



11267913



08117.000048/2020-74



**MINISTÉRIO DA JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA**  
**DEPARTAMENTO PENITENCIÁRIO NACIONAL**  
**DIRETORIA EXECUTIVA**

**COORDENAÇÃO-GERAL DE LOGÍSTICA**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO**

**1. INTRODUÇÃO**

1.1. A presente análise tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica da contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta, para atender as necessidades das Penitenciárias Federais em Brasília/DF, Campo Grande/MS, Catanduvas/PR, Mossoró/RN e Porto Velho/RO, conforme condições, quantidades e exigências a serem estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar, bem como em Termo de Referência e posterior Edital.

1.2. Tal estudo preliminar contém as informações necessárias para atendimento às recomendações do art. 24 e Anexo III da IN nº 05/2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

**2. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS, DE ACORDO COM A SUA NATUREZA**

2.1. Segue lista dos normativos que disciplinam o serviço a ser contratado:

- **Lei Nº 8.666/1993** e suas alterações posteriores (no que couber): regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;
- **Lei 9.632/1998**: Dispõe sobre a extinção de cargos no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e dá outras providências.
- **Lei nº 9.605/1998**: Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências. e Art. 225 da Constituição Federal de 1988;
- **Lei Nº 10.520/2002**: institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;
- **Decreto-Lei nº 5.452/1943 (e alterações)**: Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho.
- **Decreto nº 3.555/2000**: Aprova o Regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns.;
- **Decreto Nº 5.450/2005**: regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;
- **Lei Complementar n.º 123/2006**: Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.
- **Decreto Nº 9.507/2018**: Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União;
- **IN nº 1/2010 - SLTI/MPOG**: Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta;
- **Instrução Normativa Nº 05, de 26 de maio de 2017**: dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional.
- **Resolução Anvisa RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- **Resolução CONAMA nº 275/2001, de 25 de abril de 2001**: Estabele o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva.

- **Portaria DISPF nº 11, de 04 de dezembro de 2015:** Aprova o Manual de Assistências do Sistema Penitenciário Federal.

### 3. ANÁLISE DE CONTRATAÇÕES ANTERIORES

3.1. A aquisição de gêneros alimentícios apresentara como principais inconsistências, ocorridas em processos anteriores, a forma de contratação, conforme exposto abaixo:

3.2. Cabe informar que o Contrato nº 37/2017, firmado junto à empresa **GÊNERO ALIMENTÍCIOS SANTISTAS LTDA e a Penitenciária Federal em Porto Velho/RO**, no valor anual de R\$ 1.675.635,54 (um milhão, seiscentos e setenta e cinco mil seiscentos e trinta e cinco reais e cinquenta e quatro centavos), cujo prazo de vigência iniciou-se em 23/10/2017.

Contrato nº 37/2017:GÊNERO ALIMENTÍCIOS SANTISTAS LTDA

Tipo de Alimento	Quantidade diária de fornecimento estimada	Valor Diário (R\$)	Valor total mensal (R\$)	Valor total Anual (R\$)
Alimentação desjejum	166	484,72	14.541,60	174.499,20
Lanche da manhã	166	139,44	4.183,20	50.198,40
Alimentação almoço	166	1.555,42	46.662,60	559.951,20
Lanche da tarde	166	444,88	13.346,40	160.156,80
Alimentação Jantar	166	1.570,36	47.110,80	565.329,60
Alimentação ceia	166	451,52	13.545,60	162.547,20
Refeição Especial	166	984,38		2.953,14
VALOR TOTAL DO LOTE (R\$)				1.675.635,54

3.3. A contratação acima poderia ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses. Todavia, não se obteve sucesso em seu aditamento. Isso porque a referida CONTRATADA manifestou desinteresse na prorrogação do objeto contratado, alegando que o baixo quantitativo de refeições entregues estavam causando desequilíbrio econômico-financeiro à empresa, conforme exposto nos documentos [6720723](#) e [6957469](#), evidenciados no Processo Sei! 08016.007743/2017-08.

3.4. Diante o exposto acima, a **Penitenciária Federal em Porto Velho/RO** fez uma CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL, **Contrato nº 27/2018 - BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA**, cujo valor total da contratação é de R\$ 751.046,40 (setecentos e cinquenta e um mil quarenta e seis reais e quarenta centavos), para o período de 06 (seis) meses.

3.5. Considerando o valor mensal de R\$ 125.174,40 (cento e vinte e cinco mil cento e setenta e quatro reais e quarenta centavos), estima-se que o valor anual seria de **R\$ 1.502.092,80 (um milhão, quinhentos e dois mil noventa e dois reais e oitenta centavos)**.

Contrato nº 27/2018 (7172125)

Refeição	Quantidade Estimada	Valor Diário (R\$)	Valor Mensal/Unitário (R\$)	Quantidade Total	Valor Total (R\$)
Desjejum	156	351	10.530,00	6	63.180,00
Lanche da Manhã	156	156	4.680,00	6	28.080,00
Almoço	156	1.435,20	43.056,00	6	258.336,00
Lanche da Tarde	156	390	11.700,00	6	70.200,00
Jantar	156	1.435,20	43.056,00	6	258.336,00
Ceia	156	390	11.700,00	6	70.200,00
Refeição Especial	156	904,80	2.714,40	3	2.714,40
Valor Total da Contratação					751.046,40
Prazo: 180 dias com início na data de assinatura					

3.6. **Penitenciária Federal em Campo Grande/MS**, Processo nº 08016.000383/2015-43. **Contrato nº 18/2015 - APL COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI –EPP** Vigência: **06/05/2020 (última prorrogação)**, valor atualizado de **R\$ 1.409.612,36** (um milhão, quatrocentos e nove mil seiscentos e doze reais e trinta e seis centavos).

SEXTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 18/2015 (7141847)

Identificação da refeição	Quantidade diária de refeições estimada	Valor Unitário (R\$)	Valor Total mensal (R\$)	Valor Total Anual (R\$)
Desjejum	166	3,36	16.714,66	200.575,94

Lanche da manhã	166	1,47	7.330,02	87.960,21
Almoço	166	8,21	40.870,40	490.444,81
Lanche da tarde	166	1,10	5.479,00	65.748,04
Jantar	166	7,74	38.538,12	462.457,47
Ceia	166	1,58	7.885,32	94.623,86
Refeição especial	166	15,67	-	7.802,03
VALOR TOTAL (R\$)			116.817,52	1.409.612,36

3.7. **Penitenciária Federal em Catanduvas/PR, processo nº 08016.000383/2015-43, Contrato nº 37/2015 - LBL ALIMENTAÇÃO LTDA- EPP - Vigência: 17/07/2020 (última prorrogação), valor atualizado de R\$ 1.731.087,27 (um milhão, setecentos e trinta e um mil oitenta e sete reais e vinte e sete centavos).**

**TERCEIRO TERMO DE APOSTILAMENTO AO CONTRATO Nº 37/2015 - (7617298)**

Identificação da refeição	Quantidade diária de refeições estimada	Valor Unitário (R\$)	Valor Total mensal (R\$)	Valor Total Anual (R\$)
Desjejum	166	3,43	17.072,48	204.869,71
Lanche da manhã	166	1,22	6.065,22	72.782,66
Almoço	166	10,75	53.519,97	642.239,58
Lanche da tarde	166	1,05	5.241,55	62.898,60
Jantar	166	10,57	52.621,41	631.456,97
Ceia	166	1,83	9.097,83	109.173,99
Refeição especial	166	15,39	-	7665,77
VALOR TOTAL (R\$)				1.731.087,27

3.8. **Penitenciária Federal em Mossoró/RN, Processo nº 08016.000383/2015-43, Contrato nº 27/2015 - Empresa: C. DE LIMA LÓCIO - Vigência: 12/07/2020 (última prorrogação), valor atualizado de 1.652.792,35 (um milhão, seiscentos e cinquenta e dois mil setecentos e noventa e dois reais e trinta e cinco centavos).**

**TERCEIRO TERMO DE APOSTILAMENTO AO CONTRATO Nº 27/2015 (7235838)**

Tipo de refeição	Quantidade diária de fornecimento estimada	Valor Unitário (R\$)	Valor Total Mensal (R\$)	Valor Total Anual (R\$)
Desjejum	166	3,06	15.249,78	182.997,41
Lanche da manhã	166	1,53	7.605,14	91.261,64
Almoço	166	11,85	59.017,92	708.215,06
Lanche da Tarde	166	0,97	4.851,92	58.223,04
Jantar	166	8,11	40.401,48	484.817,73
Ceia	166	1,97	9.803,14	117.637,62
Refeição Especial	-	19,36	-	9.639,85
Valor Total				1.652.792,35

3.9. **Penitenciária Federal em Brasília/DF, Processo nº 08016.001412/2016-75, Contrato nº 35/2018, Empresa: O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIO LTDA - Vigência: 16/10/2019 (prorrogável), Valor Global: R\$ 936.119,65 (novecentos e trinta e seis mil cento e dezenove reais e sessenta e cinco centavos).**

**Contrato Nº 35/2018 - (7322261)**

Item (Serviço)	Quantidade Estimada de Refeição (A)	Valor Unitário (B)	Valor Total Mensal Estimado (C) (C=AxBx30)	Valor Total Anual Estimado (D) (D=C*12)
Desjejum	166	1,80	8.964	107.568,00
Lanche da Manhã	166	0,89	4.432,20	53.186,40
Almoço	166	6,99	34.810,20	417.722,40
Lanche da Tarde	166	0,76	3.784,80	45.417,60
Jantar	166	6,99	34.810,20	417.722,40

Ceia	166	1,26	6.274,80	75.297,60
Refeição especial	166	12,91	2.143,06	6.429,18

3.9.1. Ressaltamos que o valor global está diretamente relacionado à quantidade demandada (população carcerária). Desta forma, justifica-se o valor global para o contrato da Penitenciária Federal em Brasília estar abaixo da média dos demais, tendo em vista a menor demanda dessa unidade.

3.10. A partir da indicação de erros e inconformidades realizadas em processos anteriores, torna-se possível evitá-los nesta próxima contratação. Desta forma, este estudo mudou a metodologia da contratação, levando-se em consideração a necessidade de diferenciação de preços entre as faixas, isto é, a Faixa 2 deve ser igual ou menor que a Faixa 1 de cada item e assim sucessivamente. O objetivo será a obtenção de ganho de escala, bem como uma melhor adequação da contratação pretendida à realidade da Unidade Prisional.

