

ESP-PENIT. DE JUNQUEIROPOLIS

Estudo Técnico Preliminar 14/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 006.00373072/2026-51

2. Descrição da necessidade

A aquisição de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros e leite e derivados através do PPAIS, conforme Pedido de Aquisição de Material [SEI 0118621161]. O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por finalidade demonstrar a necessidade do fornecimento de alimentação, para suprir as necessidades no período de setembro a dezembro de 2026 e a busca pela viabilidade da contratação dessa aquisição destinada ao atendimento das necessidades alimentares deste Estabelecimento Penal.

A contratação decorre da necessidade permanente de assegurar a alimentação dos custodiados, bem como, quando aplicável, o atendimento da alimentação destinada aos servidores abrangidos pela regulamentação estadual específica.

A necessidade encontra fundamento primordial no art. 12 da Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984 – Lei de Execução Penal, segundo o qual a assistência material ao preso e ao internado compreende o fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas, e no art. 41, inciso I, do mesmo diploma, que reconhece como direito do preso a alimentação suficiente.

A Administração Pública, portanto, possui obrigação legal de assegurar condições adequadas de alimentação à população custodiada, não se tratando de aquisição discricionária, mas de providência necessária à execução da política penitenciária e à preservação da dignidade, saúde, integridade física e ordem do estabelecimento.

A ausência, insuficiência ou inadequação dos gêneros necessários ao preparo das refeições comprometeria diretamente a continuidade do serviço de alimentação, podendo afetar a saúde dos custodiados, a rotina operacional da unidade e a própria segurança e disciplina do estabelecimento.

A contratação deverá observar, no que couber, especialmente:

- a. Constituição Federal, especialmente os princípios da administração pública conforme legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, como também o princípio da dignidade da pessoa humana;
- b. Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984 – Lei de Execução Penal, especialmente os arts. 10, 11, 12 e 41, inciso I;
- c. Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos, especialmente arts. 5º, 6º, incisos X, XIII, XV e XX, 18, 20, 23, 28 e 29;
- d. Decreto Estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, que dispõe sobre aquisição, utilização e controle de gêneros e produtos alimentícios;
- e. Decreto Estadual nº 51.687, de 22 de março de 2007, relativamente ao fornecimento de refeições ou gêneros alimentícios “in natura” aos servidores que atuam no sistema penitenciário, quando houver atendimento a essa finalidade;
- f. Resolução SAP nº 147, de 30 de agosto de 2007, e suas alterações, relativa à regulamentação do fornecimento de refeições ou correspondente em gêneros alimentícios “in natura” aos servidores que atuam no sistema penitenciário;
- g. Resolução SOG-9, de 14 de setembro de 2021, que alterou a Resolução SAMSP-16, de 9 de setembro de 1998, inclusive mediante inclusão do Anexo V, referente à relação de gêneros e produtos alimentícios para custodiados, sentenciados, presos e servidores da Secretaria da Administração Penitenciária;
- h. normas sanitárias, de vigilância sanitária, segurança dos alimentos, rotulagem, armazenamento, transporte e demais normas técnicas aplicáveis a cada categoria de alimento;
- i. demais normas estaduais e federais aplicáveis às contratações públicas e ao fornecimento de gêneros alimentícios.

O Decreto Estadual nº 43.339/1998 determina que os órgãos da Administração Direta nos quais seja servida alimentação elaborem cardápios observando o consumo per capita e a frequência de utilização, bem como determina a observância da descrição detalhada do item constante do CADMAT/SIAFISCO.

A Resolução SOG-9/2021, por sua vez, acrescentou o Anexo V à Resolução SAMSP-16/1998, estabelecendo relação específica de gêneros e produtos alimentícios para custodiados, sentenciados, presos e servidores da Secretaria da Administração Penitenciária.

O problema administrativo a ser solucionado consiste na necessidade de garantir o abastecimento regular, contínuo e suficiente de gêneros alimentícios para a preparação e distribuição das refeições destinadas à população custodiada e, conforme o caso, aos servidores abrangidos pela regulamentação específica.

