

ESP-PENITENCIARIA DE TAQUARITUBA

Estudo Técnico Preliminar 20/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 006.00331049/2026-90

2. Descrição da necessidade

A aquisição de Gêneros Alimentícios é justificável para atender a demanda quanto ao fornecimento de alimentação aos reeducandos e funcionários lotados nesta Unidade Prisional, nos termos da Lei Federal nº 7.210, de 11 de setembro de 1984 (Lei de Execução Penal) e do Decreto Estadual nº 51.687, de 22 de março de 2007, respectivamente.

A aquisição de Gêneros Alimentícios faz-se necessária, pois os mesmos serão utilizados no preparo das refeições diárias, quais são: desjejum, almoço, jantar e ceia, servidas aos detentos e aos funcionários aqui lotados, e sua falta pode acarretar sérios prejuízos à ordem, segurança e disciplina desta Unidade Prisional.

Dessa forma, para que se possa atender as necessidades deste Estabelecimento Penal, é preciso que sejam adquiridos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TIPO PERECÍVEIS, nas quantidades e especificações de acordo com a Demanda 7/2025 apresentada nos autos, onde foram devidamente calculadas com base na Resolução SAM/SP 16, de 09 de setembro de 1998 alterada pela Resolução SOG-9 de 14-09-2021 e Resolução SAP-147/2021, para que seja dado fiel cumprimento ao Cardápio Padrão das Unidades Prisionais do Estado de São Paulo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Centro de Trabalho e Educação	Joaquim Macedo Dias

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Requisitos da contratação

Sustentabilidade:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, será observado em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, prevendo, inclusive, as recomendações quanto a responsabilidade do fornecedor pelo recolhimento e descarte do material, bem como a apresentação de documentos físicos, copiado ou impressos, preferencialmente através de papel reciclado.

Subcontratação:

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação:

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

Execução do objeto

Condições de entrega

As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:

Os bens serão fornecidos parceladamente, em atendimento as requisições periódicas expedidas pela Unidade Compradora, sendo que a primeira requisição poderá ser realizada com até 02 (dois) dias úteis, contados da assinatura do termo de contrato.

As requisições deverão conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa do número do contrato, do número da licitação, do número do processo, a identificação da contratada, a especificação dos itens, as quantidades, datas e horários e endereço da entrega.

As requisições serão expedidas por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da contratada, inclusive por meio eletrônico.

Quando a requisição for encaminhada por meio eletrônico, o prazo para entrega terá início no segundo dia útil posterior a data do envio, independentemente da confirmação de recebimento. A mensagem enviada pelo contratante será impressa e acostada aos autos do processo.

LOCAIS DE ENTREGA:

Unidade	Endereço Completo para entrega
Penitenciária de Taquarituba	Rodovia Eduardo Saigh km 326 - SP 226 - Taquarituba-SP - CEP 18743-194

OUTRAS CONDIÇÕES

Os produtos deverão ser transportados de forma a garantir perfeita conservação, na temperatura adequada, até a sua efetiva entrega.

A PENITENCIÁRIA DE TAQUARITUBA, não se responsabiliza, pela perda ou devolução de caixas ou engradados.

Os gêneros alimentícios do tipo Hortifrutigranjeiros, quando solicitada sua entrega somente serão recebidos entre o horário das 08h00 às 16h00 com intervalo das 12:00 as 13:00 horas, no Almoxarifado da PENITENCIÁRIA DE TAQUARITUBA.

Todos os produtos deverão ser de 1ª Qualidade.

Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição dos produtos.

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Licitação, na modalidade PREGÃO, sob forma Eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigência de Habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

Microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [HTTPS://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor](https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor) ;

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

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 com a sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

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

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.

Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro que trata o art. 107 da Lei Federal nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, § 2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

Produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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 a todos os 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 1751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

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

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;

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

Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital, relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

Qualificação Econômica-Financeira

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

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – Lei 14.133/2021, art. 69, caput, inciso II);

Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

Índices de Liquez Geral (LG), Liquez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço da abertura.

Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital – ECD ao Sped.

As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133/2021, art. 65, § 1º).

Caso admita participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

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

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

A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários a execução contratual;

O registro previsto na Lei 5.764/1971, art. 107.

