

ESP-PENITENCIARIA I DE SERRA AZUL

Estudo Técnico Preliminar 13/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00330171/2026-49

2. Descrição da necessidade

Diante da necessidade de aquisição de **gêneros alimentícios perecíveis** destinados ao fornecimento de alimentação à **4.944 sentenciados** e **368 servidores** deste Complexo Penal de Serra Azul (incluindo as Penitenciárias I, II e III), no período de **setembro a dezembro de 2026**, faz-se necessária a adoção das providências para a contratação, a fim de assegurar a continuidade e a regularidade do fornecimento de refeições em quantidade e qualidade adequadas.

A contratação encontra fundamento no dever do Estado de assegurar condições dignas às pessoas privadas de liberdade, em observância à Constituição Federal, especialmente ao princípio da dignidade da pessoa humana, previsto no art. 1º, inciso III, à vedação de tratamento desumano ou degradante, estabelecida no art. 5º, inciso III, e à garantia de respeito à integridade física e moral das pessoas custodiadas, prevista no art. 5º, inciso XLIX. A adequada alimentação dos sentenciados constitui medida essencial à preservação de sua saúde, dignidade e integridade, além de integrar as obrigações do Estado no âmbito da execução penal. Da mesma forma, o fornecimento de alimentação aos servidores mostra-se necessário em razão das características específicas do serviço prisional e da necessidade de garantir condições adequadas para o desempenho de suas atividades.

O fornecimento de alimentação contribui, ainda, para o adequado funcionamento das Unidades Prisionais, a preservação da ordem e da disciplina e a redução de situações de tensão e conflitos, favorecendo as ações de assistência e ressocialização. Nesse sentido, a contratação apresenta relevante interesse público e produz impactos positivos para a sociedade, ao contribuir para a segurança pública, a adequada execução da pena, a reintegração social das pessoas privadas de liberdade e a proteção da coletividade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional.	Alan Carlos Martins Bicas

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Conforme disciplina o Decreto nº 68.017 de 11 de Outubro de 2023, art. 5º, §1º, e em virtude da baixa complexidade técnica exigida para aquisição dos materiais enquadrados como Gêneros Alimentícios Perecíveis, justifico que não será necessário o preenchimento deste item no presente Estudo Técnico Preliminar, haja vista sua ausência não apresentar impactos na contratação do objeto ou na sua execução.

5. Levantamento de Mercado

Conforme disciplina o Decreto nº 68.017 de 11 de Outubro de 2023, art. 5º, §1º, e em virtude da baixa complexidade técnica exigida para aquisição dos materiais enquadrados como Gêneros Alimentícios Perecíveis, justifico que não será necessário o

preenchimento deste item no presente Estudo Técnico Preliminar, haja vista sua ausência não apresentar impactos na contratação do objeto ou na sua execução.

6. Descrição da solução como um todo

Conforme disciplina o Decreto nº 68.017 de 11 de Outubro de 2023, art. 5º, §1º, e em virtude da baixa complexidade técnica exigida para aquisição dos materiais enquadrados como Gêneros Alimentícios Perecíveis, justifico que não será necessário o preenchimento deste item no presente Estudo Técnico Preliminar, haja vista sua ausência não apresentar impactos na contratação do objeto ou na sua execução.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades indicadas foram calculadas com base na **Resolução SOG-9 de 14 de setembro de 2021 e Cardápio Padrão** instituído pela Secretaria de Administração Penitenciária, considerados os saldos em estoque, o consumo trimestral de cada item e as quantidades percaptas, de forma que as quantidades previstas atenderão as necessidades para o quadrimestre e manutenção de estoque mínimo de segurança e transição contratual.

ITEM	MATERIAL	CODIGO COMPRAS	CODIGO BEC	UNI	QT P1	QT P2	Qt P3	QT TOTAL PARA O COMPLEXO 4 MESES
1	Apresentado; Cozido,em Peca de 3,5 a 4 Kg, Resfriado, Transportado e Conservado Em Temp. Inferior a 8°C; Composto de Carne Suina, Sal, Nitrito/nitrato e Outros Ingredientes Permitidos; Com Aspecto, Cor, Sabor e Odor Caracteristicos; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Acondicionado Em Embalagem Primaria Plastica Devidamente Fechada e Atoxica; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 20/00, Decreto 12.486/78, In 22/05, Portaria 368/97; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega;	447765	2678900	KG	250	250	250	750
	Carne Bovina; Paleta, Sem Musculo (aparada); Peca Inteira; Resfriada; Transportada e Conservada Em Temperatura Nao Superior a 7°C; 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,							

