**ESP-PENIT. DE JUNQUEIROPOLIS**

# Estudo Técnico Preliminar 21/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00523717/2026-11

## 2. Descrição da necessidade

A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (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 perecíveis, 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

**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)** |
| CARNE BOVINA, CUPIM, PEÇA INTEIRA, CONGELADA | 4945077 | QUILOGRAMA | 2.500 | 3.000 | 3.749 | 1.000 |
| CARNE BOVINA, PALETA S/ MUSCULO (APARADA), INTEIRA, CONGELADA | 4944968 | QUILOGRAMA | 7.000 | 9.000 | 13.062 | 3.200 |
| CARNE SUÍNA, LOMBO INTEIRO SEM OSSO, CONGELADO | 4880170 | QUILOGRAMA | 5.000 | 6.000 | 6.800 | 2.000 |
| CARNE SUÍNA, PERNIL INTEIRO SEM OSSO, CONGELADO | 4880250 | QUILOGRAMA | 5.000 | 6.000 | 6.800 | 3.000 |
| EMPANADOS DE FRANGO, COMP.DE PEITO DE FRANGO S/ PELE, S/ OSSO, 120G P/ UNID. | 1278177 | QUILOGRAMA | 1.200 | 900 | 900 | 600 |
| FRANGO SEMI-PROCESSADO, COXA E SOBRECOXA, RESFRIADO | 1546490 | QUILOGRAMA | 5.000 | 6.000 | 6.750 | 4.000 |
| FRANGO SEMI-PROCESSADO, FILÉ DE PEITO S/ PELE S/ OSSO CONG INTERFOLHADA | 4940903 | QUILOGRAMA | 4.000 | 4.000 | 0 | 5.200 |
| LINGUIÇA DEFUMADA, TIPO CALABRESA RESFRIADA | 4895851 | QUILOGRAMA | 2.400 | 2.400 | 3.000 | 2.000 |
| LINGUIÇA FRESCA, LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO RESFRIADA | 4895819 | QUILOGRAMA | 1.600 | 1.600 | 2.000 | 1.000 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PESCADO SEMI PROCESSADO TILÁPIA EM FILE 150+-10G | 5364108 | QUILOGRAMA | 800 | 800 | 800 | 1.000 |
| PESCADO SEMI PROCESSADO, CAÇÃO EM POSTA, CONGELADO | 4884914 | QUILOGRAMA | 2.000 | 2.000 | 2.500 | 2.100 |
| SALSICHA TIPO HOT-DOG, CARNE MISTA, RESFRIADA | 4346700 | QUILOGRAMA | 4.000 | 5.300 | 4.000 | 1.000 |
| TOUCINHO DEFUMADO, EMBALAGEM CRY-O-VAC | 1656988 | PACOTE 1 QUILOGRAMA | 300 | 240 | 300 | 240 |
| QUEIJO, TIPO MUSSARELA | 1258559 | QUILOGRAMA | 400 | 400 | 400 | 500 |

**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 | CARNE BOVINA, CUPIM, PEÇA INTEIRA, CONGELADA | 3.000 | QUILOGRAMA |
| 2 | CARNE BOVINA, PALETA S/ MUSCULO (APARADA), INTEIRA, CONGELADA | 10.200 | QUILOGRAMA |
| 3 | CARNE SUÍNA, LOMBO INTEIRO SEM OSSO, CONGELADO | 6.000 | QUILOGRAMA |
| 4 | CARNE SUÍNA, PERNIL INTEIRO SEM OSSO, CONGELADO | 6.000 | QUILOGRAMA |
| 5 | EMPANADOS DE FRANGO, COMP.DE PEITO DE FRANGO S/ PELE, S/ OSSO, 120G P/ UNID. | 1.300 | QUILOGRAMA |
| 6 | FRANGO SEMI-PROCESSADO, COXA E SOBRECOXA, RESFRIADO | 10.000 | QUILOGRAMA |
| 7 | FRANGO SEMI-PROCESSADO, FILÉ DE PEITO S/ PELE S/ OSSO CONG INTERFOLHADA | 5.700 | QUILOGRAMA |
| 8 | LINGUIÇA DEFUMADA, TIPO CALABRESA RESFRIADA | 2.400 | QUILOGRAMA |
| 9 | LINGUIÇA FRESCA, LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO RESFRIADA | 2.000 | QUILOGRAMA |
| 10 | PESCADO SEMI PROCESSADO TILÁPIA EM FILE 150+-10G | 1.000 | QUILOGRAMA |
| 11 | PESCADO SEMI PROCESSADO, CAÇÃO EM POSTA, CONGELADO | 2.600 | QUILOGRAMA |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 12 | SALSICHA TIPO HOT-DOG, CARNE MISTA, RESFRIADA | 800 | QUILOGRAMA |
| 13 | TOUCINHO DEFUMADO, EMBALAGEM CRY-O-VAC | 300 | PACOTE 1 QUILOGRAMA |
| 14 | QUEIJO, TIPO MUSSARELA | 600 | 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$):** 1.021.750,00

