ESP-PENIT. DE JUNQUEIROPOLIS

Estudo Técnico Preliminar 20/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00518686/2026-79

2. Descrição da necessidade

A aquisição de gêneros alimentícios estocáveis e hortifrutigranjeiros (janeiro a abril de 2027), conforme relação de itens e quantitativos apresentados pela área requisitante, tem por finalidade assegurar o fornecimento regular de alimentos destinados ao preparo e à distribuição das refeições neste Estabelecimento Penal, durante o período de janeiro a abril de 2027.

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por finalidade demonstrar a necessidade da contratação, avaliar as alternativas disponíveis no mercado e identificar a solução mais adequada para garantir o abastecimento da unidade pelo período de quatro meses.

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:

- Constituição Federal, especialmente os princípios da Administração Pública previstos no art. 37 e o princípio da dignidade da pessoa humana;
- 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;
- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos, especialmente os arts. 5º, 6º, incisos X, XIII, XV e XX, 18, 20, 23, 28 e 29;
- Decreto Estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, que dispõe sobre aquisição, utilização e controle de gêneros e produtos alimentícios;
- 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;
- 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;
- 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;
- normas sanitárias, de vigilância sanitária, segurança dos alimentos, rotulagem, armazenamento, transporte e demais normas técnicas aplicáveis a cada categoria de alimento;
- 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/SIAFISICO.

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

Considerando que o período de atendimento será de janeiro a abril de 2027, a contratação deverá contemplar o fornecimento durante os quatro meses, mediante entregas parceladas, conforme as necessidades efetivas da unidade e as solicitações formalizadas pela Contratante.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Chefe de Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional	MARCOS ROBERTO ZULATO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

I. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os fornecedores deverão disponibilizar produtos:

a) De qualidade adequada ao consumo humano;

b) Em conformidade com as especificações constantes do instrumento convocatório e respectivos anexos;

c) Acondicionados em embalagens apropriadas, íntegras e compatíveis com o produto;

d) Dentro do prazo de validade e com identificação do fabricante, lote e demais informações legalmente exigidas;

e) Produzidos, armazenados, transportados e comercializados de acordo com a legislação sanitária;

f) Acompanhados da documentação sanitária exigível;

g) Entregues nos locais, horários e condições estabelecidos pela Administração;

h) Sujeitos à conferência quantitativa e qualitativa no recebimento;

i) Sujeitos à rejeição quando estiverem em desacordo com as especificações;

j) 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 e pescados, 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 as 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:

a) **Recebimento quantitativo:** conferência das quantidades efetivamente entregues em relação à ordem de fornecimento e à nota fiscal.

b) **Recebimento qualitativo:** conferência:

- Da especificação;
- Da marca/modelo indicado, quando aplicável;
- 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.

As entregas deverão ocorrer na **PENITENCIÁRIA DE JUNQUEIRÓPOLIS** no endereço: **Avenida Alcides Cânola, S/N, Bairro Duas Barras - CEP: 17.890-900, acesso pela Rod. Comte. João Ribeiro de Barros, km 638,2, Junqueirópolis/SP** e somente serão recebidos de segunda-feira a sexta-feira, nos horários das **07h00m às 10h30m e das 13h00m às 16h00m**, respeitadas as restrições de acesso e os procedimentos de segurança da unidade.

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 prazo de contratação será de 4 (quatro) meses, compreendendo o período de janeiro a abril de 2027.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, durante os quatro meses de atendimento, mediante solicitações e ordens de fornecimento emitidas pela Administração, de acordo com as necessidades efetivas da unidade.

A contratação não implicará a obrigação de entrega integral dos quantitativos em uma única remessa, devendo as entregas ocorrer de maneira programada e compatível com o consumo, a capacidade de armazenamento e as características de cada gênero alimentício.

A periodicidade deverá considerar também:

- **Estocáveis:** entregas programadas, observada a capacidade de estoque e a necessidade de reposição;
- **Perecíveis:** entregas compatíveis com a capacidade das câmaras e equipamentos de armazenamento, mantendo a cadeia de frio;
- **Hortifrutigranjeiros:** entregas frequentes, de modo a preservar a qualidade e reduzir perdas;

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

A contratada deverá atender às solicitações da Contratante dentro dos prazos estabelecidos, respeitando os quantitativos solicitados e as especificações dos produtos.

O fornecimento parcelado tem por objetivo evitar o armazenamento excessivo, reduzir perdas, preservar a qualidade dos produtos e assegurar o abastecimento durante todo o período contratual.

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, enquadrando-se na classificação de bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

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 art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 67.985/2023.

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, por intermédio do gestor e fiscais do contrato, observando a regulamentação aplicável, fiscalizará, entre outras atribuições:

a) Acompanhar as entregas;

b) Conferir quantidades;

c) 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, observando-se o exercício financeiro correspondente à execução da contratação.

VIII. VIGÊNCIA E PLANEJAMENTO DO FORNECIMENTO

A contratação terá prazo de 4 (quatro) meses, destinado ao atendimento da demanda no período de janeiro a abril de 2027, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e as condições estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

O planejamento do fornecimento deverá contemplar entregas parceladas durante todo o período, conforme solicitação da Contratante, respeitando-se os quantitativos contratados e a necessidade de abastecimento da unidade.

5. Levantamento de Mercado

O setor de contratação realizou pesquisa de preços junto ao portal COMPRAS.SP.GOV.BR, ao sistema SIAFISICO.NET utilizado pelo Estado de São Paulo, ao Instituto de Economia Agrícola (IEA), quando aplicável, observando-se o Decreto Estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023, e o art. 23 da Lei Federal nº 14.133 /2021.