**Tabela ilustrativa**

Item	Faixa	Quantidade
Desejum	1	até 50 refeições
	2	de 51 até 100 refeições
	3	de 101 até 150 refeições
	4	de 151 até 220 refeições

**Obs!:** o valor unitário das refeições da faixa 2, deve ser igual ou menor que o valor unitário das refeições da faixa 1.

3.11. Outrossim, impende salientar que a comissão perquiriu por embalagem (marmitex) biodegradável ou algo menos prejudicial do que isopor, mantendo sempre o aspecto primordial de segurança, visando perfazer uma licitação com maior sustentabilidade ambiental c/c um adequado planejamento de resíduos sólidos. Todavia, pela localidade de algumas Unidades Penais Federais, tal busca não apresentou razoabilidade à Administração Pública, haja vista a dificuldade em contratar ou entregar os invólucros nas determinadas regiões, bem como o valor ser mais oneroso, em contradição ao princípio da economicidade.

#### 4. CLASSIFICAÇÃO NOS TERMOS DA LEI Nº 12.527, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2011

4.1. O processo em tela não se enquadra na classificação contida no Artigo 23 da referida Lei.

#### 5. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

5.1. A contratação tem a necessidade de dar prosseguimento à prestação de serviço de fornecimento de alimentação para os internos custodiados nas instalações das Penitenciárias Federais em Brasília/DF, Campo Grande/MS, Catanduvas/PR, Mossoró/RN e Porto Velho/RO.

5.2. A Portaria da Diretoria do Sistema Penitenciário Federal (DISPF) nº 11, de 04 de dezembro de 2015, na qual aprova o Manual de Assistências do Sistema Penitenciário Federal, em seu Art. 3º, trata da assistência material alimentação:

*Art. 3º A alimentação ao preso consiste no desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, atendendo a critérios nutricionais especialmente definidos para a manutenção da sua saúde.*

*§ 1º Cada refeição deverá ser servida no turno previsto para o seu consumo.*

*§ 2º Será fornecida alimentação diferenciada ao preso que apresentar restrições alimentares, conforme prescrições médicas, relacionadas ao quadro clínico do interno, ou por questões religiosas ou culturais.*

*§ 3º Será fornecido ao preso, água potável em quantidade suficiente para o seu sustento.*

*§ 4º Os contratos de fornecimento de alimentação deverão prever o preparo de cardápio especial nos dias definidos pela Portaria 486/2010 do SPF, para comemoração da Páscoa, do Dia dos Pais e Natal, bem como para os casos previstos no §2º.*

*§ 5º A alimentação especial para os dias de visitas citadas no parágrafo anterior serão entregues aos presos sem visita em suas respectivas celas, e aos que tiverem visita no pátio de visita.*

*§ 6º O fiscal do contrato fiscalizará o fornecimento da alimentação e proporá eventuais aditamentos.*

5.3. A terceirização é indispensável uma vez que este órgão não possui em seu quadro funcional servidores com tais funções, características e atribuições para realização das tarefas supracitadas. Conforme disposição do artigo 7º, parágrafo 1º da IN nº 5/2017 da SLTI do MPOG "A Administração

podará contratar, mediante terceirização, as atividades dos cargos extintos ou em extinção, tais como os elencados na Lei nº 9.632, de 7 de maio de 1998".

## **6. ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO AOS PLANOS INSTITUÍDOS PELO DEPARTAMENTO PENITENCIÁRIO NACIONAL**

6.1. Por tratar-se de serviço essencial, a contratação em comento se alinha aos planos do Departamento Penitenciário Nacional. De acordo com o Decreto nº 6.049, de 27 de fevereiro de 2007, que aprovou o Regulamento Penitenciário Federal, os estabelecimentos penais federais têm por finalidade promover a execução administrativa das medidas restritivas de liberdade dos presos, provisórios ou condenados, cuja inclusão se justifique no interesse da segurança pública ou do próprio preso, como também abrigar presos, provisórios ou condenados, sujeitos ao regime disciplinar diferenciado, apresentando alto risco para a ordem e a segurança do estabelecimento penal ou da sociedade, conforme previsão do § 1.º e 2.º, do art. 52.º da Lei nº 10.792, de 1.º de dezembro de 2003.

## **6.2. POLÍTICA PÚBLICA A QUE ESTÁ VINCULADA OU A SER INSTITUÍDA PELA CONTRATAÇÃO**

6.2.1. O desafio da Administração Pública moderna é assegurar a qualidade na prestação dos serviços públicos aos que se encontram sob custódia do Estado, propiciando condições adequadas e legais para cumprimento de pena, no que tange à(s) assistência(s) material (is), à saúde, jurídica, educacional, social e religiosa, conforme orientações da Lei 7.210/84.

6.2.2. Os artigos 10 e 12 da Lei de Execução Penal disciplinam como dever do Estado a prestação de assistência material ao preso, consistindo essa assistência no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas.

6.2.3. Tendo em vista as peculiaridades do Sistema Penitenciário Federal, na qual não há espaço físico destinado à cozinha e cantina, sendo inclusive **proibida** a entrada de alimentos levados por visitantes, os presos contam apenas com a alimentação fornecida pelo Departamento Penitenciário Federal, justificando a importância da contratação em comento.

