art. 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. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

### 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 com entrega imediata.

### Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos das seções subsequentes deste item 8, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

#### Habilitação jurídica

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

8.5. **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>;

8.6. **Sociedade empresária:** 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;

8.7. **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;

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

8.9. **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;

8.10. **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;

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

#### Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.13. 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;

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

8.15. 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;

8.16. 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;

8.17. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital quanto ao Imposto sobre operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre prestações de Serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação - ICMS, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.18. 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.

8.19. 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**

8.20. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de de sociedade simples;

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

### **Qualificação Técnica**

8.22. Para fins de habilitação nesta licitação, não haverá exigência de habilitação técnica.

### **Outras comprovações**

8.23. Tratando-se de consórcio:

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

- a) Designação do consórcio e sua composição;
- b) Finalidade do consórcio;
- c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;
- d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;
- e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;
- f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;
- g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;
- h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea “c” desta subdivisão.

8.23.2. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição.

8.23.3. Cada consorciado, individualmente, deverá atender as exigências relativas a habilitação jurídica e habilitação fiscal, social e trabalhista, e a certidão negativa de falência/insolvência. Para efeito de habilitação econômico-financeira e de habilitação técnica, quando exigida, será observado o disposto no inciso III do caput do art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.23.4. A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio.

8.24. Tratando-se de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar, para evidenciar a observância do disposto no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021:

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

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

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

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

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

8.25.6. 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;

8.24.7. 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 às subdivisões anteriores.

## **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1. O valor estimado total da contratação é de R\$ 36.383,35 (trinta e seis mil, trezentos e oitenta e três reais e trinta e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1. deste Termo de Referência. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

## **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

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

10.2. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 00001/380160;

II) Fonte de Recursos: 150.010.001;

III) Programa de Trabalho: 14421381561670000 - 14421381565790000

IV) Elemento de Despesa: 3.3.90.30;

V) Plano Interno: n/c.

10.3. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Junqueirópolis, na data da assinatura digital.

## 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](#).

**MARCOS ANTONIO PELEGRINELLI**

Chefe de Núcleo de Infraestrutura e Logística



*Assinou eletronicamente em 08/06/2026 às 15:27:27.*

**GRACIELE DAIANE DOS SANTOS**

Chefe de Seção de Finanças e Suprimentos



*Assinou eletronicamente em 08/06/2026 às 15:30:02.*



## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ETP 9\_2026.pdf (473.99 KB)

## ESP-PENIT. DE JUNQUEIROPOLIS

# Estudo Técnico Preliminar 9/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00235819/2026-74

## 2. Descrição da necessidade

### 1. Identificação da Necessidade

A presente contratação tem como finalidade a aquisição de bens comuns, incluindo itens diversos, para atendimento das demandas operacionais da Penitenciária de Junqueirópolis no exercício de 2026.

### 2. Justificativa da Contratação

O setor de almoxarifado desta unidade prisional é responsável pela gestão e atualização do estoque de materiais, atividade que impacta diretamente na eficiência dos serviços prestados e na qualidade do atendimento às áreas demandantes. A ausência de reposição adequada e o controle impreciso dos insumos podem gerar desequilíbrios, como excesso de determinados itens e escassez crítica de outros, comprometendo a distribuição interna e a continuidade dos serviços.

A formação do estoque deve considerar:

- A demanda variável de materiais;
- Os ciclos de consumo;
- Os prazos de entrega dos fornecedores;
- A otimização dos custos de aquisição e armazenamento.

### 3. Levantamento de Dados

As quantidades estimadas foram definidas com base em levantamento estatístico de consumo mensal, realizado pelo setor de almoxarifado, com apoio de relatórios extraídos do SAM – Sistema de Controle de Estoque, disponível em:

<https://www.sam.prodesp.sp.gov.br/Estoque/Home.aspx>

### 4. Relevância dos Materiais

Os materiais a serem adquiridos são essenciais para o desenvolvimento das atividades rotineiras da unidade, garantindo o funcionamento adequado dos setores internos e externos da Unidade Prisional.

### 5. Impacto Esperado

A aquisição proposta visa assegurar:

- A continuidade dos serviços operacionais;
- A segurança institucional;
- A qualidade no atendimento aos reeducandos e servidores;
- O cumprimento do interesse público.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante  | Responsável                 |
|--|-----------------------------|
| Núcleo de Infraestrutura e Logística                               | Marcos Antônio Pelegrinelli |
| Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional | Marcos Roberto Zulato       |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação ora proposta visa atender às necessidades operacionais da Penitenciária de Junqueirópolis, por meio da aquisição de bens comuns de materiais diversos.

Os requisitos da contratação abrangem:

### 4.1. Especificação dos Itens

- **Materiais diversos:** insumos utilizados pelos setores administrativos, técnicos, e operacionais da unidade prisional, materiais de manutenção predial, entre outros itens necessários ao funcionamento regular da unidade.
- **Material destinado a coleta e guarda:** de amostra de todas as refeições preparadas e fornecidas nos Estabelecimento Penal, de acordo com a ORDEM DE SERVIÇO - OS DGAPP Nº 01/2026, conforme disposto no artigo 52 da PORTARIA CVS nº 05 de 09 de abril de 2013.

### 4.2. Estimativa de Consumo

Os quantitativos foram definidos com base em levantamento estatístico de consumo mensal, realizado pelo setor de almoxarifado, considerando histórico de uso, sazonalidade, rotatividade da população carcerária e projeções para o exercício de 2026.

### 4.3. Modalidade de Licitação

A aquisição será realizada por meio da modalidade de **Pregão Eletrônico**, em atendimento à legislação vigente, por se tratar de bens comuns, conforme definido no Decreto Estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023. A entrega dos materiais ocorrerá em **parcela única**, conferindo maior eficiência logística e vantagem à administração pública.

### 4.4. Justificativa da Urgência

A contratação reveste-se de caráter **urgente**, tendo em vista a inexistência de estoque de determinados itens e o nível crítico de armazenamento de outros, o que compromete o atendimento às demandas diárias dos custodiados. A urgência está amparada nos artigos 11, inciso I, e 12 da **Lei de Execução Penal**.

### 4.5. Condições Contratuais

- **Subcontratação vedada:** A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.
- **Dispensa de amostras:** Não será exigida a entrega de amostras dos materiais.
- **Dispensa de garantia contratual:** Não será exigida garantia nos termos dos artigos 96 e seguintes da **Lei nº 14.133/2021**.
- **Dispensa de visita técnica:** Não há necessidade de avaliação prévia do local, por não se tratar de prestação de serviços.
- **Formalização da contratação:** A contratação será formalizada por meio de **nota de empenho**, conforme disposto no artigo 95 da **Lei nº 14.133/2021**.

### 4.6. Classificação dos Bens

Os bens objeto desta contratação são classificados como **bens comuns**, nos termos do Decreto Estadual nº 68.017/2023, e **não se enquadram como bens de luxo**, conforme artigo 20 da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 67.985/2023.

## 5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado realizado para este Estudo Técnico Preliminar teve como objetivo analisar as alternativas disponíveis e justificar, sob os aspectos técnico e econômico, a solução mais vantajosa para a aquisição de materiais destinados à reposição do estoque da Penitenciária de Junqueirópolis.

Este procedimento atende às exigências estabelecidas pelo **Decreto Estadual nº 68.017/2023**, que determina a avaliação de alternativas possíveis e a devida fundamentação econômica da escolha adotada.

Destaca-se que no mercado existe um número de fornecedores que garante a participação de empresas e consequentemente concorrência, visando a obtenção de melhores preços.

O setor de contratação efetuou a pesquisa de preço para aquisição pretendida junto ao portal COMPRAS.SP.GOV.BR utilizada pelo Estado de São Paulo, onde participaram de licitações eletrônicas diversos órgãos públicos estaduais, sendo de monta satisfatória.

### Estrutura Operacional Existente

A unidade prisional dispõe de estrutura física adequada para o funcionamento do setor de almoxarifado, contando com servidores capacitados para operar sistemas informatizados de controle de estoque. Atualmente, é utilizado o **Sistema de Administração de Materiais – SAM**, desenvolvido e mantido pela **PRODESP – Companhia de Processamento de Dados do Estado de São Paulo**.

O SAM permite o gerenciamento de materiais consumíveis e permanentes, automatizando processos e fornecendo informações operacionais e gerenciais detalhadas. Sua integração com os sistemas **SIAFEM** e **SIAFÍSICO** assegura controle eficaz, emissão de relatórios analíticos e sintéticos, e geração de balancetes para fins de prestação de contas.

Diante disso, a **manutenção do almoxarifado físico** com apoio do sistema SAM configura-se como a alternativa mais eficiente e economicamente viável para atendimento da demanda, dispensando esforços manuais e garantindo segurança operacional.

### **Pesquisa de Preços**

A **Pesquisa de Preços** será realizada previamente pela **Seção de Finanças e Suprimentos**, como etapa indispensável para a composição do processo licitatório. Essa pesquisa permitirá o confronto e a análise das propostas apresentadas, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

A análise preliminar foi realizada por meio da plataforma **Compras.gov.br**, considerando os itens e valores estimados, em conformidade com:

- **Artigo 3º, inciso I, do Decreto Estadual nº 67.888/2023;**
- **Catálogo Eletrônico Padronizado do Governo Federal**, conforme previsto no **artigo 2º do Decreto Estadual nº 68.021/2023**.

Com base na pesquisa realizada, foi apurado o **valor total estimado para a contratação**, contemplando todos os itens necessários à aquisição, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

## 6. Descrição da solução como um todo

A presente contratação tem por finalidade a aquisição de materiais de consumo destinados à formação e reposição do estoque do setor de almoxarifado da Penitenciária de Junqueirópolis. A solução proposta contempla o atendimento contínuo das demandas operacionais da unidade, garantindo a manutenção das atividades essenciais e o cumprimento das obrigações legais previstas na Lei de Execução Penal.

A solução proposta contempla a aquisição de bens que atendem às necessidades operacionais da unidade, **conforme especificações técnicas detalhadas no item 5. deste Estudo Técnico Preliminar**. Os itens foram definidos com base em critérios de desempenho, durabilidade, compatibilidade e padronização, visando garantir a eficiência e a economicidade da contratação.

**A descrição técnica de cada item, incluindo os parâmetros mínimos exigidos, está detalhada no item 7. deste ETP, e fundamentada tecnicamente no item 5.0, com justificativas individualizadas para cada caso de indicação referencial.**

Nos termos do inciso **III do artigo 6º do Decreto nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023**, que dispõe sobre a elaboração do Termo de Referência, a descrição da solução como um todo deve considerar o ciclo de vida do objeto. Nesse sentido, foram observadas as diretrizes estabelecidas no **§4º do artigo 5º do Decreto nº 68.017, de 11 de outubro de 2023**, que trata da elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares. O referido dispositivo prevê que, para definição do menor dispêndio, é recomendável o levantamento do custo total da solução, incluindo despesas indiretas como manutenção, garantia técnica estendida, reposição, depreciação e impacto ambiental, entre outros fatores vinculados ao ciclo de vida dos bens.

A análise técnica realizada no item 5 deste estudo demonstrou que a aquisição dos materiais de consumo representa a alternativa mais vantajosa para a Administração, tanto sob o aspecto econômico quanto operacional. A escolha pela modalidade de **Pregão Eletrônico**, conforme previsto no **inciso XLI do artigo 6º da Lei nº 14.133/2021**, justifica-se por se tratar de bens comuns, cuja contratação pode ser realizada com base no critério de **menor preço** ou **maior desconto**, conforme o caso.

Adicionalmente, a autuação de um único processo licitatório, contemplando todos os itens descritos no Termo de Referência, permite a otimização de recursos administrativos e financeiros, inclusive com a realização de uma única publicação em jornal de grande circulação, conforme exigência do artigo 54 da Lei nº 14.133/2021. Tal medida contribui para a racionalização dos procedimentos e para a celeridade na aquisição dos bens.

A escolha por este modelo de contratação também considera os benefícios decorrentes da economia e da eficiência na gestão dos recursos públicos, uma vez que não haverá necessidade de contratação de serviços de manutenção, e os bens adquiridos atenderão plenamente aos requisitos de qualidade e funcionalidade exigidos pela unidade.

Por fim, destaca-se a **urgência na aquisição dos materiais**, em razão da necessidade imediata de reposição do estoque do almoxarifado, cuja insuficiência pode comprometer o funcionamento regular da unidade prisional. Os itens serão fornecidos de forma imediata, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, por meio da modalidade **Pregão Eletrônico** (art. 28, inciso I), com critério de julgamento **menor preço** (art. 33, inciso I) e método de disputa **aberto** (art. 56, inciso I), garantindo a efetividade e a economicidade da contratação.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades da pretendida contratação, considerou os materiais que serão utilizados para reposição do estoque do setor de almoxarifado e para , de acordo com a necessidade desta unidade prisional, levando em consideração a média de consumo periódico dos materias, de acordo com as necessidades que sobrevierem, obedecendo o valor orçamentário disponibilizado para compra dos itens, conforme segue demonstrado abaixo:

| ORDEM | DESCRIÇÃO  | SIAFÍSICO | CATMAT | UNIDADE DE FORNECIMENTO | QUANTIDADE PRETENDIDA |
|-------|--|-----------|--------|-------------------------|-----------------------|
| 1     | Cimento Portland Comum (cpi); Composto de Clinquer Adicionado de Sulfatos de Calcio; Com Resistencia de 32 Mpa; Porcentagem Em Peso de Clinquer+sulf. de Calcio de 100%; Embalagem Em Sacos de Papel Tipo "kraft"; Com Limite de Porcentagem de Residuo Insolúvel Menor Ou Igual a 1%; Com Limite de Porcentagem de Perda Ao Fogo Menor Ou Igual a 2%; Com Limite de Porcentagem de Oxido de Magnésio Menor Ou Igual a 6,5%; Limite de Porcentagem de Trióxido de Enxofre Menor Ou Igual a 4%; Com Limite de Porcentagem de Anidrido Carbonico Menor Ou Igual a 1%; C/ Tempo de Inicio/fim de Pega, Respectivamente Maior Ou Igual a 1 Hora/menor Ou | 74179     | 454500 | saco 50 quilograma      | 30                    |

