

ESP-PENIT. MARIO M.ALBUQUERQUE

Estudo Técnico Preliminar 20/2026

1. Informações Básicas

[Este documento é sigiloso | Justificativa: Com o objetivo de alcançar os melhores preços para a Administração, será mantido em sigilo até o resultado do julgamento das propostas, conforme item 9.1, do Termo de Referência]

Número do processo: 006.00281024/2026-38

2. Descrição da necessidade

A AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA E PADARIA PARA USO NO COMPLEXO PENAL I DE FRANCO DA ROCHA, é imprescindível ao preparo diário de refeições para os presos e funcionários, dos Complexos Penais I e II de Franco da Rocha, Bem como CDP de Jundiá. Esta medida é vital para garantir a qualidade e regularidade das refeições, atendendo às necessidades nutricionais dos detentos e assegurando condições adequadas de trabalho.

Devido a demanda na produção alimentícia, os equipamentos sofrem desgastes naturais, necessitando a reposição, garantindo a eficiência na produção.

A obrigatoriedade do fornecimento adequado de alimentação é respaldada pelo Artigo 12 da Lei de Execução Penal (Lei nº 7.210/1984), que estipula que "o Estado fornecerá alimentação suficiente e vestuário ao preso." Assim, a compra dos dos referidos itens são essenciais para cumprir esta obrigação legal, garantindo o respeito aos direitos humanos e à dignidade dos detentos sob nossa custódia, evidenciando aos fundamentos do interesse público.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CHEFE DE SERVIÇO DE FORMAÇÃO EDUCACIONAL, TRABALHO E CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL	WESLEY CARLOS FRAGOZO DUARTE

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, conforme Catálogo de Compras Federal, devem ser atendidos o que dispõe a atual política de sustentabilidade atinente a produção, transporte e armazenamento dos itens alimentícios.

Garantia da contratação

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

As parcelas serão entregues em entrega única, com prazo de entrega de 20 dias úteis da emissão da Nota de Empenho.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o fornecedor deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 (dez) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Rodovia Edgard Maximo Zamboto, KM 44,5 Serra dos Cristais, Franco da Rocha - S.P.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante;

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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.

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.

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.

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

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

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

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).

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).

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).

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).

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).

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

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).

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).

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

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).

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).

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).

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).

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).

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.

5. Levantamento de Mercado

Pesquisa de Preços: A pesquisa para a aquisição dos itens foi conduzida pelo setor Administrativo utilizando o portal www.compras.gov.br. Este ambiente oferece diversas pesquisas disponíveis, facilitando a complementação de valores e a formação de preços de referência, visto que, fato este

observado neste processo, os preços estão compostos de valores obtidos em licitações anteriores, realizados por outros órgãos e entidades públicas, refletindo não apenas os preços praticados no mercado, mas sobretudo os melhores preços para a administração, propiciando, evidentemente, obediência ao princípio da economicidade, otimizando o uso dos recursos públicos.

Concorrência e Economia: Destacamos que o mercado possui um número suficiente de fornecedores, o que garante a participação de diversas empresas. Essa concorrência é fundamental para a obtenção de melhores preços e para assegurar a economia de recursos públicos.

A fim de cumprir as exigências estabelecidas pelo Decreto nº 68.017/2023, foram avaliadas as soluções disponíveis em mercado para o atendimento da demanda, com a análise em relação aos aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

Acerca da natureza do bem, os **EQUIPAMENTOS DE COZINHA E PADARIA** se enquadram no seguinte conceito “bens comuns são aqueles rotineiros, usuais, padronizados, sem maiores complexidades ou que dispensem especialização e podem ser definidos no edital mediante especificações reconhecidas pela experiência e tradição do mercado (Manual do Pregão Eletrônico - Sefaz/SP)”.

No que tange as formas de aquisição, apresentamos as seguintes modalidades:

1. Licitação: A administração pública pode realizar um processo licitatório para aquisição, sendo obrigatória a observação da legislação específica para essa modalidade de compra
2. Registro de preços: A administração pública pode realizar um registro de preços para aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis, possibilitando a compra dos produtos pelos órgãos públicos a preços previamente fixados.
3. Contratação direta: Em casos de situações emergenciais ou de pequeno valor, a administração pública pode realizar a contratação direta de fornecedores de gêneros alimentícios perecíveis.
4. Consórcios públicos: A administração pública pode se associar a outros entes federativos para realizar a compra conjunta de gêneros alimentícios perecíveis, buscando melhores condições de preço e qualidade dos produtos.
5. Doações: Em situações de calamidade pública ou emergência, a administração pública pode receber doações de gêneros alimentícios perecíveis de empresas, entidades beneficentes ou cidadãos, para distribuição à população necessitada.

Deste modo, ao analisar as alternativas supraelencadas, observam-se os seguintes argumentos:

o Sistema de Registro de preços, não é aplicável ao objeto, visto que é possível mensurar o quantitativo/unidades certos para contratação.

Quanto à contratação por Dispensa de Licitação, em que pese tratar-se de modalidade mais célere, caracterizará o fracionamento da despesa, o que é proibido por lei, ademais ultrapassaria o limite previsto no Decreto Federal 11.871/2023, o que isoladamente impede este meio. Oportunamente, trago o conceito de fracionamento de despesa do TCU: "É dividir a despesa para adoção de dispensa de licitação ou modalidade de licitação de menor valor".

Com relação à contratação por Consórcios Públicos, envolve vultosa complexidade administrativa, demandando mais tempo e recursos por parte da comissão de contratação, podendo haver o risco de desabastecimento de alimentos perecíveis, causando transtornos ao reabastecimento de estoque desta Unidade Prisional.

