

ESP - DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO - CECp

Estudo Técnico Preliminar 36/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 006.00297328/2026-17

2. Descrição da necessidade

2.1. A Coordenadoria de Ensino, Cultura e Pesquisa (CECP), em conjunto com os Serviços Escolares Regionais, desempenha a função institucional de organizar e executar cursos de formação inicial, capacitação e aperfeiçoamento destinados aos servidores do sistema penitenciário. No planejamento em vigor, destacam-se, entre outras ações, a realização dos cursos de alinhamento entre as carreiras de Agente de Escolta e Vigilância Penitenciária e a possível oferta do curso de formação para, ao menos, 1.300 novos Policiais Penais, considerando a necessidade operacional e estratégica da Secretaria.

2.2. Tais atividades formativas possuem carga horária intensiva, frequentemente em período integral, o que demanda a oferta contínua de gêneros alimentícios, bebidas e itens correlatos para atender adequadamente os cursistas, instrutores e equipes de apoio. A disponibilização de alimentação e lanches contribui diretamente para o bom desempenho físico e cognitivo dos participantes, favorece a permanência em sala de aula e assegura condições básicas de conforto e saúde ao longo da jornada de formação.

2.3. Além dos aspectos pedagógicos e operacionais, o fornecimento estruturado de gêneros alimentícios é imprescindível para garantir a fluidez das atividades, evitando interrupções, atrasos ou prejuízos à execução do cronograma previsto. O atendimento logístico adequado reforça a efetividade dos cursos e está diretamente alinhado ao interesse público, na medida em que fortalece a capacitação técnica dos servidores e, conseqüentemente, a eficiência do sistema prisional e a melhoria da segurança pública.

2.4. Considerando o volume expressivo de servidores envolvidos, a multiplicidade de locais e turnos de realização das capacitações e a ausência de estrutura interna capaz de suprir essas necessidades de forma contínua e em larga escala, torna-se necessária a aquisição planejada de gêneros alimentícios e correlatos. Para atender aos princípios da Administração Pública e à legislação vigente, é indispensável que o fornecimento seja executado por empresas que ofereçam condições de qualidade, regularidade sanitária, capacidade logística e economicidade.

2.5. Dessa forma, a presente contratação revela-se essencial para assegurar o adequado desenvolvimento das ações formativas conduzidas pela Coordenadoria de Ensino, Cultura e Pesquisa e pelos Serviços Escolares Regionais, garantindo suporte material compatível com a relevância e a complexidade das atividades oferecidas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Serviço de Finanças e Suprimentos	Patrícia Rosa Alves

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação de gêneros alimentícios, bebidas e itens correlatos deverá observar requisitos técnicos, operacionais, sanitários e administrativos que assegurem a adequada execução do objeto e atendam às necessidades das atividades formativas conduzidas pela Coordenadoria de Ensino Cultura e Pesquisa e pelos Serviços Escolares Regionais. São requisitos essenciais:

4.1. Requisitos de Qualidade dos Produtos

- Os produtos alimentícios fornecidos devem atender integralmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), legislações estaduais e municipais pertinentes.
- Itens perecíveis devem apresentar prazo de validade compatível com o período de consumo, em perfeito estado de conservação e armazenagem.
- Bebidas e alimentos devem possuir rotulagem adequada e registro, quando aplicável, conforme legislação vigente.
- Os itens deverão ser entregues em embalagens íntegras, lacradas, sem avarias ou sinais de contaminação.

4.2. Requisitos Operacionais

- As entregas deverão ocorrer de acordo com o cronograma estabelecido pela CECP, podendo envolver múltiplos locais e horários.
- A contratada deverá possuir estrutura logística capaz de atender demandas simultâneas, inclusive com reposição emergencial.
- A entrega deverá ser acompanhada de nota fiscal detalhada, contendo especificação completa dos itens.
- Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de transporte, incluindo controle de temperatura para itens perecíveis e refrigerados.

