

ESP-PENIT. DR.ANTONIO SOUZA NETO DE SOROCABA

Estudo Técnico Preliminar 20/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00331721/2026-47

2. Descrição da necessidade

2.1 A aquisição dos gêneros alimentícios do tipo perecíveis faz-se necessária, uma vez que constitui dever do Estado, responsável pela custódia do reeducando, fornecer assistência material, incluindo o fornecimento de alimentação, conforme dispõem os artigos 12 e 41, inciso I, da Lei nº 7.210/84 (Lei de Execução Penal- LEP0. O não cumprimento dessa obrigação poderá ocasionar sérios transtornos ao estabelecimento penal. Nesse sentido, há regulamentação específica desta Secretaria quanto ao fornecimento de refeições também aos servidores que atuam nas Unidades, conforme estabelece a Resolução SAP nº 14/2007. Ressalta-se, ainda, que a presente aquisição está em conformidade com a Resolução SOG nº 9, de 14/09/2021, que dispõe sobre a aquisição, utilização e controle de gêneros alimentícios, nos termos do Decreto nº 43.339/1998.

2.2. Os itens que compõem essa contratação visam suprir as necessidades básicas e contínuas desta Unidade Prisional, garantindo o pleno exercício das atividades institucionais com respeito à dignidade humana..

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Chefe de Serviço de Formação Educacional Trabalho e Capacitação Profissional	Natanael Hermenegildo da Silva Filho

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Os prazos de entrega serão conforme Termo de Referência que integra o edital desta Licitação, item 5.1 nas condições específicas.

4.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o fornecedor deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 07 (sete) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4.3 Os bens deverão ser entregues na Penitenciária "Dr. Antônio de Souza Neto" de Sorocaba, localizada a Avenida Dr. Antônio de Souza Netto nº 100, Aparecidinha, Sorocaba/SP, de segunda a sexta feira, nos horários das 08:00h às 11:00h e das 13:00h às 16:00h.

4.4 O prazo de validade dos produtos serão em conformidade com o descritivo do Termo de Referência que integra o edital desta Licitação.

4.5 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta fornecimento dos bens.

4.7 Os alimentos que precisam de temperatura controlada para sua conservação, como carnes, leites e derivados, devem ser transportados obedecendo a esse critério. A temperatura desses será verificada no ato do recebimento e caso haja alguma discrepância com o recomendado a mercadoria será devolvida.

4.8 Por se tratar de bens comuns, existe no mercado uma vasta gama de fornecedores que trabalham com os itens em questão, de modo que não existe no processo em tela, algum requisito que limite a participação de fornecedores

4.9 Os objetos foram descrito e relacionados com as especificações necessárias e suficientes para garantir a qualidade da contratação, assim, os materiais a serem ofertados deverão ser necessariamente de 1ª linha, segundo os padrões usuais de mercado. Devem-se levar em consideração as normas técnicas eventualmente existentes, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto a requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança.

4.9.1 A quantidade dos itens em questão estão de acordo com a Resolução SOG-9, de 14/09/2021, que alterou a Resolução SAMSP-16, de 09/09/1998, que dispõe sobre aquisição, utilização e controle de gêneros alimentícios de que trata o Decreto 43.339/1998. **4.9.2** O prazo escolhido para contratação está de acordo com o repasse financeiro e orçamentário

5. Levantamento de Mercado

5.1. Soluções disponíveis no mercado

5.1.1. 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 conseqüentemente a concorrência.

5.2. Quanto à definição do método para estimativas de preços ou dos meios de previsão de preços referenciais, a pesquisa de preços foi realizada de acordo com os parâmetros estabelecidos pelo **MANUAL DE PROCEDIMENTOS LICITAÇÕES E CONTRATOS** por meio de valores do painel de preços presente nos autos, em sites de venda na internet.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 O objeto deverá ser adquirido a luz da Lei 14.133/2021, mediante a modalidade 'Pregão' (Art. 28, inc. I), sob o critério de julgamento 'menor preço' (Art. 33, inc. I) e método de disputa 'aberto' (Art. 56, inc. I) e os itens serão fornecidos de forma imediata visando atender as necessidades da Penitenciária "Dr. Antônio de Souza Neto", unidade vinculada ao Complexo Penal de Sorocaba.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 As quantidades foram apuradas pelo Chefe de Serviço de Formação Educacional Trabalho e Capacitação Profissional e adaptadas pelo Chefe de Seção de Finanças e Suprimentos considerando as quantidades em estoque para o período da contratação e o atendimento ao Cardápio Padrão das Unidades Prisionais, através de Ofício

Circular SAP, de 23/03/2022. Os itens, códigos, quantidades e unidade de fornecimento constam no Documento de Formalização de Demanda, o qual integra este procedimento.