## **7. REQUISITOS NECESSÁRIOS AO ATENDIMENTO DA NECESSIDADE**

7.1. São requisitos necessários a contratação para os serviços continuados, tais como:

7.2. A CONTRATADA deverá adotar as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, todas de acordo com o art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010.

7.3. Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item, a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela contratada.

7.4. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária da refeição.

7.5. O armazenamento, o transporte e a distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante tais etapas.

7.6. Ter nutricionista responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, conforme Resolução CFN nº 378/2005.

## **8. NATUREZA DO SERVIÇO**

8.1. O objeto a ser contratado é caracterizado como serviço **comum**, consoante disposto no parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520/02, c/c art. 4º do Decreto nº 5.450/2005 e o Decreto nº 3.555/00, haja vista que os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas de sua prestação são usuais do mercado e passíveis de descrições sucintas, podendo, portanto, ser licitado por meio de Pregão Eletrônico.

8.2. Além disso, os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507 de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

8.3. De acordo com a IN 05/2017, cabe ressaltar também que **o serviço contratado tem caráter continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra.**

## **9. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

9.1. A execução do contrato deverá obedecer os critérios de sustentabilidade conforme determina o Decreto nº 7.746/2012, na Lei 12.305/10 - Política Nacional de Resíduos Sólidos e Instrução Normativa SLTI/MP Nº 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU.

9.2. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação

e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, conforme previsto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

9.3. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

9.4. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para coleta seletiva.

9.5. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/2001, CONAMA, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores. Deverão ser disponibilizados pela CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

9.5.1. vidro (recipiente verde)

9.5.2. plástico (recipiente vermelho)

9.5.3. papéis secos (recipiente azul)

9.5.4. metais (recipiente amarelo)

9.6. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

9.7. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.

9.8. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

## 10. DURAÇÃO INICIAL DO CONTRATO

10.1. A presente contratação terá duração inicial de 12 (doze) meses, prorrogáveis por até 60 (sessenta) meses, nos termos do art. 57, II da Lei nº 8.666/93.

## 11. TRANSIÇÃO CONTRATUAL

11.1. A CONTRATADA deverá, no último mês de execução contratual, apresentar à gestão/fiscalização Relatório de Execução dos Serviços, por meio eletrônico, contendo um resumo minucioso das atividades desenvolvidas e deverão tomar por base as características do objeto, indicando o quantitativo de refeições entregues por mês, relatando os principais problemas enfrentados na execução, bem como a solução encontrada na solução do objeto.

11.2. O relatório supramencionado servirá para subsidiar uma próxima contratação.

## 12. SOLUÇÕES DE MERCADO

12.1. A relação dos trabalhos a serem executados para o objeto poderão ser realizadas por Pessoas Jurídicas que estão aptas a prestarem o serviço, considerando tratar-se de serviço comum.

## 13. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

13.1. Os quantitativos foram estimados de acordo com a capacidade máxima da Penitenciária, qual seja de até 208 (duzentos e oito) reclusos. Como o preenchimento das vagas é realizado em consonância com as necessidades indicadas pela Justiça e pela demanda dos Sistemas Penitenciários Estaduais, o que pode acarretar variações nos números de presos e conseqüentemente no número de refeições a serem servidas, estimou-se a capacidade máxima de reclusos, mais uma reserva 5,77% (cinco vírgula setenta e sete por cento), perfazendo o quantitativo total de 220 unidades por mês.

13.1.1. Todavia, tal quantitativo não vincula a administração à obrigatoriedade de solicitar a demanda em sua máxima totalidade.

13.2. A composição e a forma de fornecimento da alimentação a serem servidas constam nos itens 16 deste Estudo (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

13.3. Malgrado o lance, na hora do pregão, constar apenas os 10 itens, em valor meramente global (somatória das 04 faixas, por item), considerar-se-á a necessidade de diferenciação de preços entre faixas de demanda na **PROPOSTA da licitante melhor classificada**, devendo consignar o valor com as 04 (quatro) faixas de fornecimento, por item.

13.4. Sendo assim, os licitantes deverão informar o valor para cada faixa (faixa 1 a faixa 4) que compõe cada item, de modo que cada faixa imediatamente inferior tenha seu preço igual ou inferior a faixa superior, dentro de cada item, a medida que aumenta a quantidade de fornecimento, ou seja, obrigatoriamente o subitem 2 será igual ou mais barato que a faixa 1 e assim por diante. Isto é, p.ex: para o Item 1, a Faixa 2 deve ser igual ou menor que a Faixa 1, e assim sucessivamente. O objetivo será a obtenção de ganho de escala, bem como uma melhor adequação da contratação pretendida à realidade da Unidade Prisional.

13.4.1. A manifestação supra visa mitigar possível prejuízo à fase de lance no sistema *comprasnet* (SIASG), visto que seria inviável o lançamento de 40 itens no encerramento aleatório do pregão, podendo ensejar na falta de tempo hábil para o preenchimento da tabela.