Conclusivamente, em análise mais detida às modalidades ora apresentadas, o pregão eletrônico se revela a melhor opção de modalidade licitatória, porquanto a melhor via do ponto de vista técnico e econômico, considerando a análise das alternativas possíveis, a aquisição dos materiais, através de licitação na modalidade pregão eletrônico do ponto de vista técnico e econômico, oferece condições da Unidade adquirir o produto em tempo hábil, sem correr o risco de desabastecimento, além de potencialmente reduzir custos de aquisição mediante a disputa entre fornecedores, sendo que, qualquer empresa do ramo é capaz de fornecer os materiais em estudo no presente ETP.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na realização de processo licitatório próprio, por meio da modalidade de pregão eletrônico, visando à contratação de fornecedores para o fornecimento de **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA E PADARIA PARA USO NO COMPLEXO PENAL I DE FRANCO DA ROCHA**.

Essa abordagem permite à Administração Pública especificar com precisão os itens a serem adquiridos, contemplando critérios técnicos, padrões de qualidade, prazos de entrega e condições contratuais compatíveis com a realidade operacional do órgão. Por meio da licitação própria, é possível estruturar o edital de forma personalizada, considerando fatores como diversidade de materiais, local de entrega, frequência de fornecimento.

Além disso, essa modalidade promove a ampla concorrência entre os fornecedores, ampliando as chances de obtenção de propostas mais vantajosas do ponto de vista econômico, nos termos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021. A seleção da proposta vencedora seguirá critérios objetivos, respeitando os princípios da isonomia, legalidade, impessoalidade, eficiência e economicidade.

Objetivo da Aquisição: A presente aquisição visa garantir a continuidade e eficiência no preparo das refeições para os sentenciados e funcionários dos Complexos Penais I e II de Franco da Rocha, além do CDP de Jundiá.

Requisitos de Fornecimento:

Entrega e Localização: Os materiais devem ser entregues em remessa única, no endereço: Rodovia Edgard Maximo Zambotto, KM 44,5 - Glebas, Franco da Rocha - SP.

Qualidade e Especificações: Os materiais fornecidos devem ser fabricados conforme as normas técnicas vigentes, de boa qualidade e com excelente aceitação no mercado, além de serem observados as especificações do Termo de Referência

Responsabilidade do Contratado: Deve garantir a correção de quaisquer falhas às suas próprias custas, assegurando que todos os produtos estejam em conformidade com as condições pactuadas.

Sustentabilidade e Impactos Ambientais: O fornecedor deve aderir a práticas sustentáveis, mitigando impactos ambientais e seguindo as leis e resoluções pertinentes.

Oportunamente, consta no processo, o documento denominado " Matriz de Gerenciamento de Risco" contemplando a "Análise de Risco" em forma detalhada, buscando ao máximo as possibilidades de forças e fraquezas, prevendo inclusive as soluções viáveis.

Nesse mesmo contexto, em análise as possíveis alternativas para a solução da necessidade, conclui-se que a única forma de atender a necessidade de prover alimentação aos sentenciados e servidores no, faz-se através da aquisição dos materiais para uso na cozinha, objeto deste Estudo Técnico Preliminar, através de licitação na modalidade PREGÃO na forma ELETRÔNICA, sem prejuízo da reserva de 25% para ME/EPP/EQUIPARADAS , nos termos da Lei Federal 14.133/2021.

Quanto a vedação da participação de consórcios, justifica-se pelo fato não se tratar objeto de alta complexidade, sem a necessidade de grandes investimentos, além da possível restrição à competitividade.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE D E MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL
01	FORNO,INDUSTRIAL,GAS, ACO INOX, (1900X1170X1300)MM,P /1000 PAES/HORA - TIPO I: INDUSTRIAL;TIPO II: A GAS;MATERIA PRIMA: EM ACO INOX;MODELO: MODELO COM 10 ASSADEIRAS/ESTEIRAS; DIMENSOES: MEDINDO (1900 X 1170 X 1300)MM (AXLXC);CAPACIDADE: PARA 1000 PAES/HORA, CONSUMO 810GR/HORA; ACESSORIOS_I: ALARME TIPO SENSOR, VALVULA DE SEGURANCA; ACESSORIO II: ; CONSTRUCAO: CONFECCIONADO EM FERRO, REVESTIDO EM	UNIDADE	6

	<p>ACO INOX, PORTA EM ACO INOX; CONFIGURACAO: PAINEL OPERACIONAL, LAMPADA INDICATIVA DE CONTROLE DE TEMPERATURA; ISOLAMENTO: ISOLADO COM LA DE VIDRO; EQUIPAMENTO_I: LAMPADA INDICATIVA DE CONTROLE DE TEMPERATURA; EQUIPAMENTO II: PAINEL OPERACIONAL;FIXACAO: CONTENDO RODIZIOS; CONTROLE: CONTROLE ATRAVES DE TERMOSTATO; SEGURANCA_I: DESLIGAMENTO GERAL CASO OTERMOSTATO VENHA A FALHAR; SEGURANCA II: ; ALIMENTACAO: ALIMENTACAO A GAS; ACONDICIONAMENTO_I: GARANTIA DE 1 ANO APOS AENTREGA DO PRODUTO, SISTEMA ASSISTENCIA TECNICA ON-SITE; ACONDICIONAMENTO II: ; SELO CONPET: FABRICADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES OBRIGATORIA ABNT NBR-10148/2011; REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO INOX</p>		
02	<p>CALDEIRAO INDUSTRIAL, GAS GLP,TAMPA AMERICANA,ISOLAM. TERMICO,500LS - MODELO: MODELO A GAS GLP, FORMATO</p>	UNIDADE	09