A não realização da contratação poderá ocasionar:

- desabastecimento da unidade;
- interrupção ou inadequação das refeições;
- substituições emergenciais de produtos;
- aquisição fragmentada e potencialmente menos econômica;
- aumento do risco de desperdício e perdas;
- comprometimento da qualidade nutricional das refeições;
- prejuízos à saúde dos custodiados;
- comprometimento da rotina operacional e da segurança da unidade;
- necessidade de contratações emergenciais, com potencial aumento de custos e riscos administrativos.

A aquisição deverá ser realizada preferencialmente por meio do Programa Paulista da Agricultura de Interesse Social – PPAIS, política pública instituída pela Lei Estadual nº 14.591, de 14 de outubro de 2011, destinada a estimular a produção e garantir a comercialização de produtos da agricultura familiar paulista.

O próprio Estado de São Paulo informa que o PPAIS tem por finalidade estimular a produção e garantir a comercialização dos produtos da agricultura familiar paulista. Dessa forma, a contratação apresenta simultaneamente:

- finalidade alimentar e institucional;
- interesse público direto;
- incentivo à agricultura familiar;
- promoção do desenvolvimento econômico e social;
- estímulo à produção e comercialização local/regional;
- redução de intermediários na cadeia de comercialização;
- potencial redução de impactos decorrentes de longas cadeias logísticas.

O PPAIS estabelece a compra direta da produção da agricultura familiar pelos órgãos estaduais mediante chamada pública, sendo que os órgãos do Estado devem empregar, no mínimo, 30% dos recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios, observadas as condições e hipóteses previstas na legislação específica.

A aquisição do leite pasteurizado integral também se enquadra no Subprograma PPAIS – LEITE, instituído pelo Decreto Estadual nº 62.282/2016. A legislação estadual vigente diferencia o limite destinado ao PPAIS dos produtos em geral daquele destinado ao PPAIS-Leite.

A contratação deverá observar, especialmente:

- Lei Federal nº 14.133/2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos, especialmente os artigos 18, 23, 74, IV, 78 e 79;
- Lei Estadual nº 14.591/2011, que instituiu o Programa Paulista da Agricultura de Interesse Social – PPAIS;
- Decreto Estadual nº 57.755/2012, que regulamenta o PPAIS;
- Decreto Estadual nº 60.055/2014, que alterou dispositivos do Decreto nº 57.755/2012;
- Decreto Estadual nº 62.282/2016, que instituiu o Subprograma PPAIS – LEITE;
- Decreto Estadual nº 67.561/2023, naquilo que alterou a regulamentação do PPAIS;
- Decreto Estadual nº 68.734/2024, que atualmente fixa os limites máximos de aquisição por agricultor familiar;
- Decreto Estadual nº 68.017/2023, relativo à elaboração do ETP;
- Decreto Estadual nº 68.185/2023, relativo à elaboração do Termo de Referência;

Demais normas sanitárias, de vigilância sanitária, inspeção de produtos de origem animal, classificação, embalagem, transporte, armazenamento e segurança dos alimentos aplicáveis aos produtos.

A utilização do credenciamento/chamada pública encontra fundamento no artigo 79 da Lei nº 14.133/2021, sendo a inexigibilidade de licitação prevista no artigo 74, inciso IV, para objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento.

Esse enquadramento já vem sendo utilizado em chamadas públicas PPAIS realizadas por órgãos do próprio Estado de São Paulo em 2026, inclusive com fundamento expresso no artigo 74, inciso IV, combinado com o artigo 79 da Lei nº 14.133/2021.

A solução pretendida deverá proporcionar regularidade do abastecimento, qualidade sanitária e nutricional dos produtos, adequação às especificações padronizadas e racionalização das aquisições.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Chefe de Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional - Substituto	ADEMILSON DIAS DO VALE

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

I. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os fornecedores deverão disponibilizar produtos:

- de qualidade adequada ao consumo humano;
- em conformidade com as especificações constantes do instrumento convocatório e respectivos anexos;
- acondicionados em embalagens apropriadas, íntegras e compatíveis com o produto;
- dentro do prazo de validade e com identificação do fabricante, lote e demais informações legalmente exigidas;
- produzidos, armazenados, transportados e comercializados de acordo com a legislação sanitária;
- acompanhados da documentação sanitária exigível;
- entregues nos locais, horários e condições estabelecidos pela Administração;
- sujeitos à conferência quantitativa e qualitativa no recebimento;
- sujeitos à rejeição quando estiverem em desacordo com as especificações;
- substituídos, sem ônus adicional, quando constatadas irregularidades imputáveis ao fornecedor.