13.5. **O valor estimado do contrato será a somatória dos valores totais ofertados na faixa 04 (quatro) de cada item, conforme quadro ilustrativo abaixo:**

	Faixa	Quantidade	Valor Mensal (A)	Valor Anual do contrato (A) x 12
Desejum	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Lanche da manhã	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Almoço	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Lanche da tarde Tipo 1	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Lanche da tarde Tipo 2	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Lanche da tarde Tipo 3	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Jantar	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Ceia Tipo 1	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Ceia Tipo 2	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
Refeição especial *	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		

13.5.1. Frise-se que a estimativa será o padrão utilizado na faixa 04 (quatro) para todos os itens, os quais serão considerados para efeito de valor estimado contratual.

13.6. Todavia, durante a execução contratual, o preço a ser faturado será o correspondente à faixa de fornecimento contida na proposta de preços, conforme a demanda da unidade.

13.6.1. **O fiscal do contrato deverá fazer o acompanhamento diário do fornecimento entregue em cada refeição, com vistas a verificar a qual faixa (1,2,3 ou 4) corresponde aquele fornecimento, bem como atentar-se ao devido valor unitário.**

#### 14. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO A CONTRATAR

14.1. Para a contratação em tela foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações públicas através do site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

14.2. Desta forma, observou-se que a modalidade de licitação utilizada é o pregão eletrônico para contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, que tem como tipo o menor preço, por se tratar de objeto comum onde as especificações e padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos, conforme o que institui o artigo 1º, parágrafo único da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

14.3. Portanto, com base em levantamento de mercado, o tipo de solução escolhida é a que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando em conta economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado.

#### 15. ESTIMATIVA DE PREÇOS

15.1. As estimativas deverão seguir a Norma vigente da Instrução Normativa nº 03/2017 SEGES/MPOG atualizada, com seus devidos cálculos de média aritmética com todos os documentos comprobatórios. Podemos utilizar também, no momento da busca de preços referenciais, os preços do atual contrato como forma de melhor balizar os preços, atendendo o Acórdão nº 6.110/2010 TCU - 1ª Câmara.

15.2. O preço anual estimado da nova contratação será confirmado posteriormente em pesquisa de mercado.

#### 16. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

16.1. A descrição da solução como um todo deverá obedecer o minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de fornecimento e entrega de refeições para os presos reclusos nas Penitenciária Federais, de forma diária, conforme o padrão contido no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pelo DEPEN (8751532).

#### **REFEIÇÕES**

16.2. As refeições serão as seguintes:

LOCAL	GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
		1	Desjejum	Entre 06h15m (seis horas e quinze

Penitenciária Federal em Brasília/DF, Campo Grande/MS, Catanduvas/PR, Mossoró/RN e Porto Velho/RO	01	2	Lanche da manhã	minutos) e 06h45m (seis horas e quarenta e cinco minutos)
		3	Almoço	Entre 11h (onze horas) e 11h30m (onze horas e trinta minutos)
		4	Lanche da tarde 1 Alternado com item 5 ou 6	
		5	Lanche da tarde 2 Alternado com item 4 ou 6	
		6	Lanche da tarde 3 Alternado com item 4 ou 5	
		7	Jantar	Entre 16h (dezesesseis horas ) e 16h30m (dezesesseis horas e trinta minutos)
		8	Ceia 1 alternado com item 9	
		9	Ceia 2 alternado com item 8	
		10	Refeição especial *	As datas exatas e horários para o fornecimento da "refeição especial" será informada com antecedência de 10 (dez) dias pelo fiscal ou gestor do contrato.

\* Refeição servida somente em datas comemorativas (três vezes ao ano).

16.3. A rigidez do horário de entrega das refeições se deve à necessidade de evitar que lapsos temporais elásticos acarretem prejuízos às características microscópicas, microbiológicas e organolépticas (cor, odor, sabor, aparência e consistência) dos alimentos.

16.4. A composição das refeições diárias deverá conter a segregação infra:

#### Item 1 - Desjejum

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS*
Leite integral	1 copo	250ml	150
Pão francês	1 unidades	50g	135
Cafê com açúcar	1 xícara	50ml	33
Margarina/queijo	1 colher de chá/1 fatia	5g/20g	60

#### Item 2 - Lanche da manhã

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS*
Fruta da época	1 unidade grande	120g	100

#### Item 3 - Almoço

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295
Feijão carioca/preto (alternadamente)	2 conchas pequenas cheias	150g	105
Farinha	1 colheres de sopa	25g	90
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	200g	235
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (folhoso ou Vegetais A)		80g	25
Fruta da época/Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/60g	100
Suco ou refresco	1 copo	200ml	150

#### Item 4 - Lanche da tarde tipo 1 (Alternado com item 5 ou 6)

ALIMENTO TIPO 1	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	135
Margarina	1 colher de chá	5g	37

#### Item 5 - Lanche da tarde tipo 2 (Alternado com item 4 ou 6)

ALIMENTO TIPO 2
-----------------



Fruta da época/suco ou refresco | 1 unidade/ 1 copo | 150g/200ml | 150

**Item 6 - Lanche da tarde tipo 3 (Alternado com item 4 ou 5)**

ALIMENTO TIPO 3			
Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade/fatia	100g	180

