

ESP-PENITENCIARIA DE FLORINEA

Estudo Técnico Preliminar 16/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00341565/2026-22

2. Descrição da necessidade

Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis e Perecíveis, para o período de 01/09/2026 a 31/12/2026 (3º Quadrimestre de 2026)

2.1. Problema Identificado

A Penitenciária de Florínea possui a obrigação legal e institucional de fornecer alimentação diária e nutricionalmente adequada a uma população estimada de 1.606 pessoas, composta por reeducandos e servidores que cumprem jornadas de trabalho não inferiores a 12 horas.

Atualmente, identifica-se a necessidade de processar uma nova aquisição para o 3º quadrimestre de 2026 (01/09/2026 a 31/12/2026), uma vez que a interrupção no fornecimento de gêneros alimentícios estocáveis e perecíveis, comprometeria gravemente a segurança, a estabilidade e a dignidade

2.2. Real Necessidade e Justificativa

A contratação fundamenta-se nos seguintes pontos:

- Continuidade do Serviço: Garantir que não haja desabastecimento de itens essenciais (carnes, e estocáveis) após o término do contrato vigente.
- Conformidade Normativa: Atendimento aos parâmetros da Resolução SOG-9/2021 e ao Decreto Estadual nº 51.687/2007, que assegura a alimentação dos servidores em jornada não inferior a 12 horas.
- Padronização: Implementação do cardápio padrão (Ofício Circular SAP de 23/03/2022), seguindo as orientações de controle externo para uma gestão mais auditável.

2.3. Objetivos a serem Alcançados

Com esta contratação, o órgão almeja:

- Economicidade e Competitividade: Selecionar a proposta mais vantajosa através do Pregão Eletrônico, com julgamento por Menor Preço por Item, permitindo que fornecedores especializados ofereçam melhores condições.
- Segurança Jurídica: Utilizar as minutas padronizadas de Edital e Contrato do Estado de São Paulo (conforme a Lei nº 14.133 /2021 e Decreto nº 68.017/2023).
- Dignidade e Saúde: Assegurar a segurança alimentar e nutricional de todos os envolvidos, mantendo a ordem e o cumprimento das penas dentro da legalidade.
- Garantir que a execução contratual seja 3. Área requisitante Área Requisitante objetiva e auditável , alinhada às orientações de controle externo

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional	Thiago de Godoi Pinto

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Requisitos Indispensáveis e Padrões de Qualidade

Os gêneros alimentícios estocáveis e perecíveis, devem atender rigorosamente aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelos órgãos reguladores (ANVISA, Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA) e às seguintes condições:

- Conformidade com o Cardápio Padrão: Os itens devem possuir as especificações técnicas descritas no catálogo do sistema de compras estadual, de modo a permitir a execução fiel da Resolução SOG-9/2021 e do Ofício Circular SAP de 23/03/2022.
- Condições Sensoriais: Os produtos devem apresentar-se em perfeitas condições de consumo, isentos de sujidades, parasitas, sinais de alteração ou deterioração.
- Prazo de Validade: No ato da entrega, os produtos perecíveis deverão possuir, no mínimo, 75% de sua validade total remanescente, garantindo o consumo seguro durante o quadrimestre.
- Identificação e Registro: Todos os itens de origem animal devem possuir selo de inspeção oficial (SIF, SISP ou SIM) e os demais devem apresentar rotulagem completa conforme a legislação vigente.

4.2. Requisitos de Execução e Entrega (Logística)

Para garantir a segurança e a rotina da unidade prisional, a contratada deverá observar:

Entrega Parcelada: O fornecimento será realizado conforme a necessidade da Seção de Finanças e Suprimentos, mediante emissão de Nota de Empenho ou Ordem de Fornecimento.

Local e Horário: As entregas devem ocorrer no Almoxarifado da Unidade, de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 16h00 (observando o intervalo das 11h00 às 13h00).

Transporte Adequado: Uso de veículos higienizados e, para itens perecíveis, equipados com sistema de refrigeração que garanta a manutenção da cadeia de frio durante todo o trajeto.