|    |   |         |        |                 |     |
|----|---|---------|--------|-----------------|-----|
|    | Igual a 10 Hs; Com Sigla Cpi-32; Com Limite de Expansibilidade a Quente/frio Menor Ou Igual a 5 Mm; Normatizacao Conforme Nbr 5732, Mb-2295, Eb-1, Etc; Limite de Residuo Na Peneira 75 Milimicra Menor Ou Igual a 12%; Com Limite de Area Especifica Maior Ou Igual a 260 M2/kg;                                 |         |        |                 |     |
| 2  | Soquete para Lampada; Incandescente; de Porcelana; Material Interno Metal Condutor; Rosca Redondo; 250 V.; Tamanho E27; Norma de Especificacao Conforme Nbr Vigente;  | 6384692 | 307381 | unidade         | 100 |
| 3  | Rolo para Pintura; de <b>Espuma; Med. 9cm</b> ; Com Altura de 15mm; Suporte S/gaiola S/rosca; Suporte de Aco Galvanizado; Cabo Revest. de Pvc;  | 1937081 | 397728 | unidade         | 30  |
| 4  | Rebolo; Tipo 27, <b>Disco de Desbaste</b> ; Medindo 7" x 1/4" x 7/8"; Grao Abrasivo Oxido de Aluminio; Conforme Nbr 15230; para Desbaste de Metais Ferrosos; Com Validade de 1 Ano a Partir do Recebimento;   | 2641895 | 377362 | unidade         | 50  |
| 5  | Rebolo; Tipo 41 - <b>Disco de Corte</b> ; Com Dimensoes 228,6 x 3,2 x 22,22 Mm ( <b>9" x 1/8" X7/8"</b> ); Grao Abrasivo a (oxido de Aluminio); Com Duas Telas de Fibra de Vidro; Conforme Nbr 15230; para Uso Geral Em Metais Ferrosos; Com Validade Minima de 1 Ano a Partir do Recebimento;                    | 2490200 | 213872 | unidade         | 100 |
| 6  | Lampada <b>Fluorescente Compacta</b> Integrada; <b>25 W</b> ; 220 V; Temperatura de Cor 4000 K; Irc 85; Fluxo Luminoso Minimo 1500 Lm; Bulbo 3u; Base E27; Vida Media 8000 Horas; Eficiencia Luminosa Minima 60 Lm/w; Conforme Nbr 14538 e Nbr 14539; Com Etiqueta do Inmetro;                                    | 2897415 | 446011 | unidade         | 150 |
| 7  | Trincha; Tipo Dupla; Com Largura de 2 1/2"; Cerda Na Cor Gris; Cabo de Plastico Na Cor Branca; para Aplicar Tinta;  | 5156661 | 467558 | unidade         | 30  |
| 8  | Interruptor Eletrico; Termoplastico; de Sobrepor; Sistema X, Bipolar; Com Uma Tecla; Na Cor Branco, 70mm x 70mm x 32mm; Com 10a/250v; Com Certificacao Compulsoria Inmetro e Conforme Normas Abnt Nbr Vigentes;   | 2818671 | 396839 | unidade         | 100 |
| 9  | Tinta Esmalte para Construcão Civil; Premium, Base Agua; para Madeiras, Metais Ferrosos, Galvanizados, Aluminio, Pvc e Alvenaria; a Base de Resina Alquidica, Solventes Alifaticos e Aromaticos, Secantes, Pigmentos Organicos e Inorganicos; Rendimento de 21m2/l; <b>Na Cor Platina</b> ; Acabamento Acetinado; | 4771435 | 234836 | galão 3,6 litro | 25  |
| 10 | Tomada Eletrica; de De Termoplastico Autoextinguivel; de Sobrepor, para Uso Em Canaletas Sistema X; No Formato Retangular; Com 2 Polos+terra; Pinos Redondos; Na Cor Branca; Com Capacidade Eletrica de 10a - 250v; e Suas  | 4941799 | 457066 | unidade         | 100 |

|    |  |         |        |                 |     |
|----|--|---------|--------|-----------------|-----|
|    | Condições Deverão Estar de Acordo Com As Exigências Da Norma Abnt/nbr 14136 e do Inmetro;  |         |        |                 |     |
| 11 | Cabo Elétrico; de Cobre; Seção Nominal 2.5 Mm²;<br>Termoplástica Anti-chama; Tensão de Isolamento de 750/<br>1000v; Cabo Flexível; Encordoamento Classe 5; Na Cor Preta;<br>Isolação Livre de Halogênios e Com Baixa Emissão de<br>Fumaça, Gases Tóxicos e Corrosivos; Conforme Norma: Abnt /<br>Nbr Vigente;  | 6315615 | 343569 | Rolo 100m       | 1   |
| 12 | Aço para Armadura de Concreto Armado; Em Barra; Categoria<br>Ca-50; Medindo 5/16" de Diâmetro; Dobrada; Conforme Nbr<br>7480;  | 5819806 | 251607 | barra 12m       | 20  |
| 13 | Bucha C/ Parafuso; Parafuso de Aço Galvanizado Com Cabeça<br>Philips; Com Diâmetro de 8mm; Medindo 75mm de<br>Comprimento; Com Bucha de Poliamida; Número 08;  | 5202108 | 613897 | unidade         | 200 |
| 14 | Solda; Arame Sólido Cobreado, Norma Aws A5.18 / Asme Sfa5.<br>18 Er70s-6; Diâmetro de 0,80mm; Acondicionado Em Rolo;<br>Aplicação Na Soldagem de Aços Não Ligados e Aços Carbono,<br>Solda Mig/mag;  | 4096835 | 416542 | bobina 15kg     | 2   |
| 15 | Peca de Reposição para Motor Elétrico; Placa Central de<br>Comando para Portão Eletrônico, Wave Connect, <b>Marca<br/>Geren, Modelo A01668</b> ; Original do Fabricante, Aplicação:<br>Monofásico - Até 1/2 Hp;  | 6451691 | 430281 | unidade         | 15  |
| 16 | Tinta Esmalte para Construção Civil; Sintético; para Alumínio,<br>Galvanizado, Madeiras e Metais Ferrosos; a Base de Resina<br>Alquídica, Oleos, Solventes, Pigmentos, Cargas Minerais<br>Inertes, Secantes e Aditivo; Voc: 440 a 450g/l; Volume: 38-<br>54%; Densidade: 0,902-1,26g/cm³, Brilho 60 Graus: 20-40ub;<br><b>Na Cor Preta</b> ; Acabamento Fosco; Diluição: Aguarra;  | 6274544 | 339903 | galão 3,6 litro | 15  |
| 17 | Aguarras; a Base de Solventes Alifáticos e Aromáticos, Isento<br>de Benzeno, Alcool e Querosene; para Diluição de Esmaltes<br>Sintéticos, Tintas Oleo, Vernizes; Na Forma de Líquido Incolor,<br>Inflamável, Densidade 0,75 a 0,80g/cm³, Voc de 775,0g/l;<br>Acondicionado Em Embalagem Que Assegure a Qualidade do<br>Produto; Validade de 24 Meses Após Data de Recebimento;<br>Conforme Norma de Classificação Nbr/abnt 11702 Tipo 4.7.7; | 4468031 | 262861 | lata 5L         | 15  |
| 18 | Barra Chata; de Ferro; Medindo 2" (50,80 Mm) x 5/16" de<br>Espessura; para Ser Utilizada Na Confecção de Janelas;<br>Comprimento de 6,0 Metros   | 1152084 | 264739 | unidade         | 40  |
|    |  |         |        |                 |     |

|    |  |         |        |            |    |
|----|--|---------|--------|------------|----|
| 19 | Solda; de Aco Carbono,com Revestimento de Cobre,tipo Arame; Bitola de 1,0mm; Apresentado Em Bobina (rolo); para Soldagem Mig/mag;  | 3365867 | 411603 | quilograma | 75 |
| 20 | Saco Plastico para Amostra Laboratorial; para Amostra de Alimentos; Polietileno de Baixa Densidade; Transparente; Totalmente Lacrado para Evitar Contaminacoes; 12cm x 30cm; Com Tarja Branca para Descricao do Alimento; Esteril; Caixa Com 800 Unidades; | 4875478 | 625500 | unidade    | 40 |

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 36.838,35

A estimativa do valor de contratação tem por base o §1º, artigo 23 da Lei nº 14.133, de 2021 e as normas do Decreto 67.888/2023. O valor estimado para a pretendida contratação está estimado em R\$ 36.838,35 (trinta e seis mil, oitocentos e trinta oito reais e trinta cinco centavos).

| ORDEM | DESCRIÇÃO  | UNIDADE FORNECIMENTO | QUANTIDADE | PREÇO ESTIMADO | VALOR TOTAL  |
|-------|--|----------------------|------------|----------------|--------------|
| 1     | Cimento Portland Comum (cpi); Composto de Clinquer Adicionado de Sulfatos de Calcio; Com Resistencia de 32 Mpa; Porcentagem Em Peso de Clinquer+sulf. de Calcio de 100%; Embalagem Em Sacos de Papel Tipo "kraft"; Com Limite de Porcentagem de Residuo Insoluvél Menor Ou Igual a 1%; Com Limite de Porcentagem de Perda Ao Fogo Menor Ou Igual a 2%; Com Limite de Porcentagem de Oxido de Magnesio Menor Ou Igual a 6,5%; Limite de Porcentagem de Trioxido de Enxofre Menor Ou Igual a 4%; Com Limite de Porcentagem de Anidrido Carbonico Menor Ou Igual a 1%; C/ Tempo de Inicio/fim de Pega, Respectivamente Maior Ou Igual a 1 Hora/menor Ou Igual a 10 Hs; Com Sigla Cpi-32; Com Limite de Expansibilidade a Quente/frio Menor Ou Igual a 5 Mm; Normatizacao Conforme Nbr 5732, Mb-2295, Eb-1, Etc; Limite de Residuo Na Peneira 75 Milimicra Menor Ou Igual a 12%; Com Limite de Area Especifica Maior Ou Igual a 260 M2/kg; Soquete para Lampada; Incandescente; de | saco 50 quilograma   | 30         | R\$ 42,03      | R\$ 1.260,90 |



|    |  |                 |     |            |              |
|----|--|-----------------|-----|------------|--------------|
| 2  | Porcelana; Material Interno Metal Condutor; Rosca Redondo; 250 V.; Tamanho E27; Norma de Especificacao Conforme Nbr Vigente;   | unidade         | 100 | R\$ 5,61   | R\$ 561,00   |
| 3  | Rolo para Pintura; de <b>Espuma; Med. 9cm</b> ; Com Altura de 15mm; Suporte S/gaiola S/rosca; Suporte de Aco Galvanizado; Cabo Revest. de Pvc;   | unidade         | 30  | R\$ 7,95   | R\$ 238,50   |
| 4  | Rebolo; Tipo 27, <b>Disco de Desbaste</b> ; Medindo 7" x 1/4" x 7/8"; Grao Abrasivo Oxido de Aluminio; Conforme Nbr 15230; para Desbaste de Metais Ferrosos; Com Validade de 1 Ano a Partir do Recebimento;  | unidade         | 50  | R\$ 15,50  | R\$ 775,00   |
| 5  | Rebolo; Tipo 41 - <b>Disco de Corte</b> ; Com Dimensoes 228,6 x 3,2 x 22,22 Mm ( <b>9" x 1/8" X7/8"</b> ); Grao Abrasivo a (oxido de Aluminio); Com Duas Telas de Fibra de Vidro; Conforme Nbr 15230; para Uso Geral Em Metais Ferrosos; Com Validade Minima de 1 Ano a Partir do Recebimento;                                 | unidade         | 100 | R\$ 22,70  | R\$ 2.270,00 |
| 6  | Lampada <b>Fluorescente Compacta</b> Integrada; <b>25 W</b> ; 220 V; Temperatura de Cor 4000 K; Irc 85; Fluxo Luminoso Minimo 1500 Lm; Bulbo 3u; Base E27; Vida Media 8000 Horas; Eficiencia Luminosa Minima 60 Lm/w; Conforme Nbr 14538 e Nbr 14539; Com Etiqueta do Inmetro;   | unidade         | 150 | R\$ 17,30  | R\$ 2.595,00 |
| 7  | Trincha; Tipo Dupla; Com Largura de 2 1/2"; Cerdas Na Cor Gris; Cabo de Plastico Na Cor Branca; para Aplicar Tinta;  | unidade         | 30  | R\$ 11,75  | R\$ 352,50   |
| 8  | Interruptor Eletrico; Termoplastico; de Sobrepor; Sistema X, Bipolar; Com Uma Tecla; Na Cor Branco, 70mm x 70mm x 32mm; Com 10a/250v; Com Certificacao Compulsoria Inmetro e Conforme Normas Abnt Nbr Vigentes;  | unidade         | 100 | R\$ 9,70   | R\$ 970,00   |
| 9  | Tinta Esmalte para Construcão Civil; Premium, Base Agua; para Madeiras, Metais Ferrosos, Galvanizados, Aluminio, Pvc e Alvenaria; a Base de Resina Alquídica, Solventes Alifáticos e Aromáticos, Secantes, Pigmentos Orgânicos e Inorgânicos; Rendimento de 21m <sup>2</sup> /l; <b>Na Cor Platina</b> ; Acabamento Acetinado; | galão 3,6 litro | 25  | R\$ 104,90 | R\$ 2.622,50 |
| 10 | Tomada Eletrica; de De Termoplastico Autoextinguivel; de Sobrepor, para Uso Em Canaletas Sistema X; No Formato Retangular; Com 2 Polos+terra; Pinos Redondos; Na Cor Branca; Com Capacidade Eletrica de 10a - 250v; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com As Exigencias Da Norma Abnt/nbr 14136 e do Inmetro;           | unidade         | 100 | R\$ 10,00  | R\$ 1.000,00 |
| 11 | Cabo Eletrico; de Cobre; Secao Nominal 2.5 Mm <sup>2</sup> ; Termoplastica Anti-chama; Tensao de Isolamento de 750/ 1000v; Cabo Flexivel; Encordoamento Classe 5; Na Cor Preta; Isolacao Livre de Halogenios e Com Baixa Emissao de Fumaca, Gases Toxicos e Corrosivos; Conforme Norma: Abnt / Nbr Vigente;                    | Rolo 100m       | 1   | R\$ 295,00 | R\$ 295,00   |
| 12 | Aco para Armadura de Concreto Armado; Em Barra; Categoria Ca-50; Medindo 5/16" de Diametro; Dobrada; Conforme Nbr 7480;  | barra 12m       | 20  | R\$ 41,43  | R\$ 828,60   |
| 13 | Bucha C/ Parafuso; Parafuso de Aco Galvanizado Com Cabeça Philips; Com Diametro de 8mm; Medindo 75mm de Comprimento; Com Bucha de Poliamida; Numero 08;  | unidade         | 200 | R\$ 1,16   | R\$ 232,00   |
| 14 | Solda; Arame Solido Cobreado, Norma Aws A5.18 / Asme Sfa5.18 Er70s-6; Diametro de 0,80mm; Acondicionado Em Rolo; Aplicacao Na Soldagem de Acos Nao Ligados e Acos Carbono, Solda Mig /mag;   | bobina 15kg     | 2   | R\$ 280,00 | R\$ 560,00   |