**I. PLANILHA ORÇAMENTÁRIA**

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE DE FORNECIMETNO | QUANTIDADE | PREÇO ESTIMADO | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | CARNE BOVINA, CUPIM, PEÇA INTEIRA, CONGELADA | QUILOGRAMA | 2.250 | 33,00 | 74.250,00 |
| 2 | CARNE BOVINA, CUPIM, PEÇA INTEIRA, CONGELADA | QUILOGRAMA | 750 | 33,00 | 24.750,00 |
| 3 | CARNE BOVINA, PALETA S/ MUSCULO (APARADA), INTEIRA, CONGELADA | QUILOGRAMA | 7.650 | 31,00 | 237.150,00 |
| 4 | CARNE BOVINA, PALETA S/ MUSCULO (APARADA), INTEIRA, CONGELADA | QUILOGRAMA | 2.550 | 31,00 | 79.050,00 |
| 5 | CARNE SUÍNA, LOMBO INTEIRO SEM OSSO, CONGELADO | QUILOGRAMA | 4.500 | 15,50 | 69.750,00 |
| 6 | CARNE SUÍNA, LOMBO INTEIRO SEM OSSO, CONGELADO | QUILOGRAMA | 1.500 | 15,50 | 23.250,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | CARNE SUÍNA, PERNIL INTEIRO SEM OSSO, CONGELADO | QUILOGRAMA | 4.500 | 14,00 | 63.000,00 |
| 8 | CARNE SUÍNA, PERNIL INTEIRO SEM OSSO, CONGELADO | QUILOGRAMA | 1.500 | 14,00 | 21.000,00 |
| 9 | EMPANADOS DE FRANGO, COMP.DE PEITO DE FRANGO S/ PELE, S/ OSSO, 120G P/ UNID. | QUILOGRAMA | 1.300 | 17,00 | 22.100,00 |
| 10 | FRANGO SEMI-PROCESSADO, COXA E SOBRECOXA, RESFRIADO | QUILOGRAMA | 7.500 | 12,00 | 90.000,00 |
| 11 | FRANGO SEMI-PROCESSADO, COXA E SOBRECOXA, RESFRIADO | QUILOGRAMA | 2.500 | 12,00 | 30.000,00 |
| 12 | FRANGO SEMI-PROCESSADO, FILÉ DE PEITO S/ PELE S/ OSSO CONG INTERFOLHADA | QUILOGRAMA | 4.275 | 17,00 | 72.675,00 |
| 13 | FRANGO SEMI-PROCESSADO, FILÉ DE PEITO S/ PELE S/ OSSO CONG INTERFOLHADA | QUILOGRAMA | 1.425 | 17,00 | 24.225,00 |
| 14 | LINGUIÇA DEFUMADA, TIPO CALABRESA RESFRIADA | QUILOGRAMA | 2.400 | 13,00 | 31.200,00 |
| 15 | LINGUIÇA FRESCA, LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO RESFRIADA | QUILOGRAMA | 2.000 | 13,00 | 26.000,00 |
| 16 | PESCADO SEMI PROCESSADO TILÁPIA EM FILE 150+-10G | QUILOGRAMA | 1.000 | 27,85 | 27.850,00 |
| 17 | PESCADO SEMI PROCESSADO, CAÇÃO EM POSTA, CONGELADO | QUILOGRAMA | 2.600 | 26,00 | 67.600,00 |
| 18 | SALSICHA TIPO HOT-DOG, CARNE MISTA, RESFRIADA | QUILOGRAMA | 800 | 8,00 | 6.400,00 |
| 19 | TOUCINHO DEFUMADO, EMBALAGEM CRY-O-VAC | PACOTE 1 QUILOGRAMA | 300 | 27,00 | 8.100,00 |
| 20 | QUEIJO, TIPO MUSSARELA | QUILOGRAMA | 600 | 39,00 | 23.400,00 |
| **Total** | | | | | **1.021.750,00** |

**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:** 158 e 159.
- **Classe/Grupo:** 8905 e 8910.
- **Identificador da Futura Contratação:** 380160-7/2026.

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 09:25:21.*

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 09:57:54.*