

ESP-PENIT. NESTOR CANOA DE MIRANDOPOLIS

Estudo Técnico Preliminar 15/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 006.00305294/2026-41

2. Descrição da necessidade

A aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis, visa atender a necessidade do uso dos itens no preparo da alimentação diária das pessoas privadas de liberdade e servidores deste Complexo Penal, Penitenciária Nestor Canoa de Mirandópolis, Penitenciária ASP Lindolfo Terçariol Filho, bem como Anexo Semi Aberto e Base de Escolta, e se faz evidente para não prejudicar o cumprimento do Cardápio Único Padrão estabelecido pela Pasta, visando garantir as medidas de assistência à pessoa presa, em cumprimento ao disposto no artigo 12 da Lei 7.210/1984 - Lei de Execução Penal, contribuindo destarte para manutenção da ordem, segurança e disciplina destes Estabelecimento Penais.

A contratação em tela, visa atender a demanda para o período de julho a agosto de 2026.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Serviço de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional.	MARCELO APARECIDO TAVARES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente contratação deverá observar entre outros, os seguintes requisitos:

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao produto;

O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990, do Código de Defesa do Consumidor e demais legislações pertinentes;

A contratada deverá fornecer os materiais conforme as especificações técnicas prescritas no termo de referência;

As mercadorias deverão ser entregues em condições ideais de consumo: íntegras, com as características próprias das espécies (cor, aroma, sabor e textura), em adequado estágio de maturação; em condições higiênico sanitárias adequadas, ou seja, livre de pragas, insetos, danos físicos ou mecânicos, que afetem a aparência e facilitam a proliferação de bactérias deteriorantes;

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

A contratada deverá atender as prescrições relativas a Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, no que se refere as características sustentáveis de consumo do objeto a ser ofertado na licitação e utilização da logística de descarte adequada para o objeto;

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

Não haverá exigência de entrega de amostras;

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021;

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

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023;

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

A descrição dos produtos objeto da licitação deverá ser a contida no cadastro de materiais do sistema SIAFÍSICO devidamente atualizados com os itens no catálogo de compras do Governo Federal.

O prazo de validade das propostas será de 60 dias;

Fica estabelecido o valor de R\$ 0,02 (zero virgula zero dois centavos) a redução mínima admissível entre os lances.

5. Levantamento de Mercado

A solução aplicada para a demanda em tela, considerando a existência de cozinha própria, mão de obra carcerária, os itens e quantidades exigidas, baseando-se em contratações recorrentes por este Complexo Penal, bem como, demais unidade do Sistema Penitenciário Paulista, é a aquisição dos bens através de Licitação por meio de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, através do critério de MENOR PREÇO por item.

Foram observados os aspectos de viabilidade, mercadológica, economicidade, eficácia, eficiência e padronização cabendo registrar que para especificação do objeto será observada a descrição estabelecida pelo Sistema Integrado de Informações Físico - Financeiras (SIAFÍSICO), e Catálogo de Materiais Compras Gov.

Destaca-se que não se vislumbrou solução adversa para a presente demanda, considerando que além do aspecto econômico, também se tem a questão social, uma vez que o preparo do alimento em cozinha própria, se utiliza de mão de obra do sentenciado que se encontra em regime semiaberto, permitindo uma atividade profissional a pessoa privada de liberdade, o qual estará exercendo uma atividade na unidade e em curto e médio prazo, estará egresso a sociedade.

Quanto à demonstração de que se trata de bem de natureza comum, os GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS se enquadram no 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)”.

Portanto, no mercado existe a solução proposta que é considerada viável, além de ser fornecida por um número amplo de fornecedores que garante a participação de empresas e consequentemente a concorrência.

6. Descrição da solução como um todo

Para a solução escolhida foram analisadas contratações similares, feitas por outros órgãos e entidades similares, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização, bem como, as contratações anteriores por esta administração, sendo como opção mais viável para o momento a formalização de procedimento licitatório por meio de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, através do critério de MENOR PREÇO por item.

O estudo permitiu constatar que os itens a serem adquiridos são comuns ao mercado e sua entrega não exige a necessidade de obrigações e/ou acessórias por parte dos fornecedores.

Para definição dos itens e quantidade estimada, levou-se em consideração o contingente de pessoas privadas de liberdade e funcionários das unidades envolvidas, bem como, o regramento pelo Decreto nº 43.339/98 e Resolução SOG-9, de 14/09/2021, a qual altera a Resolução SAMSP-16 de 09/09/98 e ainda o cardápio padrão desenvolvido pela Pasta.

