**ESP-PENIT. DR.PAULO LUCIANO DE CAMPOS**

# Estudo Técnico Preliminar 35/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00457045/2026-31

## 2. Descrição da necessidade

A aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis é justificável para atender as demandas, considerando o fornecimento de alimentação para as Pessoas Privadas de Liberdade (PPL) e funcionários, que integra o rol de obrigações do Estado, em obediência aos preceitos da Lei Federal nº 7.210, de 11 de Julho de 1984 (Lei de Execução Penal), e Resolução SAP - 147, de 30/08/07.

É necessária a aquisição de **Gêneros Alimentícios Perecíveis**, com entrega parcelada, para suprir o período de **janeiro a abril de 2027**, visando atender o sistema AUTOGESTÃO destinada ao preparo das refeições desta **Penitenciaria "Dr. Paulo Luciano de Campos" de Avaré e do Centro de Ressocialização "Dr. Mauro de Macedo" de Avaré**.

Em atendimento a Resolução SOG-9, de 14/09/2021, que alterou a Resolução SAMSP-16, de 09 /09/1998, que dispõe sobre aquisição, utilização e controle de gêneros alimentícios de que trata o Decreto 43.339/1998.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|---|---|
| Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional | Rodrigo da Silva Banin |
| Chefe de Divisão do Centro de Ressocialização "Dr. Mauro de Macedo" de Avaré | Fernando Ricardo Renesto |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente contratação deverá observar entre outros, os requisitos elencados no Edital e Minuta de Contrato que integram o presente procedimento.

## 5. Levantamento de Mercado

Os itens e valores estimados obedecerão aos critérios de levantamento delineados no artigo 3º, inciso I e §1º do Decreto Estadual nº 67.888/2023. **Não foram encontrados alguns itens com sua descrição original.**

## 6. Descrição da solução como um todo

Consiste na aquisição de **gêneros alimentícios perecíveis**.

A aquisição será realizada por meio de Pregão Eletrônico, de natureza comum, do tipo menor preço, a luz da Lei 14.133 /2021.

As entregas serão parceladas para melhor atendimento das necessidades da Penitenciária "Dr. Paulo Luciano de Campos" de Avaré e do Centro de Ressocialização "Dr. Mauro de Macedo" de Avaré.

A contratação adotará cotas para fomento das micro empresas. Do total de 5.500 kg de carne bovina acém, estima-se a reserva de 25% para a cota exclusiva ME/EPP, sendo 1.375 kg para o item 28 (vinte e oito), carne bovina acém.

# 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade estimada para a presente contratação foi baseada nas quantidades necessárias para atender o período de janeiro a abril de 2027, conforme recursos per capta a ser repassado para esta UGE, para **600** comensais da Penitenciária "Dr. Paulo Luciano de Campos" de Avaré e **290** comensais do Centro de Ressocialização "Dr. Mauro de Macedo" de Avaré, totalizando **890** comensais para o período, de acordo com as determinações da Resolução SAP-147/2021.