4.3. Critérios e Práticas de Sustentabilidade

Em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e as diretrizes de logística sustentável do Estado, serão exigidos:

- Logística Reversa e Embalagens: Preferência por embalagens de material reciclado, reciclável ou biodegradável. A contratada deverá evitar o uso excessivo de plásticos desnecessários no acondicionamento.
- Rastreabilidade: Comprovação de origem dos produtos, assegurando que não provenham de áreas de preservação ambiental ou de exploração de trabalho degradante.
- Sazonalidade: Incentivo à entrega de produtos de época (especialmente hortifrutis), visando menor impacto ambiental no transporte e melhor aproveitamento nutricional.

4.4. Justificativa do Parcelamento e da Adjudicação por Item

Considerando a natureza dos bens (comuns e perecíveis), a solução será dividida em itens individuais para:

- Ampliar a Competitividade: Permitindo que produtores locais e fornecedores especializados participem do certame.
- Garantir o Frescor: O parcelamento das entregas evita a necessidade de grandes estoques de perecíveis, reduzindo o desperdício e custos de armazenamento

5. Levantamento de Mercado

5.1. Análise de Contratações Similares

Foram analisadas contratações recentes realizadas por outras unidades prisionais da Secretaria da Administração Penitenciária (SAP) e órgãos do Governo do Estado de São Paulo. Observou-se que a utilização do Catálogo de Itens do Sistema de Compras do Estado a adoção do Cardápio Padrão (Ofício Circular SAP de 23/03/2022) e são as práticas que melhor garantem a padronização nutricional e a aceitabilidade dos produtos.

5.2. Prospecção de Soluções e Alternativas

Durante o levantamento, foram consideradas duas alternativas principais de mercado:

- Contratação de Empresa Especializada em Refeições Coletivas (Terceirização da Cozinha): Embora reduza a gestão direta de insumos, apresenta custo elevado e menor flexibilidade para ajustes imediatos em unidades de médio porte como a nossa.
- Aquisição Direta de Gêneros Alimentícios (Solução Escolhida): Mostrou-se a solução mais eficiente e econômica, permitindo o preparo próprio das refeições e maior controle sobre a qualidade dos itens entregues.

5.3. Análise da Competitividade e Fornecedores

O mercado de gêneros alimentícios em Florínea e região é amplo e diversificado. Para evitar a restrição de participação e garantir a seleção da proposta mais vantajosa, adotou-se as seguintes medidas:

- Adjudicação por Item Individual: Em vez de agrupar em lotes, a opção pelo item isolado permite que pequenos produtores (especialmente de hortifruti) e distribuidores regionais participem, aumentando o número de licitantes.
- Flexibilização de Requisitos: Os requisitos de habilitação e as especificações técnicas foram mantidos nos padrões mínimos indispensáveis (conforme as minutas padronizadas do Estado), evitando exigências excessivas que pudessem afastar potenciais interessados.
- Consulta a Preços Públicos: O levantamento de preços foi realizado consultando o Painel de Preços, contratos anteriores e cotações diretas, confirmando a existência de pluralidade de fornecedores aptos a atender à demanda do 3º trimestre de 2026.

5.4. Conclusão do Levantamento

A solução de aquisição por item via Pregão Eletrônico é tecnicamente viável e economicamente superior, não havendo indícios de restrição de mercado que exijam a alteração dos requisitos indispensáveis estabelecidos no item anterior deste ETP.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Definição da Solução

A solução consiste na aquisição parcelada de 35 itens de gêneros alimentícios estocáveis e perecíveis, destinados ao preparo de refeições para a população carcerária e servidores da Penitenciária de Florínea durante o 3º trimestre de 2026.

A contratação será realizada via Pregão Eletrônico, com julgamento por Menor Preço por Item, utilizando as minutas padronizadas de Edital e Contrato do Estado de São Paulo, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

6.2. Exigências de Qualidade e Garantia (Substituta de Manutenção)

Dada a natureza do objeto, as exigências de "manutenção" são substituídas por garantias de conformidade:

- Garantia de Substituição: A contratada deverá substituir, no prazo máximo de 24 horas, qualquer produto entregue que apresente desconformidade com as especificações técnicas, sinais de deterioração ou que seja rejeitado pela fiscalização por questões sanitárias.
- Fiscalização Rigorosa: A Seção de Finanças e Suprimentos realizará a conferência quantitativa e qualitativa no ato de cada entrega, verificando temperatura (para perecíveis), integridade das embalagens e prazos de validade.
- Vigência e Entrega: A execução será parcelada, com as entregas ocorrendo semanalmente ou conforme cronograma da unidade, garantindo que os alimentos cheguem sempre frescos para o consumo imediato ou estocagem de curto prazo.