4.3. Requisitos Sanitários e de Regularidade

- A empresa contratada deve comprovar regularidade sanitária, apresentando alvará, licença produtiva ou de funcionamento, conforme o tipo de item fornecido.
- Os veículos utilizados no transporte devem atender às normas de vigilância sanitária, incluindo condições de higiene e conservação adequadas.
- Deverá ser assegurado o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação e Transporte de Alimentos.

4.4. Requisitos Administrativos

- A contratada deve manter condições de habilitação jurídica, fiscal e trabalhista durante toda a execução contratual.
- Deve garantir atendimento aos princípios da economicidade, eficiência e transparência na execução das entregas.

- Deverá disponibilizar canais de comunicação para acompanhamento da entrega, solução de pendências e eventual substituição de produtos.

4.5. Requisitos de Desempenho

- Os produtos deverão ser entregues em conformidade com as especificações e quantidades solicitadas, dentro dos prazos estabelecidos.
- A contratada deverá apresentar níveis adequados de disponibilidade e cumprimento de metas de entrega, evitando quaisquer prejuízos ao cronograma dos cursos.
- Eventuais não conformidades deverão ser corrigidas em até 24 horas, sem ônus adicional para a Administração.

4.6. Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

- Na presente contratação não haverá indicação de marcas.

4.7. Da exigência de amostras

- Não haverá exigências de amostras.

4.8. Da exigência de carta de solidariedade

- Não haverá exigência de carta de solidariedade

4.9. Garantia da Contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133 /2021.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar fornecedores atuantes no segmento de gêneros alimentícios, bebidas e itens correlatos, bem como compreender parâmetros de preço, condições logísticas, capacidade de atendimento e requisitos de qualidade praticados no setor. Essa etapa é fundamental para orientar a definição da solução, estimativa de preços e análise da viabilidade da contratação.

5.1. Identificação de Fornecedores Potenciais

A pesquisa preliminar identificou que o mercado local e regional possui amplo número de empresas aptas a fornecer gêneros alimentícios e itens correlatos, incluindo:

- Distribuidores atacadistas e varejos;
- Supermercados de médio e grande porte;
- Empresas especializadas em fornecimento institucional;
- Fornecedores regionais com experiência comprovada no abastecimento de órgãos públicos.

Foram observados fornecedores com disponibilidade de entrega programada, capacidade de fornecimento contínuo e atendimento a requisitos sanitários obrigatórios, demonstrando que há oferta suficiente para garantir competitividade.

5.2. Parâmetros de Preço

A análise indicou que os preços variam conforme:

- marca e padrão de qualidade dos produtos;
- tipo e embalagem;
- logística de entrega (curva de distância e frequência).

As estimativas de preços poderão utilizar como referência:

- pesquisas junto a fornecedores privados;
- painéis de preços governamentais (ex.: Painel de Preços do Governo Federal);
- contratações similares realizadas em exercícios anteriores pela própria instituição ou por órgãos públicos.

A consolidação dessas informações permitirá estimar o valor de referência conforme determina a Lei nº 14.133/2021 e a Instrução Normativa SEGES nº 65/2021 (quando aplicável).

5.3. Condições Logísticas

Os fornecedores consultados apresentaram capacidade de:

- realizar entregas fracionadas, conforme programação dos cursos;
- atender múltiplas unidades e localidades diversas;
- fornecer itens perecíveis e não perecíveis com controle adequado de armazenamento e transporte.

Foi verificado que o mercado dispõe de opções que operam com veículos refrigerados e infraestrutura adequada para manter a integridade dos produtos.

5.4. Aspectos de Qualidade e Regularidade Sanitária

O setor apresenta ampla disponibilidade de empresas devidamente licenciadas, possuindo:

- registro sanitário válido;
- alvará de funcionamento atualizado;
- conformidade com boas práticas de manipulação e transporte de alimentos.