|              |  |                 |    |            |                      |
|--------------|--|-----------------|----|------------|----------------------|
| 15           | Peca de Reposicao para Motor Eletrico; Placa Central de Comando para Portao Eletronico, Wave Connect, <b>Marca Geren, Modelo A01668</b> ; Original do Fabricante, Aplicação: Monofásico - Até 1/2 Hp;  | unidade         | 15 | R\$ 150,00 | R\$ 2.250,00         |
| 16           | Tinta Esmalte para Construção Civil; Sintetico; para Aluminio, Galvanizado, Madeiras e Metais Ferrosos; a Base de Resina Alquidica, Oleos, Solventes, Pigmentos, Cargas Minerais Inertes, Secantes e Aditivo; Voc: 440 a 450g/l; Volume: 38-54%; Densidade: 0,902-1,26g/cm3, Brilho 60 Graus: 20-40ub; <b>Na Cor Preta</b> ; Acabamento Fosco; Diluicao: Aguarras; Secagem Ao Toque:20min a 2h, Entre Demaos:30min a 2h e Final: 5 a 7h; Conforme Normas Nbr/abnt e Legislacao Vigentes; | galão 3,6 litro | 15 | R\$ 106,40 | R\$ 1.596,00         |
| 17           | Aguarras; a Base de Solventes Alifaticos e Aromaticos, Isento de Benzeno, Alcool e Querosene; para Diluicao de Esmaltes Sinteticos, Tintas Oleo, Vernizes; Na Forma de Liquido Incolor, Inflamavel, Densidade de 0,75 a 0,80g /cm3, Voc de 775,0g/l; Acondicionado Em Embalagem Que Assegure a Qualidade do Produto; Validade de 24 Meses Apos Data de Recebimento; Conforme Norma de Classificacao Nbr/abnt 11702 Tipo 4.7.7;   | lata 5L         | 15 | R\$ 110,00 | R\$ 1.650,00         |
| 18           | Barra Chata; de Ferro; Medindo 2" (50,80 Mm) x 5 /16" de Espessura; para Ser Utilizada Na Confecção de Janelas; Comprimento de 6,0 Metros  | unidade         | 40 | R\$ 215,00 | R\$ 8.600,00         |
| 19           | Solda; de Aco Carbono,com Revestimento de Cobre,tipo Arame; Bitola de 1,0mm; Apresentado Em Bobina (rolo); para Soldagem Mig/mag;  | quilograma      | 75 | R\$ 28,81  | R\$ 2.160,75         |
| 20           | Saco Plastico para Amostra Laboratorial; para Amostra de Alimentos; Polietileno de Baixa Densidade; Transparente; Totalmente Lacrado para Evitar Contaminacoes; 12cm x 30cm; Com Tarja Branca para Descricao do Alimento; Esteril; Caixa Com 800 Unidades;   | unidade         | 40 | R\$ 139,14 | R\$ 5.565,60         |
| <b>TOTAL</b> |  |                 |    |            | <b>R\$ 36.383,35</b> |

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nos termos do artigo 23, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, e conforme diretrizes estabelecidas pelo Decreto Estadual nº 68.017/2023, a análise quanto ao parcelamento da solução contratual deve considerar aspectos técnicos, econômicos e operacionais, com vistas à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Após avaliação detalhada das especificações dos itens, da natureza dos materiais e da estrutura de atendimento da unidade, conclui-se que **não há viabilidade técnica ou econômica para o parcelamento da solução**. Isso se deve aos seguintes fatores:

- **Homogeneidade dos bens:** Os itens a serem adquiridos são classificados como bens comuns, de consumo contínuo, com características padronizadas e compatíveis entre si, não havendo necessidade de segmentação por especialidade ou funcionalidade.
- **Racionalização do processo licitatório:** A condução de um único procedimento licitatório permite maior eficiência administrativa, redução de custos operacionais e otimização de recursos humanos, além de evitar a duplicidade de atos como publicações, análises jurídicas e fases de julgamento.
- **Economia de escala:** A aquisição conjunta favorece melhores condições comerciais, com possibilidade de obtenção de preços mais vantajosos em razão do volume consolidado, conforme demonstrado na pesquisa de mercado.
- **Urgência na reposição de estoque:** A demanda é imediata e contínua, sendo imprescindível a reposição integral dos materiais para garantir a manutenção das atividades da unidade prisional. O fracionamento da contratação poderia comprometer a celeridade e a efetividade da entrega.
- **Compatibilidade logística:** Os itens serão entregues em parcela única, diretamente na unidade, sem necessidade de cronograma escalonado ou entregas em locais distintos, o que reforça a viabilidade da contratação unificada.

Dessa forma, a opção pela **não realização do parcelamento** está devidamente justificada, sendo a solução mais eficiente, econômica e alinhada ao interesse público, conforme os princípios da legalidade, eficiência e economicidade que regem a Administração Pública.

A previsão contratual estabelece que os itens deverão ser entregues em até **30 (trinta) dias**, após a emissão da Nota de Empenho, o que reforça a inviabilidade de fracionamento da aquisição.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Nos termos do Decreto Estadual nº 68.017/2023, entende-se por **contratações correlatas** aquelas cujos objetos apresentam similaridade ou correspondência entre si, podendo ser agrupados em razão de suas características comuns. Já as **contratações interdependentes** são aquelas que, por apresentarem vínculo direto na execução do objeto, devem ser realizadas de forma conjunta para assegurar a plena satisfação da necessidade administrativa.

No caso em análise, a contratação pretendida visa atender às demandas específicas desta Administração, conforme detalhado na estimativa de quantidades e especificações técnicas. Após avaliação criteriosa, verifica-se que:

- Os itens a serem adquiridos **não** possuem relação de complementaridade funcional ou técnica que justifique a caracterização como interdependentes;
- Tampouco apresentam similaridade suficiente para serem considerados correlatos, nos termos do Decreto supracitado;
- A aquisição será realizada de forma autônoma, sendo suficiente para suprir integralmente a necessidade identificada, sem prejuízo à execução ou à continuidade dos serviços prestados pela unidade.

Dessa forma, **não se faz necessária a realização de contratações correlatas ou interdependentes**, uma vez que a solução proposta contempla, de forma plena e independente, os objetivos da contratação, em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência e economicidade.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação proposta está devidamente alinhada ao planejamento institucional, conforme previsto no artigo 18, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, e nos termos do Decreto Estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, que regulamenta o Plano de Contratações Anual (PCA) no âmbito da Administração Pública do Estado de São Paulo.

O objeto da presente contratação encontra-se regularmente inserido no Plano Anual de Contratações (PAC) de 2025, conforme registro no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), com os seguintes dados:

I) ID PCA no PNCP: 96291141000180-0-000104/2026

II) Data de publicação no PNCP: 02/07/2025

III) Identificador da futura contratação: 380160-78/2026

IV) DFD: 11/2026 e 12/2026

V) ID dos itens no PCA: 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 971 972 973 974 975 976 977 978

VI) Classe/Grupo de materiais: 3439 5345 5365 5610 5930 5935 5961 6145 6240 6250 8010 8020 8105 9510 9640

A inclusão prévia no PAC reforça o compromisso da Administração com o planejamento estratégico das contratações, garantindo maior previsibilidade, transparência e aderência às diretrizes legais. Além disso, assegura que a demanda foi devidamente analisada e validada no âmbito do planejamento anual, contribuindo para a racionalização dos recursos públicos e a efetividade da gestão

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação visa assegurar a continuidade e a eficiência das atividades desenvolvidas pela Penitenciária de Junqueirópolis, por meio da formação e reposição adequada dos estoques de materiais de consumo. Com isso, a Administração Pública garante os meios necessários para a execução regular de suas atribuições, evitando contratações emergenciais, que geralmente implicam em maior custo e menor previsibilidade.

Entre os principais benefícios esperados, destacam-se:

- **Eficiência operacional:** A disponibilidade prévia dos materiais permite o planejamento adequado das rotinas administrativas e operacionais, evitando interrupções nos serviços prestados.
- **Prevenção de contratações emergenciais:** A reposição planejada de estoque reduz a necessidade de aquisições urgentes, que podem comprometer a economicidade e a legalidade do processo.
- **Cumprimento das obrigações legais:** A aquisição contribui para o atendimento das normas que regem a assistência à pessoa privada de liberdade, conforme previsto na Lei de Execução Penal e demais regulamentações aplicáveis.
- **Manutenção da ordem e segurança institucional:** A adequada provisão de insumos é essencial para o bom funcionamento da unidade prisional, refletindo diretamente na disciplina, segurança e estabilidade do ambiente.
- **Efetividade na gestão pública:** A contratação planejada e alinhada ao PAC 2026 reforça o compromisso da unidade com a boa governança, a transparência e o uso racional dos recursos públicos.

A ausência dos materiais ora estimados comprometeria não apenas o andamento das atividades internas, mas também o cumprimento das finalidades institucionais da unidade, impactando negativamente a prestação dos serviços públicos essenciais.

## 13. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a contratação pretendida, a Administração Pública deverá adotar as medidas necessárias à adequada condução dos trabalhos de planejamento, instrução processual e execução da licitação, observando rigorosamente os dispositivos da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como os Decretos Estaduais vigentes que regulamentam as contratações públicas no âmbito do Estado de São Paulo.

Entre as providências obrigatórias a serem adotadas após a formalização contratual, destacam-se:

- **Divulgação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP):** De acordo com o inciso II do artigo 94 da Lei nº 14.133/2021, o contrato deverá ser publicado no PNCP no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de sua assinatura.
- **Publicação do extrato e arquivo digital do contrato no Diário Oficial do Estado de São Paulo:** Conforme determina o Decreto Estadual nº 61.476/2015 e suas alterações, a Administração deverá providenciar a publicação do extrato contratual e o respectivo arquivo digital, garantindo a transparência e a publicidade dos atos administrativos.
- **Publicação em jornal de grande circulação:** Nos termos do §1º do artigo 54 da Lei nº 14.133/2021, quando a licitação envolver valores elevados ou tiver relevância pública significativa, a Administração deverá realizar a publicação do aviso de licitação em jornal diário de grande circulação local ou nacional, como forma de ampliar a publicidade e assegurar a competitividade do certame. Essa medida será adotada conforme a complexidade e o impacto da contratação, especialmente em casos que demandem ampla divulgação para garantir a participação de interessados.

Essas providências visam assegurar a legalidade, a transparência e a efetividade da contratação, em consonância com os princípios que regem a Administração Pública, especialmente os da publicidade, eficiência e isonomia.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação proposta não apresenta riscos ou impactos ambientais relevantes, considerando-se a natureza dos materiais a serem adquiridos e o contexto de sua utilização. A seleção dos itens foi realizada com base em critérios de qualidade, durabilidade e eficiência, priorizando produtos que gerem menor descarte e perdas, o que contribui diretamente para práticas sustentáveis no âmbito da Administração Pública.

Destaca-se que:

- **Não há geração de resíduos perigosos** ou de difícil manejo decorrente da aquisição;
- **Os materiais não comprometem a qualidade ambiental** nem representam ameaça à saúde pública ou ao meio ambiente;
- **A escolha por itens mais duráveis e eficientes** favorece a redução do consumo e do descarte prematuro, promovendo a economicidade e a sustentabilidade;
- **A contratação está alinhada aos princípios da responsabilidade socioambiental**, conforme previsto no artigo 25 da Lei nº 14.133/2021, que orienta a Administração a considerar critérios de sustentabilidade nas contratações públicas.

Dessa forma, a presente contratação não fere as diretrizes ambientais vigentes, tampouco compromete o interesse público, reforçando o compromisso da unidade com a gestão responsável dos recursos e com a preservação ambiental.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe de planejamento da contratação, após análise detalhada dos elementos constantes neste Estudo Técnico Preliminar, declara viável a contratação pretendida, considerando que:

Foram devidamente identificadas e justificadas as necessidades da Administração Pública, com base em critérios objetivos e alinhados ao interesse público.

O mercado fornecedor foi mapeado e apresenta capacidade técnica e operacional para atender à demanda, conforme verificado nas pesquisas e estudos realizados.

Os requisitos técnicos e funcionais do objeto foram definidos com clareza, permitindo a elaboração de edital compatível com os princípios da isonomia, competitividade e eficiência.

As estimativas de custo foram elaboradas com base em fontes confiáveis e atualizadas, garantindo a razoabilidade dos valores previstos.

Os riscos da contratação foram identificados e estão acompanhados de medidas de mitigação adequadas.

As providências legais e administrativas necessárias à formalização e execução do processo licitatório foram previstas, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis.

Dessa forma, conclui-se que a contratação é tecnicamente viável, juridicamente possível e economicamente justificável, estando apta a seguir para as próximas etapas do processo de contratação pública.

## 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: Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

**MARCOS ANTONIO PELEGRINELLI**

Chefe de Núcleo de Infraestrutura e Logística



*Assinou eletronicamente em 08/06/2026 às 09:08:42.*

**JULIANA APARECIDA LINO ALVES VIANA**

Chefe de Seção de Administração



*Assinou eletronicamente em 08/06/2026 às 09:21:10.*

Despacho: Aprovo o presente em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se para as demais providências cabíveis.

**EZIQUEL DA SILVA**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 08/06/2026 às 10:35:51.*

## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Matriz de Risco.pdf (65.72 KB)
- Anexo II - Portaria-CVS-5-2013-BP-manipulacao-alimentos.pdf (257.46 KB)

## ESP-PENIT. DE JUNQUEIROPOLIS

## Matriz de Gerenciamento de Riscos 4/2026

## 1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos

4/2026

Responsável pela Edição

ADRIANA CLEUSA DOS SANTOS

Data de Criação

03/06/2026 15:19

Status da Matriz de Alocação de Riscos

Concluído (Planejamento)

Objeto da Matriz de Riscos

Aquisição de materiais de consumo destinados a formação e reposição do estoque do Almoxarifado da Penitenciária de Junqueirópolis.