CILINDRICO; TIPO: TAMPA AMERICANA, SEM FECHAMENTO HERMÉTICO; TIPO I: COM AQUECIMENTO INDIRETO A GAS; CAPACIDADE: COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA 500 LITROS; MATÉRIA PRIMA: EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18/8; ISOLAMENTO: ISOLADO COM Lã DE ROCHA (ATOXICO), ISOLAMENTO TÉRMICO COM FIXAÇÃO POR TELA INOX; REVESTIMENTO: REVESTIDO EXTERNAMENTE EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8; CONSTITUIÇÃO: CONTENDO VÁLVULA DE SEGURANÇA, AEREAÇÃO E DE ALIMENTAÇÃO; CONSTITUIÇÃO I: DRENO COM REGISTRO DE FECHO RÁPIDO; CONSTITUIÇÃO II: QUEIMADORES EM TUBO DE AÇO INOX, COM CHAMA PILOTO E ACENDEDOR; CONSTITUIÇÃO III: COMANDO DE REGISTRO DE GAS, ÁGUA QUENTE E FRIA, E DA CHAMA PILOTO; CONSTITUIÇÃO IV: PÉS TUBULARES COM SAPATAS REGULÁVEIS; MONTAGEM: COM MONTAGEM FEITA POR TÉCNICO ESPECIALIZADO DA EMPRESA FORNECEDORA; GARANTIA: COM GARANTIA DE MÍNIMO 1 ANO APÓS A ENTREGA DO EQUIPAMENTO, ON SITE;

	<p>ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR CHOQUE MECANICO ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE;</p>		
03	<p>FORNO INDUSTRIAL COMBINADO – TIPO I: INDUSTRIAL; COMBINADO; MODELO COM FUNCAO DE AR SECO, CALOR COMBINADO E VAPOR; CONFORME DIN 18866; TIPO II: COM FUNCIONAMENTO ELETRICO E COMANDO ELETRONICO; VOLTAGEM 220V TRIFASICO; MATERIA PRIMA: EM ACO INOX; MODELO: MODELO COMBINADO; VISOR FROTAL COM VIDRO DUPLO TEMPERADO ALTAMENTE RESISTENTE; DIMENSOES: MEDINDO 655 X 555 X 567 MM (LXPXA); PESO APROX. 62 KG; CAPACIDADE: COM CAPACIDADE PARA 6GNS; ESPACAMENTO ENTRE TRILHOS DE 68 MM, INSERCAO LONGITUDINAL; ACESSORIOS_I: COM GNS COMPATIVELIS DE 2/3, 1/2 E 1/3 GN; ACESSORIO II: COM ENTRADA DE AGUA 3 /4 SAIDA DE AGUA 50 MM, PRESSAO DE AGUA ENTRE 150-600 KPA; CONSTRUCAO: SONDA DE NUCLEO QUE MEDEA TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO; CONFIGURACAO: CRIACAO ATE 99 PROGRAMAS COM 6 ETAPAS CADA; 5 VELOCIDADES</p>	UNIDADE 2	

PROGRAMAVEIS DA
TURBINAS;ISOLAMENTO:
FUNCAO COOL-DOWN P/
RESFRIAMENTO RAPIDO
DO EQUIPAMENTO,
GERADOR DE VAPOR
FRESCO DE ALTA
PERFORMANCE;
EQUIPAMENTO_I: COM
COLETOR DE GORDURA
E AGUA QUE IMPEDE O
VAZAMENTO; RACKS
REMOVIVEIS E
SUBSTITUIVEIS;
EQUIPAMENTO II: DUCHA
RETRATIL INTEGRADA;
UNIDADE DE
TEMPERATURA EM
CELSIUS OU FAHRENHEIT;
FIXACAO: QUANTIDADE
DE AGUA AJUSTAVEL EM
4 NIVEIS (TEMPERATURA
DE 30 A 260 GRAUS
CELSIUS) P/ AR/VAPOR
QUENTE;CONTROLE:
FLUXO DE AR DINAMICO,
CONTROLE DE INSERCAO
OU EXTRACAO DE
UMIDADE;SEGURANCA_I:
TRAVA DE SEGURANCA
NA PORTA;SEGURANCA II:
ILUMINACAO EM LED
ECONOMICA E DURAVEL
NA CAMARA DE COCCAO
COM REPRODUCAO DE
CORES SUPERIOR;
ALIMENTACAO: POTENCIA
DE 5,3 KW, FREQUENCIA
DE 50/60 HZ;
ACONDICIONAMENTO_I:
ACONDICIONADO EM
MATERIALAPROPRIADO
QUE GARANTA A
INTEGRIDADE DO
PRODUTO;
ACONDICIONAMENTO II:
COM GARANTIA MINIMA
DE 12MESES A CONTAR
DA DATA DA ENTREGA DO

	<p>MATERIAL;SELO CONPET: FABRICADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES OBRIGATORIAS, ABNT, PROCEL E INMETRO E SUAS ATUALIZACOES;</p>		
04	<p>PROCESSADOR DE ALIMENTO INDL,BASE DE ACO,LAMINA DE ACO, 220V</p> <p>UTILIZACAO: USO INDUSTRIAL;CAPACIDADE DA JARRA: JARRA COM CAPACIDADE PARA ; MATERIA PRIMA DA JARRA: ;MATERIA PRIMA DA BASE: BASE DE ACO INOXIDAVEL, PES ANTIDERRAPANTES; LAMINA: LAMINA EM ACO INOXIDAVEL;TENSAO DE ALIMENTACAO: TENSAO DE ALIMENTACAO PARA 220 VOLTS;CONTROLE ELETRONICO: CONTROLE COM BOTAO DE PARADA DE EMERGENCIA, CHAVE LIGA DESLIGA PROTEGIDA;COR: ; CARACTERISTICA: COM DISPOSITIVO SENSOR DESEGURANCA; CARACTERISTICA I: ABERTURA DO BOCAL OBLONGO(128,5 X 72,50) MM E DIAMETRO DO BOCAL REDONDO 60,5 MM; CARACTERISTICA II: POTENCIA DO MOTOR 0,33 CVFREQUENCIA 60 HZ E PRODUCAO MINIMA DE 250 KG/H; CARACTERISTICA III: ; ACESSORIO: ACESSORIO LAMINA, FATIADOR 10;3;1</p>	UNIDADE	5