Para produtos refrigerados e congelados, o Termo de Referência deverá estabelecer requisitos objetivos relativos às condições de temperatura, transporte, acondicionamento e recebimento.

Para produtos hortifrutigranjeiros, deverão ser observadas as classificações, dimensões, peso, grau de maturação, aparência e demais características especificadas.

Para carnes, aves, pescados e laticínios, deverão ser observadas as características de corte, processamento, condição de conservação e embalagem especificadas.

II. REQUISITOS SANITÁRIOS E DE QUALIDADE

O fornecimento deverá observar a legislação sanitária federal, estadual e municipal aplicável.

Os produtos deverão:

- ser próprios para consumo humano;
- apresentar características organolépticas adequadas;
- estar em embalagens íntegras;
- possuir identificação de lote e validade;
- apresentar rotulagem quando exigível;
- ser transportados em condições adequadas;
- respeitar temperaturas de conservação;
- atender às especificações do edital e do Termo de Referência.

Produtos que apresentem sinais de deterioração, descongelamento indevido, violação da embalagem, validade inadequada, características incompatíveis com a especificação ou qualquer outra não conformidade deverão ser recusados.

III. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

O recebimento deverá compreender, no mínimo:

- **Recebimento quantitativo:** Conferência das quantidades efetivamente entregues em relação à ordem de fornecimento e à nota fiscal.

- **Recebimento qualitativo:** Conferência:

- da especificação;
- da marca/modelo indicado;

- do peso ou volume;
- da integridade da embalagem;
- do lote;
- da validade;
- das condições de conservação;
- das condições de transporte;
- das características aparentes do produto.

O recebimento definitivo ficará condicionado à verificação da conformidade do produto.

A Administração poderá realizar inspeções e, quando justificadamente necessário, solicitar documentação ou análises destinadas a comprovar a conformidade sanitária e técnica do produto.

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

Os bens deverão ser entregues na **PENITENCIÁRIA DE JUNQUEIRÓPOLIS** no seguinte endereço: **Avenida Alcides Cânola, S/N, Bairro Duas Barras - CEP: 17.890-900 - Junqueirópolis/SP** e somente serão recebidos de segunda-feira a sexta-feira, nos horários das **07:00h às 10:30h e das 13:00h às 16:00**.

A Contratante não se responsabiliza pela perda ou devolução de caixas ou engradados.

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

IV. PRAZO E FORMA DE FORNECIMENTO

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante programação da Administração, observando-se as características de cada gênero e a capacidade de armazenamento da unidade.

A periodicidade deverá considerar também:

- **Estocáveis:** entregas programadas, observada a capacidade de estoque.
- **Perecíveis:** entregas compatíveis com a capacidade das câmaras e equipamentos de armazenamento, mantendo a cadeia de frio.
- **Hortifrutigranjeiros:** entregas frequentes, de modo a preservar qualidade e reduzir perdas.
- **Leite e derivados:** entregas em periodicidade compatível com o prazo de validade e capacidade de armazenamento.

O Termo de Referência deverá estabelecer os prazos máximos de entrega, horários, locais e procedimentos para situações de atraso ou não conformidade.

V. ENQUADRAMENTO COMO BENS COMUNS

Os gêneros alimentícios objeto desta contratação, em regra, apresentam padrões de desempenho e qualidade objetivamente definíveis por especificações usuais de mercado, assim, enquadram-se na classificação de “bens comuns”, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133 de 2021, ou seja, “aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado”.

Dessa forma, após a adequada especificação dos produtos no Termo de Referência, a contratação poderá ser enquadrada como aquisição de bens comuns.

O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, observando as vedações aplicáveis no artigo 20 da Lei Federal nº 14.133 /21, regulamentada pelo Decreto nº 67.985/23 de 27 de setembro de 2023.