## 2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

## 3. Riscos Identificados

| Número | Risco                         | Causa do Risco  | Fase         | Alocado para  | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|-------------------------------|---|--------------|---------------|------------------------|---------|
| R-01   | Atraso na conclusão da compra | -Desatendimento da demanda no prazo estabelecido no contrato. | Planejamento | Administração | Alto                   | 19      |

## Impactos

1 Indisponibilidade dos materiais demandados

## Ações Preventivas

P-01 Atribuir prioridades de contratação levando em conta o momento atual vivido e o prazo para finalização desse processo e de outros. Responsável: PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE

## Ações de Contingência

C-01 Reexame dos documentos preparatórios da contratação afim de sanar eventuais futuras pendências Responsável: PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE

| Número | Risco                                  | Causa do Risco   | Fase                  | Alocado para | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|--|--|-----------------------|--------------|------------------------|---------|
| R-02   | Entrega de produtos em desconformidade | -Contratado não cumpre as cláusulas contratuais e realiza entregas do material em desacordo com o descrito no Edital | Seleção do Fornecedor | Contratada   | Alto                   |         |

## Impactos

1 Repetidas recusas do material, Atraso no recebimento definitivo e Reclamação dos usuários.

## Ações Preventivas

P-01 Reavaliar o processo de trabalho de conferência e validação dos materiais recebidos Responsável: VICTOR HENRIQUE BASTOS MANZATTO

## Ações de Contingência

C-01 Manter estoque regulador pelo tempo necessário à realização de nova licitação. Responsável: VICTOR HENRIQUE BASTOS MANZATTO

| Número | Risco                            | Causa do Risco   | Fase                  | Alocado para | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|----------------------------------|--|-----------------------|--------------|------------------------|---------|
| R-03   | Falta de fornecedores do produto | -Falta de fornecedores do produto para o alvo da aquisição | Seleção do Fornecedor | Contratada   | Alto                   |         |

## Impactos

1 Indisponibilidade do fornecimento até a realização de um novo processo licitatório.

## Ações Preventivas

P-01 Preço de acordo com a realidade de mercado, levando em conta o frete e a garantia. Responsável: PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE

## Ações de Contingência

C-01 Diante da impossibilidade de repetição do processo licitatório, solicitar a contratação direta. Responsável: PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE

| Número | Risco                                  | Causa do Risco   | Fase         | Alocado para  | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|--|--|--------------|---------------|------------------------|---------|
| R-04   | Aquisição de material de má qualidade. | -Descrição deficitária do item no processo de licitação ou recebimento indevido do item pela comissão de recebimento, em desacordo com o descritivo no Edital. | Planejamento | Administração | Alto                   |         |



| Impactos              |   |              |                           |        |
|-----------------------|---|--------------|---------------------------|--------|
| 1                     | Inadequação da solução apresentada por falta de melhor análise em decorrência do pouco tempo hábil. |              |                           |        |
| Ações Preventivas     |   |              |                           |        |
| P-01                  | Clareza na descrição do material quanto as suas especificidades.                                    | Responsável: | VICTOR HENRIQUE MANZATTO  | BASTOS |
| P-02                  | Reavaliar o processo de trabalho de conferência e validação dos materiais                           | Responsável: | VICTOR HENRIQUE MANZATTO  | BASTOS |
| Ações de Contingência |   |              |                           |        |
| C-01                  | Reexame dos documentos preparatórios da contratação.  | Responsável: | PEDRO LEONARDO CACCIATORE | SANTOS |

| Número | Risco                       | Causa do Risco  | Fase               | Alocado para | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|-----------------------------|---|--------------------|--------------|------------------------|---------|
| R-05   | Atraso na entrega dos itens | -As empresas de maneira injustificada atrasam a entrega; -Atraso por motivo de falta de planejamento sobre oscilação de preços de Mercado, demandam tempo para entrega. | Gestão de Contrato | Contratada   | Alto                   |         |

| Impactos              |  |   |  |  |
|-----------------------|--|---|--|--|
| 1                     | Requisitos técnicos não atendidos.   |   |  |  |
| Ações Preventivas     |  |   |  |  |
| P-01                  | Uso de modelos instrumentais técnicos preestabelecidos pelos órgãos competentes. | Responsável: PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE |  |  |
| Ações de Contingência |  |   |  |  |
| C-01                  | Reexame de documentos durante o planejamento da contratação.                     | Responsável: PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE |  |  |

| Número | Risco                           | Causa do Risco  | Fase         | Alocado para  | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|---------------------------------|---|--------------|---------------|------------------------|---------|
| R-06   | Licitação Deserta ou Fracassada | -Falha na fase interna do processo licitatório; Grande variação de preços praticados pelo mercado devido a fatos imprevisíveis. | Planejamento | Administração | Alto                   |         |

| Impactos              |   |              |                           |        |
|-----------------------|---|--------------|---------------------------|--------|
| 1                     | Haverá uma demora na aquisição do material até realizar novo processo para aquisição.                     |              |                           |        |
| Ações Preventivas     |   |              |                           |        |
| P-01                  | Realizar estimativa adequada de pesquisa de preços, a fim de que seja economicamente viável ao licitante. | Responsável: | PEDRO LEONARDO CACCIATORE | SANTOS |
| Ações de Contingência |   |              |                           |        |
| C-01                  | Atualizar o valor estimado para que reflita de forma real os preços praticados no mercado.                | Responsável: | PEDRO LEONARDO CACCIATORE | SANTOS |

| Número | Risco                           | Causa do Risco   | Fase         | Alocado para  | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|---------------------------------|--|--------------|---------------|------------------------|---------|
| R-07   | Erro na especificação dos itens | Falta de alinhamento entre setor requisitante e equipe técnica; ausência de consulta ao almoxarifado | Planejamento | Administração | Médio                  |         |

|      |  |                     |                           |        |
|------|--|---------------------|---------------------------|--------|
|      | <b>Impactos</b>  |                     |                           |        |
| 1    | Comprometimento da Qualidade da Contratação: a especificação inadequada pode resultar na aquisição de produtos ou serviços que não atendem às necessidades reais do órgão, comprometendo a efetividade da contratação e gerando retrabalho ou necessidade de nova licitação. |                     |                           |        |
|      | <b>Ações Preventivas</b>   |                     |                           |        |
| P-01 | Revisar o termo de referência com equipe técnica e almoxarifado; validar com setor jurídico e usuários finais  | <b>Responsável:</b> | PEDRO LEONARDO CACCIATORE | SANTOS |
|      | <b>Ações de Contingência</b>   |                     |                           |        |
| C-01 | Corrigir especificações via aditivo contratual (se possível); abrir novo processo para itens críticos  | <b>Responsável:</b> | PEDRO LEONARDO CACCIATORE | SANTOS |

| Número | Risco                                   | Causa do Risco                            | Fase               | Alocado para  | Nível do Risco (I x P) | Nº Item |
|--------|---|---|--------------------|---------------|------------------------|---------|
| R-08   | Impugnações ou recursos administrativos | Redação ambígua; falhas nos prazos legais | Gestão de Contrato | Administração | Alto                   |         |

|                   | Impactos  |              |                                  |  |
|-------------------|---|--------------|----------------------------------|--|
| 1                 | - Atraso no cronograma do pregão: A análise e resposta a impugnações ou recursos pode suspender etapas do processo, comprometendo prazos de aquisição e reposição de estoque. |              |                                  |  |
| 2                 | - Risco de anulação parcial ou total do certame: Se o edital tiver falhas graves, pode ser necessário revogar ou republicar, gerando retrabalho e desgaste institucional.     |              |                                  |  |
| 3                 | - Sobrecarga da equipe técnica e jurídica: A administração precisa mobilizar servidores para responder formalmente, o que consome tempo e recursos.                           |              |                                  |  |
| 4                 | - Potencial aumento de custos: A postergação do processo pode levar à contratação emergencial ou à perda de condições comerciais vantajosas.                                  |              |                                  |  |
| Ações Preventivas |   |              |                                  |  |
| P-01              | Revisar com a equipe de contratação; garantir clareza.  | Responsável: | PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE |  |
| P-02              | Garantir que as especificações estejam alinhadas com a real necessidade e que não sejam restritivas.  | Responsável: | PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE |  |
| P-03              | Garantir que o edital esteja disponível em canais oficiais e com linguagem acessível.   | Responsável: | PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE |  |
| P-04              | Garantir tempo suficiente para que os interessados possam pedir esclarecimentos antes da  | Responsável: | PEDRO LEONARDO SANTOS            |  |

|      |  |              |                                  |  |
|------|--|--------------|----------------------------------|--|
|      | abertura, de acordo com o edital.  | CACCIATORE   |                                  |  |
|      | Ações de Contingência  |              |                                  |  |
| C-01 | Responder tempestivamente; ajustar edital.   | Responsável: | PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE |  |
| C-02 | Montar equipe de resposta rápida com parecer técnico e jurídico para cada caso.  | Responsável: | PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE |  |
| C-03 | Se a impugnação for procedente, ajustar o edital e republicar com novo cronograma.   | Responsável: | PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE |  |
| C-04 | Informar com transparência sobre alterações, decisões e prazos atualizados, aos licitantes.  | Responsável: | PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE |  |
| C-05 | Plano alternativo de abastecimento, avaliar possibilidade de contratação emergencial ou uso de estoque reserva, caso o processo seja paralisado. | Responsável: | PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE |  |

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

VICTOR HENRIQUE BASTOS MANZATTO  
Almoxarifado

Gestão de Contrato

PEDRO LEONARDO SANTOS CACCIATORE  
Chefe de Seção de Finanças e Suprimentos-Substituto



**SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE**  
**COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS**  
**CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
*Divisão de Produtos Relacionados à Saúde*

**Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**

**DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 - 35**

*Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.*

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto na Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998, Artigo 2º, inciso III; Artigos 3º, 5º, 37, 38, 39, 59, 60, 63 e 122, inciso XI; e considerando a necessidade de aperfeiçoar as ações de vigilância sanitária de alimentos, visando à proteção à saúde da população do estado de São Paulo, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, e o Roteiro de Inspeção, anexo.

§ 1º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico dar-se-á por intermédio do Roteiro de Inspeção.

§ 2º Devem ser atendidos de imediato, os itens discriminados no Roteiro de Inspeção que são pertinentes às atividades desenvolvidas pelo estabelecimento comercial de alimentos e pelo serviço de alimentação, não se excluindo a obrigatoriedade destes cumprirem outras exigências relativas ao controle sanitário dos alimentos.

Art 2º O descumprimento desta Portaria constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades nos termos da Lei nº 10.083, de 23 de setembro de 1998.

Art 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art 4º Ficam revogadas as Portaria CVS nº 6, de 10 de março de 1999 e a Portaria CVS nº 18, de 9 de setembro de 2008.

# **REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

## **CAPÍTULO I Das Disposições Iniciais**

### **Seção I Objetivo**

Art. 5º Este Regulamento tem como objetivo estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para os estabelecimentos comerciais de alimentos e para os serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.

### **Seção II Abrangência**

Art. 6º Este Regulamento se aplica aos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, cujas respectivas definições encontram-se apresentadas na Seção III.

### **Seção III Definições**

Art. 7º Para efeito deste Regulamento Técnico são adotadas as seguintes definições:

I - alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento, e satisfazer as necessidades sensoriais e sócio-culturais do indivíduo;

II - alimento preparado: aquele manipulado em serviços de alimentação, exposto à venda, embalado ou não;

III - antissepsia: operação destinada à redução de microorganismos presentes na pele, em níveis seguros.

IV - antisséptico: São substâncias aplicadas à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente;

V - autoridade Sanitária: funcionário público investido de função fiscalizadora, competente para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários na sua demarcação territorial, com livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observados os preceitos constitucionais;

VI - Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

VII - contaminantes: substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento, que comprometem sua integridade e que são nocivas à saúde humana;

VIII - contaminação cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;

IX - controle: condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e do atendimento dos critérios estabelecidos;

X - controle integrado de vetores e pragas urbanas: sistema de ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento;

XI - cozinhas industriais: estabelecimentos que preparam e fornecem alimentos prontos em larga escala, para o consumo coletivo no local, ou não, de comunidades fechadas ou fixas, como indústrias, empresas, bufês, e instituições como presídios, quartéis, entre outros;

XII - desinfecção: operação por método físico e ou químico, de redução parcial do número de microrganismos patogênicos ou não, situados fora do organismo humano e não necessariamente matando os esporos;

XIII - desinfetante: Produto que elimina ou reduz microrganismos patogênicos ou não de superfícies inanimadas, mas não necessariamente as formas microbianas esporuladas;

XIV - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos;

XV - embalagem: recipiente, pacote ou invólucro destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos;

XVI - estabelecimento: edificação, área ou local onde são desenvolvidas atividades relacionadas à produção, manipulação, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e/ou comercialização de alimentos;

XVII - estabelecimentos comerciais de alimentos: unidades do comércio varejista e atacadista, cuja atividade predominante é a exposição de alimentos industrializados, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e pescados, podendo inclusive, expor alimentos preparados, embalados ou não, para venda direta ao consumidor, pessoa física ou jurídica. Exemplos: hipermercados, supermercados, mercearias, padarias, açougues, comércios atacadistas de produtos alimentícios de todos os tipos;

XVIII - fracionamento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;

XIX - higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

XX - higienização das mãos: ato de higienizar as mãos com água, sabonete líquido e um agente antisséptico;

XXI - ingrediente: é toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo dos alimentos e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada;

XXII - limpeza: operação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras;

XXIII - lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XXIV - manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre matérias-primas para obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, entre outras;

XXV - manipulador de alimentos: toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos;

XXVI - manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações específicas realizadas num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade do produto final;

XXVII - matéria-prima: toda substância, que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica;

XXVIII - perigo: agente biológico, químico ou físico, presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos a saúde;

XXIX - pré-preparo: etapa onde os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e ou adição de outros ingredientes;

XXX - Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos;

XXXI - produção: conjunto de setores do processo de elaboração de alimentos, compreendendo desde a recepção e controle de ingredientes e matérias primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), inclusive seu armazenamento, e as áreas de pré-preparo e preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta dos produtos;

XXXII - registro: anotação de um ato, em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento;

XXXIII - resíduos: materiais a serem descartados;

XXXIV - Responsável Técnico (RT): profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária;

XXXV - risco: estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico-químico ou biológico que possa afetar a inocuidade do alimento;

XXXVI - rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XXXVII - rótulo: Qualquer identificação impressa ou litografada bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XXXVIII - sanitizante: É um agente ou produto que reduz o número de bactérias a níveis seguros de acordo com as normas de saúde;

XXXIX - saneantes: substâncias ou formulações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização e odorização de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para aplicação por qualquer pessoa para fins domésticos ou entidades especializadas para fins profissionais;

XL - serviços de alimentação: empresas comerciais (exemplos: restaurantes de todo tipo inclusive industriais, lanchonetes, bufês, entre outros) ou serviços incluídos em instituições sociais (exemplos: cozinhas de creches, escolas, asilos, hospitais, entre outros), cuja atividade predominante é a preparação e a oferta de refeições prontas para consumo individual ou coletivo, servidas, principalmente, no mesmo local;

XLI - sobras de alimentos: o alimento que não foi distribuído e que foi conservado adequadamente, incluindo-se a sobra do balcão térmico ou refrigerado, quando se tratar de alimento pronto para o consumo;

XLII - surtos: Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem;

XLIII - transportador de alimento: é a empresa que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo;

XLIV - veículo transportador de alimento: é o veículo que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo.

## **CAPÍTULO II**

### **Higiene e Saúde dos Funcionários, Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal**

#### **Seção I**

#### **Controle de saúde dos funcionários**

Art. 8º Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

Parágrafo único Os funcionários de serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais de alimentos estão sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego, cujo objetivo é avaliar e prevenir problemas de saúde conseqüentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por médico especializado em Medicina do Trabalho. A comprovação dos exames do PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) podem também ser exigidos pela Autoridade Sanitária.