| Item | UF Siafisico | Especificação Técnica | Qtde. PI | Qtde. CR | Qtde Total |
|---|---|---|---|---|---|
| **1** | 3 – Quilograma | **Almôndega; 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 primária plástica, atóxica e apropriada para alimentos; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade minima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com rdc 331/19, in 60/19 (anvisa), rdc 259/02, rdc 360/03, decreto 9.013/17; instrução normativa 20/00 (mapa) e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa; | 480 | 200 | 680 |
| **2** | 3 – Quilograma | **Almôndega; carne de frango; congelada;** composta de carne de frango, água, proteina de soja, sal, condimentos e outros ingredientes permitidos; transportada e conservada em temperatura de -12ºc ou mais frio; pesando 15 gramas cada; embalagem primária plástica, atóxica e apropriada para alimentos; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 05 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com rdc 331/19, in 60/19 (anvisa), rdc 259/02, rdc 360/03, decreto 9.013/17; instrução normativa 20/00 (mapa) e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa; | 480 | 0 | 480 |
| **3** | 3 – Quilograma | **Apresuntado;** cozido,em peça de 3,5 a 4 kg, resfriado, transportado e conservado em temp. inferior a 8°c; composto de carne suína, sal, nitrito/nitrato e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; acondicionado em embalagem primária plástica devidamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 20/00, decreto 12.486/78, in 22/05, portaria 368/97; resolução rdc 12 /01, rdc 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; com validade mínima de 48 dias na data da entrega; | 0 | 80 | 80 |
| **4** | 3 – Quilograma | **Carne Bovina; Coxão Mole; Peça Inteira; Resfriada;** transportada e conservada em temperatura não superior a 7ºc; com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas; devendo apresentar-se livre de parasitas, gordura, cartilagens e demais tecidos nao aptos ao consumo; e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem primária saco plástico, termoencolhivel, com fechamento a vácuo, atóxico, transparente e resistente; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 48 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05, portaria 304/96; rdc 12/01, rdc 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa; | 360 | 700 | 1.060 |
| **5** | 3 – Quilograma | **Carne Bovina; Cupim; Peça Inteira; Resfriada;** transportada e conservada em temperatura não superior a 7ºc; com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante; que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, atóxica e transparente, sem fechamento a vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 02 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05, portaria 304/96; rdc 12/01, rdc 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificaçãao no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa; | 0 | 200 | 200 |
| **6** | 3 – Quilograma | **Carne Bovina; Patinho; Peça Inteira; Resfriada;** transportada e conservada em temperatura não superior a 7ºc; com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas; devendo apresentar-se livre de parasitas, gordura, cartilagens e demais tecidos não aptos ao consumo; e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem primária saco plástico, termoencolhível, com fechamento a vácuo, atóxico, transparente e resistente; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 48 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05, portaria 304/96; rdc 12/01, rdc 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa; | 360 | 0 | 360 |
| **7** | 3 – Quilograma | **Carne Bovina Salgada;** produto preparado com carne bovina dianteira, injetada com salmoura (sal e nitrito); dessecada, de consistência firme, com cor,cheiro e sabor característicos; isenta de sujidades,parasitas e materiais estranhos; acondicionada em embalagem plástica atóxica, vedada; e suas condições deverão estar de acordo com in mapa 92/20, portaria 368/97, decreto 9.013/17; rdc 724/22, in 161/22, rdc 727/22 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; com validade mínima de 3 meses na data da entrega; | 960 | 330 | 1.290 |
| | | **Carne Suína Semi Processada; Bisteca; com osso, em bifes de no mínimo 130 gramas cada; congelada;** | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **8** | 3 – Quilograma | transportada e conservada em temperatura de -12°c ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de hematomas, coágulos; parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e devidamente fechada, produto interfolhado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a lei estadual 8208/92, decreto 12.486/78, cvs 05/13, instrução normativa 22/05, resolução 01/03(mapa); rdc 12/01, rdc 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa; | 480 | 0 | 480 |
| **9** | 3 – Quilograma | **Carne Suína; Sobrepaleta (copa), Inteira Sem Osso; Congelada;** com peso unitário entre 1 e 2 kg; transportada e conservada a uma temperatura inferior a -18°c; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de ossos, nódulos, cartilagens, hematomas; coágulos e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e devidamente fechada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto 12.486/78, lei estadual 8208/92, cvs 05/13, instrução normativa 22/05; resolução rdc 12 /01, rdc 259/02, resolução 01/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; | 2.400 | 400 | 2.800 |