A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

1. Ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

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

5. Levantamento de Mercado

Quanto à definição do método para estimativas de preços ou dos meios de previsão de preços referenciais, a pesquisa de preços foi realizada através de consultas no Sistema Portal de Compras: www.compras.gov.br contratações similares pela Administração Pública – Sistemas Oficiais de Governo.

6. Descrição da solução como um todo

O objeto deverá ser adquirido a luz da Lei 14.133/2021, mediante a modalidade Pregão, do tipo menor preço, por se tratarem de itens de natureza comum e os itens serão fornecidos de maneira parcelada visando atender as necessidades desta Unidade Prisional no período de **setembro a 31 de dezembro de 2026**.

ITEM	COMPRAS. GOV.BR	CÓD. SIAFÍSIC	U.F.	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	447757	6029043	kg	<u>ALMONDEGA; CARNE BOVINA;</u> congelada; composta de carne bovina sem ossos, farinha de rosca, sal, condimentos; sem pimenta, ausencia de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, intestinos, nervos; transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio; pesando 25 gramas cada unidade; embalagem primaria plastica, atoxica e apropriada para alimentos; embalagem secundaria caixa de papelao reforcado; com validade minima de 10 meses na data da entrega; e suas condicoes deverao estar de acordo com rdc 331/19, in 60 /19 (anvisa), rdc 259/02, rdc 360/03, decreto 9.013/17; instrucao normativa 20/00 (mapa) e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa;	600
02	447758	6025625	kg	<u>ALMONDEGA; CARNE DE FRANGO</u> ; congelada; composta de carne de frango, agua, proteina de soja, sal, condimentos e outros ingredientes permitidos; transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio; pesando 15 gramas cada; embalagem primaria plastica, atoxica e apropriada para alimentos; embalagem secundaria caixa de papelao reforcado; com validade minima de 05 meses na data da entrega; e suas condicoes deverao estar de acordo com rdc 331/19, in 60/19 (anvisa), rdc 259/02, rdc 360/03, decreto 9.013/17;	600

				instrucao normativa 20/00 (mapa) e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa;	
03	451062	4944968	kg	<u>CARNE BOVINA; PALETA, sem musculo (aparada); peça inteira; congelada;</u> transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio; com cor, sabor e odor propios da carne, firme, consistente e não 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 condicoes 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;	8.000
04	447525	4880250	kg	<u>CARNE SUINA; PERNIL, peça inteira sem osso; congelada;</u> com peso unitario entre 5 e 8 kg; transportada e conservada a uma temperatura inferior a -18°C; com aspecto, cor, cheiro e sabor propios; devendo apresentar-se livre de ossos, nódulo, cartilagens; coágulos e de qualquer substancia contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteracao; embalagem primaria plastica transparente, resistente e devidamente fechada; com validade minima de 10 meses na data da entrega; e suas condicoes deverao estar de acordo com o decreto 12.486 /78, lei estadual 8208/92, cvs 05/13, instrucao normativa 22/05; resolucao rdc 12/01, rdc 259/02, resolucao 01 /03 e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa;	5.000
				<u>CARNE SUINA; SOBREPALETA (COPA), inteira sem osso; congelada;</u> com peso unitário entre 1 e 2 kg; transportada e conservada a uma temperatura inferior a -18°C; com aspecto, cor, cheiro e sabor propios; devendo apresentar-se livre de ossos,	