As empresas consultadas demonstraram capacidade de atendimento aos requisitos técnicos e sanitários necessários para este tipo de contratação.

5.5. Conclusão do Levantamento

O mercado possui oferta ampla, diversificada e competitiva de gêneros alimentícios e correlatos, com fornecedores capacitados para atender às necessidades da CECP e dos Serviços Escolares Regionais. Os preços apresentam variações compatíveis com a realidade do setor, e as condições logísticas disponíveis permitem o atendimento contínuo dos cursos, sem comprometer o cronograma das atividades formativas.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, bebidas e itens correlatos, de forma a atender às necessidades das atividades formativas realizadas pela Coordenadoria de Ensino, Cultura e Pesquisa e pelos Serviços Escolares Regionais. A prestação deverá ocorrer mediante entregas programadas, conforme

cronograma estabelecido para os cursos de formação, capacitação e aperfeiçoamento, que incluem tanto eventos de curta duração quanto formações extensivas, com participação intensiva de servidores. A solução abrange o fornecimento de produtos diversos, perecíveis e não perecíveis, devidamente embalados, rotulados e em conformidade com as normas sanitárias vigentes, assegurando qualidade e segurança no consumo.

6.2. A execução contratual deverá contemplar um fluxo logístico eficiente, que permita o abastecimento regular das unidades formadoras, ainda que distribuídas por diferentes localidades e com demandas em horários variados. As entregas deverão ser realizadas por empresa que disponha de infraestrutura adequada para transporte, inclusive com veículos refrigerados quando necessário, garantindo a integridade dos produtos desde a origem até seu recebimento. Além disso, a solução deverá prever a capacidade de atendimento a solicitações emergenciais ou ajustes de quantidade, sempre que necessário, sem prejuízo ao andamento dos cursos.

6.3. A contratação permitirá centralizar e padronizar o fornecimento dos itens, evitando imprevistos, aquisições fragmentadas ou interrupções no cronograma das formações. Ao garantir a oferta contínua e planejada de gêneros alimentícios, contribui-se diretamente para a qualidade pedagógica dos cursos, a permanência dos cursistas e o bem-estar dos instrutores e equipes de apoio, assegurando as condições adequadas para o pleno desenvolvimento das atividades. Trata-se, portanto, de uma solução que integra aspectos logísticos, operacionais e sanitários, voltada ao atendimento eficiente e econômico da demanda institucional.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A estimativa das quantidades da pretendida contratação, baseou-se no levantamento estatístico realizado pelo Setor de Finanças e Suprimentos, conforme Anexo I - Relatório.

8. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: O valor estimado da contratação tem caráter sigiloso e não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.]

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A análise das características do objeto permite concluir que o parcelamento da contratação mostra-se viável e adequado, constituindo medida que favorece a competitividade, a economicidade e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública. Considerando que os gêneros alimentícios, bebidas e itens correlatos abrangem categorias distintas de produtos, com fornecedores especializados em segmentos específicos — como perecíveis, bebidas, itens de mercearia, produtos de panificação ou materiais correlatos — o parcelamento possibilita ampliar o número de empresas aptas a participar do certame, evitando restrições excessivas a pequenos e médios fornecedores que, isoladamente, possuem capacidade de atendimento para partes do objeto, mas não para sua totalidade.

9.2. A adoção do parcelamento também contribui para equilibrar o mercado, permitindo a inclusão de empresas com atuação regional ou local, que muitas vezes apresentam preços competitivos e logística eficiente para grupos de itens específicos. Essa estratégia reduz o risco de concentração de mercado em um único fornecedor e aumenta a possibilidade de obtenção de preços mais vantajosos por categoria de produto. Além disso, a segmentação do objeto não compromete a execução contratual,

visto que as entregas podem ser programadas de forma coordenada, conforme a demanda dos cursos e o cronograma da CECP e dos Serviços Escolares Regionais.

