ESP-PENITENCIARIA I DE SERRA AZUL

Estudo Técnico Preliminar 27/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00531953/2026-01

2. Descrição da necessidade

Em virtude da necessidade de fornecimento de alimentação aos **5.100 sentenciados e 364 servidores** deste Complexo Penal, formado pelas Penitenciárias I, II e III de Serra Azul, conforme dados atualizados constantes no 'Boletim Diário' e 'Quadro Funcional', juntados ao processo, e considerando que referida demanda integra o rol de obrigações do Estado, em obediência aos preceitos insertos na Lei Federal nº 7.210, de 11 de Julho de 1984 (Lei de Execução Penal) no artigo 12 e no inciso I, artigo 41, respectivamente, é necessária a aquisição dos Gêneros Alimentícios Perecíveis, indicados neste "Estudo Técnico Preliminar", destinados ao preparo e fornecimento das refeições para os sentenciados e servidores, em sistema de Autogestão (cozinha própria), para suprir o período de **01/01/2027 a 30/04/2027.**

As quantidades a serem contratadas, bem como a frequência de fornecimento dos materiais aos sentenciados e servidores foram estimadas tendo como base de cálculo a Resolução SAM/SP 16 de 09/09/1998, alterada pela Resolução SOG - 09/2021.

3. Área requisitante

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

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

5. Levantamento de Mercado

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

6. Descrição da solução como um todo

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

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	MATERIAL	CODIGO SIAFISICO	UF	QT P1	QT P2	QT P3	QT TOTAL P/ 4 MESES
1	Apresuntado; Cozido,em Peca de 3,5 a 4 Kg, Resfriado, Transportado e Conservado Em Temp. Inferior a 8°c; Composto de Carne Suina, Sal, Nitrito /nitrato e Outros Ingredientes Permitidos; Com Aspecto, Cor, Sabor e Odor Caracteristicos; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Acondicionado Em Embalagem Primaria Plastica Devidamente Fechada e Atoxica; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 20/00, Decreto 12.486/78, In 22/05, Portaria 368/97; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega;	2678900	KG	250	250	250	750
2	Almondega; Carne Bovina; Congelada; Composta de Carne Bovina Sem Ossos, Farinha de Rosca, Sal, Condimentos; Sem Pimenta, Ausencia de Fragmentos de Ossos, Peles, Cartilagens, Intestinos, Nervos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12ºc Ou Mais Frio; Pesando 25 Gramas Cada Unidade; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Apropriada para Alimentos; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 331/19, In 60/19 (anvisa), Rdc 259 /02, Rdc 360/03, Decreto 9.013/17; Instrucao Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	6029043	KG	1.000	1.000	1.000	3.000
3	Almondega; Carne de Frango; Congelada; Composta de Carne de Frango, Agua, Proteina de Soja, Sal, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12ºc Ou Mais Frio; Pesando 15 Gramas Cada; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Apropriada para Alimentos; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 05 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc	6025625	KG	1.000	1.000	1.000	3.000

	331/19, In 60/19 (anvisa), Rdc 259 /02, Rdc 360/03, Decreto 9.013/17; Instrucao Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;						
4	Carne Bovina; Cupim; Peca Inteira; Resfriada; Transportada e Conservada Em Temperatura Nao Superior a 7ºc; Com Cor, Sabor e Odor Proprios Da Carne, Firme, Consistente e Nao Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Saco Plastico, Termoencolhivel, Com Fechamento a Vacuo, Atoxico, Transparente e Resistente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria 304/96; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	4945077	KG	2.000	2.000	2.000	6.000
5	Carne Suina; Pernil, Peca Inteira Sem Osso; Congelada; Com Peso Unitario Entre 5 e 8 Kg; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°c; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Nodulo, Cartilagens; Coagulos e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Lei Estadual 8208/92, Cvs 05/13, Instrucao Normativa 22/05; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Resolucao 01/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	4880250	KG	10.500	10.500	10.500	31.500
	Empanados; de Frango; Pesando 120g Por Unidade; Composto de Peito de Frango,s/pele,s/osso, empanado Com Farinha de Rosca Flocada,sal e Condimentos; Congelado; Com Aspecto, Cor,cheiro e Sabor Proprio; Livre de Sujidades, larvas e Parasitas; Embalado Em						