	<p>MM, DESFIADOR 3;5 MM, BATATA PALITO, FATIADOR RETO 10 MM E GRADE CUBO(8X8)MM; GARANTIA: COM GARANTIA MINIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; TIPO DE GARANTIA: ASSISTENCIA TECNICA SISTEMA BALCAO; LEGISLACAO: ;</p>		
05	<p>3760995 - BALCAO TERMICO, PISO, 3 MODULOS (4 AQUEC. 2 REFRIG, 1 NEUT) BANHO-MARIA, 220V-TIPO DE APOIO: PARA USO SOBRE PISO, COM RODIZIOS 5", FIXOS E GIRATORIOS, COM FREIO, CONTENDO 3 MODULOS; CAPACIDADE: COM CAPACIDADE PARA ATÉ 4 CUBAS AQUECIDAS, 2 REFRIGERADAS, 1 NEUTRA (350CM COMPR.), GN 1/1, COM TAMPA E ALÇA; MATERIA PRIMA DA CUBA: CUBA EM AÇO INOX AISI 304; ESPESSURA: COM ESPESSURA MINIMA DE 0,5 MM; ESTRUTURA: ESTRUTURA EM AÇO INOX AISI-304; DIMENSAO: MEDINDO NO MINIMO (350X70X85)CM(LXPXA); CORRE-BANDEJA: COM CORRE-BANDEJA, LARGURA MINIMA DE 30CM, PRATELEIRA DE APOIO; PROTECAO SALIVAR: PROTECAO SALIVAR EM VIDRO COM ESTRUTURA EM AÇO INOX; GABINETE: GABINETE EM AÇO INOX, SAIA REMOVIVEL PARA</p>	UNIDADE	2

LIMPEZA;GABINETE I:
 BANHO-MARIA COM
 FUNDO VINCADO;
 GABINETE II: ;
 FUNCIONAMENTO: PARA
 FUNCAO DE
 AQUECIMENTO E
 REFRIGERACAO DE
 ALIMENTO, DEGELO
 AUTOMATICO;
 TERMOSTATO:
 FORNECIDO COM
 TERMOSTATO
 AUTOMATICO (20A 120
 GRAUS), SERPENTINA DE
 COBRE COM
 CONDENSADOR 1/4HP;
 TENSAO DE
 ALIMENTACAO: TENSAO
 DE ALIMENTACAO 220
 VOLTS, MONOFASICA;
 ACESSORIO: ACESSORIO
 LAMPADA PILOTO COM
 FUNCAOLIGA/DESLIGA,
 4GNS 1/1-PROF.200MM E
 2GNS 1/1 PROF.65MM,
 COM TAMPA E ALCA;
 CARACTERISTICA:
 CONTEM MESA
 REFRIGERADA EMBUTIDA
 NO BALCAO;
 CARACTERISTICA I:
 DRENO E CONEXAO PARA
 AGUAE ESGOTO;
 CARACTERISTICA II: ;
 CARACTERISTICA III: ;
 CARACTERISTICA IV: ;
 GARANTIA: COM
 GARANTIA MINIMA DE 1
 ANO A PARTIR DA DATA
 DEENTREGA DO
 PRODUTO;TIPO DE
 GARANTIA: SISTEMA ON
 SITE;LEGISLACAO: ;

06

**MODELADORA PAO
 MOTOR 1 CV,MED.
 1180X630X1150MM,CAPAC.**

UNIDADE 3

1500 A 2000 PAES/ -
ESTRUTURA:
CONSTRUIDA EM
ESTRUTURA DE ACO
ROBUSTA, REVESTIDAEM
PINTURA EPOXI
ALTAMENTE RESISTENTE;
POTENCIA DO MOTOR:
COM POTENCIA DE 1 CV -
MONOFASICO - CONSUMO
MAXIMO DE 0,75 KW/H;
VOLTAGEM: NA
VOLTAGEM 220 V;
DIMENSOES: MEDINDO
(1180 X 630 X 1150) MM
COM TOLERANCIA DE +/-
5%;PESO: PESANDO 106
KGS -
APROXIMADAMENTE;
CAPACIDADE: COM
CAPACIDADE PARA
MODELAR DE 1500 A 2000
PAES/HDE 20 GR A 1000
GR;MESA: COMPOSTA DE:
GRADE DE PROTECAO,
ESTEIRA
TRANSPORTADORA
AUTOMATICA,
ESCORREGADOR DE
RETORNO;
ACONDICIONAMENTO:
CILINDROS EM ACO DE
CROMODURO, LIMPADOR
AUTOMATICO EM NYLON,
ACONDICIONADA DE
FORMA A EVITAR
CHOQUES;FINALIDADE:
PARA PRODUCAO DE
MASSAS;

07

CILINDRO SOVADOR,
CHAPA ACO,15KG,
2ROLOS,C/125X500MM,
ABERTURA 24MM,220V -
MATERIA PRIMA: CORPO
EM CHAPA DE ACO
SAE1020, COM
ACABAMENTO
EMPINTURA EPOXI;