Destaca-se que no mercado existe número de fornecedores suficiente para garantir a participação de empresas e, consequentemente, a concorrência, visando à obtenção de melhores preços e condições de fornecimento.

Foram consideradas, em princípio, as seguintes alternativas:

Alternativa 1 – Aquisição direta de todos os gêneros por um único fornecedor

Não se mostra, em princípio, a alternativa mais adequada, pois os itens apresentam características muito distintas, abrangendo produtos secos, carnes, aves, pescados, ovos, hortifrutigranjeiros, leite e derivados.

A concentração integral em um único fornecedor pode reduzir a competitividade, dificultar a participação de empresas especializadas e aumentar os riscos de desabastecimento.

Alternativa 2 – Divisão em grupos ou lotes por natureza de produto

Poderão ser avaliados lotes por categorias, tais como:

- Estocáveis;
- Perecíveis;
- Hortifrutigranjeiros;

Ainda consta a concentração em grupos pode reduzir a competitividade, dificultar a participação de empresas especializadas e aumentar os riscos de desabastecimento.

Alternativa 3 – Contratação parcelada por item

Consiste na disputa individual dos itens, permitindo que cada fornecedor concorra para os produtos que efetivamente possui capacidade de fornecer.

Essa alternativa tende a ampliar a competitividade e possibilitar a obtenção de melhores preços, especialmente diante da diversidade de mercados fornecedores.

Solução indicada

A solução tecnicamente mais adequada consiste na aquisição dos gêneros alimentícios mediante contratação por itens, conforme resultado do levantamento de mercado e das regras aplicáveis ao procedimento de contratação.

A escolha se fundamenta na competitividade, economia de escala, logística, características dos produtos e risco de concentração de mercado.

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada durante os quatro meses de vigência, conforme solicitação da Contratante, permitindo o adequado planejamento do estoque e a reposição dos produtos de acordo com a necessidade efetiva da unidade.

6. Descrição da solução como um todo

I. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO PRETENDIDA

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios estocáveis e hortifrutigranjeiros, com fornecimento parcelado durante o período de janeiro a abril de 2027, conforme solicitações e programação de entrega definida 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 das refeições resultantes.

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

O ciclo de atendimento deverá contemplar:

- Planejamento;
- Contratação;
- Emissão das ordens de fornecimento;
- Entrega parcelada;
- 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. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação pretende-se:

a) Garantir alimentação suficiente aos custodiados;

b) Assegurar o cumprimento do art. 12 e do art. 41, inciso I, da Lei de Execução Penal;

c) Garantir a 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;

o) Assegurar o abastecimento durante todo o período de janeiro a abril de 2027;

p) Adequar o volume das entregas à necessidade de consumo e à capacidade de armazenamento da unidade.

III. 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, visto pelos preços previamente pesquisados e 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.

A contratação pelo período de quatro meses permitirá atender à demanda institucional de janeiro a abril de 2027, com entregas realizadas conforme solicitação da Contratante, evitando a aquisição integral e o armazenamento desnecessário de grandes quantidades de alimentos.

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, conforme dados apresentados pela área requisitante:

Planilha 1 – Histórico de Compras

		População	**1.448**	**1.297**	**1.467**	**1.247**
ITEM	**COD BEC**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANTIDADE (3° QUAD./2025)**	**QUANTIDADE (1° QUAD./2026)**	**QUANTIDADE (2° QUAD./2026)**	**QUANTIDADE (3° QUAD./2026)**
AÇÚCAR CRISTAL	4428790	SACO 5 QUILOGRAMA	500	0	749	500
AÇÚCAR REFINADO	4428692	SACO 1 QUILOGRAMA	1.000	1.000	1.150	800
ALHO, PROCESSADO, BRANCO, PURO EM PASTA	4683188	QUILOGRAMA	1.500	1.500	1.500	1.200
ARROZ AGULHINHA TIPO 1, LONGO FINO	39896	SACO 5 QUILOGRAMA	8.000	6.000	6.000	6.000
BISCOITO C/SAL, CREAM CRACKER	1323806	PACOTE 200 GRAMA	13.000	12.000	12.000	16.000
BISCOITO DOCE S/ RECHEIO TIPO MAISENA	4577213	PACOTE 400 GRAMA	8.000	6.000	6.000	8.500
CAFÉ ESPECIAL, SUPERIOR, SABOR MARCANTE E INTENSO	5503272	PACOTE 500 GRAMA	4.125	3.600	3.600	3.600
CALDO DE CARNE, EM PÓ	4364627	PACOTE 1 QUILOGRAMA	30	30	30	20
CALDO DE GALINHA, EM PÓ	4364554	PACOTE 1 QUILOGRAMA	30	30	30	20
COLORÍFICO EM PÓ	1005170	PACOTE 1 QUILOGRAMA	17	15	15	15