| **10** | 3 – Quilograma | **Carne Suína; Lombo Inteiro Sem Osso; Congelada;** transportada e conservada a uma temperatura inferior a -18°c; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de ossos, cartilagens, hematomas; coágulos e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e devidamente fechada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto 12.486/78, lei estadual 8208/92, cvs 05/13, instrução normativa 22/05; resolução rdc 12/01, rdc 259/02, resolução 01/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; | 2.400 | 300 | 2.700 |
| **11** | 3 – Quilograma | **Carne Suína; Pernil, Peça Inteira Sem Osso; Congelada;** com peso unitário entre 5 e 8 kg; transportada e conservada a uma temperatura inferior a -18°c; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de ossos, nódulo, cartilagens; coágulos e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e devidamente fechada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto 12.486/78, lei estadual 8208/92, cvs 05/13, instrução normativa 22/05; resolução rdc 12/01, rdc 259/02, resolução 01/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; | 0 | 800 | 800 |
| **12** | 3 – Quilograma | **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 próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em sistema cray-o-vac; validade mínima 1 mês a contar da data de entrega, caixa de papelão reforçado; rótulo contendo data fab/val/peso, ingredientes, carimbo sif; e suas condições deverão 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 alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela sec agr; | 360 | 240 | 600 |
| **13** | 3 – Quilograma | **Empanados; iscas de tilápia;** pesando 37 gramas; composto de filé de tilépia em pedaços, temperados, pré-fritos e assados; **congelados**; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de sujidades e prazo de validade mínimo de 15 meses na data da entrega; embalado em sacos plásticos transparente e atóxico, embalagem secundária caixa de papelão reforçado; rótulo contendo data fab/val/peso, ingredientes e carimbo do sif; e suas condições deverão estar de acordo com instrução normativa 22/05, decreto 9.013/17; rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm determinados pelo mapa e anvisa; | 360 | 0 | 360 |
| **14** | 3 – Quilograma | **Frango Semi-processado; Coxa e Sobrecoxa; Congelado,** transportado e conservado a temperatura inferior a -12°c; com aspecto, cor,cheiro e sabor próprios; livre de parasitas e de qualquer subst. contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações; acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; devendo obedecer o limite máximo de retenção de agua de 8% de seu peso; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210/98, instrução normativa 22/05, in 32/10, decreto 12.486/78; resolução rdc 13/01, cvs 05/13 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; | 3.200 | 900 | 4.100 |
| **15** | 3 – Quilograma | **Frango Semi-processado; Peito,sem Osso e Sem Pele; Congelado,** transportado e conservado a temperatura inferior a -12°c; Inteiro; com aspecto, cor e sabor próprios; livre de parasitas e de qualquer subst contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações; acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atoxica; devendo obedecer o limite máximo de retenção de água de 8% de seu peso; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210/98, instrução normativa 22/05, in 32/10, decreto 12486/78, rdc 13/01; cvs 05 /13 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; | 2.440 | 1.000 | 3.440 |
| **16** | 3 – Quilograma | **Frango semi-processado; peito com osso; congelado,** transportado e conservado a temperatura inferior a -12°c; inteiro; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de parasitas e de qualquer subst contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações; acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; devendo obedecer o limite máximo de retenção de água de 8% de seu peso; e suas condições deverão estar de | 1.200 | 0 | 1.200 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | acordo com a portaria 210/98, instrução normativa 22/05, in 32/10, decreto 12486/78, rdc 13/01; cvs 05/13 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; | | | |
| **17** | 3 – Quilograma | **Hambúrguer; Carne Bovina; Congelado;** composto de carne bovina, água, gordura bovina, sal, proteína de soja, açúcar, estabilizante; antioxidante, acidulante e outros ingredientes permitidos; transportado e conservado em temperatura de -12ºc ou mais frio; pesando 120g cada; embalagem primária plástica, atóxica e termossoldada; com validade mínima de 05 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com rdc 724/22, in 161/22 (anvisa), rdc 727/22, rdc 360/03; decreto 9.013/17, instrução normativa 20/00 (mapa) e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa; | 720 | 200 | 920 |
| **18** | 3 – Quilograma | **Linguiça; Defumada; Linguiça Tipo Calabresa; Resfriada;** transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°c; composta de carne suína, carne mecanicamente separada, condimentos e outros ingredientes permitidos; devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa; embalagem primária flexível, termoformada a vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 48 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 04/2000, in 22/05, in 51/06, decreto 9.013/17; resolução rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; | 840 | 200 | 1.040 |