6.3. Justificativa Técnica da Escolha

A escolha pela aquisição direta dos insumos justifica-se tecnicamente por:

- Autonomia Operacional: Permite que a Unidade Prisional gerencie a cozinha própria conforme a rotina de segurança local.
- Aderência ao Cardápio Padrão: Facilita o cumprimento estrito das metas nutricionais da Resolução SOG-9/2021.
- Divisão por Itens: A decisão de não agrupar em lotes visa atrair maior número de fornecedores, garantindo que a falha de um item não comprometa o fornecimento global da alimentação.

6.4. Justificativa Econômica

Economicamente, a solução é a mais vantajosa por:

- Escalabilidade: A compra em volumes trimestrais (ex: 9.600 Pcte. c/5 kg de Arroz) atrai preços de atacado.
- Redução de Custos Indiretos: Ao gerir a própria cozinha com insumos diretos, a Administração evita as margens de lucro e custos operacionais elevados de empresas de refeições prontas (terceirização total).
- Eficiência de Mercado: O uso do Pregão Eletrônico e a disputa por item garantem que a unidade pague o menor valor de mercado disponível no momento para cada produto específico

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Metodologia e Memória de Cálculo

As quantidades foram estimadas com base no binômio População x Cardápio, utilizando os seguintes parâmetros técnicos:

- População Base: 1.606. pessoas (sentenciados e servidores).
- Parâmetro Nutricional: Resolução SOG-9, de 14/09/2021, que definiu novas gramagens per capita e frequências de uso.

- Padronização SAP: Ofício Circular SAP de 23/03/2022, que impõe o Cardápio Padrão Único (recomendação do TCE-SP)

7.2. Detalhamento dos Itens e Quantidades Principais

Abaixo, destacam-se os itens de maior relevância e volume para o 3º quadrimestre de 2026:

ITEM	QUANTIDADE
Açúcar Tipo: Refinado	3.200
Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha/Branco, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1	8.900
Café Apresentação: Torrado Moído, Intensidade: Média, Tipo: Superior , Empacotamento: Vácuo	2.600
Doce Confeitado Tipo: Goiabada , Ingredientes: Goiaba Madura, Açúcar, Água , Características Adicionais: Embalados Individualmente	1.900
Massa De Tomate Tipo: Extrato Concentrado , Composição: Tradicional , Apresentação: Creme	200
Farinha De Mandioca Grupo: Seca , Subgrupo: Amarela , Classe: Fina , Aspecto Físico: Tipo 1 , Acidez: Baixa Acidez	3.000
Mistura Alimentícia Ingredientes: Farinha De Trigo, Sal, estabilizante Etxxv, Enzi - , Sabor: Natural , Aplicação: Pão Francês	600
Leguminosa Variedade: Feijão Carioca , Tipo: Tipo 1	18.000
Leguminosa Variedade: Feijão Preto , Tipo: Tipo 1	620
Fermento Tipo: Biológico Seco , Apresentação: Pó Granulado	180
Farinha De Milho Grão: Amarelo , Tipo: Fubá , Característica Adicional: Transgênico , Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico	1.500
Gordura Vegetal - Margarina Tipo: Creme Vegetal , Composição Básica: Entre 50% E 75% De Gordura , Sabor: Com Sal	40
Macarrão Teor De Umidade: Massa Seca , Base Da Massa: De Farinha De Trigo , Ingredientes Adicionais: Com Ovos , Apresentação: Parafuso	1.500
Óleo Vegetal Comestível Tipo: Puro , Espécie Vegetal: Soja , Tipo Qualidade: Tipo 1	5.000
Gelatina Alimentícia Apresentação: Pó , Sabor: Morango , Origem: Animal	1.360
Pó Para Refresco Composição: Acidulante/Aromatizante/Maltodextrina/Aspartame/ , Sabor: Laranja , Prazo Validade: 1 ANO	2.000
Vinagre de Álcool; Composto de Fermentado Acetico de Alcool, Agua e Conservante; Com Acidez Volatil Minima de 4%;	1.400
Mistura para o Preparo de Pudim; Sabor Chocolate, Sem Leite;	1.250
Refrigerante; Sabor Guarana; Composto de Agua Gaseificada, Acucar, Extrato de Semente de Guarana, Corante Caramelo, Acidulante;	748
Carne Bovina; Paleta, Sem Musculo (aparada); Peca Inteira; Resfriada;	5.000
Carne Suina; Pernil, Peca Inteira Sem Osso; Congelada;	4.000
Carne Suina; Lombo Inteiro Sem Osso; Congelada;	1.000
Frango Semi-processado; Coxa e Sobrecoxa;	11.000
Frango Semi-processado; File de Peito, Sem Osso e Sem Pele	2.000
Linguica; Defumada; Linguica Tipo Calabresa; Resfriada;	2.000
Linguica; Fresca; Linguica Toscana; Congelada;	1.000