Art. 9º Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

#### **Seção II**

#### **Higiene e segurança dos funcionários**

Art. 10. Asseio e estética dos manipuladores de alimentos: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, *piercing*, relógio, anéis e alianças, entre outros. Os objetos necessários para uso no trabalho tais como, caneta, lápis, papéis, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme.

Art. 11. Uniformes: bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.

Parágrafo único A empresa deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as



atividades desenvolvidas no local. É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), tais como blusas, capa com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, ou quando necessário. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

Art. 12. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia freqüente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

§ 1º O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

§ 2º Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas.

§ 3º A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

§ 4º É vetado o uso de máscara nasobucal.

Art. 13. Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

Art. 14. Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

Art. 15. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

Parágrafo único Instruções para a higienização de mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para antisepsia de mãos.

### **Seção III**

#### **Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal**

Art. 16. As cozinhas industriais e os serviços de nutrição e dietética hospitalares devem ter um Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos.

Art. 17. Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, aos quais não se exige um Responsável Técnico profissional, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado, que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos neste regulamento. Este funcionário deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação em Boas Práticas oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional ou pela vigilância sanitária, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas: doenças transmitidas por alimentos; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente.

Art. 18. O Responsável Técnico, profissional ou não, deve ter autoridade e competência para:

- I - capacitar os funcionários nas Boas Práticas de manipulação incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;
- II - elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento;
- III - acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias, sobre o processo de produção e procedimentos adotados;
- IV - notificar o órgão de vigilância epidemiológica os surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Art. 19. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários ou sempre que necessário.

### **Seção IV**

#### **Visitantes**

Art. 20. Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de alimentos são consideradas visitantes. Devem estar minimamente informadas sobre Boas Práticas de manipulação de alimentos e cumprir os requisitos de higiene e saúde

estabelecidos para os funcionários. Os visitantes, que no exercício de suas funções necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente uniformizados com avental, rede ou gorro para proteção dos cabelos, e quando necessário, com botas ou protetores para os pés, fornecidos pela empresa.

### **CAPÍTULO III**

#### **Qualidade Sanitária da Manipulação de Alimentos**

##### **Seção I**

##### **Recepção e controle de mercadorias**

Art. 21. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições de higiene. Sua recepção deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

Art. 22. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras, os dizeres de rotulagem devem ser conferidos.

Art. 23. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

Art. 24. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir:

|              |                 |  |
|--------------|-----------------|--|
| Congelados   |                 | -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante |
| Refrigerados | Pescados        | de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor       |
|              | Carnes          | de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor         |
|              | Demais produtos | de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante                   |

Art. 25. Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

##### **Seção II**

## **Armazenamento de produtos**

Art. 26. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

Art. 27. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo. Na impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento. Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

Art. 28. Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os paletes, prateleiras e ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Art. 29. Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, rasgadas e/ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

Art. 30. Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência. Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 31. Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa.

Art. 32. Produtos crus, ou minimamente processados, ou que exalem odor, ou exsudem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.

Art. 33. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia e utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

Art. 34. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

I - produtos congelados:

| Temperatura recomendada<br>(Graus Celsius)       | Prazo de validade<br>(dias) |
|--|-----------------------------|
| 0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)         | 10                          |
| - 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)      | 20                          |
| -11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos) | 30                          |
| < -18 (menor que dezoito graus negativos)        | 90                          |

II - produtos resfriados:

| Produtos Resfriados   | Temperatura recomendada<br>(Graus Celsius) | Prazo de validade<br>(dias) |
|---|--|-----------------------------|
| Pescados e seus produtos manipulados crus   | Máximo 2 (dois graus)                      | 3                           |
| Pescados pós-cocção   | Máximo 2 (dois graus)                      | 1                           |
| Alimentos pós-cocção, exceto pescados   | Máximo 4 (quatro graus)                    | 3                           |
| Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus                   | Máximo 4 (quatro graus)                    | 3                           |
| Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída               | Máximo 4 (quatro graus)                    | 2                           |
| Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos  | Máximo 4 (quatro graus)                    | 3                           |
| Maionese e misturas de maionese com outros alimentos  | Máximo 4 (quatro graus)                    | 2                           |
| Sobremesas e outras preparações com laticínios  | Máximo 4 (quatro graus)                    | 3                           |
| Demais alimentos preparados   | Máximo 4 (quatro graus)                    | 3                           |
| Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo       | Máximo 5 (cinco graus)                     | 5                           |
| Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas | Máximo 5 (cinco graus)                     | 3                           |
| Leite e derivados   | Máximo 7 (sete graus)                      | 5                           |
| Ovos  | Máximo 10 (dez graus)                      | 7                           |

### **Seção III**

#### **Pré-preparo dos alimentos**

Art. 35. Produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, podem adentrar na área de pré-preparo, e produtos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos, sempre que possível.

Art. 36. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.

Art. 37. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de microondas. O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a cinco graus Celsius. Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

Art. 38. Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até cinco graus Celsius, ou em água sob fervura.

Art. 39. A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante. A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante. Quando esta for realizada com solução clorada, os hortifrutícolas devem permanecer imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágüe final com água potável. Recomendações de diluições para a solução clorada desinfetante:

I - dez mililitros ou uma colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio na concentração de dois a dois vírgula cinco por cento, diluída em um litro de água potável;

II - vinte mililitros ou duas colheres de sopa rasas de hipoclorito de sódio na concentração de um por cento, diluídas em um litro de água potável.

Art. 40. Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação.

### **Seção IV**

#### **Preparo dos alimentos**

Art. 41. Cocção é a etapa onde os alimentos são submetidos a tratamento térmico por um tempo determinado ao produto, devendo atingir no mínimo setenta e quatro graus Celsius no seu centro geométrico. Outras operações, combinando-se um tempo de duração sob determinada temperatura, podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

Art. 42. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

I - os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de cento e oitenta graus Celsius;

II - a reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;

- III - para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;
- IV - o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, porque entope tubulações e provoca poluição;
- V - óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser reciclados por empresas que os utilizam para a fabricação de biodiesel, sabões e tintas.

Art. 43. Utilização de ovos: os ovos podem estar contaminados com *Salmonella*, tanto na casca como na gema. A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

- I - os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem reconhecer a qualidade dos seus fornecedores de ovos e as aves que realizam a postura não podem estar contaminadas com *Salmonella*;
- II - são proibidas as preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por sete minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura;
- III - devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como maioneses, cremes, mousses, entre outros;
- IV - o conteúdo do ovo não deve entrar em contato com a superfície externa da casca;
- V - é proibido vender ovos com a casca rachada;
- VI - é proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos;
- VII - armazenar os ovos, preferencialmente, refrigerados;
- VIII - conferir o prazo de validade dos ovos;
- IX - não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades;
- X - não é recomendável a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação. Geralmente, as grandes granjas realizam a higienização automatizada de ovos. Estudos científicos têm mostrado que a lavagem de ovos, para produzir ovos líquidos de uso industrial, não tem influência na qualidade microbiológica do produto final que sofrerá pasteurização, desde que a matéria prima seja de boa qualidade. A lavagem dos ovos pode reduzir a carga microbiológica da casca, porém alguns agentes químicos utilizados nessa lavagem podem causar danos físicos ao produto, facilitando a entrada de microrganismos através da casca.

Art. 44. O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados deve ser realizado em equipamento de refrigeração e os produtos devem estar identificados com a sua denominação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 45. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de sessenta graus Celsius a dez graus Celsius em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a cinco graus Celsius, ou congelado à temperatura igual ou inferior a dezoito graus Celsius negativos.

## **Seção V**

### **Distribuição de alimentos preparados**

Art. 46. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

Art. 47. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

|                          | Temperatura em °C<br>(no centro geométrico) | Tempo de exposição em horas |
|--------------------------|---|-----------------------------|
| <b>Alimentos quentes</b> | mínima de 60                                | máximo 6                    |
|                          | abaixo de 60                                | máximo 1                    |
| <b>Alimentos frios</b>   | Até 10                                      | máximo 4                    |
|                          | entre 10 e 21                               | máximo 2                    |

Art. 48. A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de oitenta a noventa graus Celsius. Esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição.

Art. 49. Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. Ventiladores e ar condicionado são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos.

Art. 50. O recebimento de dinheiro, cartões ou outros para o pagamento de despesas, deve ocorrer em área específica e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

Art. 51. É permitida a reutilização de alimentos para fins de doação gratuita, incluindo-se as sobras, em quaisquer das etapas da produção, desde que tenham sido elaborados com observância das Boas Práticas, descritas nesta norma, entre outras estabelecidas pela legislação sanitária vigente. As sobras de alimentos não incluem os restos dos pratos dos consumidores.

## Seção VI

### Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação

Art. 52. Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, asilos, presídios e hospitais. Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:

I - identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;

II - proceder à higienização das mãos;

III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);

V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

VI - temperatura e tempo de guarda dos alimentos:

a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;



b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius por setenta e duas horas.

## **Seção VII**

### **Transporte de Alimentos**

Art. 53. Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem apresentar a relação individualizada de cada veículo transportador e suas características técnicas ao órgão competente de vigilância sanitária, conforme o Artigo 87 da Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998, e outras normas complementares vigentes.

Parágrafo único As características técnicas dos veículos transportadores de alimentos referem-se:

I – ao tipo de compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização, para transportar alimentos manipulados prontos ou não para o consumo;

II - ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de produto alimentício transportado.

Art. 54. Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas.

Art. 55. Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos e sua frequência de realização.

§ 1º Se o método for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

§ 2º Se o método for físico, por emprego de vapor, devem ser descritos o método, sua frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 56. Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, quando suas naturezas ou suas embalagens assim exigirem. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e estes, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados, e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga.

Art. 57. Não é permitido o transporte concomitante, num mesmo compartimento de carga, de alimentos preparados ou industrializados crus, semi-processados ou prontos para o

consumo com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, se estes representarem risco de contaminação cruzada àqueles.

Art. 58. Durante o transporte de alimentos preparados ou industrializados crus, ou semi-processados, ou prontos para o consumo, quando apresentados em volumes a ser fracionados, os produtos devem apresentar um rótulo com, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, nome da empresa produtora com seu endereço completo e CNPJ, prazo de validade e instruções sobre sua conservação.

Art. 59. O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.

Art. 60. Alimentos perecíveis preparados ou industrializados crus, ou semi-processados, ou prontos para o consumo, que devem ser conservados sob-refrigeração ou congelamento, devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura. Ao ser carregado, o compartimento de carga deve estar pré-condicionado com a temperatura do produto alimentício que exigir a menor temperatura de conservação.

Art. 61. Durante todo o período de tempo do transporte, por horas ou dias, os alimentos perecíveis preparados ou industrializados, crus, semi-processados ou prontos para o consumo, que necessitam ser conservados sob congelamento ou refrigeração, devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no Art. 24.

## **CAPÍTULO IV**

### **Higienização das Instalações e do Ambiente**

#### **Seção I**

Art. 62. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágüe; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.

§ 1º Se o método de higienização for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e de desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

§ 2º Se o método de desinfecção for pelo emprego de vapor, devem ser descritos o método, a frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 63. É proibido:

- I - varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;
- II - fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
- III - reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;
- IV - animais domésticos no local de trabalho;

V - escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

Art. 64. Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre eles informar:

I - os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA;

II - o nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;

III - informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

Art. 65. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.

## **CAPÍTULO V**

### **Suporte Operacional**

#### **Seção I**

#### **Abastecimento de água**

Art. 66. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público, sendo permitida a utilização de soluções alternativas, tais como água de poço, mina e outras fontes, após a licença de outorga de uso concedida pelo órgão competente. Deve ser tratada e a qualidade controlada por análise laboratorial na periodicidade determinada pela legislação específica vigente. As empresas operadoras do sistema alternativo (a concessionária da água e a transportadora) devem possuir cadastro junto ao órgão de vigilância sanitária competente. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem estar à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

Art. 67. A água potável transportada em caminhão pipa deve atender ao disposto na legislação vigente. A empresa fornecedora da água deve apresentar os laudos de análise deste produto, tanto para o estabelecimento comprador, quanto para a autoridade sanitária.

Art. 68. É obrigatória a existência de reservatório de água potável tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos. A higienização do reservatório deve ser executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

Art. 69. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias.

Art. 70. O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos, ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, deve ser produzido com água potável e não deve representar riscos de contaminação.

## **Seção II**

### **Esgotamento sanitário**

Art. 71. O sistema de esgoto deve estar ligado à rede pública de coleta e quando utilizado um sistema alternativo, o esgoto deve ser tratado adequadamente e seu destino deve ser aprovado pela autoridade ambiental competente.

Art. 72. Os despejos das pias da área de produção devem passar por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, e ela deve ser limpa periodicamente.

## **Seção III**

### **Materiais Recicláveis e resíduos sólidos**

Art. 73. Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual.

Art. 74. O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

## **Seção IV**

### **Abastecimento de gás**

Art. 75. A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.

## **Seção V**

### **Controle integrado de vetores e pragas urbanas**

Art. 76. Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros. A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

## **CAPÍTULO VI**

### **Qualidade Sanitária das Edificações e das Instalações**

#### **Seção I**

##### **Localização**

Art. 77. Área externa livre de focos de insalubridade, tais como lixo, objetos em desuso, animais, poeira, água estagnada, e de vetores e pragas urbanas. Acesso direto e independente, não comum à habitação e outros usos. A construção deve atender às normas de edificações vigentes estaduais ou municipais. Deve ser concebida de modo a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção e garantir acessibilidade à pessoa com deficiência ou mobilidade reduzida.

#### **Seção II**

##### **Instalações**

Art. 78. Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações devem ser separadas por meios físicos ou por outras medidas efetivas, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos. Se não houver áreas separadas para as várias atividades, devem existir locais específicos para o pré-preparo e para o preparo dos alimentos. Se a área física não permitir esta separação, todas as operações de pré-preparo devem ser realizadas inicialmente, seguidas da higienização dos equipamentos, utensílios, recipientes, bancadas, superfícies, pias, piso e qualquer local contaminado. As operações do preparo final dos alimentos devem se realizar em horário diferente do pré-preparo num ambiente higienizado.

Art. 79. O dimensionamento dos equipamentos, utensílios e mobiliário deve ter relação direta com o volume de produção, os tipos de produtos ou o padrão de cardápio e o sistema de distribuição e venda. Reformas devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.

Art. 80. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

Art. 81. A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, deve ocorrer em local exclusivo fora da área de preparo de alimentos.

#### **Seção III**

##### **Equipamentos, utensílios e móveis**

Art. 82. Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores.

Art. 83. Não é permitido o funcionamento de equipamentos sem a proteção das partes de maior risco de acidentes, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.

Art. 84. As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características:

I - revestimento com material lavável, impermeável e resistente;

II - termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara;

III - interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize "ligado" e "desligado";

IV - prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável;

V - dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro;

VI - isento de ralo ou grelha.

#### **Seção IV**

##### **Piso**

Art. 85. Deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Em áreas que permitam a existência de ralos, esses devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores.