CREME DE LEITE, CAIXA CARTONADA	1321684	CAIXA 200 GRAMA	50	50	50	50
DOCE DE CORTE, SABOR GOIABADA, EMBALAGEM PLÁSTICA	4293070	BARRA 1 QUILOGRAMA	1.200	1.200	1.200	1.200
EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO	35629	EMBALAGEM 4.10 QUILOGRAMA	160	160	200	130
FARINHA DE MANDIOCA AMARELA, CLASSE FINA, TIPO 1	39837	SACO 1 QUILOGRAMA	800	1.000	1.000	1.000
FARINHA DE TRIGO TIPO 1	1324845	SACO 1 QUILOGRAMA	300	300	400	600
FARINHA DE TRIGO, PRÉ MISTURA PARA PÃO FRANCES	1450328	SACO 25 QUILOGRAMA	450	360	410	280
FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1	120456	SACO 1 QUILOGRAMA	18.000	15.000	15.000	25.800
FEIJÃO PRETO, GRUPO 1, TIPO 1	120359	SACO 1 QUILOGRAMA	300	300	300	400
FERMENTO BIOLÓGICO TIPO GRANULADO SECO INSTANTÂNEO	1324047	PACOTE 500 GRAMA	160	110	187	300
FUBÁ DE MILHO	39926	SACO 1 QUILOGRAMA	400	600	600	600
LEITE CONDENSADO, INTEGRAL	1439367	LATA DE 395 GRAMA	50	50	50	50
LOURO EM FOLHAS SECAS	64467	PACOTE 500 GRAMA	7	7	7	7
MARGARINA COM SAL, TEOR DE LIPÍDIOS MÍNIMO DE 50%	4595769	BALDE 15 QUILOGRAMA	90	80	137	100
MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO ESPAGUETE	4573170	PACOTE 500 GRAMA	600	500	500	800
MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO PARAFUSO (FUSILLI)	4573218	PACOTE 500 GRAMA	2.500	2.000	2.000	2.000

MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE CREME, SABOR CEBOLA	4225503	SACO 1 QUILOGRAMA	15	15	0	15
MISTURA PARA O PREPARO DE PUDIM, SABOR BAUNILHA	4488628	SACO ALUMINIZADO 1 QUILOGRAMA	1.000	1.000	1.000	1.000
MOLHO DE SHOYO LIGHT, TEOR REDUZIDO DE SÓDIO	4318811	FRASCO 1 LITRO	25	25	25	25
ÓLEO COMESTÍVEL, ÓLEO DE SOJA	1324098	FRASCO 900 MILILITRO	6.250	5.000	6.250	5.000
ORÉGANO EM FOLHAS SECAS	64440	SACO DE 500 GRAMA	30	30	30	30
PÓ P/ PREPARO DE GELATINA SABOR MORANGO	1321579	PACOTE 1 QUILOGRAMA	600	500	500	500
PÓ P/ PREPARO DE GELATINA SABOR UVA	1321587	PACOTE 1 QUILOGRAMA	600	500	500	500
POLVILHO AZEDO	619329	SACO DE 500 GRAMA	100	100	0	0
PREPARADO PÓ P/ REFRESCO, SABOR ABACAXI	4591194	PACOTE 1 QUILOGRAMA	800	600	600	600
PREPARADO PÓ P/ REFRESCO, SABOR MORANGO	5421195	PACOTE 1 QUILOGRAMA	800	600	600	600
PREPARADO PÓ P/ REFRESCO, SABOR UVA	4591224	PACOTE 1 QUILOGRAMA	1.000	800	800	800
SAGU, GRUPO TAPIOCA, SUBGRUPO PEROLA OU SAGU ARTIFICIAL, TIPO 1	4505883	PACOTE 500 GRAMA	1.000	1.000	1.000	1.200
SAL REFINADO IODADO	35610	PACOTE 1 QUILOGRAMA	1.200	1.850	2.500	2.000
TRIGO PARA QUIBE, INTEGRAL	3585174	QUILOGRAMA	80	80	50	50

VINAGRE DE ÁLCOOL	4611896	FRASCO 750 MILILITRO	0	0	2.000	2.000
OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE	108251	DUZIA	5.400	5.100	6.120	5.100
ABOBRINHA ITALIANA (3A)COMP. POR UNIDADE VARIANDO DE 17 A 22CM	4409361	QUILOGRAMA	4.500	4.500	4.500	4.000
ACELGA ALONGADA, DE PRIMEIRA, PESO POR UNIDADE MENOR QUE 1, 60KG	4397240	QUILOGRAMA	5.400	5.400	5.400	4.500
ALHO, BRANCO, INTEIRO, CLASSE 7, DIÂMETRO BULBO MAIOR QUE 70MM	5063825	QUILOGRAMA	120	100	80	0
BANANA NANICA DE PRIMEIRA, COMP. MAIOR QUE 20CM E DIAM MAIOR QUE 35 MM	4408381	QUILOGRAMA	15.300	17.000	17.000	14.000
BATATA COMUM ESCOVADA, COM DIÂMETRO EQUATORIAL ACIMA DE 70MM	3149641	QUILOGRAMA	5.000	6.000	5.000	5.100
BETERRABA, EXTRA A (COM DIÂMETRO ENTRE 50 E 90MM)	4396715	QUILOGRAMA	5.400	5.400	5.100	5.100
CEBOLA VERMELHA, GRAÚDA, COM DIÂMETRO EQUATORIAL ENTRE 71 E 90MM	4407130	QUILOGRAMA	8.000	7.000	6.800	6.800
CENOURA NANTES, EXTRA A (COM COMPRIMENTO ENTRE 160 E 200MM)	4405862	QUILOGRAMA	4.000	5.400	5.400	5.100
CHUCHU VERDE CLARO, EXTRA A (PESO UNITÁRIO ENTRE 250 E 450G)	4395891	QUILOGRAMA	4.000	4.000	4.000	4.250
LARANJA, PERA, COM DIÂMETRO MAIOR QUE 71MM	4399188	QUILOGRAMA	3.000	3.600	3.600	3.400
MACA, FUJI, PESO UNITÁRIO ENTRE 100 E 130 GRAMAS	5064120	QUILOGRAMA	3.300	2.850	3.350	2.800
REPOLHO VERDE LISO, PESO POR UNIDADE 1, 7 A 3, 0KG	4404351	QUILOGRAMA	5.100	5.400	5.400	5.100