Pescado Semi Processado; Merluza;	1.200
Salsicha; de Frango;	2.400
Almondega; Carne Bovina; Congelada;	400
Almondega; Carne de Frango; Congelada;	400
Empanados; Peito de Frango Temperado e Semi Frito;	400
Hamburguer; Carne Bovina; Congelado;	400
Quibe; de Carne Bovina,(com Sal);	800
Queijo; Mussarela,transportado e Conservado Em Temperatura Nao Superior 8°C;	360
Leite Uht/uat; Integral; Teor de Materia Gorda Minimo de 3%; Embalagem Esteril e Hermeticamente Fechada, Caixa Cartonada Aluminizada, Acondicionada Em Caixa de Papelao Reforcado;	39.000

7.3. Justificativa do Quantitativo e Fatos Impactantes

Combate ao Desperdício: A estimativa baseada na Resolução SOG-9/2021 permite uma compra precisa, garantindo a rotatividade dos estoques e o frescor dos perecíveis.

Impacto das Reformas: A manutenção de uma estimativa baseada na capacidade plena é indispensável, a falta de previsão causaria um colapso no fornecimento de refeições.

7.4. Interdependência e Economia de Escala

A definição das quantidades por item individual visa aproveitar a sazonalidade e ampliar a competitividade. Ao licitar o volume total quadrimestral, a Administração garante preços de atacado, mantendo a economicidade mesmo com o cronograma de entregas parceladas semanais

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 972.709,56

8.1. Metodologia de Preços

A estimativa de custos foi elaborada pela Seção de Finanças e Suprimentos com base no Decreto Estadual nº 67.888/2023. Utilizou-se a Média e Mediana dos preços obtidos em consulta a sistemas oficiais (Painel de Preços), contratações similares da Administração Pública e cotações diretas com fornecedores, preços CEAGESP para os itens hortifrutigranjeiros, garantindo a compatibilidade com os valores de mercado para o 3º trimestre de 2026.

8.2. Valor Global Estimado

O valor total estimado para a presente contratação é de R\$ 972.709,56 (novecentos e setenta e dois mil, setecentos e nove reais e cinquenta e seis centavos) distribuídos entre gêneros estocáveis e perecíveis.

8.3. Detalhamento e Memória de Cálculo

Para garantir a clareza e a transparência, o detalhamento individualizado de todos os itens, incluindo códigos SIAFISCO/COMPRAS, quantidades, preços unitários referenciais e as fontes de pesquisa, encontra-se acostado aos autos do Processo Administrativo nº 006.00341565/2026-22, por meio de planilhas eletrônicas que servem de suporte integral a este Estudo Técnico Preliminar.

8.4. Sigilo do Orçamento

Conforme facultado pelo art. 24 da Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá manter o sigilo do valor estimado até a conclusão da fase de lances, se assim julgar estratégico para a obtenção de propostas mais vantajosas, sem prejuízo da divulgação do detalhamento técnico dos itens.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Opção pelo Parcelamento (Adjudicação por Item)

Em estrita observância ao art. 47, II, da Lei nº 14.133/2021 e à Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União (TCU), a Administração optou pelo parcelamento do objeto, adotando o critério de adjudicação por item individual.

9.2. Viabilidade Técnica

Os gêneros alimentícios são bens fungíveis e independentes entre si. A entrega de um produto não depende tecnicamente da entrega de outro, permitindo que diferentes fornecedores atuem simultaneamente sem prejuízo à operação da cozinha da unidade.