7.2 Consiste na aquisição de gêneros alimentícios do tipo perecíveis.

7.3. A aquisição será realizada por meio de Pregão (Eletrônico).

7.4. O quadro abaixo demonstra as quantidade e exigências necessárias ao atendimento da necessidade da aquisição.

ITEM	ITEM	QTD.	UNIDADE FORN.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	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 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;	10.000	Quilograma (3)	R\$ 31,100	R\$ 311.000,00
2	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 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;	4.000	Quilograma (3)	R\$ 29,000	R\$ 116.000,00

3	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 Condicoes 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;	1.200	Quilograma (3)	R\$ 29,950	R\$ 35.940,00
4	Carne Bovina; Coxao Duro ; 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 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;	4.000	Quilograma (3)	R\$ 32,450	R\$ 129.800,00
5	Carne Suina; Sobrepaleta (copa) , Inteira Sem Osso; Congelada ; Com Peso Unitario Entre 1 e 2 Kg; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, 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	7.000	Quilograma (3)	R\$ 13,700	R\$ 95.900,00

	Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;				
6	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 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;	4.000	Quilograma (3)	R\$ 11,120	R\$ 44.480,00
7	Linguica; Fresca; Linguica Toscana; Congelada ; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -12°C; 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 Meses 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;	2.000	Quilograma (3)	R\$ 11,760	R\$ 23.520,00
8	Frango Semi-processado; Coxa e Sobrecoxa; Congelado , Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, 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 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	21.000	Quilograma (3)	R\$ 6,800	R\$ 142.800,00

	Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proc. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de Com Validade Minima de 10 Meses Na Data de Entrega;				
9	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;	800	Quilograma (3)	R\$ 34,100	R\$ 27.280,00
10	Salsicha; Hot Dog; Composta de Carne Suina, Bovina e de Ave, Carne Mecanicamente Separada de Ave, Condimentos e Outros Ingred. Permitidos; Congelada , Transportada e Conservada a Temperatura Inferior a -12°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 Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 3 Meses Na Data Da Entrega;	4.000	Quilograma (3)	R\$ 6,000	R\$ 24.000,00
11	Toucinho; Preparado Com Carne Curada de Suino Defumado,sem Costela, Em Manta; Acondicionado Em Embalagem Cry-o-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;	400	Quilograma (3)	R\$ 25,000	R\$ 10.000,00
	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,				

12	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;	2.000	Quilograma (3)	R\$ 14,700	R\$ 29.400,00
13	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;	1.200	Quilograma (3)	R\$ 12,600	R\$ 15.120,00
				TOTAL	R\$ 1.005.240,00

7.5. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras. gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

7.6. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

7.7. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto observando o disposto no artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021 e no Decreto Estadual nº 67.985 de 2023.

7.8. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

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

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.005.240,00

O valor estimado da contratação foi alcançado através de pesquisa de preços a luz do artigo 3º, inciso I do Decreto Estadual nº 67.888/2023.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 A aquisição se dará de forma imediata para atender as necessidades da Unidade Prisional devido a questão da validade, espaço nas câmaras de resfriamento e congelamento do almoxarifado.

9.2 Em regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 14.133/21, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

9.3 O disposto encontra-se aplicável na presente demanda, não sendo vislumbrado, no momento, motivações para a não adoção do parcelamento do objeto nos itens escolhidos.

9.4 A aquisição será de item por item, dessa forma, não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando proporcionar a ampla participação de licitantes.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Esta contratação está prevista no Plano de Contratações Anual 2026, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

11.2 Todavia, internamente a unidade possui um planejamento de aquisições quadrimestrais para o atendimento do fornecimento de alimentação aos sentenciados e servidores da unidade prisional, subsidiado por dotação orçamentária oferecida pelo gestor orçamentário para os devidos fins.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. O atendimento da demanda visa garantir normas legais vigentes, conforme informadas no item 2, bem como a ordem e a segurança da Unidade Prisional.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. O setor de compras deverá tomar as providências necessárias para a contratação, mediante o devido processo legal, haja vista que não dispomos dos itens em estoque, sem prejuízo de parecer jurídico conforme artigo 53, § 1º, inciso I e II da Lei 14.133/2021.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A aquisição dos itens observará a descrição detalhada do catálogo de compras Federal, sendo que deverão atender as normas legais vigentes atinentes ao item e suas especificações, tanto em sua produção, transporte e armazenamento.

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](#).

DANIELE BRAGA FERNANDES

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 06/08/2026 às 15:10:05.

OZERIO TADEU PEREIRA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 06/08/2026 às 15:14:51.