2	Atoxica e Transparente, Sem Fechamento a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 02 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria 304/96; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	451062	4944380	KG	12.500	12.500	12.500	37.500
3	Carne Suina; Pernil, Peca Inteira Sem Osso; Congelada; Com Peso Unitario Entre 5 e 8 Kg; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Nodulo, Cartilagens; Coagulos e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Lei Estadual 8208 /92, Cvs 05/13, Instrucao Normativa 22/05; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Resolucao 01/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	447525	4880250	KG	10.500	10.500	10.500	31.500
4	Carne Bovina; Coxao Mole; Peca Inteira; Resfriada; Transportada e Conservada Em Temperatura Nao Superior a 7°C; 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, Sem Fechamento a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 02 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria 304/96; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	447432	4944178	KG	500	500	500	1.500

5	Frango Semi-processado; Coxa e Sobre-coxa; Congelado, Sem Tempero; Interfolhada; Partes Inteiras; Com Aspecto, Cor, Cheiro, e Sabor Proprio; Sem Manchas e Parasitas; Acondicionado Em Saco Plastico de Polietileno Individualmente e Em Caixas Plasticas (embalagem Secundaria); Entre 100 a 130g para Coxa e de 150 a 200g para Sobre-coxa; e Suas Condições 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;	447636	3239780	KG	7.500	7.500	7.500	22.500
6	Frango Semi-processado; File de Peito, Sem Pele e Sem Osso; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condições 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;	447582	2647877	KG	10.000	10.000	10.000	30.000
7	Linguica; Defumada; Linguica Tipo Calabresa; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8 c; Composta de Carne Suina, Carne Mecanicamente Separada, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Devendo Ter o Sabor Picante Caracteristico Da Pimenta Calabresa; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013 /17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	447702	4895851	KG	3.000	3.000	3.000	9.000

8	Linguica; Fresca; Linguica Toscana; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8c; Composta de Carne Suina Adicionada de Gordura Suina, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 3 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	447705	4895789	KG	2.800	2.800	2800	8.400
9	Pescado Semi Processado; Merluza; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado; Pesando No Minimo 100 Gramas Cada Unidade; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18c; Com Cor, Cheiro e Sabor Caracteristicos; Livre de Manchas, Nao Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservacao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Devidamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições 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;	448897	4884922	KG	2.400	2.400	2400	7.200
10	Queijo;Mussarela,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 Condições 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;	446633	1258559	KG	500	500	500	1.500

11	Salsicha; Viena; Composta de Carne Bovina, Carne Suína, Gordura Suína, Água, Amido, Sal, Condimentos e Aditivos Permitidos; Resfriada, Transportada e Conservada a Temperatura Entre 4 e 8c; Acondicionada Em Embalagem Plástica Transparente, Flexível, Atóxica e Termoselada a Vácuo; Com Peso Unitário Mínimo de 50g; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 04/00, In 22/05, In 51/06, Decreto 12.486/78; Portaria 1004/98, Resolução 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; Com Validade Mínima de 36 Dias Na Data Da Entrega;	447724	39489	KG	5.200	5.200	5200	15.600
12	Toucinho; Preparado Com Carne Curada de Suíno Defumado, sem Costela, Em Manta; Acondicionado Em Embalagem Cry-o-vac, Transportado e Conservado Em Temperatura Inferior a 22°C; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 21/00, Decreto 12.486/78, In 22/05; Resolução Rdc 12/01 (anvisa) e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 72 Dias Na Data Da Entrega;	447666	1656988	PCT 1KG	400	400	400	1.200
13	Carne Bovina; Cupim; Peça Inteira; Resfriada; Transportada e Conservada Em Temperatura Não Superior a 7°C; Com Cor, Sabor e Odor Próprios Da Carne, Firme, Consistente e Não Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substância Contaminante; Que Possa Alterá-la Ou Encobrir Alguma Alteração; Embalagem Primária Saco Plástico, Termoencolhível, Com Fechamento a Vácuo, Atóxico, Transparente e Resistente; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforçado; Com Validade Mínima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, Portaria 304/96; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alterações	447388	4945077	KG	2.000	2.000	2.000	6.000

	Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;							
14	Almondegas; Carne Bovina; Congelada; Composta de Carne Bovina Sem Ossos, Farinha de Rosca, Sal, Condimentos; Sem Pimenta, Ausencia de Fragmentos de Ossos, Peles, Cartilagens, Intestinos, Nervos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -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;	447757	6029043	KG	1.000	1.000	1.000	3.000
15	Almondegas; Carne de Frango; Congelada; Composta de Carne de Frango, Agua, Proteina de Soja, Sal, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -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; Instrucao Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	447758	6025625	KG	1.000	1.000	1.000	3.000
16	Empanados; de Frango; Pesando 120g Por Unidade; Composto de Peito de Frango,s /pele,s/osso,empanado Com Farinha de Rosca Flocada,sal e Condimentos; Congelado; Com Aspecto, Cor,cheiro e Sabor Proprio; Livre de Sujidades,larvas e Parasitas; Embalado Em Sistema Cray-o-vac; Validade Minima 1 Mes a Contar Da Data de Entrega, Caixa de Papelao Reforcado; Rotulo Contendo Data Fab/val	462004	1278177	KG	800	800	800	2.400

/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;							
---	--	--	--	--	--	--	--

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.840.182,50

8 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimado para esta contratação é de **R\$ 2.840.182,50**, conforme detalhado na tabela abaixo:

ITEM	MATERIAL	CODIGO BEC	UNI	QT TOTAL 4 MESES	PREÇO TOTAL REFERENCIAL	PREÇO UNIT. REFERENCIAL	PREÇO 1	PREÇO 2	PREÇO 3
1	Apresentado; Cozido,em Peca de 3,5 a 4 Kg, Resfriado, Transportado e Conservado Em Temp. Inferior a 8°C; Composto de Carne Suina, Sal, Nitrito/nitrato e Outros Ingredientes Permitidos; Com Aspecto, Cor, Sabor e Odor Caracteristicos; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Acondicionado Em Embalagem Primaria Plastica Devidamente Fechada e Atoxica; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 20 /00, Decreto 12.486/78, In 22/05, Portaria 368/97;	2678900	KG	750	R\$ 10.852,50	R\$ 14,47	R\$ 14,28	R\$ 14,32	R\$ 14,80

	Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega;								
2	Carne Bovina; Paleta, Sem Musculo (aparada); Peca Inteira; Resfriada; Transportada e Conservada Em Temperatura Nao Superior a 7°C; 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, Sem Fechamento a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 02 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria 304/96; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	4944380	KG	37.500	R\$ 1.064.250,00	R\$ 28,38	R\$ 27,75	R\$ 27,90	R\$ 29,50
	Carne Suina; Pernil, Peca Inteira Sem Osso; Congelada; Com Peso								

3	Unitario Entre 5 e 8 Kg; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Nodulo, Cartilagens; Coagulos e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Lei Estadual 8208/92, Cvs 05/13, Instrucao Normativa 22 /05; Resolucao Rdc 12 /01, Rdc 259/02, Resolucao 01/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	4880250	KG	31.500	R\$ 359.415,00	R\$ 11,41	R\$ 10,50	R\$ 10,85	R\$ 12,88
4	Carne Bovina; Coxao Mole; Peca Inteira; Resfriada; Transportada e Conservada Em Temperatura Nao Superior a 7°C; 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, Sem	4944178	KG	1.500	R\$ 55.470,00	R\$ 36,98	R\$ 35,13	R\$ 37,00	R\$ 38,80

	Fechamento a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 02 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria 304/96; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;								
5	Frango Semi-processado; Coxa e Sobre-coxa; Congelado, Sem Tempero; Interfolhada; Partes Inteiras; Com Aspecto, Cor, Cheiro, e Sabor Proprio; Sem Manchas e Parasitas; Acondicionado Em Saco Plastico de Polietileno Individualmente e Em Caixas Plasticas (embalagem Secundaria); Entre 100 a 130g para Coxa e de 150 a 200g para Sobre-coxa; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Nta -3 (decreto 12486 de 201078) e (ma.224497); Prod.suj.verific.no Ato Da Entr.aos Proc.sec.agric;	3239780	KG	22.500	R\$ 161.100,00	R\$ 7,16	R\$ 6,92	R\$ 7,20	R\$ 7,35
	Frango Semi-processado; File de Peito, Sem Pele e Sem Osso; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst Contaminante Que Possa								