UNIDADE 3

CAPACIDADE/PRODUCAO:
 COM CAPACIDADE PARA
 15KG;ROLOS: COM 2
 ROLOS;DIMENSAO I:
 MEDINDO (125X500)MM
 CADA;ABERTURA DOS
 ROLOS: COM ABERTURA
 DE 24MM DOSROLOS;
 COMPOSICAO I:
 CORREIAS COM SISTEMA
 DE APERTO RAPIDO;
 COMPOSICAO II: BOTOES
 DE EMERGENCIA
 COMDUPLO COMANDO;
 COMPOSICAO III:
 ABERTURA DOS ROLOS
 ATRAVES DE MANIPULOS;
 COMPOSICAO IV:
 INDICADOR DE
 ESPESSURA VISUAL;
 DIMENSAO II: MEDINDO
 (1440 X 720 X 1300)MM
 (AXLC);POTENCIA:
 POTENCIA COM 2
 MOTORES DE1,5 CV CADA;
 VELOCIDADE:
 VELOCIDADE DE 115 RPM,
 4PALAS;VOLTAGEM:
 VOLTAGEM DE 220V,
 TRIFASICO;PESO: ;
 ACESSORIOS: CONTENDO
 BANDEJAS EM ACOINOX E
 PEDESTAL;GARANTIA:
 GARANTIA COM
 CERTIFICADODE 12
 MESES A PARTIR DA
 DATA DE ENTREGA DO
 PRODUTO, MANUAL DE
 INSTRUCOES;

08

**LIQUIDIFICADOR TIPO
 INDUSTRIAL,
 BASCULANTE,15L,COPO
 ACO,220V,3500RPM -
 MODELO: TIPO
 INDUSTRIAL,
 BASCULANTE;
 CAPACIDADE DO COPO:
 COM CAPACIDADE**

UNIDADE 4

	<p>MINIMA PARA 15 LITROS; MATERIA PRIMA DO COPO: COM COPO DE ACO INOX AISI 304, CONTENDO ALCA PEGADORA;BASE DO COPO: BASE DE ACO INOX AISI 304;LAMINA: LAMINA EM ACO INOX RESISTENTE E DURAVEL; TENSAO DE ALIMENTACAO: TENSAO DE ALIMENTACAO 220 V; VELOCIDADE: COM POTENCIA MINIMA DO MOTOR1,5 CV, ROTACAO 3500RPM;COR: ; CARACTERISTICA: ; CARACTERISTICA I: COM PES ANTIDERRAPANTES; CARACTERISTICA II: ; CARACTERISTICA III: ; CARACTERISTICA IV: ; ACESSORIO: ACESSORIO ; GARANTIA: COM GARANTIA MINIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DAENTREGA DO EQUIPAMENTO;TIPO DE GARANTIA: ASSISTENCIA TECNICA SISTEMA BALCAO;LEGISLACAO: COM CERTIFICACAO COMPULSORIA DO INMETRO E SUAS ATUALIZACOES;</p>		
09	<p>CHAPA P/FRITURA,INOX,P /LANCHES/ETC,INDL, MESA,PES,GAS GLP, 3QUEIMADORES - MATERIA PRIMA: EM ACO INOX;ACABAMENTO: ESCOVADO, SOLDAS EVITANDOVAZAMENTOS; UTILIZACAO: PARA PREPARO DE LANCHES,E FRITURAS DE BIFES, CARNES EM GERAL,</p>	UNIDADE 5	

	<p>OVOS ETC.;MODELO: MODELO DE MESA, INDUSTRIAL, COMBASE DE APOIO;DIMEMSOES: MEDINDO MINIMO (910 X 685 X 315)MM (CXPXA); ALIMENTACAO: ALIMENTACAO A GAS GLP /NATURAL, COM CONEXAO ATRAS; COMPOSICAO: CONTENDO: 3 BOTOES DE CONTROLE DE CHAMA, GAVETA DE GORDURA PARA MINIMO DE 4 LS, CHAPA, QUEIMADORES; QUEIMADORES: 3 QUEIMADORES EM ALUMINIONO FORMATO EM "U";GRELHA: ;CHAPA: CHAPA DE FRITURA EM ACO SAE 1030;PRENSA ABAFADORA: ;CONSUMO: APROXIMADO EM 1,75 KG /HORA EM GLP;BASE: BASE COM PES REGULAVEIS ENIVELADORES EM ACO INOX;ACESSORIOS: ; OUTROS DETALHES: ; TENSAO DE ALIMENTACAO: ; POTENCIA: BTU/H 75.000; ACOMPANHAMENTO: ; GARANTIA: COM GARANTIA MINIMA DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO;TIPO DE GARANTIA: ASSISTENCIA TECNICA SISTEMA BALCAO;</p>		
10	<p>FORNO MICROONDAS DOMESTICO,220V,PRETO, 900 WATTS,32 LITROS - TIPO I: MICROONDAS DOMESTICO;TIPO II: DE BANCADA POTENCIA</p>	UNIDADE	04