6	Sistema Cray-o-vac; Validade Minima 1 Mes a Contar Da Data de Entrega, Caixa de Papelao Reforcado; Rotulo Contendo Data Fab/val/peso, ingredientes,carimbo Sif; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Nta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97), Inst Normativa N° 06 de 15/02/2001, Mapa e Suas; Posteriores Alteracoes; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.administrativos Determinados Pela Sec Agr;	1278177	KG	1.600	1.600	1.600	4.800
7	Frango Semi-processado; Coxa e Sobre-coxa; Congelado, Sem Tempero; Interfolhada; Partes Inteiras; Com Aspecto, Cor, Cheiro, e Sabor Proprio; Sem Manchas e Parasitas; Acondicionado Em Saco Plastico de Polietileno Individualmente e Em Caixas Plasticas (embalagem Secundaria); Entre 100 a 130g para Coxa e de 150 a 200g para Sobre-coxa; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Nta -3 (decreto 12486 de 201078) e (ma.224497); Prod.suj. verific.no Ato Da Entr.aos Proc.sec. agric;	3239780	KG	8.500	8.500	8.500	25.500
8	Frango Semi-processado; File de Peito, Sem Pele e Sem Osso; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°c; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210 /98, Instrucao Normativa 22/05, In 32 /10, Decreto 12486/78, Rdc 13/01; Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;	2647877	KG	11.000	11.000	11.000	33.000
9	Linguica; Defumada; Linguica Tipo Calabresa; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8c; Composta de Carne Suina, Carne Mecanicamente Separada, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Devendo Ter o Sabor Picante Caracteristico Da Pimenta Calabresa; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da	4895851	KG	3.750	3.750	3.750	11.250

	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;						
10	Linguica; Fresca; Linguica Toscana; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8c; Composta de Carne Suina Adicionada de Gordura Suina, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 3 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	4895789	KG	2.800	2.800	2800	8.400
11	Pescado Semi Processado; Merluza; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado; Pesando No Minimo 100 Gramas Cada Unidade; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18c; Com Cor, Cheiro e Sabor Caracteristicos; Livre de Manchas, Nao Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservacao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Devidamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, In 25/11, Nota Tecnica 19/09; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	4884922	KG	2.400	2.400	2400	7.200
12	Salsicha; Viena; Composta de Carne Bovina, Carne Suina, Gordura Suina, Agua, Amido, Sal, Condimentos e Aditivos Permitidos; Resfriada, Transportada e Conservada a Temperatura Entre 4 e 8c; Acondicionada Em Embalagem Plastica Transparente, Flexivel, Atoxica e Termoselada a Vacuo; Com Peso Unitario Minimo de 50g; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/00, In 22/05, In 51/06, Decreto 12.486/78;	39489	KG	5.200	5.200	5200	15.600

	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 36 Dias Na Data Da Entrega;						

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 1.499.940,00

ITEM	MATERIAL	CODIGO SIAFISICO	UF	QT TOTAL P/ 4 MESES	PREÇO 1	PREÇO 2	PREÇO 3	PREÇO UNIT. REFERENCIAL (MÉDIA)	PREÇO TOTAL REFERENCIAL
1	Apresuntado; Cozido,em Peca de 3,5 a 4 Kg, Resfriado, Transportado e Conservado Em Temp. Inferior a 8°c; Composto de Carne Suina, Sal, Nitrito/nitrato e Outros Ingredientes Permitidos; Com Aspecto, Cor, Sabor e Odor Caracteristicos; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Acondicionado Em Embalagem Primaria Plastica Devidamente Fechada e Atoxica; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 20 /00, Decreto 12.486/78, In 22/05, Portaria 368/97; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega;	2678900	KG	750	R$ 14,40	R$ 15,75	R$ 15,90	**R$ 15,35**	R$ 11.512,50
2	Almondega; Carne Bovina; Congelada; Composta de Carne Bovina Sem Ossos, Farinha de Rosca, Sal, Condimentos; Sem Pimenta, Ausencia de Fragmentos de Ossos, Peles, Cartilagens, Intestinos, Nervos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12ºc Ou Mais Frio; Pesando 25 Gramas Cada Unidade; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Apropriada para Alimentos; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 331/19, In 60/19 (anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, Decreto 9.013/17; Instrucao Normativa 20 /00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	6029043	KG	3.000	R$ 9,00	R$ 10,50	R$ 11,90	**R$ 10,47**	R$ 31.410,00
	Almondega; Carne de Frango; Congelada; Composta de Carne de Frango, Agua, Proteina de Soja, Sal, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12ºc Ou Mais Frio; Pesando 15 Gramas Cada; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Apropriada para Alimentos; Embalagem Secundaria								

3	Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 05 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 331/19, In 60/19 (anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, Decreto 9.013/17; Instrucao Normativa 20/00 (mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	6025625	KG	3.000	R$ 9,95	R$ 10,55	R$ 11,96	**R$ 10,82**	R$ 32.460,00
4	Carne Bovina; Cupim; Peca Inteira; Resfriada; Transportada e Conservada Em Temperatura Nao Superior a 7ºc; Com Cor, Sabor e Odor Proprios Da Carne, Firme, Consistente e Nao Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Saco Plastico, Termoencolhivel, Com Fechamento a Vacuo, Atoxico, Transparente e Resistente; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22/05, Portaria 304 /96; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	4945077	KG	6.000	R$ 26,95	R$ 28,00	R$ 30,00	**R$ 28,32**	R$ 169.920,00
5	Carne Suina; Pernil, Peca Inteira Sem Osso; Congelada; Com Peso Unitario Entre 5 e 8 Kg; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°c; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Nodulo, Cartilagens; Coagulos e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Resistente e Devidamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Lei Estadual 8208/92, Cvs 05/13, Instrucao Normativa 22/05; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Resolucao 01/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	4880250	KG	31.500	R$ 7,85	R$ 8,50	R$ 9,70	**R$ 8,68**	R$ 273.420,00
6	Empanados; de Frango; Pesando 120g Por Unidade; Composto de Peito de Frango,s /pele,s/osso,empanado Com Farinha de Rosca Flocada,sal e Condimentos; Congelado; Com Aspecto, Cor,cheiro e Sabor Proprio; Livre de Sujidades,larvas e Parasitas; Embalado Em Sistema Cray-o-vac; Validade Minima 1 Mes a Contar Da Data de Entrega, Caixa de Papelao Reforcado; Rotulo Contendo Data Fab/val /peso,ingredientes,carimbo Sif; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Nta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244	1278177	KG	4.800	R$ 16,15	R$ 16,70	R$ 19,65	**R$ 17,50**	R$ 84.000,00