| **19** | 3 – Quilograma | **Linguiça; Fresca; Linguiça de Pernil Suíno; Resfriada;** transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°c; composta de pernil suíno, gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primária flexível, termoformada a vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 3 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 04 /2000, in 22/05, in 51/06, decreto 9.013/17; resolução rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; | 1.240 | 200 | 1.440 |
| **20** | 3 – Quilograma | **Queijo; Muçarela,** transportado e conservado em temperatura não superior 8ºc; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 02 meses e 4 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 364/97 (mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa; | 120 | 20 | 140 |
| **21** | 3 – Quilograma | **Queijo; Parmesão,** peças de 4,5 a 6 kg; embalado em plástico apropriado, inviolável, com validade mínima de 2 meses e 4 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 353/97(mapa), rdc 12 /01, rdc 259/02, rdc 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proc. adm. determinados pelo mapa e anvisa; | 80 | 10 | 90 |
| **22** | 3 – Quilograma | **Queijo; Prato,** transportado e conservado em temperatura não superior a 12°c; embalado em plástico inviolado, selado a vácuo, validade mínima de 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 358/97(mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03; rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa; | 120 | 24 | 144 |
| **23** | 3 – Quilograma | **Quibe; de carne bovina,(com sal);** pesando aproximadamente, 50g por unidade; **congelado**; constituido a base de carne moida bovina; trigo e condimentos; com aspecto, cor,cheiro e sabor proprio; livre de sujidades,larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa de papelao reforcada; validade minima 2 meses a contar da entrega, rotulo contendo data fab/val/peso carimbo do sif; e suas condicoes deverao estar de acordo com a nta-76(dec-12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97),inst. normativa n°20 de 31/07/2000,mapa; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced.administrativos determinados pela sec.agr; | 480 | 260 | 740 |
| **24** | 3 – Quilograma | **Pescado Semi Processado; Merluza; Cortado Em Filé, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado;** pesando no mínimo 100 gramas cada unidade; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -18°c; com cor, cheiro e sabor característicos; livre de manchas, não devendo apresentar aspecto repugnante, mutilado, traumatizado; deformado ou em mau estado de conservação; embalagem primária plástica transparente, devidamente fechada e atóxica; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto 12.486/78, decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05, in 25/11, nota técnica 19/09; resolução rdc 12 /01, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; | 840 | 400 | 1.240 |
| **25** | 3 – Quilograma | **Salsicha; Hot Dog;** composta de carne suína, bovina e de ave, carne mecanicamente separada de ave, condimentos e outros ingred. Permitidos; **Resfriada**, transportada e conservada a temperatura entre 4° e 8°c; acondicionada em embalagem plástica transparente, flexível, atóxica e termoselada a vácuo; com peso unitário mínimo de 50g; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 04/00, in 22/05, in 51/06, decreto 12.486/78; portaria 1004/98, resolução rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa; com validade mínima de 36 dias na data da entrega; | 1.260 | 500 | 1.760 |
| **26** | 302 – Pacote 1 Quilograma | **Toucinho;** preparado com carne curada de suíno defumado,sem costela, em manta; acondicionado em embalagem cry-o-vac, transportado e conservado em temperatura inferior a 22°c; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 21/00, decreto 12.486/78, in 22/05; resolução rdc 12/01 (anvisa) e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; com validade mínima de 72 dias na data da entrega; | 80 | 50 | 130 |
| | | **Carne bovina; Acém; peça inteira; resfriada;** transportada e conservada em temperatura não superior a 7ºc; com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante; que possa alterá-la ou encobrir alguma | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **27** | 3 – Quilograma | alteração; embalagem primária saco plástico, termoencolhivel, com fechamento a vácuo, atóxico, transparente e resistente; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 48 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com decreto 9.013/17, instrucao normativa 22/05, portaria 304 /96; rdc 12/01, rdc 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa; | 2.625 | 1.500 | 4.125 |
| **28** | 3 – Quilograma | **Carne bovina; Acém; peça inteira; resfriada;** transportada e conservada em temperatura não superior a 7ºc; com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante; que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem primária saco plástico, termoencolhivel, com fechamento a vácuo, atóxico, transparente e resistente; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 48 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05, portaria 304 /96; rdc 12/01, rdc 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e anvisa; **(Cota reservada para ME/EPP /EQUIPARADAS nos termos do inciso III do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 2006)** | 1.375 | 0 | 1.375 |