**Item 7 - Jantar**

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295
Feijão cariquinha ou preto (alternadamente)	2 conchas pequenas cheias	150g	105
Farinha	1 colher de sopa	25g	90
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	200g	235
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (Folhosos ou vegetais A)	...	80g	25
Fruta da época/sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/60g	100
Suco ou refresco	1 copo	200ml	150

**Item 8 - Ceia: TIPO 1 (alternado com item 9)**

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS*
Pão francês	1 unidade	50g	135
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Fruta da época	1 unidade	120g	100

**Item 9 - Ceia: TIPO 2 (alternado com item 8)**

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS*
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	135
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Suco ou refresco	1 copo	200ml	150

**Item 10 - Refeição Especial em data comemorativa (refeição servida somente em datas comemorativas: Páscoa, Dia dos Pais e Natal)**

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS*
Refrigerante 600ml (tipo pet, lacrado, de conteúdo transparente)	1 unidade	600ml	260
Chocolate (em embalagem lacrada)	1 barra	150g	800
Bolo simples	1 unidade	200g	550

16.5. As datas exatas e horários para o fornecimento da “refeição especial - Item 10” será informada com antecedência de 10 (dez) dias pelo fiscal ou gestor do contrato.

16.6. As **proteínas, lanches da tarde e sobremesas** deverão obedecer o seguinte cronograma de entrega, pautado pelo Parecer Técnico de Nutrição:

**DAS PROTEÍNAS**

- 16.6.1. OVO - máximo 01 (uma) vez por semana;
- 16.6.2. PEIXE - mínimo de 01 (uma) vez a cada 15 (quinze) dias;
- 16.6.3. CARNE BRANCA (frango ou peixe) - 02 (duas) a 03 (três) vezes por semana, e
- 16.6.4. CARNE VERMELHA - mínimo 03 (três) vezes por semana.

**DOS LANCHES DA TARDE**

- 16.6.5. BISCOITO - 02 (duas) a 03 (três) vezes por semana;
- 16.6.6. FRUTA - 02 (duas) a 03 (três) vezes por semana, e
- 16.6.7. BOLO - máximo de 02 (duas) vezes por semana

**DA SOBREMESA**

16.6.8. As frutas deverão ser servidas diariamente como sobremesas, sendo substituídas por doces somente nos finais de semana, com peso aproximado de 60g a porção/unidade.

## **DIETAS ESPECIAIS**

16.6.9. Poderão ser solicitadas dietas especiais para presos que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio.

16.6.10. Poderá ser solicitada dieta especial HIPERCALÓRICA ou HIPOCALÓRICA, HIPOSSÓDICA, SEM IRRITANTES GÁSTRICOS, RICAS EM FIBRAS, quando observada necessidade energética aumentada ou diminuída do preso, devendo esse ser avaliado pelo médico em exercício na penitenciária federal, que irá realizar a prescrição.

16.6.11. Em todas as dietas especiais deve ser observada a necessidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados, sendo que esses devem ser equivalentes em calorias e/ou quantidades aos alimentos ofertados nas dietas regulares. Ex: pão integral, arroz integral, macarrão integral, alimentos sem adição de açúcar ou sal.

16.7. As empresas participantes deverão apresentar planilha de preços individualizados por item, consoante medidas e termos contida nas tabelas do item 16.

16.8. Por motivos de segurança, as preparações cárneas devem ser servidas de acordo com as seguintes precauções: frango sem osso, peixe sem espinhas, costelas bovinas ou suínas sem osso.

16.9. Fornecer, junto com as refeições, materiais descartáveis de resistência adequada, como: colheres, garfos e facas serrilhadas de plástico, para a manipulação durante as refeições dos alimentos fornecidos.

16.10. As refeições deverão ser servidas utilizando-se embalagens em isopor descartáveis, formato retangular, com aproximadamente 21,5 cm de lateral por 27,5 cm de frente e 5,2 cm de altura, contendo 04 (quatro) divisões internas, sendo que uma delas deve ser utilizada para acondicionamento de saladas; com tampa do mesmo material.



16.11. As dimensões das embalagens não devem extrapolar as medidas do item anterior, em razão da abertura existente na porta da cela.

16.12. As embalagens de isopor são mais adequadas para o fornecimento das refeições por não permitirem a mistura dos alimentos, possibilitando o fornecimento de salada em um mesmo compartimento, evitando a indevida utilização pelos presos de outro recipiente que porventura contenha salada.

16.13. Cabe destacar ainda, que a escolha do isopor como matéria-prima, torna-se mais segura, pois exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento Prisional Federal, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de presos.

16.14. O leite fornecido deve ser entregue em garrafas térmicas com capacidade para 12 (doze) litros cada, num total de 05 (cinco) garrafas para atender as 04 (quatro) vivências e o isolamento da Penitenciária. Visando otimizar o manuseio na distribuição do leite, deve ser fornecida também 05 (cinco) unidades de jarras, de no mínimo 02 (dois) litros cada, a serem destinada uma para cada vivência e uma para o isolamento.

16.15. Efetuar a entrega das refeições em caixas térmicas de plástico rígido, específicas para transporte de alimentos, num total de 05 (cinco) caixas para atender as 04 (quatro) alas e o isolamento da Penitenciária. Cada caixa deve conter o quantitativo de refeições igual à população de cada setor da Penitenciária, dado que será fornecido semanalmente pela penitenciária, atualizando caso ocorra qualquer adição ou diminuição no número de presos.