#### **Seção V**

##### **Paredes, tetos e forros**

Art. 86. As paredes e divisórias devem ser sólidas, com acabamento liso e impermeável, não sendo permitidas divisórias ocas, com vazios internos, ou construídas de material poroso, tal como o compensado.

Art. 87. Tetos e forros não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Os acabamentos de tetos e forros devem ser lisos, de material não inflamável e impermeável. Devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros.

#### **Seção VI**

##### **Portas e Janelas**

Art. 88. Portas devem ser ajustadas aos batentes e de fácil limpeza. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores.

Art. 89. Janelas devem ser ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

#### **Seção VII**

##### **Iluminação**

Art. 90. A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamento e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos. As lâmpadas e luminárias devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas devem ser

embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto, para permitir a higienização e manutenção do ambiente.

## **Seção VIII Ventilação**

Art. 91. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.

Art. 92. A circulação de ar poderá ser feita, através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão. O fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja. Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Periodicamente, os equipamentos e filtros devem sofrer manutenção e higienização.

Art. 93. Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.

## **Seção IX Vestiários e Instalações Sanitárias**

Art. 94. Os vestiários dos funcionários e suas instalações sanitárias, não devem se comunicar diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos. Devem ser separados por gênero e as portas externas devem ser dotadas de fechamento automático. Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros. Os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

## **Seção X Área de distribuição e consumo dos alimentos**

Art. 95. Na área de consumo de alimentos, ou o mais próximo possível, deve haver um lavatório para higienização das mãos dos consumidores e as instalações sanitárias para os clientes não devem se comunicar com as áreas de produção de alimentos.

## **CAPÍTULO VII Documentação e Registro das Informações**

### **Seção I Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)**

Art. 96. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem dispor de manual de Boas Práticas e de POP, que descrevam as práticas desenvolvidas no processo. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. No mínimo, devem existir POP para:

I - higiene e saúde dos funcionários;

II - capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. 17;

III - o controle de qualidade na recepção de mercadorias;

IV - transporte de alimentos;

V - higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis;

VI - higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

VII - controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Art. 97. O POP relacionado à saúde dos funcionários deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.

Art. 98. O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, deve conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e a calibração de equipamentos.

Art. 99. O POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.



## ANEXO

### ROTEIRO DE INSPEÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

**IMPORTANTE:** O Roteiro de Inspeção das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e Serviços de Alimentação é subsídio para a elaboração do relatório de inspeção. Deve ser descrita **detalhadamente** a situação encontrada no momento da inspeção, no campo “*Relato da Situação Encontrada no Local*”, da “*Ficha de Procedimentos em Vigilância Sanitária*” do SIVISA – Sistema de Informações em Vigilância Sanitária. O Roteiro de Inspeção, preenchido, pode ser inserido no referido campo.

#### Legenda:

**Artigo:** Esta coluna faz referência ao artigo do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação que trata o quesito correspondente na coluna Itens de Avaliação.

**Itens de Avaliação:** Esta coluna apresenta os questionamentos sobre o conteúdo dos Capítulos e Seções do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação.

#### Conformidade:

**S** = Sim = o estabelecimento inspecionado atende todos os quesitos do item de avaliação.

**N** = Não = o estabelecimento inspecionado não atende a um ou mais quesitos do item de avaliação.

**NA** = Não se aplica = o item de avaliação não se aplica ao estabelecimento inspecionado.

| Artigo  | ITENS DE AVALIAÇÃO  |  | Conformidade |   |    |
|---|---|--|--------------|---|----|
|   | CAPÍTULO II - HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL   |  |              |   |    |
|   |   |  | S            | N | NA |
| Seção I – Controle de Saúde dos Funcionários                  |   |  |              |   |    |
| Art. 8º   | 1 - A saúde dos funcionários é comprovada por atestado médico e laudos laboratoriais.   |  |              |   |    |
| Art. 9º   | 2 - Os funcionários estão aparentemente saudáveis, observadas as ausências de lesões cutâneas e de sinais e sintomas de infecções respiratórias e oculares. |  |              |   |    |
| Seção II – Higiene e Segurança dos Funcionários               |   |  |              |   |    |
| Art. 10   | 3 - Os funcionários apresentam-se asseados, com mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou adornos.  |  |              |   |    |
| Art. 11 e 12  | 4 - Os funcionários encontram-se com uniformes limpos e com os equipamentos de proteção individual, quando necessários.                                     |  |              |   |    |
| Art. 12, 13 e 14  | 5 - Durante as atividades de produção, foram observados hábitos e comportamentos que evitam a contaminação dos alimentos.                                   |  |              |   |    |
| Art. 15   | 6 - Há cartazes educativos sobre a higienização das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.   |  |              |   |    |
| Seção III – Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal |   |  |              |   |    |
| Art. 16, 17 e 18  | 7 - O estabelecimento possui um responsável técnico comprovadamente capacitado para implantar Boas Práticas.  |  |              |   |    |
| Art. 19   | 8 - O estabelecimento possui um programa de capacitação do pessoal em Boas Práticas.  |  |              |   |    |
| Seção IV - Visitantes   |   |  |              |   |    |
| Art. 20   | 9 - Os visitantes apresentam-se devidamente uniformizados   |  |              |   |    |

| Artigo                                       | CAPÍTULO III – QUALIDADE SANITÁRIA DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS   | Conformidade |   |    |
|--|---|--------------|---|----|
|  |   | S            | N | NA |
| Seção I – Recepção e Controle de Mercadorias |   |              |   |    |
| Art. 21, 22, 23, 24 e 25                     | 10 - A recepção de produtos é realizada em local apropriado, com observações sobre a qualidade de: transportadores, embalagens, rotulagens, avaliação sensorial e medições de temperaturas, entre outros.   |              |   |    |
| Seção II – Armazenamento de Produtos         |   |              |   |    |
| Art. 26, 27, 28, 30, 32, 34                  | 11 - Embalagens, matérias-primas, ingredientes, alimentos preparados, que necessitam ou não de refrigeração ou congelamento são identificados, protegidos e armazenados adequadamente, de acordo com suas características e necessidades de localização, organização e controle de temperatura. |              |   |    |
| Art. 29                                      | 12 - Produtos reprovados com prazo de validade vencido ou para devolução aos fornecedores estão armazenados adequadamente quanto à organização e ao local.  |              |   |    |
| Art. 31 e 33                                 | 13 - Refrigeradores e <i>freezers</i> estão adequados às necessidades, quanto ao estado de conservação, higienização e controle de temperatura, assim como os volumes e as disposições dos alimentos naqueles equipamentos estão adequados.   |              |   |    |
| Seção III – Pré-preparo dos Alimentos        |   |              |   |    |
| Art. 35 e 36                                 | 14 - Os procedimentos de pré-preparo evitam a contaminação cruzada entre alimentos crus, semi preparados e prontos ao consumo, e as embalagens dos produtos são higienizadas e adequadas à área de pré-preparo.   |              |   |    |
| Art. 37 e 38                                 | 15 - O descongelamento e a retirada do sal de produtos são realizados de maneira adequada.  |              |   |    |
| Art. 39                                      | 16 - A higienização de hortifrutícolas é realizada em local adequado e conforme as recomendações desta Portaria. Princípios ativos desinfetantes e a concentração de uso encontram-se adequados.  |              |   |    |
| Art. 40                                      | 17 - Há instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre a higienização dos hortifrutícolas no local dessa operação.  |              |   |    |
| Seção IV – Preparo dos Alimentos             |   |              |   |    |
| Art. 41, 44 e 45                             | 18 - Os procedimentos de cocção, resfriamento e refrigeração dos alimentos são realizados em locais apropriados e sob controles de tempos e temperaturas adequadas.   |              |   |    |
| Art. 42                                      | 19 - Existe controle de temperatura do procedimento de fritura e as características sensoriais dos óleos utilizados nesse procedimento encontram-se adequadas.  |              |   |    |
| Art. 43                                      | 20 - O estabelecimento não oferece aos consumidores ovos crus, nem preparações onde os ovos permanecem crus. O Responsável Técnico conhece as regras sobre a utilização de ovos determinadas nessa Portaria.  |              |   |    |

| Seção V – Distribuição de Alimentos Preparados                                  |   |   |  |              |   |    |  |
|---|---|---|--|--------------|---|----|--|
| Art. 46 e 47  | 21 - Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob adequados critérios de tempo e temperatura de exposição.                                       |   |  |              |   |    |  |
| Art. 48   | 22 - A água do balcão térmico encontra-se limpa e sua temperatura é controlada.   |   |  |              |   |    |  |
| Art. 49   | 23 - Os ornamentos e ventiladores da área de consumação encontram-se adequados.   |   |  |              |   |    |  |
| Art. 50   | 24 - O pagamento de despesas ocorre em local específico e reservado e o funcionário do caixa não manipula os alimentos.   |   |  |              |   |    |  |
| Art. 51   | 25 - A doação de sobras de alimentos, quando realizada observam-se as Boas Práticas.  |   |  |              |   |    |  |
| Seção VI – Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação |   |   |  |              |   |    |  |
| Art. 52   | 26 - A cozinha industrial ou o serviço de alimentação guarda amostras das refeições preparadas conforme as determinações desta Portaria.                                    |   |  |              |   |    |  |
| Seção VII – Transporte de Alimentos   |   |   |  |              |   |    |  |
| Art. 53, 54, 55, 56,57,58, 59,60 e 61   |   | 27 - Os alimentos são transportados de maneira adequada e identificados, em veículos apropriados e higienizados, e em condições adequadas de tempo e temperatura. |  |              |   |    |  |
| Artigo  | CAPÍTULO IV – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE  |   |  | Conformidade |   |    |  |
|   |   |   |  | S            | N | NA |  |
| Art. 62 e 63  | 28 - Os procedimentos de higienização do ambiente e das instalações são adequados e seguem as etapas obrigatórias determinadas nessa Portaria.                              |   |  |              |   |    |  |
| Art. 64   | 29 - Os produtos saneantes são rotulados, adequados e armazenados separadamente dos alimentos.  |   |  |              |   |    |  |
| Art. 65   | 30 - Os funcionários que realizam as operações de higienização são capacitados para isso e utilizam equipamentos de proteção individual, quando necessário.                 |   |  |              |   |    |  |
| Artigo  | CAPÍTULO V – SUPORTE OPERACIONAL  |   |  | Conformidade |   |    |  |
|   |   |   |  | S            | N | NA |  |
| Seção I – Abastecimento de Água   |   |   |  |              |   |    |  |
| Art. 66 e 67  | 31 - A água utilizada no abastecimento da empresa é adequada e sua qualidade é satisfatória, controlada por análise laboratorial periódica, conforme a legislação em vigor. |   |  |              |   |    |  |
| Art. 68   | 32 - O reservatório de água está adequado e sua higienização periódica encontra-se documentada.   |   |  |              |   |    |  |
| Art. 69   | 33 - O gelo utilizado para entrar em contato com alimentos e bebidas é produzido com água potável e manipulado com higiene.   |   |  |              |   |    |  |
| Art. 70   | 34 - O vapor em contato com alimentos ou usado para higienização é produzido com água potável, sem produtos químicos que possam provocar contaminação.                      |   |  |              |   |    |  |
| Seção II – Esgotamento Sanitário  |   |   |  |              |   |    |  |
| Art. 71   | 35 - Há um sistema de esgoto adequado.  |   |  |              |   |    |  |
| Art. 72 e   | 36 - Os despejos das pias de produção passam por caixa de gordura higienizada periodicamente e  |   |  |              |   |    |  |

|  |   |              |   |    |
|--|---|--------------|---|----|
| 42   | instalada fora da área de manipulação e armazenamento dos alimentos. Resíduos de óleo da produção não são descartados na rede de esgoto.  |              |   |    |
| Seção III – Materiais Recicláveis e Resíduos Sólidos     |   |              |   |    |
| Art. 73 e 74   | 37 - Na área de produção, o lixo é depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual e é periodicamente retirado de maneira que não provoca contaminação cruzada com alimentos. Os recicláveis e o lixo encontram-se adequadamente armazenados em local que impossibilita atração de vetores e pragas urbanas. |              |   |    |
| Seção IV – Abastecimento de Gás                          |   |              |   |    |
| Art. 75  | 38 - A área para armazenamento de gás é instalada em local ventilado e protegido.   |              |   |    |
| Seção V – Controle integrado de vetores e pragas urbanas |   |              |   |    |
| Art. 76  | 39 - Existem procedimentos para o controle de pragas e vetores urbanos. Há comprovação dos serviços efetuados por empresa licenciada no órgão competente de vigilância sanitária.   |              |   |    |
| Artigo   | CAPÍTULO VI – QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES   | Conformidade |   |    |
|  |   | S            | N | NA |
| Seção I – Localização                                    |   |              |   |    |
| Art. 77  | 40 - Área externa livre de focos de insalubridade, ausência de lixo e objetos em desuso, livre de focos de vetores, animais domésticos e roedores. Acesso independente, não comum a habitação e outros usos.  |              |   |    |
| Seção II – Instalações                                   |   |              |   |    |
| Art. 78 e 79   | 41 - As instalações são separadas por meios físicos que facilitam higienização e a produção ocorre em fluxo contínuo e não promove contaminação cruzada. Existem locais específicos para pré-preparo e para preparo. O dimensionamento das instalações é proporcional ao volume de produção.  |              |   |    |
| Art. 79  | 42 - As reformas são executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.   |              |   |    |
| Art. 80  | 43 - Existe lavatório exclusivo para higiene das mãos, com um cartaz educativo sobre isso, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos.   |              |   |    |
| Art. 81  | 44 - A higienização de materiais de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, ocorre em local exclusivo, fora da área de preparo de alimentos.  |              |   |    |
| Seção III – Equipamentos, Utensílios e Móveis            |   |              |   |    |
| Art. 82 e 83   | 45 - Equipamentos, utensílios e móveis são de fácil higienização, não transmitem substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos e têm as partes de maior risco protegidas, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.  |              |   |    |
| Art. 84  | 46 - As câmaras frigoríficas encontram-se adequadas.  |              |   |    |
| Seção IV – Piso  |   |              |   |    |
| Art. 85  | 47 - O piso é constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Os ralos são sifonados com dispositivos que permitem seu fechamento.  |              |   |    |
| Seção V – Paredes, Tetos e Forros                        |   |              |   |    |
| Art. 86 e  | 48 - As paredes e divisórias, assim como tetos e forros são sólidos, com acabamento liso e impermeável.   |              |   |    |

|   |   |              |   |    |
|---|---|--------------|---|----|
| 87  | Não possuem vazamentos, umidade, bolores, infiltrações, trincas, rachaduras, descascamento, goteiras, dentre outros.  |              |   |    |
| Seção VI – Portas e Janelas   |   |              |   |    |
| Art. 88 e 89  | 49 - As portas são ajustadas aos batentes, de fácil limpeza, possuem mecanismo de fechamento automático e proteção na parte inferior contra insetos e roedores. As janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para limpeza.  |              |   |    |
| Seção VII – Iluminação  |   |              |   |    |
| Art. 90   | 50 - As lâmpadas e luminárias encontram-se protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas são embutidas ou encontram-se protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto.   |              |   |    |
| Seção VIII – Ventilação   |   |              |   |    |
| Art. 91 e 92  | 51 - O sistema de ventilação da edificação garante conforto térmico, renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. A ventilação/exaustão do ar é direcionada da área limpa para a suja. Os exaustores possuem telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Os equipamentos e filtros são higienizados.   |              |   |    |
| Art. 93   | 52 - Não são utilizados ventiladores nem climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.  |              |   |    |
| Seção IX – Vestiários e Instalações Sanitárias                              |   |              |   |    |
| Art. 94   | 53 - Os vestiários dos funcionários não se comunicam diretamente com a área de armazenamento, manipulação de alimentos e refeitórios. São separados por gênero, possuem armários individuais, chuveiros e as portas externas são dotadas de fechamento automático. Os banheiros dispõem de bacia sifonada com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete ou produto anti-séptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro. |              |   |    |
| Seção X – Área de Distribuição e Consumo dos Alimentos                      |   |              |   |    |
| Art.95  | 54 - As instalações sanitárias de clientes dispõem de bacia sifonada com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, lavatórios com sabonete ou produto anti-séptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro.  |              |   |    |
| Artigo  | CAPÍTULO VII – DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DAS INFORMAÇÕES  | Conformidade |   |    |
|   |   | S            | N | NA |
| Seção I – Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados |   |              |   |    |
| Art. 96   | 55 - O estabelecimento possui um manual de Boas Práticas e os POPs estabelecidos nesta Portaria, que encontram-se disponíveis aos funcionários e à fiscalização sanitária.  |              |   |    |