A modalidade e o critério de julgamento deverão ser definidos pela autoridade competente na fase preparatória, considerando a legislação vigente, a regulamentação estadual e as características definitivas do objeto.

VI. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

A Administração pelo gestor e fiscais do contrato, observando a regulamentação aplicável, fiscalizará, entre outras atribuições:

- acompanhar as entregas;
- conferir quantidades;
- verificar qualidade;

- d. registrar ocorrências;
- e. conferir documentação fiscal;
- f. controlar prazos;
- g. registrar recusas e substituições;
- h. comunicar irregularidades;
- i. acompanhar o cumprimento das obrigações contratuais;
- j. subsidiar a aplicação das medidas administrativas cabíveis.

VII. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa decorrente da contratação deverá ser suportada por dotação orçamentária própria, a ser indicada no momento processual adequado.

A indicação da disponibilidade orçamentária deverá ser realizada conforme as normas de execução orçamentária e financeira vigentes.

VIII. VIGÊNCIA E PLANEJAMENTO DO FORNECIMENTO

A vigência contratual deverá ser definida no Termo de Referência e no instrumento contratual, considerando o período necessário ao atendimento da demanda e as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

5. Levantamento de Mercado

O setor de contratação buscou efetuar a pesquisa de preço junto ao portal COMPRAS.SP.GOV.BR; ao sistema SIAFISICO.NET utilizada pelo Estado de São Paulo; ao Instituto de Economia Agrícola (IEA) e à Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP), sendo de monta satisfatória, em consonância com decreto nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

Foram consideradas, em princípio, as seguintes alternativas:

Alternativa 1 – Licitação convencional

Consistiria na realização de procedimento licitatório para aquisição dos alimentos junto ao mercado em geral. Embora juridicamente possível em determinadas situações, essa alternativa não é a mais adequada para a presente necessidade, pois não aproveita o instrumento específico de política pública estabelecido pelo Estado de São Paulo para aquisição direta da agricultura familiar.

Alternativa 2 – Aquisição pelo PPAIS mediante chamada pública

Consiste na publicação de chamada pública para credenciamento de agricultores familiares aptos, com aquisição dos produtos nas condições, preços e quantidades definidos pela Administração. E ainda:

- atende diretamente à política pública do PPAIS;
- possibilita a participação de agricultores familiares paulistas;
- permite aquisição direta da produção;
- atende à finalidade social do programa;
- possui respaldo específico na legislação estadual;
- é compatível com o credenciamento previsto na Lei nº 14.133/2021;
- já vem sendo utilizada por órgãos estaduais após a entrada em vigor da Lei nº 14.133/2021.

Solução escolhida

A solução escolhida foi a **Alternativa 2**, pois apresenta maior aderência ao interesse público porque concilia o atendimento da necessidade alimentar da Administração com a execução de política pública estadual voltada ao fortalecimento da agricultura familiar.

O artigo 74, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021 prevê inexigibilidade de licitação para objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento, enquanto o artigo 79 disciplina o credenciamento como procedimento auxiliar.

No caso concreto, a chamada pública deverá permitir a participação dos agricultores familiares que preencham os requisitos do PPAIS, em condições padronizadas e objetivas.

6. Descrição da solução como um todo

I. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO PRETENDIDA

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado conforme cronograma de entrega definido pela Administração destinados ao preparo e fornecimento de alimentação aos comensais desta unidade.

A aquisição deverá contemplar os produtos relacionados neste ETP, respeitando-se:

- a. as especificações constantes do cadastro oficial aplicável;
- b. as unidades de fornecimento indicadas;
- c. os padrões de qualidade exigidos;
- d. as condições de validade, embalagem, conservação e transporte;
- e. as condições sanitárias aplicáveis;
- f. as quantidades efetivamente aprovadas pela Administração;
- g. o cardápio e a frequência de utilização dos gêneros;
- h. a capacidade de armazenamento e as necessidades de reposição da unidade.

Para produtos perecíveis e refrigerados/congelados, o fornecimento deverá observar rigorosamente a cadeia de frio, condições de transporte, temperatura, integridade das embalagens e demais requisitos sanitários.