9.3. Viabilidade Econômica e Ampliação da Competitividade

A justificativa econômica para o parcelamento fundamenta-se nos seguintes pontos:

- **Ampliação do Universo de Licitantes:** O agrupamento em lotes (ex: Lote de Hortifruti) poderia restringir a participação de pequenos produtores e empresas locais que possuem especialidade em apenas alguns itens (como o fornecedor de ovos ou o produtor de hortaliças). Ao licitar por item, a Administração atrai mais competidores, o que naturalmente reduz os preços finais.
- **Prevenção do "Jogo de Planilha":** Evita-se que empresas ofereçam preços muito baixos em itens de pouco consumo para ganhar o lote e elevem os preços nos itens de maior volume.
- **Mitigação de Riscos:** O parcelamento reduz o risco de desabastecimento total. Caso um fornecedor de um item específico apresente problemas na entrega, a Administração pode sancioná-lo isoladamente e buscar o segundo colocado, sem comprometer os demais contratos de alimentos da unidade.

9.4. Manutenção da Economia de Escala

Diferente do que ocorre em obras complexas, na aquisição de gêneros alimentícios, o parcelamento por item não representa perda de economia de escala. O volume total demandado para o trimestre (ex: 9.800 kg de tomate, 6.000 kg de açúcar) já é suficientemente expressivo para atrair preços de atacado, independentemente de o fornecedor ganhar um ou dez itens do certame.

9.5. Conclusão

Portanto, a adjudicação por item individual é a estratégia que melhor atende ao interesse público na Penitenciária de Florínea, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa e o amplo acesso de interessados ao certame, conforme os ditames da Lei nº 14.133 /2021

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Relação com o PPAIS (Agricultura Familiar)

O presente processo administrativo, que visa a aquisição de 100% da demanda estimada de gêneros alimentícios para o 3º quadrimestre de 2026, guarda relação de interdependência com a futura contratação a ser realizada via PPAIS (Programa Paulista de Agricultura de Interesse Social).

Conforme determina a Lei Estadual nº 14.591/2011 e o Decreto nº 57.755/2012, o Estado deve destinar, no mínimo, 30% dos recursos utilizados na alimentação para a compra de produtos de agricultores familiares. Portanto:

Interdependência: A definição exata dos quantitativos e especificações neste ETP é o que subsidiará o cálculo para a reserva de cota ou o chamamento público específico do PPAIS.

Planejamento: Uma vez concluída a fase de definição da demanda total, a Unidade providenciará a instrução do processo correlato para o atendimento da parcela destinada à agricultura familiar, garantindo que não haja sobreposição de itens ou excesso de estoque.

10.2. Outras Contratações Relacionadas

Além do PPAIS, esta contratação correlaciona-se com:

Contratos de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP): Necessários para o preparo dos gêneros ora adquiridos.

Serviços de Manutenção de Equipamentos de Cozinha: Interdependentes para garantir que os insumos adquiridos possam ser processados e servidos dentro do cronograma do cardápio padrão.

10.3. Conclusão sobre a Interdependência

Não há risco de prejuízo à execução contratual, uma vez que as contratações correlatas seguem cronogramas compatíveis com a necessidade da unidade, assegurando que o recebimento dos gêneros alimentícios coincida com a disponibilidade de mão de obra e infraestrutura para o preparo das refeições

Contratos de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP): Necessários para o preparo dos gêneros ora adquiridos. Serviços de Manutenção de Equipamentos de Cozinha: Interdependentes para garantir que os insumos adquiridos possam ser processados e servidos dentro do cronograma do cardápio padrão.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Previsão no Plano de Contratações Anual (PCA)

A presente contratação encontra-se devidamente alinhada ao planejamento estratégico da Unidade, estando formalmente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026 da Penitenciária de Florinea, sob o ID PCA PNCP: 96291141000180-0-000028/2026, publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas em 11/06/2025.

11.2. Documento de Formalização da Demanda (DFD)

O objeto está amparado pelo DFD nº 13/2025 (UASG 380268), elaborado pelo Centro de Trabalho e Educação e ratificado pela Seção de Administração. O referido documento especifica que a aquisição é prioritária para garantir que não ocorra o desabastecimento de gêneros alimentícios necessários para a preparação das refeições de custodiados e servidores no período de setembro à dezembro de 2026.