MINIMA DE 900 WATTS;
 MATERIA PRIMA: EM ACO
 INOX, COM ACABAMENTO
 NA COR PRETA;MODELO:
 COM MEMORIA
 PROGRAMAVEL,PAINEL
 TOUCH E DISPLAY LCD;
 DIMENSOES: MEDINDO (53,9 X 30,7 X 43)CM (L X A X P);CAPACIDADE:
 CAPACIDADE 32 LITROS;
 ACESSORIOS_I: COM
 FUNCAO GRILL, DOURA,
 ASSA, DESCONGELA,
 ESQUENTA, GRATINA E
 MANTER AQUECIDO;
 ACESSORIO II: ;
 CONSTRUCAO: VISOR
 FRONTAL, VIDRO DUPLO
 TEMPERADO,
 ILUMINACAO INTERNA,
 COMANDO NO PAINEL;
 CONFIGURACAO: ;
 ISOLAMENTO: ;
 EQUIPAMENTO_I: ;
 EQUIPAMENTO II: ;
 FIXACAO: ;CONTROLE: 10
 NIVEIS DE POTENCIA;
 SEGURANCA_I: ;
 SEGURANCA II: ;
 ALIMENTACAO: NA
 VOLTAGEM 220 V;
 ACONDICIONAMENTO_I: ;
 ACONDICIONAMENTO II: ;
 SELO CONPET: ;

11

ESTUFA P
/FERMENTACAO DE
MASSAS, TIPO CAMARA
CLIMATICA, CAP. 1000
PAES - MATERIA PRIMA:
 TIPO CAMARA CLIMATICA,
 CAPACIDADE PARA 1000
 PAES;ACABAMENTO:
 ESTRUTURA EXTERNA EM
 ACOPRE-PINTADO E
 INTERNO EM ACO INOX
 430,CAPACIDADE DE 40

UNIDADE 02

BANDEJAS 58X70CM;
 MODELO: MODELO
 VERTICAL,ISOLAMENTO
 EM POLIURETANO
 INJETADO,PORTA COM
 VIDRO E BASE COM
 RODIZIOS;DIMENSOES: ;
 COMPOSICAO: COM
 INTERRUPTOR DE
 MICROVENTILADOR
 INSTALADO NA PORTA,
 RESISTENCIA IMERSA EM
 AGUA PARA VAPOR;
 COMPOSICAO I:
 TEMPORIZADOR
 ELETRONICO
 PROGRAMAVEL C
 /SENSOR DE
 TEMPERATURA,DISPLAY
 CRISTAL LIQUIDO;BASE:
 SENSOR DE NIVEL DA
 AGUA,BOIA MECANICO P
 /CONTROLE DO NIVEL DA
 AGUA,REFRIGERACAO DE
 3 A 9GRAUS C;NORMA
 TECNICA: AQUECIMENTO
 DE 30 A 35 GRAUS C,
 POTENCIA 500W,UNIDADE
 CONDENSADORA 1/2HP;
 PRAZO DE GARANTIA:
 COM PRAZO DE
 GARANTIA E MANUAL DE
 INSTRUcoes;
 ACONDICIONAMENTO: ;

12

**SANDUICHEIRA EM ACO
 INOX FOSCO, COM 02
 PLACAS ANTIADERENTE,
 220V - ESTRUTURA: EM
 ACO INOX FOSCO, COM
 02PLACAS
 ANTIADERENTES,
 BRACOS EM METAL
 FUNDIDO DE ALTA
 RESISTENCIA;TIPO: COM
 2 PLACAS
 ANTIADERENTES, CHAPA
 LISA (INFERIOR)PLACA**

UNIDADE 06

	<p>ONDULADA (SUPERIOR); FORMA: FORMATO MEDINDO NO MINIMO (29,50 X 11,00 X 24,50)CM (AXLXP);CAPACIDADE: COM CAPACIDADE PARA 02 LANCHES;LAMPADAS SINALIZADORAS: ; FECHAMENTO: ; VOLTAGEM: 220 V E POTENCIA MINIMA 800 W;</p>		
13	<p>MOEDOR DE CARNE,INDL, INOX,DISCO5MM MOE 15KG/MIN,4 ENGRENAGEM,220V - MODELO: MODELO INDUSTRIAL;MATERIA- PRIMA DO CORPO: EM ACO INOX AISI-304 POR COMPLETO; ACABAMENTO: COM PROTETOR DE SEGURANCA; CAPACIDADE DE MOAGEM: COM CAPACIDADE PARA MOER EM DISCO 5MM (15KG/MIN OU900KG/H);MATERIA- PRIMA DA BOCA: BOCA EM ACO INOX, PROJETADO COM 6RANHURAS;DIAMETRO DA BOCA: COM DIAMETRO DE APROXIMADAMENTE 10CM (EXTERNO);FUROS: MOEDOR COM DOIS DISCOS: FUIROS DE 5 MM; MATERIA-PRIMA DO DISCO: DISCOS EM ACO COM TRATAMENTO TERMICO;CORTADOR: CORTE DUPLO E TRIPLO, EMINOX, MOE CARNE CONGELADA;CRUZETA: CRUZETA EM ACO INOX, COMTRATAMENTO TERMICO;CARACOL /VOLANTE: CARACOL</p>	UNIDADE	02

/VOLANTE EM ACO INOX;
ENGRENAGEM: COM 4
ENGRENAGENS
HELICOIDAIS, IMERSAS
EM OLEO (CARTER
BLINDADO);BANDEJA:
BANDEJA FIXA, EM ACO
INOX E PROTETOR DE
SEGURANCA ACO INOX
IMPEDINDO ACESSO NA
AREA DE ESMAGAMENTO;
CAPACIDADE DA
BANDEJA: COM
CAPACIDADE PARA ;BASE
DE APOIO/SUPORTE:
CONTENDO BASE COM
PES DEBORRACHA E
SAPATAS REGULAVEIS;
TRANSMISSAO: BOTOES
LIGA/DESLIGA, MOER,
EMERGENCIA, RESET, E
CHAVE DE SEGURANCA
MAGNETICA;DERTALHES
ADICIONAIS: CHAVE
GERAL COM
TRANVAMENTO MANUAL;
ITENS INCLUSOS:
ACOMPANHA: PRE
CORTADOR,CRUZETA
DUPLA, DISCO, ANEL
EXTREITO E ANEL LARGO;
VOLTAGEM: TENSAO DE
ALIMENTACAO 220V
(TRIFASICO);MOTOR: 7,5
KW (10 CV), 60,50HZ,6
CORREIAS, SISTEMA DE
POLIAS E CORREIAS EM
"V", E FASES;CONSUMO:
COM CONSUMO DE 8,85
KW/H;GARANTIA: COM
GARANTIA MINIMA DE 12
MESES A PARTIR DA
DATA DE ENTREGA DO
PRODUTO;TIPO DE
GARANTIA: ASSISTENCIA
TECNICA ON SITE;
LEGISLACAO:
LEGISLACAO DE ACORDO
COMAS NORMAS