TOMATE SANTA CRUZ (OBLONGO), MADURO, COM DIÂMETRO EQUATORIAL MAIOR QUE 70MM	4406265	QUILOGRAMA	3.400	3.000	3.000	3.400
TOMATE SANTA CRUZ (OBLONGO), SALADA, 3A DIAM. MAIOR QUE 70MM	4406680	QUILOGRAMA	5.100	7.500	5.100	5.100

II. QUANTITATIVOS ESTIMADOS

Os quantitativos abaixo correspondem à demanda apresentada pela área requisitante verificados conforme o cardápio padrão, a conferência dos almoxarifados e o planejamento de consumo.

Planilha 2 – Quantitativo estimado

ORDEM	ITEM	QUANTIDADE	DESC. UNID. FORN. - BEC
1	AÇÚCAR CRISTAL	500	SACO 5 QUILOGRAMA
2	AÇÚCAR REFINADO	600	SACO 1 QUILOGRAMA
3	ALHO, PROCESSADO, BRANCO, PURO EM PASTA	1.600	QUILOGRAMA
4	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, LONGO FINO	8.000	SACO 5 QUILOGRAMA
5	BISCOITO C/SAL, CREAM CRACKER	16.000	PACOTE 200 GRAMA
6	BISCOITO DOCE S/ RECHEIO TIPO MAISENA	7.000	PACOTE 400 GRAMA
7	CAFÉ ESPECIAL, SUPERIOR, SABOR MARCANTE E INTENSO	3.600	PACOTE 500 GRAMA
8	CALDO DE CARNE, EM PÓ	30	PACOTE 1 QUILOGRAMA
9	CALDO DE GALINHA, EM PÓ	30	PACOTE 1 QUILOGRAMA
10	COLORÍFICO EM PÓ	15	PACOTE 1 QUILOGRAMA
11	CREME DE LEITE, CAIXA CARTONADA	30	CAIXA 200 GRAMA
12	DOCE DE CORTE, SABOR GOIABADA, EMBALAGEM PLÁSTICA	1.400	BARRA 1 QUILOGRAMA
13	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO	160	EMBALAGEM 4.10 QUILOGRAMA
14	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA, CLASSE FINA, TIPO 1	1.000	SACO 1 QUILOGRAMA
15	FARINHA DE TRIGO TIPO 1	600	SACO 1 QUILOGRAMA

16	FARINHA DE TRIGO, PRÉ MISTURA PARA PÃO FRANCES	360	SACO 25 QUILOGRAMA
17	FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1	17.000	SACO 1 QUILOGRAMA
18	FEIJÃO PRETO, GRUPO 1, TIPO 1	500	SACO 1 QUILOGRAMA
19	FERMENTO BIOLÓGICO TIPO GRANULADO SECO INSTANTÂNEO	300	PACOTE 500 GRAMA
20	FUBÁ DE MILHO	800	SACO 1 QUILOGRAMA
21	LEITE CONDENSADO, INTEGRAL	30	LATA DE 395 GRAMA
22	LOURO EM FOLHAS SECAS	7	PACOTE 500 GRAMA
23	MARGARINA COM SAL, TEOR DE LIPÍDIOS MÍNIMO DE 50%	100	BALDE 15 QUILOGRAMA
24	MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO ESPAGUETE	800	PACOTE 500 GRAMA
25	MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO PARAFUSO (FUSILLI)	3.000	PACOTE 500 GRAMA
26	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE CREME, SABOR CEBOLA	15	SACO 1 QUILOGRAMA
27	MISTURA PARA O PREPARO DE PUDIM, SABOR BAUNILHA	1.000	SACO ALUMINIZADO 1 QUILOGRAMA
28	MOLHO DE SHOYO LIGHT, TEOR REDUZIDO DE SÓDIO	25	FRASCO 1 LITRO
29	ÓLEO COMESTÍVEL, ÓLEO DE SOJA	5.000	FRASCO 900 MILILITRO
30	ORÉGANO EM FOLHAS SECAS	20	SACO DE 500 GRAMA
31	PÓ P/ PREPARO DE GELATINA SABOR MORANGO	550	PACOTE 1 QUILOGRAMA
32	PÓ P/ PREPARO DE GELATINA SABOR UVA	550	PACOTE 1 QUILOGRAMA
33	POLVILHO AZEDO	100	SACO DE 500 GRAMA
34	PREPARADO PÓ P/ REFRESCO, SABOR ABACAXI	700	PACOTE 1 QUILOGRAMA
35	PREPARADO PÓ P/ REFRESCO, SABOR MORANGO	700	PACOTE 1 QUILOGRAMA
36	PREPARADO PÓ P/ REFRESCO, SABOR UVA	1.000	PACOTE 1 QUILOGRAMA
37	SAGU, GRUPO TAPIOCA, SUBGRUPO PEROLA OU SAGU ARTIFICIAL, TIPO 1	1.200	PACOTE 500 GRAMA