Para produtos não perecíveis, deverão ser observados prazo de validade, integridade das embalagens, condições de armazenamento e requisitos de rotulagem.

Os produtos serão descritos em Termo de Referência a fim de garantir as características que melhor atendam às necessidades internas desta Unidade e principalmente a qualidade nas refeições resultante.

A solução não envolve contratação de serviço de preparo das refeições, salvo se posteriormente definido de forma expressa em processo próprio. Este Estabelecimento já tem a estrutura para o recebimento, conservação e preparo desses produtos, não sendo necessário mudanças estruturais.

O ciclo de atendimento deverá contemplar:

- Planejamento
- contratação
- emissão das ordens de fornecimento
- entrega
- inspeção quantitativa e qualitativa
- armazenamento
- utilização no preparo das refeições
- controle de estoque e consumo.

Os gêneros deverão ser entregues de forma compatível com a capacidade de armazenamento da unidade, evitando excesso de estoque, perdas por vencimento e deterioração.

Produtos perecíveis deverão possuir frequência de entrega compatível com sua natureza e com a estrutura de refrigeração da unidade.

A Administração deverá manter registros de entrada, consumo, perdas, saldos e ocorrências de não conformidade.

II. POLÍTICAS PÚBLICAS DE FOMENTO À AGRICULTURA FAMILIAR.

A solução proposta contempla a aquisição de gêneros alimentícios necessários ao atendimento da demanda institucional, observando, também, às políticas públicas de fomento à agricultura familiar.

Referente ao Pedido de Aquisição de Material [SEI 0118621161], as aquisições serão realizadas por meio do Programa Paulista da Agricultura de Interesse Social (PPAIS Paulista), instituído pela Lei nº 14.591, de 14 de outubro de 2011 e regulamentado pelo Decreto Estadual nº 57.755, de 24 de janeiro de 2012, com alterações promovidas pelo Decreto Estadual nº 60.055, de 14 de janeiro de 2014. Especificamente no caso do item **2- LEITE PASTEURIZADO, INTEGRAL**, destaca-se a existência do subprograma PPAIS - Leite e Derivados, instituído pelo Decreto nº 62.282, de 02 de dezembro de 2016, que disciplina a aquisição direta desse produto no âmbito do programa. Adicionalmente, o Decreto nº 68.734, de 27 de julho de 2024, atualiza os limites financeiros aplicáveis às aquisições, reforçando a viabilidade operacional do fornecimento por meio dessa política pública.

A opção pelo PPAIS fundamenta-se na necessidade de promover o desenvolvimento sustentável, econômico e social no âmbito do Estado de São Paulo, em consonância com políticas públicas voltadas ao fortalecimento da agricultura familiar e de pequenos produtores rurais, promovendo sua inserção nas compras públicas, estabelecendo, inclusive, a destinação mínima de 30% dos recursos para

aquisição de gêneros alimentícios provenientes desse segmento. O programa possibilita aquisições por meio de chamada pública, em hipóteses compatíveis com dispensa de licitação, de produtos oriundos desses produtores, garantindo maior inclusão produtiva, geração de renda no meio rural e estímulo à economia local.

Além disso, a aquisição via PPAIS apresenta vantagens qualitativas relevantes, especialmente no que se refere à oferta de alimentos frescos e com menor tempo de transporte e armazenamento, como é dos produtos em destaque. Tais características contribuem para a preservação do valor nutricional dos produtos, melhoria da qualidade alimentar e maior adequação às demandas institucionais.

Do ponto de vista operacional, o PPAIS proporciona maior agilidade e simplificação nos processos de contratação, reduzindo etapas burocráticas típicas do pregão, sem prejuízo da transparência e do controle administrativo. Ademais, minimiza riscos associados à descontinuidade no fornecimento, uma vez que estabelece uma relação mais direta e estável com os produtores locais.

Dessa forma, a exclusão dos itens mencionados do presente certame decorre de decisão administrativa fundamentada na legislação vigente, visando à adequada segregação de objetos, à ampliação da eficiência nas contratações públicas e ao cumprimento das diretrizes de incentivo à agricultura familiar.

III. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação pretende-se:

- a. garantir alimentação suficiente aos custodiados;
- b. assegurar o cumprimento do art. 12 e do art. 41, I, da Lei de Execução Penal;
- c. garantir continuidade do serviço de alimentação;
- d. assegurar qualidade e segurança dos alimentos;
- e. reduzir riscos de desabastecimento;
- f. racionalizar a utilização dos recursos públicos;
- g. reduzir perdas e desperdícios;
- h. melhorar o planejamento do estoque;
- i. obter preços compatíveis com o mercado;
- j. ampliar a competitividade;
- k. garantir regularidade das entregas;
- l. permitir adequada execução do cardápio padrão da unidade;
- m. preservar as condições de saúde e dignidade da população custodiada;
- n. contribuir para a manutenção da ordem e segurança do estabelecimento.

IV. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios constitui a solução mais adequada para o atendimento da necessidade identificada, considerando que a própria Administração necessita dispor dos insumos necessários à preparação das refeições na unidade.

A solução é tecnicamente viável porque os produtos são disponíveis no mercado e podem ser especificados objetivamente segundo características de qualidade, apresentação, peso, volume, conservação e demais parâmetros.

A solução é economicamente viável, pois os preços previamente pesquisados são considerados compatíveis com os valores de mercado, nos termos do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

O fornecimento parcelado apresenta-se adequado à natureza dos produtos e também tende a ampliar a competitividade e possibilitar a obtenção de melhores preços.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

I. HISTÓRICO DE CONTRATAÇÃO

Segue demonstrativo do histórico das quantidades de aquisições de itens correlatos deste Estabelecimento Penal:

Planilha 1- Histórico de Compras

População	1.540	1.448	1.297	1.467

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (2º QUAD./2025)	QUANTIDADE (3º QUAD./2025)	QUANTIDADE (1º QUAD./2026)	QUANTIDADE (2º QUAD./2026)
BANANA NANICA DE PRIMEIRA, COMP. MAIOR QUE 20CM E DIAM MAIOR QUE 35 MM	QUILOGRAMA	15.300	15.300	17.000	17.000
LEITE PASTEURIZADO, INTEGRAL	SACO DE 1 LITRO	41.000	39.000	41.000	33.000

II. QUANTITATIVOS ESTIMADOS

Os quantitativos abaixo correspondem à demanda apresentada, pressupões à validação pela área responsável, obedecendo o cardápio padrão, conferência dos almoxarifados e planejamento de consumo, conforme:

Planilha 2- Quantitativo

ORDEM	ITEM	QUANTIDADE	DESC. UNID. FORN. - BEC
1	BANANA NANICA DE PRIMEIRA, COMP. MAIOR QUE 20CM E DIAM MAIOR QUE 35 MM	14.000	QUILOGRAMA
2	LEITE PASTEURIZADO, INTEGRAL	33.000	SACO DE 1 LITRO

O número de comensais para o período estima-se em 1.311 (mil trezentos e onze) comensais, sendo 1.247 (mil duzentos e quarenta e sete) sentenciados, 5 (cinco) residentes e 59 (cinquenta e nove) funcionários diários, entre Policiais Penais e servidores sob jornada completa de trabalho, conforme Decreto nº 51.687, de 22 de março de 2007.

Para atendimento das demandas da área requisitante a descrição dos itens e quantidades a serem adquiridas estão de acordo com o inciso III, art. 40, da Lei 14.133/2021, bem como o Decreto nº 43.339, de 21 de julho de 1998, Decreto nº 51.687 de 22 de março de 2007, Resolução SAP 147 de 30 de agosto de 2007, Lei nº 7210 de 1984, bem como da Resolução SAM/SP 16 de 09 de setembro de 1998, alterada pela Resolução SOG-9, de 14 de setembro de 2021, referente a “per capita ” dos sentenciados, incluindo funcionários, assim temos:

III. MEMÓRIA DE CÁLCULO

Para os quantitativos apresentados foram consideradas as necessidades de consumo da unidade, observando-se, cumulativamente:

- número médio de custodiados;
- número e composição das refeições diárias;
- cardápio padrão vigente;
- consumo per capita;
- frequência de utilização de cada gênero;
- perdas e aproveitamento dos alimentos;
- estoque existente;
- saldo de contratos/atas vigentes;
- capacidade de armazenamento;
- periodicidade das entregas;
- sazonalidade dos produtos;
- necessidade de alimentação de servidores, quando juridicamente aplicável;
- eventual existência de dietas especiais, quando abrangidas pela contratação;
- disponibilidade orçamentária.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 227.800,00

I. PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

Planilha 3- Orçamentário

ORDEM	ITEM	COD BEC / COD COMPRAS	UNID. FORN.	QUANTIDADE PRETENDIDA	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL
1	BANANA NANICA DE PRIMEIRA, COMP. MAIOR QUE 20CM E DIAM MAIOR QUE 35 MM	4408381 / 464380	QUILOGRAMA	14.000	4,25	59.500,00
2	LEITE PASTEURIZADO, INTEGRAL	5435293 / 446005	SACO DE 1 LITRO	33.000	5,10	168.300,00
Total						227.800,00

II. CONSIDERAÇÕES SOBRE O VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação foi apurado mediante pesquisa de preços realizada [0118744461], tendo por base o §1º, artigo 23 da Lei nº 14.133, de 2021 e as normas do Decreto 67.888/2023.

A pesquisa considerou, conforme disponibilidade e pertinência:

- a. preços constantes de bancos de dados públicos;
- b. contratações similares realizadas pela Administração;
- c. preços registrados em sistemas oficiais;
- d. pesquisas em sítios especializados;
- e. pesquisa direta com fornecedores, quando cabível;
- f. demais parâmetros admitidos pela legislação.

III. OBSERVAÇÃO SOBRE O LIMITE DE VENDA POR AGRICULTOR FAMILIAR

Deve ser observado o limite individual de comercialização previsto no Decreto Estadual nº 68.734/2024. Atualmente, o limite anual é de: R\$ 104.000,00 por agricultor familiar para produtos do PPAIS, excetuado o leite e derivados e R\$ 104.000,00 por agricultor familiar para o PPAIS-Leite e derivados; total potencial de R\$ 208.000,00 por agricultor/ano, respeitada a individualização dos limites.

Considerando os valores orçamentário, não será possível, em princípio, concentrar todo o fornecimento do leite em um único agricultor familiar, sendo necessária a participação de pelo menos dois fornecedores/credenciados para esse item, salvo alteração da quantidade, preço de referência ou outra condição juridicamente admissível.

A chamada pública deverá prever mecanismo objetivo de distribuição da demanda entre os credenciados, especialmente quando a capacidade individual de fornecimento for insuficiente para atender integralmente a quantidade demandada.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução adotada prevê o parcelamento do objeto mediante divisão da contratação por itens, com critério de julgamento pelo menor preço por item, permitindo a participação dos licitantes em quantos itens houver interesse.

O parcelamento da contratação mostra-se técnica e economicamente viável, bem como mais vantajoso para a Administração Pública, considerando as características do objeto e as condições do mercado fornecedor de gêneros alimentícios.

A divisão por itens possibilita:

- ampliação da competitividade;
- maior participação de fornecedores;
- obtenção de propostas mais vantajosas;
- participação de empresas especializadas em segmentos específicos;
- redução de riscos de desabastecimento; e
- mitigação da dependência de um único fornecedor.

Além disso, o mercado de gêneros alimentícios apresenta ampla diversidade de fornecedores, muitos dos quais atuam de forma especializada em determinados produtos, como hortifrutigranjeiros, carnes, panificados, secos e molhados, entre outros. Assim, a divisão por itens favorece a ampla concorrência e evita restrições indevidas à participação.

O parcelamento também se mostra adequado em razão da natureza dos produtos adquiridos, especialmente diante:

- da variedade dos gêneros alimentícios;
- das diferentes cadeias de fornecimento;
- das particularidades logísticas; e
- das especificações próprias de cada item.