## **DIRETRIZES PARA A DECISÃO SOBRE A QUALIDADE SANITÁRIA DO ESTABELECIMENTO**

O Roteiro de Inspeção é um instrumento que auxilia no raciocínio sobre o risco sanitário que pode existir num determinado estabelecimento. Os itens de avaliação do Roteiro de Inspeção são quesitos de Boas Práticas, que devem ser cumpridos pelos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação. A autoridade sanitária se fundamenta no conhecimento científico e utiliza o Roteiro de Inspeção para fazer a avaliação do risco sanitário.

A autoridade sanitária deve empregar o seu poder discricionário para concluir sobre a condição de funcionamento do estabelecimento inspecionado:

SATISFATÓRIO [ ]    INSATISFATÓRIO [ ]



# Governo do Estado de São Paulo

## NOTA DE EMPENHO - SIAFEM - 2024NE\_\_\_\_\_

|                 |  |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|--|
| UG              | 380160 - PENIT. DE JUNQUEIROPOLIS      |  |  |  |
| Gestão          | 00001 - GOVERNO DO ESTADO DE SAO PAULO |  |  |  |
| Data de Emissão |  |  |  |  |

|             |  |    |  |     |
|-------------|--|----|--|-----|
| CNPJ/CPF/UG |  |    |  |     |
| Credor      |  |    |  |     |
| Endereço    |  |    |  |     |
| Cidade      |  | UF |  | CEP |

|                 |  |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|--|
| Origem Material |  |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|--|

|        |       |                      |       |                  |        |    |       |
|--------|-------|----------------------|-------|------------------|--------|----|-------|
| Evento | UO    | Programa de Trabalho | Fonte | Natureza Despesa | UGR    | PI | PTRES |
|        | 38007 |                      |       | 3390             | 380016 |    |       |

|                 |  |              |  |       |
|-----------------|--|--------------|--|-------|
| No Processo     |  | Acordo       |  |       |
| Tipo de Empenho |  | Ref Dispensa |  |       |
| Licitação       |  | Modalidade   |  |       |
| Empenho Orig.   |  | Nº Contrato  |  | Nº OC |

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Valor do Empenho R\$ | 0,00 (zero reais) |
|----------------------|-------------------|

| Cronograma |     |                   |  |            |       |                |      |             |      |
|------------|-----|-------------------|--|------------|-------|----------------|------|-------------|------|
|            |     |                   |  | Mês        | Valor |                |      |             |      |
|            |     |                   |  |            |       |                |      |             |      |
|            |     |                   |  |            |       |                |      |             |      |
| Item:      | 001 | Unidade de Medida |  | Quantidade | 0000  | Preço Unitário | 0,00 | Preço Total | 0,00 |
| Descrição: |     |                   |  |            |       |                |      |             |      |

|                                  |                                 |  |  |  |
|----------------------------------|---------------------------------|--|--|--|
| Total ou Valor a Transportar R\$ |                                 |  |  |  |
| Local de Entrega                 | PENITENCIÁRIA DE JUNQUEIRÓPOLIS |  |  |  |
| Data de Entrega                  |                                 |  |  |  |

Nome \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Ordenador da Despesa

|                          |  |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|--|
| Responsavel pela emissão |  |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|--|





# DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

Publicado na Edição de 26 de abril de 2024 | Caderno Executivo | Seção Atos Normativos

## RESOLUÇÃO SAP N.º 49/2024, DE 17/4/2024 - RETIFICADA

### RESOLUÇÃO SAP n.º 49/2024

Dispõe e regulamenta os procedimentos sancionatórios no âmbito da Secretaria da Administração Penitenciária e dá providências correlatas.

O Secretário da Administração Penitenciária, no exercício de suas atribuições legais, e considerando as alterações introduzidas pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021 (LLCA), às contratações públicas, bem como, a necessidade de adequar os processos sancionatórios ao que dispõem os artigos 155 a 163 do referido diploma legal, resolve:

### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

**Artigo 1º** - A aplicação de sanções aos licitantes e contratados, em decorrência de infrações cometidas em procedimentos licitatórios, em contratações administrativas e em outros ajustes regidos pela Lei n.º 14.133/21 (LLCA), deverá obedecer ao disposto nesta Resolução.

**Artigo 2º** - O licitante ou contratado, ou quem mantenha vínculo obrigacional para com o Estado de São Paulo, por intermédio da Secretaria da Administração Penitenciária, que incidir nas infrações relacionadas no artigo 155 da LLCA, ficará sujeito às sanções administrativas do artigo 156 do mesmo diploma legal.

**Parágrafo único** - Em caso de atraso injustificado, a multa de mora será aplicada de acordo com os parâmetros também fixados nesta Resolução em disposição própria.

**Artigo 3º** - Serão aplicadas as seguintes sanções administrativas:

**I** - advertência;

**II** - multa;

**III** - impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Direta, Autarquias e Fundações do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

**IV** - declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**§ 1º** - A multa será aplicada nos casos de atraso injustificado na execução do contrato e na inexecução parcial ou total do contrato.

**§ 2º** - A aplicação das sanções previstas neste artigo não exclui a obrigação de reparação integral dos danos causados, devidamente apurado.

**§ 3º** - As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

**Artigo 4º** - Na aplicação das sanções a que se refere o artigo 3º, serão considerados:

**I** - a natureza e a gravidade da infração cometida, bem como, os danos que dela provierem para o contratante;

**II** - as peculiaridades do caso concreto;

**III** - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**IV** - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme as normas e orientações dos órgãos de controle.

**§ 1º** - São consideradas circunstâncias agravantes na aplicação da sanção:

**1.** a existência de registro do licitante ou contratado no E-Sanções ou na Relação de Apenados do TCE/SP, em vigência no momento do cometimento da infração, em decorrência de penalidade aplicada no âmbito da Secretaria da Administração Penitenciária, nos 12 (doze) meses anteriores ao fato ensejador da sanção;

**2.** a desclassificação ou inabilitação por descumprimento das exigências do edital, quando for notória a impossibilidade de atendimento ao estabelecido;

**3.** a inércia deliberada do licitante ou do contratado em face das diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório ou o inadimplemento de obrigações contratuais;

**4.** a falsidade de declaração, apresentada pelo licitante, de que é beneficiário de tratamento diferenciado concedido em legislação específica;

5. a reincidência na infração;

6. a imprescindibilidade do bem ou serviço contratado para o funcionamento de serviços públicos ou satisfação de necessidade coletiva.

**§ 2º** - São circunstâncias atenuantes da sanção:

1. a falha escusável do licitante ou contratado;

2. a apresentação de documentação que contenha vícios ou omissões para os quais não tenha contribuído o licitante ou o contratado e que não sejam de fácil identificação por estes últimos;

3. a juntada de documentação que, embora não tenha atendido às exigências do edital, foi encaminhada de forma equivocada, sem indício de dolo;

4. a adoção de medidas destinadas a mitigar os efeitos danosos da conduta infracional.

## **CAPÍTULO II DAS SANÇÕES**

### **Seção I – Da Advertência**

**Artigo 5º** - A advertência será aplicada ao contratado que der causa à inexecução parcial do contrato, da qual não advenha grave dano à Administração, que justifique a imposição de penalidade mais grave.

### **Seção II – Da Multa**

**Artigo 6º** - A multa prevista no inciso II do artigo 156, aplicável ao contratado ou licitante por qualquer das infrações administrativas previstas no artigo 155, ambos da LLCA, será calculada na forma desta Resolução ou na forma de eventual previsão específica distinta no edital ou no contrato, e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta.

**Artigo 7º** - A inexecução parcial do ajuste sujeitará o contratado à multa, na seguinte conformidade:

**I** - No caso de obras e serviços de engenharia, 20% (vinte por cento) do saldo contratual não realizado;

**II** - No caso de aquisição de bens ou de contratação de prestação de serviços não contínuos, 15% (quinze por cento) do saldo contratual não realizado;

**III** - No caso de prestação de serviços contínuos, 30% (trinta por cento) por dia de inexecução, calculado sobre o valor diário do contrato.

**Artigo 8º** - A inexecução total do ajuste sujeitará o contratado à multa, na seguinte conformidade:

**I** - No caso de obras e serviços de engenharia e prestação de serviços contínuos, 10% (dez por cento) do valor do contrato;

**II** - No caso de aquisição de bens ou de contratação de prestação de serviços não contínuos, 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

**Artigo 9º** - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se à aplicação de multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do contrato, além da sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração pelo prazo máximo de 3 (três) anos, e ainda, se for o caso, da imediata perda da garantia de proposta.

**Artigo 10** - O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, nos termos do artigo 162 da LLCA, calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo estipulado, na seguinte conformidade:

**I** - no caso de aquisição de bens ou de prestação de serviços não contínuos:

**a)** 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 15 (quinze) dias;

**b)** 1% (um por cento) ao dia, a partir do 16º (décimo sexto) ao 30º (trigésimo) dia, aplicada em acréscimo à da alínea "a" supra;

**c)** Após 30 (trinta) dias, fica caracterizada a inexecução parcial ou total do contrato, conforme o caso.

**II** - no caso de prestação de serviços contínuos, 30% (trinta por cento), calculados sobre o valor diário do contrato. Após 30 (trinta) dias, fica caracterizada a inexecução do contrato, sem prejuízo de que tal caracterização reste constada pela Administração em lapso temporal inferior, dadas as características do serviço prestado.

**III** - no caso de obras e serviços de engenharia, 1% (um por cento) na primeira ocorrência e 2% (dois por cento) quando houver reincidência, calculados sobre o valor correspondente ao saldo contratual não realizado.

**Parágrafo único** – Na contagem dos prazos referidos nos incisos I e II deste artigo serão considerados dias corridos.

**Artigo 11** - A multa de mora poderá ser convertida em compensatória e promovida a extinção unilateral do contrato, com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Resolução.

**Artigo 12** - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pelo contratante ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se for o caso, ou cobrada judicialmente.

**Artigo 13** - Fica dispensada a instauração de processo administrativo sancionatório quando for constatado que a multa a ser imposta à contratada é irrisória.

**Parágrafo único** - Para os efeitos desta Resolução, é considerado irrisório o valor de multa igual ou inferior a 5 (cinco) UFESP, vigente para o exercício financeiro.

**Artigo 14** - É obrigatória a instauração de processo administrativo sancionatório, mesmo para a hipótese de multa com valor irrisório:

I - em caso de constatação de conduta que, em tese, possa ensejar a aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e/ou declaração de inidoneidade ao contratado.

**Artigo 15** - A dispensa referida no artigo 13 desta Resolução deve ser motivada pela autoridade competente para a sua aplicação e instruída com cálculo do valor da multa em tese cabível, possibilitando conferência pelos órgãos de controle, se o caso.

**Artigo 16** - Os bens não aceitos e as obras ou serviços executados em desacordo com o estipulado deverão ser substituídos ou corrigidos dentro do prazo fixado pela contratante, em Edital e/ou Contrato, contado do recebimento da comunicação da recusa.

**§ 1º** - O pedido de prorrogação para entrega ou execução do objeto deverá ser apresentado, com a devida justificativa, antes do término do respectivo prazo.

**§ 2º** - A ausência de regularização do objeto dentro do prazo determinado ensejará a aplicação das sanções previstas nesta Resolução, considerando-se a mora a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido.

### Seção III – Do Impedimento de Licitar e Contratar

**Artigo 17** - A sanção de impedimento de licitar ou contratar no âmbito da Administração será aplicada ao contratado ou licitante pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII, do “caput” do artigo 155 da LLCA, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, pelos seguintes prazos:

I - por 3 (três) meses, no caso de infração prevista no inciso IV do artigo 155;

II - por 6 (seis) meses, no caso de infrações previstas nos incisos V a VII do artigo 155;

III - por 1 (um) ano, no caso de infração prevista no inciso II do artigo 155;

IV - por 2 (dois) anos, no caso de infração prevista no inciso III do artigo 155;

**Parágrafo único** – Os prazos de que trata este artigo poderão ser reduzidos ou majorados, neste último caso até o prazo máximo de 3 (três) anos, à vista de circunstâncias atenuantes ou agravantes.

## Seção IV – Da Declaração de Inidoneidade

**Artigo 18** - A sanção de declaração de inidoneidade será aplicada ao contratado ou licitante pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII a XII do “caput” do artigo 155 da LLCA, bem como, se estiver justificada a imposição de penalidade mais grave por aquelas previstas nos incisos II a VII do “caput” do mesmo artigo, e impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**§ 1º** - O prazo a que alude o “caput” deste artigo poderá ser reduzido ou majorado, à vista de circunstâncias atenuantes ou agravantes, respeitando o mínimo de 3 (três) anos e o máximo de 6 (seis) anos, nos termos do § 5º, do artigo 156, da LLCA.

**§ 2º** - Para os fins do inciso X do “caput” do artigo 155 da LLCA (“comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza”), considera-se comportamento inidôneo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, bem como o cometimento de fraude de qualquer natureza.