11.3. Compatibilidade com o Planejamento Orçamentário

A contratação guarda estrita compatibilidade com as metas e categorias de despesas previstas no PCA para o exercício de 2026, abrangendo as classes de materiais essenciais como:

Hortifrutigranjeiros, Estocáveis e Perecíveis;

11.4. Justificativa do Alinhamento

O alinhamento demonstra que a compra não é um evento isolado ou emergencial, mas sim o resultado de um planejamento prévio iniciado em 2025, visando a eficiência administrativa e a continuidade do serviço público essencial de alimentação no sistema prisional. A estimativa de valores e quantitativos reflete a real capacidade operacional planejada.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A estratégia de contratação para o 3º quadrimestre de 2026 visa equilibrar a segurança no abastecimento, a economicidade e o cumprimento das normas de fomento à pequena empresa. Nesse sentido, identificam-se dois cenários de benefícios distintos, cabendo à Administração, no decorrer da instrução processual, optar por aquele que melhor satisfaça o interesse público:

12.1. Cenário A: Ampla Competitividade (Sem Restrição de Cota)

Neste modelo, a disputa é aberta a todos os interessados, independentemente do porte, visando os seguintes benefícios:

- Maximização da Disputa: Atrai grandes fornecedores e distribuidores, o que é essencial para itens de alto volume (como arroz, café e feijão carioca), reduzindo o risco de preços acima do mercado.
- Segurança Logística: Garante que os vencedores possuam estrutura robusta para entregas semanais de grandes quantidades, mitigando o risco de interrupção no fornecimento por incapacidade operacional.
- Redução de Fracassos/Desertos: Evita que itens fiquem sem interessados devido a restrições que possam afastar fornecedores consolidados na região.

12.2. Cenário B: Fomento às ME/EPP (Com Itens Exclusivos ou Cotas)

Neste modelo, aplica-se o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, visando:

- Desenvolvimento Local: Fortalecimento das micro e pequenas empresas da região de Florínea, estimulando a economia regional.
- Justiça Social: Cumprimento da função social da licitação como indutora de políticas públicas de inclusão econômica.
- Diversificação da Base de Fornecedores: Criação de um mercado mais resiliente, com a participação de múltiplos pequenos agentes.

12.3. Eficácia, Eficiência e Estabilidade (Benefícios Comuns)

Independentemente do modelo de participação escolhido, a contratação gerará:

Estabilidade Institucional: A garantia da alimentação para os 1.606 beneficiários é o pilar da disciplina e ordem da unidade.

Dignidade e Saúde: Cumprimento rigoroso da Resolução SOG-9/2021, garantindo nutrição adequada a reeducandos e servidores.

Aproveitamento de Recursos: O planejamento quadrimestral e o uso do Pregão Eletrônico por Item permitem uma gestão mais auditável, com melhor aproveitamento dos recursos financeiros e humanos da Seção de Finanças e Suprimentos.

12.4. Decisão da Administração

A definição entre o Cenário A ou Cenário B (ou uma composição híbrida entre ambos) será formalizada pela autoridade competente com base na análise final da pesquisa de mercado e na viabilidade técnica de cada item. Essa flexibilidade permite que a Administração tome a decisão mais vantajosa, garantindo que o fomento às pequenas empresas ocorra sem prejuízo à economicidade e à segurança alimentar da Penitenciária

13. Providências a serem Adotadas

Para garantir a eficácia da contratação e a regularidade na execução dos serviços de alimentação no 3º quadrimestre de 2026, a Administração adotará as seguintes providências prévias:

13.1. Instrução Processual e Seleção

- Elaboração do Termo de Referência (TR): Consolidação das especificações técnicas e obrigações da contratada com base neste ETP e nas minutas padronizadas da PGE/SP.
- Publicação do Certame: Realização do Pregão Eletrônico via sistema oficial, garantindo a ampla publicidade para que a sessão ocorra em tempo hábil para o início do fornecimento em 01/09/2026.
- Definição da Estratégia ME/EPP: Decisão final da autoridade competente sobre a aplicação de cotas ou ampla concorrência, visando o equilíbrio entre fomento e segurança alimentar.

13.2. Gestão e Fiscalização Contratual

- Designação de Fiscais e Gestores: Capacitação Interna: Publicação de portaria específica designando os servidores responsáveis pela fiscalização técnica (conferência de qualidade/nutricional) e administrativa (conferência de notas fiscais e certidões).

- Orientação dos servidores do Almoxarifado e da Cozinha sobre os novos padrões da Resolução SOG-9/2021 e os procedimentos de rejeição de mercadorias em desacordo com o edital.