	VIGENTES PARA O PRODUTO;		
14	Exaustor Axial; Em Chapa de Aco; Diâmetro Mínimo 50cm, Profundidade 22,5 Cm; Mínimo 1550 Rpm; Vazão Mínima: 6.500 M3/h; 220/380v, Trifásico; Garantia Mínima 12 Meses;	UNIDADE	10
15 Cota 25%	FORNO,INDUSTRIAL,GAS, ACO INOX, (1900X1170X1300)MM,P /1000 PAES/HORA - TIPO I: INDUSTRIAL;TIPO II: A GAS;MATERIA PRIMA: EM ACO INOX;MODELO: MODELO COM 10 ASSADEIRAS/ESTEIRAS; DIMENSÕES: MEDINDO (1900 X 1170 X 1300)MM (AXLXC);CAPACIDADE: PARA 1000 PAES/HORA, CONSUMO 810GR/HORA; ACESSORIOS_I: ALARME TIPO SENSOR, VALVULA DE SEGURANCA; ACESSORIO II: ; CONSTRUCAO: CONFECCIONADO EM FERRO, REVESTIDO EM ACO INOX, PORTA EM ACO INOX; CONFIGURACAO: PAINEL OPERACIONAL, LAMPADA INDICATIVA DE CONTROLE DE TEMPERATURA; ISOLAMENTO: ISOLADO COM LA DE VIDRO; EQUIPAMENTO_I: LAMPADA INDICATIVA DE CONTROLE DE TEMPERATURA; EQUIPAMENTO II: PAINEL OPERACIONAL;FIXACAO: CONTENDO RODIZIOS;	UNIDADE	2

	<p>CONTROLE: CONTROLE ATRAVES DE TERMOSTATO; SEGURANCA_I: DESLIGAMENTO GERAL CASO OTERMOSTATO VENHA A FALHAR; SEGURANCA II: ; ALIMENTACAO: ALIMENTACAO A GAS; ACONDICIONAMENTO_I: GARANTIA DE 1 ANO APOS AENTREGA DO PRODUTO, SISTEMA ASSISTENCIA TECNICA ON-SITE; ACONDICIONAMENTO II: ; SELO CONPET: FABRICADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES OBRIGATORIA ABNT NBR-10148/2011; REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO INOX</p>		
<p>16 Cota 25%</p>	<p>CALDEIRAO INDUSTRIAL, GAS GLP,TAMPA AMERICANA,ISOLAM. TERMICO,500LS - MODELO: MODELO A GAS GLP, FORMATO CILINDRICO;TIPO: TAMPA AMERICANA, SEM FECHAMENTOHERMETICO; TIPO I: COM AQUECIMENTO INDIRETOA GAS; CAPACIDADE: COM CAPACIDADE MINIMA PARA 500 LITROS; MATERIA PRIMA: EM ACO INOX AISI 304, LIGA 18/8; ISOLAMENTO: ISOLADO COM LA DE ROCHA (ATOXICO), ISOLAMENTO TERMICO COM FIXACAO POR TELA INOX;</p>	<p>UNIDADE 03</p>	

<p>REVESTIMENTO: REVESTIDO EXTERNAMENTE EM ACO INOX AISI 304, LIGA 18.8; CONSTITUICAO: CONTENDO VALVULA DE SEGURANCA, AERACAO E DE ALIMENTACAO; CONSTITUICAO I: DRENO COM REGISTRO DE FECHO RAPIDO; CONSTITUICAO II: QUEIMADORES EM TUBO DE ACO INOX, COM CHAMA PILOTO E ACENDEDOR; CONSTITUICAO III: COMANDO DE REGISTRO DE GAS, AGUA QUENTE E FRIA, E DA CHAMA PILOTO;CONSTITUICAO IV: PES TUBULARES COM SAPATASREGULAVEIS; MONTAGEM: COM MONTAGEM FEITA POR TECNICO ESPECIALIZADO DA EMPRESA FORNECEDORA; GARANTIA: COM GARANTIA DE MINIMO 1 ANO APOS A ENTREGA DO EQUIPAMENTO, ON SITE; ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADO DE FORMA AEVITAR CHOQUE MECANICO ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE;</p>			

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 553.709,45

Com o objetivo de alcançar os melhores preços para a Administração, será mantido em sigilo até o resultado do julgamento das propostas, conforme item 9.1, do Termo de Referência, com o objetivo de ampliar a competitividade nas propostas, uma vez que, a publicação do orçamento estimado da

contratação ocasiona o chamado efeito âncora, elevando os preços das propostas ao mais próximo possível do valor de referência da Administração. Nessas situações, a consagração de princípios próprios da Administração Pública com interesse público, eficiência e economicidade recomendam que o preço orçado pela Administração seja mantido sob sigilo até o fim do julgamento das propostas.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação foi dividida na seguinte conformidade:

Para os itens 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 (vinculado ao item 01), 16 (vinculado ao item 02) a participação é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007, e no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021 (se admitida a participação de cooperativas no item 3.10), nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

Para os itens, 01 (vinculado ao item 15), 02 (vinculado ao item 16) a participação é ampla, sendo aplicáveis as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, observado o disposto no § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

Por complemento, justifica-se a divisão por itens conforme a natureza de cada produto afim de aumentar a competitividade e alcançar maior economia, conforme, inclusive, jurisprudência consolidada pelo TCE/SP TC-000139/989/12.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O planejamento para a aquisição de materiais para uso na cozinha foi conduzido com base em uma análise detalhada das necessidades de consumo, levando em consideração as condições de armazenamento para garantir que os materiais não sofram deterioração. Este planejamento busca atender aos princípios de economicidade, qualidade, e eficiência operacional.