05	451670	4880218	kg	nodulos, cartilagens, hematomas; coagulos e de qualquer substancia contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteracao; embalagem primaria plastica transparente, resistente e devidamente fechada; com validade minima de 10 meses na data da entrega; e suas condicoes deverao estar de acordo com o decreto 12.486/78, lei estadual 8208/92, cvs 05/13, instrucao normativa 22/05; resolucao rdc 12/01, rdc 259/02, resolucao 01/03 e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa;	5.000
06	447751	1278177	kg	<u>EMPANADOS; DE FRANGO;</u> <u>pesando 120g por unidade;</u> composto de peito de frango,s/pele,s/osso,empanado com farinha de rosca flocada,sal e condimentos; congelado; com aspecto, cor,cheiro e sabor proprio; livre de sujidades,larvas e parasitas; embalado em sistema cray-o-vac; validade minima 1 mes a contar da data de entrega, caixa de papelao reforcado; rotulo contendo data fab/val/peso,ingredientes, carimbo sif; e suas condicoes deverao estar de acordo com nta-76(dec. 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97), inst normativa n° 06 de 15/02/2001, mapa e suas; posteriores alteracoes; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced.administrativos determinados pela sec agr;	720
07	451063	3239780	kg	<u>FRANGO SEMI-PROCESSADO;</u> <u>COXA E SOBRE-COXA;</u> congelado, sem tempero; interfolhada; partes inteiras; com aspecto, cor, cheiro, e sabor proprio; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plastico de polietileno individualmente e em caixas plasticas (embalagem secundaria); entre 100 a 130g para coxa e de 150 a 200g para sobre-coxa; e suas condicoes deverao estar de acordo com a nta -3 (decreto 12486 de 201078) e (ma.224497); prod.suj.verific.no ato da entr.aos proc. sec.agric;	4.800
				<u>FRANGO SEMI-PROCESSADO;</u> <u>FILE DE PEITO,</u> sem pele e sem osso; congelado, transportado e conservado a temperatura inferior a -12°C; com aspecto, cor, cheiro e sabor proprios; livre de parasitas e de qualquer subst contaminante que	

08	447581	2647877	kg	possa altera-lo ou encobrir alteracoes; acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atoxica; devendo obedecer o limite maximo de retencao de agua de 8% de seu peso; e suas condicoes deverao estar de acordo com a portaria 210/98, instrucao normativa 22/05, in 32/10, decreto 12486/78, rdc 13/01; cvs 05/13 e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; com validade minima de 10 meses na data da entrega;	6.500
09	447747	6178642	kg	<u>HAMBURGUER; CARNE BOVINA; congelado;</u> composto de carne bovina, agua, gordura bovina, sal, proteinade soja, acucar, estabilizante; antioxidante, acidulante e outros ingredientes permitidos; transportado e conservado em temperatura de -12 °c ou mais frio; pesando 90g cada; embalagem primaria plastica, atoxica e termossoldada; com validade minima de 05 meses na data da entrega; e suas condicoes deverao estar de acordo com rdc 724/22, in 161/22 (anvisa), rdc 727/22, rdc 360 /03; decreto 9.013/17, instrucao normativa 20/00 (mapa) e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa;	600
10	34.000	5435293	saco 1 litro	<u>LEITE PASTEURIZADO; INTEGRAL;</u> com teor de gordura minimo de 3,0%; resfriado; transportado e conservado a temperatura maxima de 7,0°C; apresentado como liquido branco opalescente homogeneo e odor caracteristico; nao deve apresentar substancias estranhas a sua composicao, como agentes inibidores de crescimento; neutralizantes da acidez e reconstituente da densidade, e outras nao permitidas; embalagem primaria saco plastico, atoxico e apropriado ao produto; com validade minima de 04 dias na data da entrega; e suas condicoes deverao estar de acordo com decreto 9.013/17, instrucao normativa 76/18, instrucao normativa 77/18, rdc 12/01, rdc 259/02; rdc 360 /03 e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa;	34.000

11	447702	4895851	kg	<u>LINGUICA; DEFUMADA; LINGUICA TIPO CALABRESA; resfriada;</u> transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C; composta de carne suína, carne mecanicamente separada, condimentos e outros ingredientes permitidos; devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa; embalagem primária flexível, termoformada a vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 48 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 04/2000, in 22/05, in 51/06, decreto 9.013/17; resolução rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa;	1.600
12	451651	4895886	kg	<u>LINGUICA; FRESCA; LINGUICA TOSCANA;</u> congelada; transportada e conservada a uma temperatura inferior a -12°C; composta de carne suína adicionada de gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primária flexível, termoformada a vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 04/2000, in 22/05, in 51/06, decreto 9.013/17; resolução rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa;	1.800
13	448897	4975766	kg	<u>PESCADO SEMI PROCESSADO; MERLUZA;</u> cortado em file, sem espinhas e sem pele; interfolhado; congelado; pesando 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -18°C; com cor, cheiro e sabor característicos; livre de manchas, não devendo apresentar aspecto repugnante, mutilado, traumatizado; deformado ou em mau estado de conservação; embalagem primária plástica, termossoldada, atóxica e transparente; embalagem secundária embalado em caixa de papelão atóxico, com rótulo e carimbo de inspeção (sif ou sisp); com	2.000