9.3. Cumpre destacar que o parcelamento será estruturado de maneira técnica, sem perda de economia de escala, de modo a evitar fracionamento indevido ou aumento desnecessário de complexidade administrativa. A divisão por grupos homogêneos de itens preserva a racionalidade logística e facilita o acompanhamento da execução, ao mesmo tempo em que assegura que cada lote seja suficientemente atrativo para o mercado. Assim, o parcelamento se revela medida adequada, eficiente e alinhada aos princípios da competitividade, da economicidade e do tratamento favorecido às micro e pequenas empresas, reforçando a busca pela contratação mais vantajosa para a Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Esta contratação está prevista no Plano de Contratações Anuais 2026, nos termos do Decreto Estadual nº 67.689, de 03 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:

- I) Id PCA no PNCP: 96291141000180-0-000023/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 05/06/2025;
- III) Identificador da Futura Contratação: 933029-10/2026;

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A contratação de gêneros alimentícios, bebidas e itens correlatos proporcionará benefícios diretos ao desenvolvimento das atividades formativas conduzidas pela CECP e pelos Serviços Escolares Regionais, garantindo suporte material adequado para a realização dos cursos de formação, capacitação e aperfeiçoamento dos servidores do sistema penitenciário. A oferta regular de alimentação contribui para o bem-estar dos cursistas, instrutores e equipes de apoio, assegurando condições mínimas de conforto, saúde e desempenho físico e cognitivo durante jornadas extensas de atividades, o que impacta positivamente na aprendizagem e na assimilação dos conteúdos. A disponibilidade planejada desses itens também evita interrupções no andamento das aulas, garantindo maior fluidez, pontualidade e alinhamento com o cronograma estabelecido.

12.2. Além dos aspectos pedagógicos, a contratação centralizada promove maior segurança sanitária, uma vez que os produtos serão fornecidos por empresa com regularidade comprovada, assegurando padrões de qualidade compatíveis com as exigências legais. A medida também favorece a economicidade, ao permitir melhor gestão de recursos, compras em escala e maior previsibilidade financeira. Outro benefício relevante é a redução da carga administrativa das unidades escolares, que deixam de realizar aquisições emergenciais ou fragmentadas, dedicando-se de forma mais eficiente às atividades finalísticas de formação.

12.3. Do ponto de vista institucional, assegurar a adequada alimentação durante cursos de formação e alinhamento repercute na melhoria da capacitação funcional dos servidores e, por consequência, no fortalecimento da segurança pública e do sistema prisional. Trata-se, portanto, de uma contratação que agrega valor ao serviço público, melhora a experiência dos participantes, otimiza processos internos e contribui para o alcance das metas e resultados previstos no planejamento da Secretaria.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para viabilizar a contratação proposta, será necessário adotar uma série de providências preliminares, de modo a garantir conformidade com a legislação vigente e assegurar a seleção da solução mais vantajosa para a Administração Pública. Inicialmente, deverá ser formalizada a demanda por meio do Documento de Formalização da Demanda (DFD), contendo a justificativa detalhada da necessidade e sua vinculação ao planejamento institucional da CECP. Em seguida, caberá à unidade responsável elaborar o presente Estudo Técnico Preliminar, reunindo informações sobre requisitos, levantamento de mercado, viabilidade da contratação e demais elementos essenciais à instrução processual.

13.2. Também deverá ser providenciada a estimativa de preços, conforme parâmetros definidos pela Lei nº 14.133/2021, utilizando fontes como pesquisas com fornecedores, painéis de preços oficiais e contratações anteriores. Após essa etapa, será elaborada a Análise de Riscos, identificando possíveis ameaças à execução do contrato e as respectivas medidas mitigadoras. Na sequência, deve ser produzido o Termo de Referência, consolidando as especificações técnicas, condições de fornecimento, critérios de medição, fiscalização e demais responsabilidades contratuais.