	/97), Inst Normativa N° 06 de 15/02/2001, Mapa e Suas; Posteriores Alteracoes; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.administrativos Determinados Pela Sec Agr;								
7	Frango Semi-processado; Coxa e Sobre-coxa; Congelado, Sem Tempero; Interfolhada; Partes Inteiras; Com Aspecto, Cor, Cheiro, e Sabor Proprio; Sem Manchas e Parasitas; Acondicionado Em Saco Plastico de Polietileno Individualmente e Em Caixas Plasticas (embalagem Secundaria); Entre 100 a 130g para Coxa e de 150 a 200g para Sobre-coxa; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Nta -3 (decreto 12486 de 201078) e (ma. 224497); Prod.suj.verific.no Ato Da Entr. aos Proc.sec.agric;	3239780	KG	25.500	R$ 7,00	R$ 6,20	R$ 7,20	**R$ 6,80**	R$ 173.400,00
8	Frango Semi-processado; File de Peito, Sem Pele e Sem Osso; Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°c; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Proprios; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst Contaminante Que Possa Altera-lo Ou Encobrir Alteracoes; Acondicionado Em Embalagem Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Obedecer o Limite Maximo de Retencao de Agua de 8% de Seu Peso; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrucao Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 12486/78, Rdc 13/01; Cvs 05/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;	2647877	KG	33.000	R$ 11,10	R$ 12,00	R$ 12,25	**R$ 11,78**	R$ 388.740,00
9	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;	4895851	KG	11.250	R$ 6,30	R$ 7,00	R$ 8,15	**R$ 7,15**	R$ 80.437,50
	Linguica; Fresca; Linguica Toscana; Resfriada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Entre 4 e 8c; Composta de Carne Suina Adicionada de Gordura Suina, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Flexivel, Termoformada a Vacuo; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado;								

10	Com Validade Minima de 3 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/2000, In 22/05, In 51/06, Decreto 9.013/17; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	4895789	KG	8.400	R$ 8,90	R$ 9,98	R$ 10,47	**R$ 9,78**	R$ 82.152,00
11	Pescado Semi Processado; Merluza; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado; Pesando No Minimo 100 Gramas Cada Unidade; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18c; Com Cor, Cheiro e Sabor Caracteristicos; Livre de Manchas, Nao Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservacao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Devidamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrucao Normativa 22 /05, In 25/11, Nota Tecnica 19/09; Resolucao Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360 /03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	4884922	KG	7.200	R$ 10,00	R$ 11,00	R$ 12,00	**R$ 11,00**	R$ 79.200,00
12	Salsicha; Viena; Composta de Carne Bovina, Carne Suina, Gordura Suina, Agua, Amido, Sal, Condimentos e Aditivos Permitidos; Resfriada, Transportada e Conservada a Temperatura Entre 4 e 8c; Acondicionada Em Embalagem Plastica Transparente, Flexivel, Atoxica e Termoselada a Vacuo; Com Peso Unitario Minimo de 50g; e Suas 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 36 Dias Na Data Da Entrega;	39489	KG	15.600	R$ 5,45	R$ 6,00	R$ 6,50	**R$ 5,98**	R$ 93.288,00
									R$ 1.499.940,00

Estimativa do valor da Contratação : R$ 1.499.940,00

8.1. Os preços referenciais dos itens foram levantados a partir de pesquisa de contratações de outros órgãos públicos. Para obtenção do preço total estimado foram considerados as disposições do Decreto 67.888 de 17 de Agosto de 2023:

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

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

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

13. Providências a serem Adotadas

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

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Viavel diante da natureza comum dos bens a serem contratados

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 atendimento ao Decreto 68.017/2023, art. 5º, Inc. XIII, declaro que a contratação resultante deste Estudo Técnico Preliminar atenderá com eficácia a necessidade a que se destina.

FERNANDO MARCOS VIAN

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 26/11/2026 às 13:08:22.

Despacho: Em atendimento ao Decreto 68.017/2023, art. 5º, Inc. XIII, declaro que a contratação resultante deste Estudo Técnico Preliminar atenderá com eficácia a necessidade a que se destina.

ALAN CARLOS MARTINS BICAS

Chefe de Divisão

Assinou eletronicamente em 26/11/2026 às 10:48:58.