				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;	
14	446633	1258559	kg	<u>QUEIJO; MUSSARELA</u> , transportado e conservado em temperatura nao superior 8°C; embalado em plastico inviolavel, selado a vacuo, com validade minima de 02 meses e 4 dias na data da entrega; e suas condicoes deverao estar de acordo com a portaria 364/97 (mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced.adm. determinados pelo mapa e anvisa;	300
15	447749	1082183	kg	<u>QUIBE; DE CARNE BOVINA</u> , (com sal); pesando aproximadamente, 50g por unidade; congelado; constituido a base de carne moída bovina; trigo e condimentos; com aspecto, cor, cheiro e sabor proprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa de papelao reforçada; validade minima 2 meses a contar da entrega, rotulo contendo data fab/val /peso carimbo do sif; e suas condicoes deverao estar de acordo com a nta-76(dec-12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97), inst. normativa nº20 de 31/07/2000, mapa; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced.administrativos determinados pela sec.agr;	1.200
16	447720	4346700	kg	<u>SALSICHA; HOT DOG</u> ; composta de carne suína, bovina e de ave, carne mecanicamente separada de ave, condimentos e outros ingred. permitidos; resfriada, transportada e conservada a temperatura entre 4° e 8°C; acondicionada em embalagem plastica transparente, flexivel, atoxica e termoselada a vacuo; com peso unitario minimo de 50g; e suas condicoes deverao estar de acordo com a instrucao normativa 04/00, in 22/05, in 51/06, decreto 12.486/78; portaria 1004/98, resolucao rdc 259/02, rdc 360/03 e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos	3.500

				proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa; com validade minima de 36 dias na data da entrega;	
--	--	--	--	--	--

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades foram levantadas pela Diretoria do Centro de Trabalho e Educação considerando as quantidades em estoque para o período da contratação e o atendimento do Cardápio Padrão da Unidades Prisionais, através de Ofício Circular SAP, de 23/03/2022.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor: R\$ 878.050,00

O valor total estimado da contratação é de R\$ 878.050,00 (oitocentos e setenta e oito mil e cinquenta reais) para o período de setembro a 31 de dezembro de 2026.

Estimativas de preços ou preços referenciais

Os valores referenciais foram levantados a partir da pesquisa de preços realizada no Sistema Portal Compras.gov.br.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A aquisição dos gêneros alimentícios pretendidos serão licitados por itens, 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.

Desta forma, a opção de licitar por item não acarreta prejuízo algum para o procedimento ou para os fornecedores que participarão do certame.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas ou interdependentes relacionadas a aquisição dos materiais deste processo por não necessitarem de outros itens para seu funcionamento.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Contudo a despesa em tela se faz necessária para atendimento do fornecimento de alimentação servida diariamente aos detentos aqui reclusos bem como aos servidores lotados nesta Estabelecimento Penal em atendimento as legislações que regem a presente contratação.

12. Resultados Pretendidos

Com a presente aquisição espera-se atender com eficácia as necessidades deste Estabelecimento Penal, quanto ao fornecimento de alimentação, nas quantidades e especificações relacionadas na demanda inicial, devidamente calculadas com base na Resolução SAM/SP nº 16, de 09 de setembro de 1998 alterada pela Resolução SOG-9 de 14-09-2021 e Resolução SAP-147/2021 e de acordo com o número de comensais para o cálculo da per capita durante o período de **setembro a 31 de dezembro de 2026**.

13. Providências a serem Adotadas

O setor de compras deverá tomar as providências necessárias para a contratação, mediante o devido processo legal, haja vista a proximidade do período necessário para o fornecimento dos itens, sem prejuízo de parecer jurídico conforme artigo 53, § 1º, inciso I e II da Lei 14.133/2021.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há impacto ambiental na utilização dos itens objeto deste processo pois os mesmo não impactam o meio ambiente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O atendimento da demanda com a alimentação garantirá a ordem e a segurança da unidade prisional, além do atendimento de normas legais vigentes conforme informadas no item 2 deste

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](#).

DAIANE VALERIA DO AMARAL OLIVEIRA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 29/07/2026 às 14:12:43.

CILENE CRISTINA FERREIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 29/07/2026 às 14:14:13.

IGOR ALEXANDRE DONATI RAINERI

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 29/07/2026 às 17:04:53.