38	SAL REFINADO IODADO	2.000	PACOTE 1 QUILOGRAMA
39	TRIGO PARA QUIBE, INTEGRAL	50	QUILOGRAMA
40	VINAGRE DE ÁLCOOL	2.000	FRASCO 750 MILILITRO
41	OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE	6.120	DUZIA
42	ABOBRINHA ITALIANA (3A)COMP. POR UNIDADE VARIANDO DE 17 A 22CM	5.100	QUILOGRAMA
43	ACELGA ALONGADA, DE PRIMEIRA, PESO POR UNIDADE MENOR QUE 1, 60KG	8.100	QUILOGRAMA
44	ALHO, BRANCO, INTEIRO, CLASSE 7, DIÂMETRO BULBO MAIOR QUE 70MM	120	QUILOGRAMA
45	BANANA NANICA DE PRIMEIRA, COMP. MAIOR QUE 20CM E DIAM MAIOR QUE 35 MM	17.000	QUILOGRAMA
46	BATATA COMUM ESCOVADA, COM DIÂMETRO EQUATORIAL ACIMA DE 70MM	8.500	QUILOGRAMA
47	BETERRABA, EXTRA A (COM DIÂMETRO ENTRE 50 E 90MM)	6.120	QUILOGRAMA
48	CEBOLA VERMELHA, GRAÚDA, COM DIÂMETRO EQUATORIAL ENTRE 71 E 90MM	8.500	QUILOGRAMA
49	CENOURA NANTES, EXTRA A (COM COMPRIMENTO ENTRE 160 E 200MM)	6.120	QUILOGRAMA
50	CHUCHU VERDE CLARO, EXTRA A (PESO UNITÁRIO ENTRE 250 E 450G)	5.100	QUILOGRAMA
51	LARANJA, PERA, COM DIÂMETRO MAIOR QUE 71MM	7.140	QUILOGRAMA
52	MACA, FUJI, PESO UNITÁRIO ENTRE 100 E 130 GRAMAS	3.200	QUILOGRAMA
53	REPOLHO VERDE LISO, PESO POR UNIDADE 1, 7 A 3, 0KG	9.300	QUILOGRAMA
54	TOMATE SANTA CRUZ (OBLONGO), MADURO, COM DIÂMETRO EQUATORIAL MAIOR QUE 70MM	4.250	QUILOGRAMA
55	TOMATE SANTA CRUZ (OBLONGO), SALADA, 3A DIAM. MAIOR QUE 70MM	8.500	QUILOGRAMA

Para atendimento das demandas da área requisitante, a descrição dos itens e quantidades a serem adquiridas deverão observar o inciso III do art. 40 da Lei nº 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 nº 147, de 30 de agosto de 2007, Lei nº 7.210/1984 e Resolução SAMSP-16, de 9 de setembro de 1998, alterada pela Resolução SOG-9, de 14 de setembro de 2021, referentes ao consumo per capita dos sentenciados e, quando aplicável, dos servidores.

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 e 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.

Os quantitativos foram planejados para atender ao período de quatro meses, compreendido entre janeiro e abril de 2027, devendo a Administração observar a necessidade efetiva de consumo e a distribuição das entregas ao longo da vigência contratual.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 1.098.468,00

I. PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMETNO	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	VALOR TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL	SACO 5 QUILOGRAMA	500	13,60	6.800,00
2	AÇÚCAR REFINADO	SACO 1 QUILOGRAMA	600	3,50	2.100,00
3	ALHO, PROCESSADO, BRANCO, PURO EM PASTA	QUILOGRAMA	1.600	12,95	20.720,00
4	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, LONGO FINO	SACO 5 QUILOGRAMA	6.000	18,00	108.000,00
5	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, LONGO FINO	SACO 5 QUILOGRAMA	2.000	18,00	36.000,00
6	BISCOITO C/SAL, CREAM CRACKER	PACOTE 200 GRAMA	16.000	3,00	48.000,00
7	BISCOITO DOCE S/ RECHEIO TIPO MAISENA	PACOTE 400 GRAMA	7.000	3,20	22.400,00
8	CAFÉ ESPECIAL, SUPERIOR, SABOR MARCANTE E INTENSO	PACOTE 500 GRAMA	2.700	26,00	70.200,00
9	CAFÉ ESPECIAL, SUPERIOR, SABOR MARCANTE E INTENSO	PACOTE 500 GRAMA	900	26,00	23.400,00