13.3. Adequação do Ambiente e Logística

- Organização do Almoxarifado: Preparação das áreas de estoque seco e câmaras frias para o recebimento do primeiro lote de entregas parceladas.
- Cronograma de Entregas: Elaboração, pela Seção de Finanças e Suprimentos, do cronograma de pedidos iniciais para alinhar a chegada dos insumos com o cardápio padrão da SAP.

13.4. Análise de Riscos (Resumo)

Como providência de cautela, a Administração manterá o monitoramento dos seguintes riscos:

- Risco de Deserto/Fracasso: Caso itens críticos não tenham interessados, a administração avaliará a republicação imediata ou ajuste nos requisitos de habilitação.
- Risco de Inexecução por ME/EPP: Monitoramento rigoroso da primeira entrega; caso a empresa vencedora não demonstre capacidade logística, será acionado o processo de sanção e convocação do próximo classificado para evitar desabastecimento.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação de gêneros alimentícios, embora essencial, gera impactos ambientais que devem ser gerenciados pela Administração. Abaixo, descrevemos os principais riscos e as respectivas medidas de tratamento:

14.1. Geração de Resíduos Sólidos (Embalagens)

- Impacto: O recebimento de grandes volumes de mercadorias gera resíduos como papelão, plásticos (filmes e sacos), latas e embalagens Tetra Pak. O descarte inadequado sobrecarrega os aterros sanitários e causa danos ambientais.
- Medida Mitigadora: * Logística Reversa: Incentivo, via edital, para que as contratadas utilizem embalagens retornáveis ou que possuam programas de logística reversa.
 - Coleta Seletiva: A unidade manterá a segregação dos resíduos recicláveis originados na cozinha e no almoxarifado, destinando-os a cooperativas de reciclagem ou sistemas de coleta seletiva municipal.

14.2. Emissão de Gases Poluentes (Transporte Logístico)

- Impacto: A entrega parcelada de 35 itens por diferentes fornecedores aumenta a circulação de veículos de carga, contribuindo para a emissão de CO₂.
- Medida Mitigadora: * Planejamento de Pedidos: A Seção de Finanças e Suprimentos otimizará as ordens de fornecimento para que as entregas sejam consolidadas, evitando deslocamentos desnecessários de veículos.
 - Critério de Sustentabilidade: Exigência de que os veículos de entrega estejam em conformidade com as normas vigentes de emissão de poluentes e com a manutenção em dia.

14.3. Desperdício de Alimentos e Impacto Orgânico

- Impacto: O descarte de alimentos por vencimento de validade ou deterioração gera resíduos orgânicos e desperdício de recursos naturais empregados na produção.
- Medida Mitigadora: * Controle de Validade: Fiscalização rigorosa no ato do recebimento, aceitando apenas produtos com prazo de validade compatível com o cronograma do cardápio.
 - Fracionamento: A opção pela entrega parcelada é a principal medida mitigadora, pois evita o armazenamento prolongado e reduz drasticamente o risco de perdas por deterioração.

14.4. Uso de Produtos de Origem Animal e Vegetal

- Impacto: Risco de aquisição de produtos oriundos de áreas de desmatamento ilegal ou exploração irregular.
- Medida Mitigadora: * Rastreabilidade: Exigência de selos de inspeção oficial (SIF, SISP) para carnes e laticínios, e comprovação de procedência para hortifrutis, assegurando que os fornecedores cumpram a legislação ambiental vigente

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante de todo o exposto neste esta contratação. Estudo Técnico Preliminar de 2026 é , conclui-se que a contratação de gêneros alimentícios para o 3º quadrimestre tecnicamente viável e economicamente razoável. A solução escolhida — . Pregão Eletrônico por Item Individual — é a que melhor atende aos princípios da economicidade e da eficiência, garantindo a segurança alimentar da Penitenciária de Florínea o cumprimento do cardápio padrão da SAP.

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](#).

PAULENICE APARECIDA HESPANHOL

Pregoeiro



Assinou eletronicamente em 10/08/2026 às 14:03:17.

WILSON ASSAMI

Pregoeiro



Assinou eletronicamente em 10/08/2026 às 14:06:09.

DENISE MENANI FELIX

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 10/08/2026 às 14:04:36.

JARLEY VAZ DA SILVA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 10/08/2026 às 14:05:19.