## CAPÍTULO III DO PROCEDIMENTO SANCIONATÓRIO

**Artigo 19** - A instauração de processo sancionatório se dará mediante comunicação do gestor, ou de quem tenha a responsabilidade pelo acompanhamento da execução contratual, à autoridade competente visando a iniciação do procedimento.

**Parágrafo único** - Os emitentes das garantias exigidas no contrato deverão ser notificados quando do início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, nos

termos do § 4º, do artigo 137, da LLCA.

**Artigo 20** - Na aplicação das sanções previstas nos incisos I e II, do artigo 3º, desta Resolução, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua intimação, garantindo o direito ao contraditório e ampla defesa.

**Parágrafo único** - Se na instrução do processo sancionatório estiverem presentes indícios que também recomendem, desde logo, a rescisão unilateral do contrato, deverá o contratado ser comunicado de ambas as consequências da infração constada, para exercer seu direito de defesa.

**Artigo 21** - A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV, do artigo 3º, desta Resolução, requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

**§ 1º** - Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação.

**§ 2º** - Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

**§ 3º** - Finalizada a produção de provas ou expirado o prazo para alegações finais, a comissão elaborará relatório pormenorizado dos fatos no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.

**§ 4º** - Os processos sancionatórios deverão ser remetidos, após o término da fase de instrução à autoridade competente para fins de avaliação do seu processamento e eventual análise jurídica.

**Artigo 22** - Da decisão da autoridade competente que aplicar as sanções de advertência, multa ou impedimento de licitar e contratar, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação.

**Artigo 23** - O recurso deverá ser dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, sendo que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis contados do recebimento dos autos.

**Artigo 24** - A aplicação da sanção estabelecida no inciso IV, do artigo 3º, desta Resolução (declaração de inidoneidade para licitar) é de competência exclusiva da autoridade máxima do órgão, e será precedida de análise pelo órgão jurídico da Pasta.

**Artigo 25** - Da decisão que aplicar a sanção de inidoneidade para licitar e contratar, caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contados do seu recebimento.

**Artigo 26** - A imposição das sanções previstas nesta Resolução não impede a propositura de ação judicial com vista à reparação integral do dano causado.

**Artigo 27** - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

**Parágrafo único** - Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente será auxiliada pelo órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com as informações necessárias.

**Artigo 28** - A intimação dos atos relativos à aplicação de sanções será feita mediante expedição de ofício ao(s) representante(s) relacionado(s) no contrato, conforme o caso, por meio do endereço eletrônico nele indicados, que deve ser mantido atualizado para os fins a que se destina.

**§ 1º** - Resultando infrutífera a intimação a que refere o “caput” deste artigo, será esta efetuada por meio de publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

**§ 2º** - Nos processos eletrônicos as comunicações dos atos oficiais serão realizadas por meio das funcionalidades existentes no Sistema Eletrônico de Informações – SEI ou em outro que venha a substituí-lo.

**Artigo 29** - Decorridos 30 (trinta) dias da notificação para recolhimento da multa, não ocorrendo a quitação, serão adotadas as medidas para o registro do devedor no Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais (CADIN) e a inscrição do débito na Dívida Ativa do Estado para cobrança judicial.

**Artigo 30** - A prescrição para aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV, do artigo 3º, desta Resolução, ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida, pela instauração do processo de responsabilidade a que refere o caput do artigo 21;

II - suspensão, pela celebração de acordo de leniência, previsto na Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013;

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



**Artigo 31** - Encerrada a instância administrativa, as sanções deverão ser registradas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo (CAUFESP), no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), bem como, conforme o caso, comunicadas as autoridades competentes, para fins de anotações nos demais cadastros de controle, dentro do prazo legal de 15 (quinze) dias úteis.

**Artigo 32** - Aplica-se na contagem dos prazos previstos nesta Resolução o disposto no artigo 183, da LLCA.

## **CAPÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Artigo 33** - A presente Resolução deverá integrar, obrigatoriamente, como anexo, os instrumentos convocatórios de licitação, os contratos e os instrumentos equivalentes, inclusive nas hipóteses de dispensa ou inexigibilidade de licitação.

**Artigo 34** - Ficam revogadas as Resoluções SAP 6/2007, 7/2007 e 78/2022, permanecendo aplicáveis aos contratos quando vigentes, quando constar remissão expressa em suas disposições.

**Artigo 35** - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos em relação aos certames e contratos regidos pela Lei Federal n.º 14.133/21.

(Republicado por ter saído com incorreção na redação do Inciso I, do Artigo 30, na publicação anterior)

(SEI-006.00056884/2024-73).

**ANEXO IV**

**MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA**

(Identificação da licitante)

| ITEM                    | DESCRIÇÃO DO MATERIAL<br><i>(com marca e modelo)</i> | QUANT. | UNIDADE DE<br>FORNECIMENTO | VALOR<br>UNITÁRIO | VALOR<br>TOTAL DO<br>ITEM |
|-------------------------|--|--------|----------------------------|-------------------|---------------------------|
|                         |  |        |                            |                   |                           |
|                         |  |        |                            |                   |                           |
|                         |  |        |                            |                   |                           |
| (...)                   |  |        |                            |                   |                           |
| VALOR TOTAL DA PROPOSTA |  |        |                            |                   |                           |

\* valores em Reais (R\$)

(Local e data).

\_\_\_\_\_  
(Nome e assinatura do representante legal)

## ANEXO VI

## PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

| ORDEM | DESCRIÇÃO  | UNIDADE FORNECIMENTO | QTD | PREÇO ESTIMADO | VALOR TOTAL  |
|-------|--|----------------------|-----|----------------|--------------|
| 1     | Cimento Portland Comum (cpi); Composto de Clinquer Adicionado de Sulfatos de Calcio; Com Resistencia de 32 Mpa; Porcentagem Em Peso de Clinquer+sulf. de Calcio de 100%; Embalagem Em Sacos de Papel Tipo "kraft"; Com Limite de Porcentagem de Residuo Insoluvél Menor Ou Igual a 1%; Com Limite de Porcentagem de Perda Ao Fogo Menor Ou Igual a 2%; Com Limite de Porcentagem de Oxido de Magnesio Menor Ou Igual a 6,5%; Limite de Porcentagem de Trioxido de Enxofre Menor Ou Igual a 4%; Com Limite de Porcentagem de Anidrido Carbonico Menor Ou Igual a 1%; C/ Tempo de Inicio/fim de Pega, Respectivamente Maior Ou Igual a 1 Hora/menor Ou Igual a 10 Hs; Com Sigla Cpi-32; Com Limite de Expansibilidade a Quente/frio Menor Ou Igual a 5 Mm; Normatizacao Conforme Nbr 5732, Mb-2295, Eb-1, Etc; Limite de Residuo Na Peneira 75 Milimicra Menor Ou Igual a 12%; Com Limite de Area Especifica Maior Ou Igual a 260 M2/kg; | saco 50 quilograma   | 30  | R\$ 42,03      | R\$ 1.260,90 |
| 2     | Soquete para Lampada; Incandescente; de Porcelana; Material Interno Metal Condutor; Rosca Redondo; 250 V.; Tamanho E27; Norma de Especificacao Conforme Nbr Vigente;   | unidade              | 100 | R\$ 5,61       | R\$ 561,00   |
| 3     | Rolo para Pintura; de <b>Espuma; Med. 9cm</b> ; Com Altura de 15mm; Suporte S/gaiola S/rosca; Suporte de Aco Galvanizado; Cabo Revest. de Pvc;   | unidade              | 30  | R\$ 7,95       | R\$ 238,50   |
| 4     | Rebolo; Tipo 27, <b>Disco de Desbaste</b> ; Medindo 7" x 1/4" x 7/8"; Grao Abrasivo Oxido de Aluminio; Conforme Nbr 15230; para Desbaste de Metais Ferrosos; Com Validade de 1 Ano a Partir do Recebimento;  | unidade              | 50  | R\$ 15,50      | R\$ 775,00   |
| 5     | Rebolo; Tipo 41 - <b>Disco de Corte</b> ; Com Dimensoes 228,6 x 3,2 x 22,22 Mm ( <b>9" x 1/8" X7/8"</b> ); Grao Abrasivo a (oxido de Aluminio); Com Duas Telas de Fibra de Vidro; Conforme Nbr 15230; para Uso Geral Em Metais Ferrosos; Com Validade Minima de 1 Ano a Partir do Recebimento;   | unidade              | 100 | R\$ 22,70      | R\$ 2.270,00 |
| 6     | Lampada <b>Fluorescente Compacta</b> Integrada; <b>25 W</b> ; 220 V; Temperatura de Cor 4000 K; lrc 85; Fluxo Luminoso Minimo 1500 Lm; Bulbo 3u; Base E27; Vida Media 8000 Horas; Eficiencia Luminosa Minima 60 Lm/w; Conforme Nbr 14538 e Nbr 14539; Com Etiqueta do Inmetro;   | unidade              | 150 | R\$ 17,30      | R\$ 2.595,00 |
| 7     | Trincha; Tipo Dupla; Com Largura de 2 1/2"; Cerda Na Cor Gris; Cabo de Plastico Na Cor Branca; para Aplicar Tinta;   | unidade              | 30  | R\$ 11,75      | R\$ 352,50   |
| 8     | Interruptor Eletrico; Termoplastico; de Sobrepor; Sistema X, Bipolar; Com Uma Tecla; Na Cor Branco, 70mm x 70mm x 32mm; Com 10a/250v; Com Certificacao Compulsoria Inmetro e Conforme Normas Abnt Nbr Vigentes;  | unidade              | 100 | R\$ 9,70       | R\$ 970,00   |

|    |  |                 |     |            |              |
|----|--|-----------------|-----|------------|--------------|
| 9  | Tinta Esmalte para Construção Civil; Premium, Base Água; para Madeiras, Metais Ferrosos, Galvanizados, Alumínio, Pvc e Alvenaria; a Base de Resina Alquídica, Solventes Alifáticos e Aromáticos, Secantes, Pigmentos Orgânicos e Inorgânicos; Rendimento de 21m²/l; <b>Na Cor Platina</b> ; Acabamento Acetinado;  | galão 3,6 litro | 25  | R\$ 104,90 | R\$ 2.622,50 |
| 10 | Tomada Elétrica; de De Termoplástico Autoextinguível; de Sobrepor, para Uso Em Canaletas Sistema X; No Formato Retangular; Com 2 Polos+terra; Pinos Redondos; Na Cor Branca; Com Capacidade Elétrica de 10a - 250v; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com As Exigências Da Norma Abnt/nbr 14136 e do Inmetro;   | unidade         | 100 | R\$ 10,00  | R\$ 1.000,00 |
| 11 | Cabo Elétrico; de Cobre; Seção Nominal 2.5 Mm²; Termoplástica Anti-chama; Tensão de Isolamento de 750/1000v; Cabo Flexível; Encordoamento Classe 5; Na Cor Preta; Isolação Livre de Halogênios e Com Baixa Emissão de Fumaça, Gases Tóxicos e Corrosivos; Conforme Norma: Abnt / Nbr Vigente;  | Rolo 100m       | 1   | R\$ 295,00 | R\$ 295,00   |
| 12 | Aço para Armadura de Concreto Armado; Em Barra; Categoria Ca-50; Medindo 5/16" de Diâmetro; Dobrada; Conforme Nbr 7480;  | barra 12m       | 20  | R\$ 41,43  | R\$ 828,60   |
| 13 | Bucha C/ Parafuso; Parafuso de Aço Galvanizado Com Cabeça Philips; Com Diâmetro de 8mm; Medindo 75mm de Comprimento; Com Bucha de Poliamida; Número 08;  | unidade         | 200 | R\$ 1,16   | R\$ 232,00   |
| 14 | Solda; Arame Sólido Cobreado, Norma Aws A5.18 / ASME SA5.18 ER70S-6; Diâmetro de 0,80mm; Acondicionado Em Rolo; Aplicação Na Soldagem de Aços Não Ligados e Aços Carbono, Solda Mig/mag;   | bobina 15kg     | 2   | R\$ 280,00 | R\$ 560,00   |
| 15 | Peça de Reposição para Motor Elétrico; Placa Central de Comando para Portão Eletrônico, Wave Connect, <b>Marca Geren, Modelo A01668</b> ; Original do Fabricante, Aplicação: Monofásico - Até 1/2 Hp;  | unidade         | 15  | R\$ 150,00 | R\$ 2.250,00 |
| 16 | Tinta Esmalte para Construção Civil; Sintético; para Alumínio, Galvanizado, Madeiras e Metais Ferrosos; a Base de Resina Alquídica, Oleos, Solventes, Pigmentos, Cargas Minerais Inertes, Secantes e Aditivo; Voc: 440 a 450g/l; Volume: 38-54%; Densidade: 0,902-1,26g/cm³, Brilho 60 Graus: 20-40ub; <b>Na Cor Preta</b> ; Acabamento Fosco; Diluição: Aguardar; Secagem Ao Toque: 20min a 2h, Entre Demãos: 30min a 2h e Final: 5 a 7h; Conforme Normas Nbr/abnt e Legislação Vigentes; | galão 3,6 litro | 15  | R\$ 106,40 | R\$ 1.596,00 |
| 17 | Aguardar; a Base de Solventes Alifáticos e Aromáticos, Isento de Benzeno, Alcool e Querosene; para Diluição de Esmaltes Sintéticos, Tintas Oleo, Vernizes; Na Forma de Líquido Incolor, Inflamável, Densidade de 0,75 a 0,80g/cm³, Voc de 775,0g/l; Acondicionado Em Embalagem Que Assegure a Qualidade do Produto; Validade de 24 Meses Após Data de Recebimento; Conforme Norma de Classificação Nbr/abnt 11702 Tipo 4.7.7;  | lata 5L         | 15  | R\$ 110,00 | R\$ 1.650,00 |

|              |  |            |    |            |                      |
|--------------|--|------------|----|------------|----------------------|
| 18           | Barra Chata; de Ferro; Medindo 2" (50,80 Mm) x 5/16" de Espessura; para Ser Utilizada Na Confecção de Janelas; Comprimento de 6,0 Metros   | unidade    | 40 | R\$ 215,00 | R\$ 8.600,00         |
| 19           | Solda; de Aço Carbono, com Revestimento de Cobre, tipo Arame; Bitola de 1,0mm; Apresentado Em Bobina (rolo); para Soldagem Mig/mag;  | quilograma | 75 | R\$ 28,81  | R\$ 2.160,75         |
| 20           | Saco Plástico para Amostra Laboratorial; para Amostra de Alimentos; Polietileno de Baixa Densidade; Transparente; Totalmente Lacrado para Evitar Contaminações; 12cm x 30cm; Com Tarja Branca para Descrição do Alimento; Esteril; Caixa Com 800 Unidades; | unidade    | 40 | R\$ 139,14 | R\$ 5.565,60         |
| <b>TOTAL</b> |  |            |    |            | <b>R\$ 36.383,35</b> |