10	CALDO DE CARNE, EM PÓ	PACOTE 1 QUILOGRAMA	30	4,60	138,00
11	CALDO DE GALINHA, EM PÓ	PACOTE 1 QUILOGRAMA	30	4,20	126,00
12	COLORÍFICO EM PÓ	PACOTE 1 QUILOGRAMA	15	7,28	109,20
13	CREME DE LEITE, CAIXA CARTONADA	CAIXA 200 GRAMA	30	3,96	118,80
14	DOCE DE CORTE, SABOR GOIABADA, EMBALAGEM PLÁSTICA	BARRA 1 QUILOGRAMA	1.400	7,60	10.640,00
15	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO	EMBALAGEM 4.10 QUILOGRAMA	160	20,00	3.200,00
16	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA, CLASSE FINA, TIPO 1	SACO 1 QUILOGRAMA	1.000	4,00	4.000,00
17	FARINHA DE TRIGO TIPO 1	SACO 1 QUILOGRAMA	600	3,40	2.040,00
18	FARINHA DE TRIGO, PRÉ MISTURA PARA PÃO FRANCES	SACO 25 QUILOGRAMA	360	70,00	25.200,00
19	FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1	SACO 1 QUILOGRAMA	12.750	8,00	102.000,00
20	FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1	SACO 1 QUILOGRAMA	4.250	8,00	34.000,00
21	FEIJÃO PRETO, GRUPO 1, TIPO 1	SACO 1 QUILOGRAMA	500	7,00	3.500,00
22	FERMENTO BIOLÓGICO TIPO GRANULADO SECO INSTANTÂNEO	PACOTE 500 GRAMA	300	15,80	4.740,00
23	FUBÁ DE MILHO	SACO 1 QUILOGRAMA	800	3,00	2.400,00
24	LEITE CONDENSADO, INTEGRAL	LATA DE 395 GRAMA	30	8,70	261,00
25	LOURO EM FOLHAS SECAS	PACOTE 500 GRAMA	7	17,00	119,00
26	MARGARINA COM SAL, TEOR DE LIPÍDIOS MÍNIMO DE 50%	BALDE 15 QUILOGRAMA	100	98,00	9.800,00
27	MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO ESPAGUETE	PACOTE 500 GRAMA	800	3,00	2.400,00
28	MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO PARAFUSO (FUSILLI)	PACOTE 500 GRAMA	3.000	3,00	9.000,00
29	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE CREME, SABOR CEBOLA	SACO 1 QUILOGRAMA	15	11,00	165,00
30	MISTURA PARA O PREPARO DE PUDIM, SABOR BAUNILHA	SACO ALUMINIZADO 1 QUILOGRAMA	1.000	7,00	7.000,00
31	MOLHO DE SHOYO LIGHT, TEOR REDUZIDO DE SÓDIO	FRASCO 1 LITRO	25	20,00	500,00

32	ÓLEO COMESTÍVEL, ÓLEO DE SOJA	FRASCO 900 MILILITRO	5.000	10,00	50.000,00
33	ORÉGANO EM FOLHAS SECAS	SACO DE 500 GRAMA	20	7,50	150,00
34	PÓ P/ PREPARO DE GELATINA SABOR MORANGO	PACOTE 1 QUILOGRAMA	550	8,50	4.675,00
35	PÓ P/ PREPARO DE GELATINA SABOR UVA	PACOTE 1 QUILOGRAMA	550	8,50	4.675,00
36	POLVILHO AZEDO	SACO DE 500 GRAMA	100	8,00	800,00
37	PREPARADO PÓ P/ REFRESCO, SABOR ABACAXI	PACOTE 1 QUILOGRAMA	700	5,40	3.780,00
38	PREPARADO PÓ P/ REFRESCO, SABOR MORANGO	PACOTE 1 QUILOGRAMA	700	5,40	3.780,00
39	PREPARADO PÓ P/ REFRESCO, SABOR UVA	PACOTE 1 QUILOGRAMA	1.000	5,40	5.400,00
40	SAGU, GRUPO TAPIOCA, SUBGRUPO PEROLA OU SAGU ARTIFICIAL, TIPO 1	PACOTE 500 GRAMA	1.200	5,20	6.240,00
41	SAL REFINADO IODADO	PACOTE 1 QUILOGRAMA	2.000	2,80	5.600,00
42	TRIGO PARA QUIBE, INTEGRAL	QUILOGRAMA	50	6,90	345,00
43	VINAGRE DE ÁLCOOL	FRASCO 750 MILILITRO	2.000	2,00	4.000,00
44	OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE	DUZIA	6.120	8,00	48.960,00
45	ABOBRINHA ITALIANA (3A)COMP. POR UNIDADE VARIANDO DE 17 A 22CM	QUILOGRAMA	5.100	2,00	10.200,00
46	ACELGA ALONGADA, DE PRIMEIRA, PESO POR UNIDADE MENOR QUE 1, 60KG	QUILOGRAMA	8.100	4,00	32.400,00
47	ALHO, BRANCO, INTEIRO, CLASSE 7, DIÂMETRO BULBO MAIOR QUE 70MM	QUILOGRAMA	120	13,00	1.560,00
48	BANANA NANICA DE PRIMEIRA, COMP. MAIOR QUE 20CM E DIAM MAIOR QUE 35 MM	QUILOGRAMA	17.000	3,00	51.000,00
49	BATATA COMUM ESCOVADA, COM DIÂMETRO EQUATORIAL ACIMA DE 70MM	QUILOGRAMA	8.500	3,00	25.500,00
50	BETERRABA, EXTRA A (COM DIÂMETRO ENTRE 50 E 90MM)	QUILOGRAMA	6.120	2,00	12.240,00
51	CEBOLA VERMELHA, GRAÚDA, COM DIÂMETRO EQUATORIAL ENTRE 71 E 90MM	QUILOGRAMA	8.500	2,80	23.800,00

52	CENOURA NANTES, EXTRA A (COM COMPRIMENTO ENTRE 160 E 200MM)	QUILOGRAMA	6.120	1,80	11.016,00
53	CHUCHU VERDE CLARO, EXTRA A (PESO UNITÁRIO ENTRE 250 E 450G)	QUILOGRAMA	5.100	2,80	14.280,00
54	LARANJA, PERA, COM DIÂMETRO MAIOR QUE 71MM	QUILOGRAMA	7.140	3,50	24.990,00
55	MACA, FUJI, PESO UNITÁRIO ENTRE 100 E 130 GRAMAS	QUILOGRAMA	3.200	7,00	22.400,00
56	REPOLHO VERDE LISO, PESO POR UNIDADE 1, 7 A 3, 0KG	QUILOGRAMA	9.300	2,00	18.600,00
57	TOMATE SANTA CRUZ (OBLONGO), MADURO, COM DIÂMETRO EQUATORIAL MAIOR QUE 70MM	QUILOGRAMA	4.250	12,00	51.000,00
58	TOMATE SANTA CRUZ (OBLONGO), SALADA, 3A DIAM. MAIOR QUE 70MM	QUILOGRAMA	6.375	12,00	76.500,00
59	TOMATE SANTA CRUZ (OBLONGO), SALADA, 3A DIAM. MAIOR QUE 70MM	QUILOGRAMA	2.125	12,00	25.500,00
Total					**1.098.468,00**