Verificou-se ainda que o parcelamento não compromete a economicidade, a padronização, a eficiência contratual ou a execução do objeto, sendo plenamente possível a gestão e fiscalização do fornecimento pela Administração.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da solução atende aos princípios da competitividade, economicidade, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

I. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Foram identificadas como contratações correlatas ao objeto pretendido, como:

- contratação/aquisição de equipamentos de cozinha;
- manutenção de câmaras frigoríficas e equipamentos de refrigeração;
- fornecimento de gás utilizados na preparação das refeições;
- serviços de controle de pragas;

Tais contratações possuem objetos distintos da presente aquisição, porém guardam relação com a adequada execução das atividades de alimentação dos custodiados.

II. INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações interdependentes indispensáveis à execução do objeto. A aquisição dos gêneros alimentícios poderá ser realizada de forma autônoma, uma vez que os contratos relativos às contratações correlatas possuem objetos próprios e não condicionam diretamente a contratação ou o fornecimento dos gêneros alimentícios. Ressalta-se, contudo, que a manutenção desses serviços é necessária ao adequado funcionamento da unidade e à continuidade das atividades de preparo e fornecimento das refeições aos custodiados.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no **Plano de Contratações Anual 2026**, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:

- **ID PCA no PNCP:** 96291141000180-0-000104/2026;
- **Data de publicação no PNCP:** 02/07/2025;
- **Id do item no PCA:** 991; 992 e 993.
- **Classe/Grupo:** 8910; 8915 e 8950.
- **Identificador da Futura Contratação:** 380160-80/2026.

O recurso orçamentário referente estará previsto no presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

- **Gestão / Unidade:** 00001 / 380160;
- **Fonte de Recursos:** 150.010.001;
- **Programa de Trabalho:** 14.421.3815.6579.0000;
- **Elemento de Despesa:** 3.3.90.30.11;

Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Aquisição de pretendida para o preparo da alimentação aos sentenciados e funcionários lotados neste Estabelecimento Prisional é condição necessária para o bom funcionamento das atividades da Unidade, cumprimento aos preceitos da Lei Federal nº 7.210, de 11 de setembro de 1984 (Lei de Execução Penal) e do Decreto Estadual nº 51.687, de 22 de março de 2007, sua falta pode acarretar sérios prejuízos à ordem, segurança e disciplina desta.

13. Providências a serem Adotadas

Para a publicação do edital, deverão ser adotadas as seguintes providências:

- confirmar a quantidade de comensais atendida;
- validar os quantitativos com base no consumo per capita e no cardápio vigente;
- conferir o estoque existente;
- verificar contratos atualmente vigentes;
- verificar eventual saldo contratual;
- atualizar as especificações dos itens de acordo com CADMAT/SIAFISICO e BEC;
- elaborar o Termo de Referência;
- definir os critérios de recebimento;
- assegurar que a unidade disponha de condições adequadas de armazenamento;

14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição de gêneros alimentícios apresenta impactos ambientais relacionados principalmente à utilização de embalagens, geração de resíduos orgânicos, transporte e conservação dos produtos.

Como medidas mitigadoras, além de observadas as normas ambientais aplicáveis, recomenda-se:

- priorizar, quando tecnicamente possível e economicamente vantajoso, embalagens com menor geração de resíduos;
- evitar embalagens excessivas;
- promover adequada segregação dos resíduos;
- destinar resíduos recicláveis conforme as regras aplicáveis;
- reduzir perdas de alimentos mediante planejamento de estoque;
- observar o princípio do primeiro que vence, primeiro que sai;
- adequar a frequência de entrega à capacidade de armazenamento;
- reduzir deslocamentos e entregas desnecessárias mediante planejamento logístico;
- assegurar manutenção adequada dos equipamentos de refrigeração;
- promover utilização integral e racional dos alimentos, respeitadas as condições sanitárias.

Os critérios deverão ser formulados de maneira objetiva, proporcional e compatível com a competitividade da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Conforme exposto.

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](#).

Despacho: Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis

ADEMILSON DIAS DO VALE

Chefe de Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional - Substituto



Assinou eletronicamente em 26/08/2026 às 09:52:15.

Despacho: De acordo

JULIANA APARECIDA LINO ALVES VIANA

Chefe de Seção de Administração



Assinou eletronicamente em 26/08/2026 às 10:03:37.

Despacho: Aprovo e em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se para as demais providências cabíveis

EZIQUEL DA SILVA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 26/08/2026 às 11:14:49.