6	Alterar-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22 /05, In 32/10, Decreto 12486/78, Rdc 13/01; Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;	2647877	KG	30.000	R\$ 439.800,00	R\$ 14,66	R\$ 13,99	R\$ 14,99	R\$ 14,99
7	Linguica; Defumada; Linguica Tipo Calabresa; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8c; Composta de Carne Suina, Carne Mecanicamente Separada, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Devendo Ter o Sabor Picante Caracteristico Da Pimenta Calabresa; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04 /2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e	4895851	KG	9.000	R\$ 109.170,00	R\$ 12,13	R\$ 11,94	R\$ 11,95	R\$ 12,49

	Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;								
8	Linguica; Fresca; Linguica Toscana; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8c; Composta de Carne Suina Adicionada de Gordura Suina, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelo Reforcado; Com Validade Minima de 3 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22 /05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	4895789	KG	8.400	R\$ 77.952,00	R\$ 9,28	R\$ 7,50	R\$ 9,98	R\$ 10,35
	Pescado Semi Processado; Merluza; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado; Pesando No Minimo 100 Gramas Cada Unidade; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18 c; Com Cor, Cheiro e Sabor Caracteristicos; Livre de Manchas, Nao Devendo Apresentar Aspecto Repugnante,								

9	Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservacao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Devidamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013 /17, Instrucao Normativa 22/05, In 25/11, Nota Tecnica 19/09; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	4884922	KG	7.200	R\$ 93.744,00	R\$ 13,02	R\$ 12,41	R\$ 12,75	R\$ 13,90
10	Queijo;Mussarela, 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;	1258559	KG	1.500	R\$ 58.605,00	R\$ 39,07	R\$ 38,01	R\$ 39,20	R\$ 40,00
	Salsicha; Viena; Composta de Carne Bovina, Carne Suina, Gordura Suina, Agua, Amido, Sal, Condimentos e Aditivos Permitidos; Resfriada, Transportada e								

11	Conservada a Temperatura Entre 4 e 8c; Acondicionada Em Embalagem Plastica Transparente, Flexivel, Atoxica e Termoselada a Vacuo; Com Peso Unitario Minimo de 50g; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 04 /00, In 22/05, In 51/06, Decreto 12.486/78; Portaria 1004/98, Resolução 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; Com Validade Minima de 36 Dias Na Data Da Entrega;	39489	KG	15.600	R\$ 92.976,00	R\$ 5,96	R\$ 5,48	R\$ 6,00	R\$ 6,40
12	Toucinho; Preparado Com Carne Curada de Suíno Defumado,sem Costela, Em Manta; Acondicionado Em Embalagem Cryo-vac, Transportado e Conservado Em Temperatura Inferior a 22° c; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 21/00, Decreto 12.486/78, In 22/05; Resolução Rdc 12/01 (anvisa) e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 72 Dias Na Data Da Entrega;	1656988	PCT 1KG	1.200	R\$ 27.012,00	R\$ 22,51	R\$ 21,88	R\$ 21,90	R\$ 23,75
	Carne Bovina; Cupim; Peca Inteira; Resfriada; Transportada e Conservada Em								

13	Temperatura Nao Superior a 7°C; Com Cor, Sabor e Odor Proprios Da Carne, Firme, Consistente e Nao Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Saco Plastico, Termoencolhivel, Com Fechamento a Vacuo, Atoxico, Transparente e Resistente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22 /05, Portaria 304/96; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	4945077	KG	6.000	R\$ 175.320,00	R\$ 29,22	R\$ 29,06	R\$ 29,20	R\$ 29,40
	Almondega; Carne Bovina; Congelada; Composta de Carne Bovina Sem Ossos, Farinha de Rosca, Sal, Condimentos; Sem Pimenta, Ausencia de Fragmentos de Ossos, Peles, Cartilagens, Intestinos, Nervos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Pesando 25 Gramas Cada Unidade; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Apropriada para								