II. CONSIDERAÇÕES SOBRE O VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação foi apurado mediante pesquisa de preços formalizada no processo administrativo, tendo por base o § 1º do art. 23 da Lei nº 14.133 /2021 e as normas do Decreto Estadual nº 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.

A estimativa reflete os preços praticados no mercado para o período de atendimento, observando as particularidades dos gêneros alimentícios e a logística de fornecimento.

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;
- 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.

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;
- 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.

Ressalta-se que o parcelamento por itens não se confunde com o fornecimento parcelado. O primeiro corresponde à divisão do objeto para fins de disputa e contratação, enquanto o segundo consiste na realização de entregas fracionadas ao longo dos quatro meses, conforme solicitações da Contratante.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

I. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Foram identificadas como contratações correlatas ao objeto pretendido:

- Contratação/aquisição de equipamentos de cozinha;
- Manutenção de câmaras frigoríficas e equipamentos de refrigeração;
- Fornecimento de gás utilizado 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 deverá estar previsto no Plano de Contratações Anual correspondente ao exercício de 2027, nos termos do Decreto Estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a ser confirmado pela área competente, conforme:

- **ID PCA no PNCP:** 96291141000180-0-000115/2027;
- **Data de publicação no PNCP:** 30/06/2026;
- **Id do item no PCA:** 169 a 178.
- **Classe/Grupo:** 8910; 8915; 8920; 8925; 8945; 8950; 8955 e 8960.
- **Identificador da Futura Contratação:** 380160-6/2026.

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:** 3.3.90.30.10;

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

A aquisição pretendida para o preparo da alimentação dos sentenciados e funcionários abrangidos pela regulamentação específica, lotados neste Estabelecimento Prisional, constitui condição necessária para o bom funcionamento das atividades da Unidade e cumprimento dos preceitos da Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984 (Lei de Execução Penal), e do Decreto Estadual nº 51.687, de 22 de março de 2007.

A falta de gêneros alimentícios pode acarretar sérios prejuízos à ordem, segurança e disciplina desta Unidade, além de comprometer a alimentação adequada dos custodiados.

Com a contratação, pretende-se alcançar:

a) Continuidade do fornecimento de alimentação durante o período de janeiro a abril de 2027;

b) Garantia de abastecimento regular da unidade;

c) Atendimento das necessidades nutricionais dos custodiados;

d) Preservação da saúde e da dignidade humana;

e) Redução dos riscos de desabastecimento;

f) Melhor aproveitamento dos recursos públicos;

g) Redução de desperdícios e perdas de alimentos;

h) Adequação das entregas à capacidade de armazenamento;

i) Maior eficiência no planejamento e controle dos estoques;

j) Cumprimento das obrigações legais da Administração Pública.

13. Providências a serem Adotadas

Para a conclusão do planejamento e a publicação do instrumento convocatório, deverão ser adotadas as seguintes providências:

a) verificar a disponibilidade orçamentária;

b) elaborar o Termo de Referência com especificações objetivas;

c) estabelecer critérios de recebimento, fiscalização e faturamento;

d) designar o gestor e os fiscais do contrato;

e) avaliar os riscos de desabastecimento e as medidas de contingência;

f) providenciar as demais autorizações e documentos necessários à contratação.

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:

a) Priorizar, quando tecnicamente possível e economicamente vantajoso, embalagens com menor geração de resíduos;

b) Evitar embalagens excessivas;

c) Promover adequada segregação dos resíduos;

d) Destinar resíduos recicláveis conforme as regras aplicáveis;

e) Reduzir perdas de alimentos mediante planejamento de estoque;

f) Observar o princípio do primeiro que vence, primeiro que sai;

g) Adequar a frequência de entrega à capacidade de armazenamento;

h) Reduzir deslocamentos e entregas desnecessárias mediante planejamento logístico;

i) Assegurar manutenção adequada dos equipamentos de refrigeração;

j) 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

Considerando a necessidade permanente de fornecimento de alimentação aos custodiados deste Estabelecimento Penal, a disponibilidade dos produtos no mercado fornecedor, a possibilidade de definição objetiva das especificações e a viabilidade do fornecimento parcelado, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios estocáveis, perecíveis e hortifrutigranjeiros constitui solução adequada para atender à demanda institucional.

A contratação pelo período de quatro meses, compreendido entre janeiro e abril de 2027, permitirá assegurar o abastecimento regular da unidade, com entregas parceladas conforme as solicitações da Contratante, observando-se as necessidades de consumo, a capacidade de armazenamento e as características específicas de cada produto.

A divisão da contratação por itens mostra-se adequada à diversidade dos gêneros alimentícios, possibilitando maior competitividade, participação de fornecedores especializados e obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública.

Diante do exposto, considera-se tecnicamente viável e necessária a contratação pretendida, condicionada à validação dos quantitativos, atualização da pesquisa de preços, confirmação da disponibilidade orçamentária e conclusão das demais providências da fase preparatória.