13.3. Outro ponto importante será a verificação da disponibilidade orçamentária, assegurando a compatibilidade da contratação com o planejamento financeiro da unidade. Concluídas essas providências, o processo poderá seguir para a escolha da modalidade de licitação mais adequada, atendendo aos princípios da economicidade, competitividade e eficiência. Por fim, deverá ser garantida a ampla publicidade e o devido acompanhamento da execução contratual, assegurando a entrega regular e satisfatória dos itens, em alinhamento com as necessidades das atividades formativas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A contratação de gêneros alimentícios, bebidas e itens correlatos pode gerar impactos ambientais associados principalmente à produção, ao transporte e ao descarte das embalagens utilizadas. Embora tais impactos sejam inerentes ao próprio fornecimento desses materiais, é possível mitigá-los por meio de práticas sustentáveis adotadas tanto pela Administração quanto pela empresa contratada. Entre os aspectos a serem considerados, destaca-se o volume de resíduos sólidos decorrentes das embalagens, especialmente plásticos, papelões e recipientes descartáveis, cuja destinação adequada é fundamental para evitar acúmulo e contaminação ambiental.

14.2. Outro impacto relevante está relacionado ao transporte dos produtos até as unidades formadoras, que envolve consumo de combustíveis fósseis e emissão de gases de efeito estufa. Para reduzir tais efeitos, a seleção de fornecedores com logística otimizada, frota adequada e rotas de entrega racionalizadas contribui para a diminuição das emissões e maior eficiência no deslocamento. Além

disso, a contratação pode incentivar o fornecimento de produtos com menor impacto ambiental, como itens com embalagens recicláveis, biodegradáveis ou provenientes de materiais reutilizáveis, alinhando-se a práticas de consumo responsável.

14.3. A própria Administração também pode atuar na mitigação dos impactos, adotando políticas internas de manejo adequado dos resíduos gerados durante a execução dos cursos, promovendo a separação e a destinação para reciclagem sempre que possível. Dessa forma, ainda que inevitáveis, os impactos ambientais associados à contratação podem ser significativamente reduzidos mediante orientações claras no Termo de Referência, práticas sustentáveis da contratada e ações de gestão ambiental nas unidades atendidas.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1. Considerando as necessidades apresentadas pela Coordenadoria de Ensino, Cultura e Pesquisa e pelos Serviços Escolares Regionais, bem como a demanda crescente decorrente da realização de cursos de formação, capacitação e aperfeiçoamento dos servidores do sistema penitenciário, conclui-se que a contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios, bebidas e itens correlatos é plenamente viável sob os aspectos técnico, operacional, logístico e econômico. O mercado demonstra capacidade suficiente para atender ao objeto, com fornecedores qualificados, regularidade sanitária comprovada e estrutura adequada para entregas programadas e em múltiplos locais, garantindo continuidade e qualidade no abastecimento.

15.1.2. A proposta apresenta coerência com o planejamento institucional da Secretaria, contribuindo diretamente para a melhoria do processo de ensino-aprendizagem, para o bem-estar dos participantes e para a execução eficiente das atividades formativas. Além disso, a contratação centralizada reduz riscos de interrupção, favorece a economicidade por meio de ganhos de escala e minimiza esforços administrativos relacionados à aquisição de itens isolados ou emergenciais. Os impactos ambientais identificados são mitigáveis mediante práticas adequadas de gestão de resíduos e orientações claras no Termo de Referência.

15.1.3. Diante dos elementos analisados ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a contratação proposta atende ao interesse público, é compatível com a legislação vigente e se mostra essencial para o adequado desenvolvimento das ações de formação institucional. Assim, declara-se plenamente viável a celebração do futuro contrato, cabendo à Administração dar prosseguimento às etapas subsequentes necessárias à formalização do processo licitatório.

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](#).

PATRICIA ROSA ALVES

Requisitante



Assinou eletronicamente em 04/08/2026 às 09:11:16.