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R$):** 541.188,80

O valor estimado para a presente contratação é de **R$ 541.188,80 (quinhentos e quarenta e um mil cento e oitenta e oito reais e oitenta centavos).**

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em acolhimento ao disposto no artigo 40, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, os itens pretendidos serão licitados por itens, e a entrega parcelada para garantir a não deterioração do material e visando o aproveitamento das peculiaridades do mercado a fim de fomentar a ampliação da disputa entre os fornecedores, para obtenção da proposta mais vantajosa, conferindo maior economicidade à administração.

Os itens desta aquisição não guardam dependências de funcionamento entre si, cumprindo o seu uso ideal sem depender de outro item deste procedimento de credenciamento. Desta forma, a opção de licitar por item não acarreta prejuízo algum para o procedimento ou para os fornecedores participarão do certame.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas ou interdependentes relacionadas a aquisição dos materiais deste processo por não necessitarem de outros itens para seu funcionamento.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações desta Unidade Gerenciadora, baseando nos objetivos apontados no Plano de Gestão.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Cumprimento ao disposto nos Artigos 12 e 41, Inciso I, da Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984, Lei de Execução Penal;

Evitar o interrompimento do fluxo, evitando comprometer a segurança dos estabelecimentos por falta de suprimento.

## 13. Providências a serem Adotadas

O setor de compras deverá tomar as providências necessárias para a contratação, mediante o devido processo legal, haja vista a proximidade do período necessário para o fornecimento dos itens, sem prejuízo de parecer jurídico conforme artigo 53, § 1º, inciso I e II da Lei 14.133/2021.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição dos itens observará a descrição detalhada do catálogo de compras Federal, sendo que deverão atender as normas legais vigentes atinentes ao item e suas especificações, tanto em sua produção, transporte e armazenamento.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

A aquisição não é novidade para a unidade compradora, sendo que adquiriu os itens de maneira similar em exercícios e períodos anteriores para o mesmo fim, o estudo preliminar evidenciou que a contratação dos materiais justifica-se pela importância do cumprimento ao disposto nos artigos 12 e 41, inciso I , da Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984, Lei de Execução Penal. Tendo em vista os tópicos supracitados, esta equipe de panejamento confirma ser viável o objeto deste ETP.

## 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.

**FERNANDO RICARDO RENESTO**

Chefe de Divisão do Centro de Ressocialização "Dr. Mauro de Macedo" de Avaré

*Assinou eletronicamente em 23/11/2026 às 13:34:45.*

**RODRIGO DA SILVA BANIN**

Chefe de Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional

*Assinou eletronicamente em 23/11/2026 às 11:13:27.*

**JULIANA BITENCOURT CANCIAN LEITE**

Chefe de Seção de Finanças e Suprimentos

*Assinou eletronicamente em 23/11/2026 às 13:39:04.*

**LEONARDO ERIK PERA**

Autoridade competente

*Assinou eletronicamente em 23/11/2026 às 14:09:41.*