O quadro abaixo demonstra as especificações detalhadas necessárias ao atendimento da necessidade da aquisição por item:

Item	Código SIAFísico	Código Compras	Item	Especificação técnica
1	494507-7	447388	Carne bovina, Cupim	Carne Bovina; Cupim; Peca Inteira; Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Com Cor, Sabor e Odor Proprios Da Carne, Firme, Consistente e Nao Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Transparente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria Cvs 05 /13; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
2	494496-8	451062	Carne bovina, Paleta	Carne Bovina; Paleta, Sem Musculo (aparada); Peca Inteira; Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12 °c Ou Mais Frio; Com Cor, Sabor e Odor Proprios Da Carne, Firme, Consistente e Nao Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Transparente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria Cvs 05/13; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
3	4001-0	447735	Carne Bovina, salgada	Carne Bovina Salgada; Produto Preparado Com Carne Bovina Dianteira, Injetada Com Salmoura (sal e Nitrito); Dessecada, de Consistencia Firme, Com Cor,cheiro e Sabor Caracteristicos; Isenta de Sujidades,parasitas e Materiais Estranhos; Acondicionada Em Embalagem Plastica Atoxica, Vedada; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com In Mapa 92/20, Portaria 368/97, Decreto 9.013/17; Rdc 724/22, In 161/22, Rdc 727/22 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 3 Meses Na Data Da Entrega;
4	488025-0	447525	Carne suína, pernil	Carne Suina; Pernil, Peca Inteira Sem Osso; Congelada; Com Peso Unitario Entre 5 e 8 Kg; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Nodulo, Cartilagens; Coagulos e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Lei Estadual 8208 /92, Cvs 05/13, Instrucao Normativa 22/05; Resolucao Rdc 12 /01, Rdc 259/02, Resolucao 01/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
				Frango Semi-processado; Coxa e Sobrecoxa; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C;

5	3863-6	447636	Frango (coxa e sobrecoxa)	Com Aspecto, Cor, cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Adequada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12.486/78; Resolucao Rdc 13/01, Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;
6	5286573	447594	Filé de peito de frango	Frango Semi-processado; File de Peito, Sem Osso e Sem Pele, Com Dimensao Minima de (10 x 12 x 1)cm; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Com Aspecto, Cor, Cheiro, e Sabor Proprio; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Adequada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Cada File Pesando No Minimo 140 Gramas; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22/05, Decreto 9.013/17, Rdc 13/01; Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;
7	497576-6	448897	Pescado merluza	Pescado Semi Processado; Merluza; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Interfolhado; Congelado; Pesando 110 Gramas Com Tolerancia de +/- 10 Gramas; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Cor, Cheiro e Sabor Caracteristicos; Livre de Manchas, Nao Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservacao; Embalagem Primaria Plastica, Termossoldada, Atoxica e Transparente; Embalagem Secundaria Embalado Em Caixa de Papelao Atoxico, Com Rotulo e Carimbo de Inspecao (sif Ou Sisp); Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, In 25/11, Nota Tecnica 19/09; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;
8	165698-8	447666	Toucinho	Toucinho; Preparado Com Carne Curada de Suino Defumado, sem Costela, Em Manta; Acondicionado Em Embalagem Cryo-vac, Transportado e Conservado Em Temperatura Inferior a 22°C; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 21/00, Decreto 12.486/78, In 22/05; Resolucao Rdc 12/01 (anvisa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 72 Dias Na Data Da Entrega;

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os Gêneros Alimentícios Perecíveis a serem adquiridos, serão utilizados no preparo de refeições das pessoas privadas de liberdade e funcionários das unidades já mencionadas, durante o período de julho a agosto de 2026, sendo assim, foi efetuado levantamento da população carcerária e funcional.

Para chegar a demanda em tela, foi analisado o ciclo de 28 dias do cardápio padrão (Anexo I) para esta unidade prisional.

Vale destacar que quantitativo está de acordo com a per capita, conforme cálculos regradados pelo Decreto nº 43.339/98 e Resolução SOG-9, de 14 /09/2021, qual altera a Resolução SAMSP-16 de 09/09/98, que dispõe sobre aquisição utilização e controle de gêneros e produtos alimentícios, estando mais detalhado nos anexos deste ETP.

Em resumo o quantitativo a ser contrato está apresentado no quadro a seguir:

Item	Código Siafísico	Código Compras	Item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
1	494507-7	447388	Carne bovina, cupim	Quilo	8.000
2	494496-8	451062	Carne bovina, Paleta	Quilo	8.000
3	4001-0	447735	Carne Bovina, Salgada	Quilo	2.000
4	488025-0	447525	carne suína, pernil	Quilo	12.000
5	3863-6	447636	Frango (coxa e sobrecoxa)	Quilo	12.000
6	5286573	447594	Filé de peito de frango	Quilo	8.000
7	497576-6	448897	Pescado merluza	Quilo	3.000
8	165698-8	447666	Toucinho	Quilo	1.500

Vale destacar que o quantitativo está de acordo com a per capita, conforme cálculos regrados pelo Decreto nº 43.339/98 e Resolução SOG-9, de 14/09/2021, qual altera a Resolução SAMSP-16 de 09/09/98, que dispõe sobre aquisição utilização e controle de gêneros e produtos alimentícios.