## **17. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

17.1. Tendo em vista a recomendação do TCU de que as compras devem ser divididas em tantos itens (etapas ou parcelas) quantos se comprovarem técnica e economicamente viáveis, o critério de julgamento será o de **menor preço global**, pois os serviços possuem interdependência, fator que será melhor administrado mediante único contrato.

17.2. Em atendimento à Súmula 247 do TCU, os itens foram agrupados em lote, objetivando **ampliar o universo de licitantes, não gerar prejuízo ao conjunto ou complexo que será licitado e nem perda de "economia de escala"**. Observa-se o teor da Súmula 247, a seguir:

*Súmula nº 247 TCU: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços,*

*compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.*

17.3. Do ponto de vista da qualidade e do tempo gasto pelos serviços prestados não se configura vantagem técnica para a Administração a dissolução dos itens, uma vez que, todos os materiais necessários para a prestação dos serviços estarão previsto no Temo de Referência. Assim, justificamos o presente agrupamento de acordo com a legislação, respeitadas as limitações de ordem técnica.

17.4. Será aplicado o agrupamento de itens em lote ÚNICO, tendo em vista a necessidade de manter a segurança da Unidade Penal Federal.

17.5. Além do exposto acima, frisa-se ainda que a licitação por lote único é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade dos serviços, haja vista que o gerenciamento do contrato irá permanecer todo o tempo a cargo de um mesmo administrador. Nesse ponto, as vantagens seriam o maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, a maior interação entre as diferentes fases dos serviços, concentração da responsabilidade pela execução dos serviços em uma só pessoa e concentração da garantia dos resultados. Haverá ainda um ganho para a Administração na economia de escala, que aplicada na execução de determinado serviço, implicará em aumento de quantitativo e, conseqüentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração, vez que se tratam de serviços de mesma natureza.

17.6. Colabora para este entendimento o Acórdão 5.260/2011-1ª Câmara, onde informa que “inexiste ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem correlação entre si”. Neste entendimento o relator enfatiza que a economicidade deve ser observada durante a licitação, como também durante a atividade administrativa para sua formalização, conforme pode ser constatado no texto abaixo extraído do Acórdão supracitado:

*6. “Nessa esteira, não se pode pretender conferir interpretação à lei que seja contrária aos princípios da razoabilidade e da economicidade. No caso concreto que se examina, a adjudicação por itens, nos termos defendidos pela representante, implicaria na necessidade de publicação de 415 Atas de Registro de Preços diferentes, com indubitável custo administrativo para sua formalização, publicação e gerenciamento. A divisão do objeto em lotes, na forma realizada, deverá resultar na publicação de apenas 15 Atas de Registro de Preços, conforme informou o Pregoeiro”.*

*7. “Assim, e considerando que os lotes são compostos por itens de uma mesma natureza, não vislumbro qualquer irregularidade...”*

17.7. Recente entendimento exarado no Acórdão 5301/2013-Segunda Câmara, do relator Ministro-Substituto André Luís de Carvalho, defende que é legítima a adoção da licitação por lotes formados com elementos de mesma característica, quando restar evidenciado que a licitação por itens isolados exigirá elevado número de processos licitatórios, onerando o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração.

## **18. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

18.1. Dispor a todos os internos custodiados nas Penitenciárias Federais serviço de fornecimento de alimentação garantindo a subsistência dos internos.

18.2. Garantir o exarado na Lei de Execução Penal, lei nº7.210, Seção II, Da Assistência Material, Art. 12.

## **19. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO**

19.1. Não há adequações necessárias ao ambiente do órgão na qual será realizado a prestação de preparação e fornecimento de alimentação, tendo em vista que a execução do objeto será efetuado no estabelecimento e com recursos da própria empresa Contratada.

## **20. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

20.1. O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas do órgão. No mais, atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis e a área responsável priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos, pelo que recomendamos a contratação proposta.

20.2. Desta forma, declaramos a viabilidade da contratação para prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta, para

atender as necessidades das Penitenciárias Federais em Brasília/DF, Campo Grande/MS, Catanduvas/PR, Mossoró/RN e Porto Velho/RO, com base no estudo realizado, uma vez que é viável, necessária e adequada a esta instituição.