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.

MARCOS ROBERTO ZULATO

Chefe de Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional

Assinou eletronicamente em 24/11/2026 às 09:25:09.

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

EZIQUIEL DA SILVA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 24/11/2026 às 09:58:28.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Mapa de Gerenciamento de Riscos nº 14_2026.pdf (72.76 KB)

ESP-PENIT. DE JUNQUEIROPOLIS

Mapa de Gerenciamento de Riscos 14/2026

1. Informações Básicas

Número do Mapa de Gerenciamento de Riscos	Responsável pela Edição	Data de Criação
14/2026	GRACIELE DAIANE DOS SANTOS	23/11/2026 15:13

Status do Mapa de Gerenciamento de Riscos

Assinado (Planejamento)

Objeto do Mapa de Riscos

Aquisição de gêneros alimentícios estocáveis e hortifrutigranjeiros (janeiro a abril de 2027)

2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	Especificações técnicas inadequadas ou insuficientes	Definição insuficiente das características técnicas, dimensões, funcionalidades e padrões de qualidade necessários ao atendimento das demandas institucionais	Planejamento	Administração	Médio	

	Impactos	
1	Aquisição de bens incompatíveis com as necessidades institucionais, comprometimento da funcionalidade dos ambientes, desperdício de recursos públicos e necessidade de adequações posteriores	
	Ações Preventivas	
P-01	Realizar levantamento detalhado das necessidades dos setores requisitantes, estabelecendo especificações técnicas claras, objetivas e compatíveis com os produtos disponíveis no mercado.	**Responsável:** MARCOS ROBERTO ZULATO
	Ações de Contingência	
C-01	Revisar e adequar as especificações técnicas, observando a fase processual e os procedimentos legais aplicáveis, a fim de assegurar o atendimento das necessidades administrativas	**Responsável:** MARCOS ROBERTO ZULATO

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	Estimativa inadequada dos quantitativos.	Levantamento insuficiente das necessidades dos setores e dos ambientes contemplados pela contratação.	Planejamento	Administração	Médio	

	Impactos	
1	Aquisição insuficiente ou excessiva de bens, desabastecimento, formação de estoque desnecessário e desperdício de recursos públicos.	
	Ações Preventivas	
P-01	Realizar levantamento das demandas dos setores, considerando a quantidade de servidores, os espaços disponíveis, os bens existentes e as necessidades decorrentes das reformas e adequações.	**Responsável:** MARCOS ROBERTO ZULATO
	Ações de Contingência	
C-01	Reavaliar os quantitativos estimados e promover os ajustes necessários, quando legalmente cabíveis, mediante justificativa técnica e observância da disponibilidade orçamentária.	**Responsável:** MARCOS ROBERTO ZULATO

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-03	Pesquisa de preços inadequada.	Utilização de referências de preços incompatíveis com as especificações técnicas, condições de fornecimento ou valores praticados no mercado.	Planejamento	Administração	Médio	

	Impactos	
1	Estimativa de valores superiores ou inferiores aos praticados no mercado, comprometimento da economicidade e possibilidade de licitação fracassada	
	Ações Preventivas	
P-01	Realizar pesquisa de preços fundamentada em fontes idôneas, priorizando contratações públicas similares e observando a compatibilidade dos produtos e a atualidade dos valores pesquisados.	**Responsável:** GRACIELE DAIANE DOS SANTOS
	Ações de Contingência	

C-01	Revisar a pesquisa de preços e atualizar os valores estimados, mediante justificativa técnica, quando identificadas inconsistências relevantes	**Responsável:** GRACIELE DAIANE DOS SANTOS

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-04	Licitação deserta ou fracassada	Baixa participação de fornecedores, exigências excessivamente restritivas ou incompatibilidade entre os valores estimados e os praticados no mercado.	Seleção do Fornecedor	Administração	Médio	
	Impactos					
1	Atraso na aquisição dos bens, necessidade de repetição de procedimentos licitatórios e comprometimento do atendimento das demandas administrativas.					
	Ações Preventivas					
P-01	Estabelecer exigências técnicas proporcionais às necessidades institucionais, realizar pesquisa de mercado adequada e adotar condições que favoreçam a competitividade.			**Responsável:** GRACIELE DAIANE DOS SANTOS		
	Ações de Contingência					
C-01	Avaliar as causas da ausência de propostas válidas e, quando necessário, revisar as condições da contratação e adotar os procedimentos legalmente cabíveis.			**Responsável:** GRACIELE DAIANE DOS SANTOS		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-05	Entrega de materiais em desacordo com as especificações, quantidades ou condições exigidas	Falha do fornecedor, erro de separação, produto de qualidade inferior, defeituoso ou com validade inadequada.	Gestão de Contrato	Administração	Médio	
	Impactos					
1	Recebimento indevido de produtos, dificuldade na identificação de irregularidades, comprometimento da qualidade da contratação e possíveis prejuízos à Administração.					
	Ações Preventivas					
P-01	Designar formalmente os responsáveis pela fiscalização, estabelecer procedimentos de conferência e registrar as ocorrências relacionadas à execução contratual.			**Responsável:** MARCOS ROBERTO ZULATO		
	Ações de Contingência					
C-01	Realizar verificações complementares, formalizar irregularidades identificadas e adotar medidas corretivas e administrativas cabíveis.			**Responsável:** GRACIELE DAIANE DOS SANTOS		

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

GRACIELE DAIANE DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 24/11/2026 às 08:57:25.