Avaliação do Parcelamento: O princípio do parcelamento foi considerado, avaliando sua viabilidade técnica e vantagem econômica. A análise revelou que, neste caso, a divisão em lotes proporcionaria benefícios econômicos significativos, podendo impactar negativamente na padronização e qualidade dos materiais.

Contratação: A estratégia de contratação foi definida para maximizar a eficiência e minimizar os custos, seguindo rigorosamente os princípios legais e as diretrizes estabelecidas no planejamento.

Compra Parcelada e Competitividade: Optou-se por uma contratação única para garantir economia de escala, obtendo preços mais vantajosos e mantendo a padronização dos produtos. Isso também favoreceu a competitividade entre fornecedores, evitando a concentração de mercado.

Eficiência Administrativa: A contratação foi planejada para simplificar os processos logísticos e administrativos. A entrega única reduz a complexidade na gestão de contratos, transporte e armazenamento, resultando em uma operação mais fluida e econômica.

Conformidade Legal: Todo o processo de planejamento e contratação está em conformidade com o Artigo 40 da Lei 14.133/21, assegurando que todas as aquisições sejam realizadas com transparência, responsabilidade fiscal, e respeito às normas vigentes.

Conclusão: O alinhamento entre contratação e planejamento assegura que as aquisições dos gêneros alimentícios in natura sejam conduzidas de maneira a maximizar o valor econômico, operacional e legal para a unidade prisional. Esta abordagem integrada garante que as necessidades de alimentação dos apenados e funcionários sejam atendidas de forma eficiente e sustentável.

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 consta das informações básicas deste Termo de Referência

Informo ainda, a previsão dos valores constam na elaboração do orçamento do exercício de 2026.

Há alinhamento entre a contratação e planejamento, porquanto o objeto está devidamente 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: 96291141000180-0-000036/2026

II) Data de publicação no PNCP: 16/06/2025;

III) ID do item no PCA: conforme lista relacionada no item 139;

IV) Classe/Grupo: conforme lista relacionada no item 3590;

V) Identificador da Futura Contratação: 380153-01/2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com esta aquisição espera-se atender com eficácia as necessidades deste Estabelecimento Penal, quanto ao fornecimento de alimentação.

Cumprimento do cardápio padrão SAP.

A presente licitação, tem por finalidade a busca do melhor preço, otimizando os recursos financeiros.

Proporcionar a continuidade do fornecimento de refeições, evitando a descontinuidade no preparo .

Essas medidas reduzem aquisições emergenciais, previne transtornos operacionais e garante a continuidade dos serviços. Ao viabilizar a realização regular das atividades, a aquisição reforça o cumprimento das funções institucionais do Estado, refletindo positivamente na qualidade da prestação do serviço público.

13. Providências a serem Adotadas

As providências a serem adotadas devem assegurar que todas as etapas do processo — desde a aquisição dos materiais, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, até a sua correta utilização — sejam devidamente planejadas, executadas e monitoradas. A gestão eficiente desses recursos é essencial para garantir economicidade, efetividade e transparência na aplicação dos recursos públicos.

Tais providências devem ser executadas de maneira articulada, garantindo que o material adquirido esteja plenamente disponível, em condições adequadas para uso, contribuindo para o início e eficiência das atividades administrativas e operacionais.

Considerando a necessidade identificada da aquisição dos **EQUIPAMENTOS DE COZINHA E PADARIA PARA USO NO COMPLEXO PENAL I DE FRANCO DA ROCHA**, será providenciada a elaboração de matriz de risco e de termo de referência visando à realização de processo licitatório, nos moldes da Lei nº 14.133/2021.

Resumidamente, as providências serão:

- Avaliação de Necessidades: levantamento de itens e suas especificações.
- Planejamento Orçamentário: Alocar recursos financeiros necessários para compra.
- Definição de Especificações: Elaborar Termo de Referência, com especificações e quantidades.
- Processo de Licitação: Realizar a licitação de acordo com normas legais e selecionar a proposta mais vantajosa.
- Logística e Armazenamento: Planejar entrega e armazenamento para evitar danos e perdas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Além dos requisitos exigidos para a habilitação dos licitantes, que abarca toda legislação ambiental pertinente, observar-se-á as questões durante o armazenamento obedecendo-se às RDC' s da Anvisa, assim como durante o preparo, considerando-se as relações de economia versus consumo, tanto quanto no que toca à destinação de resíduos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaro via vel a contratação

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](#).

WESLEY CARLOS FRAGOZO DUARTE

CHEFE DE SERVIÇO DE FORMAÇÃO EDUCACIONAL, TRABALHO E CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL



Assinou eletronicamente em 03/07/2026 às 07:08:06.

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 - cotação-detalhado-51-2026.pdf (951.59 KB)
- Anexo II - cotação-resumido-51-2026.pdf (147.76 KB)