14	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;	6029043	KG	3.000	R\$ 42.240,00	R\$ 14,08	R\$ 13,50	R\$ 13,75	R\$ 15,00
15	Almondega; Carne de Frango; Congelada; Composta de Carne de Frango, Agua, Proteina de Soja, Sal, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°C Ou Mais Frio; Pesando 15 Gramas Cada; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Adequada para Alimentos; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 05 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 331 /19, In 60/19 (anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, Decreto 9.013/17; Instrucao Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	6025625	KG	3.000	R\$ 32.820,00	R\$ 10,94	R\$ 10,88	R\$ 10,95	R\$ 10,99

16	Empanados; de Frango; Pesando 120g Por Unidade; Composto de Peito de Frango,s/pele,s /osso,empanado Com Farinha de Rosca Flocada, sal e Condimentos; Congelado; Com Aspecto, Cor,cheiro e Sabor Proprio; Livre de Sujidades,larvas e Parasitas; Embalado Em Sistema Cray-o-vac; Validade Minima 1 Mes a Contar Da Data de Entrega, Caixa de Papelao Reforcado; Rotulo Contendo Data Fab /val/peso,ingredientes, carimbo Sif; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Nta-76 (dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97), Inst Normativa N° 06 de 15/02 /2001, Mapa e Suas; Posteriores Alteracoes; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. administrativos Determinados Pela Sec Agr;	1278177	KG	2.400	R\$ 39.456,00	R\$ 16,44	R\$ 15,95	R\$ 16,68	R\$ 16,68
TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO					R\$ 2.840.182,50				

8.1. Os preços referenciais dos itens foram levantados a partir de pesquisa de contratações de outros órgãos públicos.

Para obtenção do preço total estimado foram considerados as disposições do Decreto 67.888 de 17 de Agosto de 2023:

PARÂMETRO : Art. 3º, Inciso II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços.

MÉTODO : Art. 4º, - Média, dos valores obtidos na pesquisa de preços, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. 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 deverá ser parcelada para garantir a não deteriorização 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.

Os itens desta aquisição não guardam dependências de funcionamento entre si, cumprindo o seu uso ideal sem depender de outro item deste procedimento licitatório. 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

Conforme disciplina o Decreto nº 68.017 de 11 de Outubro de 2023, art. 5º, §1º, e em virtude da baixa complexidade técnica exigida para aquisição dos materiais enquadrados como Gêneros Alimentícios Perecíveis, justifico que não será necessário o preenchimento deste item no presente Estudo Técnico Preliminar, haja vista sua ausência não apresentar impactos na contratação do objeto ou na sua execução.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Conforme disciplina o Decreto nº 68.017 de 11 de Outubro de 2023, art. 5º, §1º, e em virtude da baixa complexidade técnica exigida para aquisição dos materiais enquadrados como Gêneros Alimentícios Perecíveis, justifico que não será necessário o preenchimento deste item no presente Estudo Técnico Preliminar, haja vista sua ausência não apresentar impactos na contratação do objeto ou na sua execução.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Conforme disciplina o Decreto nº 68.017 de 11 de Outubro de 2023, art. 5º, §1º, e em virtude da baixa complexidade técnica exigida para aquisição dos materiais enquadrados como Gêneros Alimentícios Perecíveis, justifico que não será necessário o preenchimento deste item no presente Estudo Técnico Preliminar, haja vista sua ausência não apresentar impactos na contratação do objeto ou na sua execução.

13. Providências a serem Adotadas

Conforme disciplina o Decreto nº 68.017 de 11 de Outubro de 2023, art. 5º, §1º, e em virtude da baixa complexidade técnica exigida para aquisição dos materiais enquadrados como Gêneros Alimentícios Perecíveis, justifico que não será necessário o preenchimento deste item no presente Estudo Técnico Preliminar, haja vista sua ausência não apresentar impactos na contratação do objeto ou na sua execução.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Conforme disciplina o Decreto nº 68.017 de 11 de Outubro de 2023, art. 5º, §1º, e em virtude da baixa complexidade técnica exigida para aquisição dos materiais enquadrados como Gêneros Alimentícios Perecíveis, justifico que não será necessário o preenchimento deste item no presente Estudo Técnico Preliminar, haja vista sua ausência não apresentar impactos na contratação do objeto ou na sua execução.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta 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](#).

ALAN CARLOS MARTINS BICAS

Chefe de Divisão



Assinou eletronicamente em 03/08/2026 às 14:07:07.

VALDEMAR ALVES DOS SANTOS

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 03/08/2026 às 14:28:11.