### ANEXO I

XXX	DIRETRIZES PARA ELABORAÇÃO DOS ESTUDOS PRELIMINARES CHECK LIST	SIM (/ item)	NÃO	NÃO APLICA	OBSERVAÇÕES
<b>2</b>	<b>São diretrizes gerais para a elaboração dos Estudos Preliminares</b>				
2.1	Listar e examinar os normativos que disciplinam os serviços a serem contratados, de acordo com a sua natureza	Item 2			
2.2	Analisar a contratação anterior, ou a série histórica, se houver, para identificar as inconsistências ocorridas nas fases do Planejamento da Contratação, Seleção do Fornecedor e Gestão do Contrato, com a finalidade de prevenir a ocorrência dessas nos ulteriores Termos de Referência ou Projetos Básicos	Item 3			
2.3	Ao final da elaboração dos Estudos Preliminares, avaliar a necessidade de classificá-los nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011	Item 4			
<b>3.</b>	<b>São diretrizes específicas a cada elemento dos Estudos Preliminares</b>				
<b>3.1</b>	<b>Para a identificação da necessidade da contratação</b>				
3.1.1	Atentar que a justificativa da necessidade deve ser fornecida pela unidade requisitante da contratação	Item 5			
<b>3.2</b>	<b>Referência aos instrumentos de planejamento do órgão ou entidade, se houver</b>				
3.2.1	Indicar se a contratação está alinhada aos planos instituídos pelo órgão ou entidade tais como Plano de Desenvolvimento Institucional ou Planejamento Estratégico, quando houver	Item 6			
3.2.2	Informar a política pública a que esteja vinculada ou a ser instituída pela contratação, quando couber	Item 6.16			
<b>3.3</b>	<b>Requisitos da Contratação</b>				
3.3.1	Elencar os requisitos necessários ao atendimento da necessidade	Item 7			
3.3.2	No caso de serviços, definir e justificar se o serviço possui natureza continuada ou não	Item 8			
3.3.3	Incluir, se possível, critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada	Item 9			
3.3.4	Avaliar a duração inicial do contrato de prestação de serviços de natureza continuada, que poderá, excepcionalmente, ser superior a 12 meses, e justificar a decisão	Item 10			
3.3.5	Identificar a necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas	Item 11			
3.3.6	Elaborar quadro identificando as soluções de mercado (produtos, fornecedores, fabricantes etc.) que atendem aos requisitos especificados e, caso a quantidade de fornecedores seja considerada restrita, verificar se os requisitos que limitam a participação são realmente indispensáveis, de modo a avaliar a retirada ou flexibilização destes requisitos	Item 12			
<b>3.4</b>	<b>Estimativa da quantidades</b>				
3.4.1	Definir e documentar o método para a estimativa	Item			

3.4.1	das quantidades a serem contratadas	13			
3.4.2	Utilizar informações das contratações anteriores, se for o caso	Item 13			
3.4.3	Incluir nos autos as memórias de cálculo e os documentos que lhe dão suporte	Item 13			
3.4.4	Para os casos em que houver a necessidade de materiais específicos, cuja previsibilidade não se mostra possível antes da contratação, avaliar a inclusão de mecanismos para tratar essa questão			X	
<b>3.5 Levantamento de mercado e justificativa da escolha do tipo e solução de contratar</b>					
3.5.1	Considerar diferentes fontes, podendo ser analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração	Item 14			
3.5.2	Em situações específicas ou nos casos de complexidade técnica do objeto, poderá ser realizada audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício			X	
<b>3.6 Estimativa de preços ou preços referenciais</b>					
3.6.1	Definir e documentar o método para estimativa de preços ou meios de previsão de preços referenciais, devendo seguir as diretrizes de normativo publicado pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão	Item 15			
3.6.2	Incluir nos autos as memórias de cálculo da estimativa de preços ou dos preços referenciais e os documentos que lhe dão suporte	Item 3			
<b>3.7 Descrição da solução como um todo</b>					
3.7.1	Descrever todos os elementos que devem ser produzidos/ contratados/executados para que a contratação produza resultados pretendidos pela Administração	Item 16			
<b>3.8 Justificativa para o parcelamento ou não da solução</b>					
3.8.1	O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas	Item 17			
3.8.2	Definir e documentar o método para avaliar se o objeto é divisível, levando em consideração o mercado fornecedor, podendo ser parcelado caso a contratação nesses moldes assegure, concomitantemente:			X	
3.8.2.1	ser técnica e economicamente viável	Item 17			
3.8.2.2	que não haverá perda de escala; e	Item 17			
3.8.2.3	que haverá melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade	Item 17			
<b>3.9 Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis</b>					
3.9.1	Declarar os benefícios diretos e indiretos que o órgão ou entidade almeja com a contratação, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos (por exemplo, diminuição do consumo do papel ou energia elétrica), bem como, se for	Item 18			

	o caso, de melhoria da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade				
<b>3.10</b>	<b>Providências para a adequação do ambiente do órgão</b>				
3.10.1	Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores	Item 19			
3.10.2	Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado		X		
3.10.3	Juntar o cronograma ao processo e incluir, no Mapa de Riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não ocorram em tempo		X		
<b>3.11</b>	<b>Declaração de viabilidade ou não da contratação</b>				
3.11.1	Explicitamente declarar que a contratação é viável ou que a contratação não é viável, justificando com base nos elementos anteriores dos Estudos Preliminares	Item 20			
<b>4.</b>	<b>Sempre que for possível identificar os servidores que participarão da fiscalização do contrato, os quais poderão ser convidados a participar do Planejamento da Contratação</b>				
			X		

Brasília - DF, 11 de abril de 2019



Documento assinado eletronicamente por **CRISTIAN SAIBRO DE LIMA, Agente Federal de Execução Penal**, em 24/03/2020, às 09:44, conforme o § 1º do art. 6º e art. 10 do Decreto nº 8.539/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.autentica.mj.gov.br> informando o código verificador **11267913** e o código CRC **715C7A93**.  
O trâmite deste documento pode ser acompanhado pelo site <http://www.justica.gov.br/acesso-a-sistemas/protocolo> e tem validade de prova de registro de protocolo no Ministério da Justiça e Segurança Pública.