Para chegar a demanda, foi analisado o ciclo de 28 dias do cardápio padrão, e feita a proporção para o período de julho a agosto de 2026, de acordo com a disponibilidade de recursos disponíveis o qual se pretende este certame licitatório.

Atualmente a Unidade Nestor Canoa de regime fechado tem capacidade para 1.244 pessoas privadas de liberdade, atualmente conta com 2.028 pessoas privadas de liberdade e no regime semiaberto tem capacidade de abrigar 516 pessoas privadas de liberdade, atualmente conta com 671 pessoas privadas de liberdade, unidade ASP Lindolfo Terçariol Filho tem capacidade para 1.247 pessoas privadas de liberdade, atualmente conta com 1.659 pessoas privadas de liberdade. Em seu quadro funcional no total possui 451 funcionários, compreendidos entre aqueles que permanecem em serviço por período não inferior a 12 horas e os sujeitos a jornada completa de trabalho.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.046.000,00

Baseado na pesquisa de preços e considerando o quantitativo estimado, temos uma Estimativa da contratação conforme quadro a seguir:

Item	Especificação	CATMAT	Unidade de Medida	Quant.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	Carne bovina, cupim	447388	Quilo	8.000	R\$ 30,00	R\$ 240.000,00
02	Carne bovina, paleta	451062	Quilo	8.000	R\$ 30,00	R\$ 240.000,00
03	Carne Bovina, Salgada	447735	Quilo	2.000	R\$ 30,00	R\$ 60.000,00

04	Carne suína, pernil	447525	Quilo	12.000	R\$ 16,00	R\$ 192.000,00
05	Frango (coxa e sobrecoxa)	447636	Quilo	12.000	R\$ 8,00	R\$ 96.000,00
06	Filé de peito de frango	447594	Quilo	8.000	R\$ 16,00	R\$ 128.000,00
07	Pescado merluza	448897	Quilo	3.000	R\$ 18,00	R\$ 54.000,00
08	Toucinho	447666	Quilo	1.500	R\$ 24,00	R\$ 36.000,00
VALOR TOTAL DA LICITAÇÃO						R\$ 1.046.000,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em acolhimento ao disposto no artigo 40, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, os itens pretendidos serão licitados por itens, e a entrega parcelada para garantir a não deterioração do material e visando o aproveitamento das peculiaridades do mercado a fim de fomentar a ampliação da disputa entre os licitantes, para obtenção da proposta mais vantajosa, conferindo maior economicidade à administração, sendo detalhado a programação no Termo de Referência. Com o parcelamento também teremos a flexibilidade de fornecimento, gerenciamento eficiente de estoque, adequação às necessidades dinâmicas, considerando o número de internos e a demanda por refeições podem variar e por fim melhoria no Fluxo de Caixa, uma vez que o pagamento por entregas parceladas ajuda a distribuir o impacto financeiro, permitindo uma melhor gestão do orçamento ao longo do ano.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao Plano de Contratação Anual, formalizada no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC, sob o número 380137-79/2026; 380137-80/2026; - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS JULHO A AGOSTO DE 2026, ID PCA PNCP.: 96291141000180-0-000063/2026, devidamente publicado junto ao Portal Nacional de Compras Públicas em 26/06/2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a presente contratação, será possível dar prosseguimento com o objetivo e obrigações das unidades envolvidas, nos cuidados das pessoas privativas de liberdade e os seus respectivos funcionários, em cumprimento ao disposto no artigo 12 da Lei 7.210/1984 - Lei de Execução Penal, contribuindo destarte para manutenção da ordem, segurança e disciplina destes Estabelecimentos Penais.

13. Providências a serem Adotadas

Não vislumbrou-se providências adicionais para a demanda em tela, uma vez tratar-se de contratação de itens COMUNS e corriqueiros por esta administração.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não verifica-se impactos ambientais para a presente contratação, contudo as empresas fornecedoras deverão atender os critérios e práticas de sustentabilidade, previstos e regulamentados em lei, a vista da particularidade de cada produto.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O enquadramento desta contratação justifica-se pela busca do melhor aproveitamento dos recursos disponíveis e pela ampliação da competitividade, considerando as especificações do mercado. Em conformidade com o artigo 3º, inciso II, do Decreto 68.017/2023, certifica-se que o Estudo Técnico Preliminar (ETP) foi elaborado em conjunto com os demais instrumentos de planejamento da Administração, contemplando objetivos e responsabilidades definidos, ações, metas, prazos de execução, além de mecanismos e avaliação. Tal procedimento visa estabelecer práticas sustentáveis e promover a racionalização de gastos e processos na Administração 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](#).

JORGE AUGUSTO MONTEALVAO MARTINS

Chefe de Seção de Finanças e Suprimentos - Substituto



Assinou eletronicamente em 14/07/2026 às 11:51:59.

MARCELO APARECIDO TAVARES

Chefe de Serviço de Formação educacional, Trabalho e Capacitação Profissional.



Assinou eletronicamente em 15/07/2026 às 08:52:32.