

Estudo Técnico Preliminar 3/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 08120.001895/2021-88

2. Descrição da necessidade

A presente análise tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica da Contratação de empresa especializada na preparação, fornecimento e entrega de refeições para os presos reclusos na Penitenciária Federal em Porto Velho/RO

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 § 1º e 2º, do art. 52º da Lei no 10.792, de 1º de dezembro de 2003.

O Decreto nº 2.271/97 e a Instrução Normativa Nº 02, de 30 de abril de 2008, versam sobre a possibilidade de contratação de serviços de apoio ao cumprimento da missão institucional do órgão.

A contratação em tela objetiva-se manter a continuidade do fornecimento de alimentação à população carcerária da Penitenciária Federal em Porto Velho/RO.

Segundo determinações dos artigos nº 10 e 12 da Lei de Execução Penal, verifica-se que o fornecimento de alimentação aos presos é dever do Estado, conforme exposto abaixo:

Art. 10. A assistência ao preso e ao internado é dever do Estado, objetivando prevenir o crime e orientar o retorno à convivência em sociedade.

Art. 11. A assistência será:

I - material;

II - à saúde;

III - jurídica;

IV - educacional;

V - social;

VI - religiosa.

Art. 12. A assistência material ao preso e ao internado consistirá no fornecimento de **alimentação**, vestuário e instalações higiênicas.

Registra-se ainda que as Penitenciárias Federais não dispõe de cozinhas e cantinas, e não é permitida a entrada de alimentos levados por visitantes. Os presos contam apenas com a alimentação fornecida pelo Departamento Penitenciário Nacional.

O serviço a ser contratado refere-se ao fornecimento de toda a alimentação dos presos, o que engloba desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SEAD-PV	Julian Silva da Costa

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

A prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação para os presos custodiados na Penitenciária Federal em Porto Velho deverá ser executados por profissionais qualificados, habilitados e uniformizados, sob a supervisão direta da empresa prestadora dos serviços utilizando-se de materiais e ferramentas adequadas, com vistas a manter a prestação de serviços em perfeitas condições, obedecendo rigorosamente aos procedimentos e materiais recomendados no Termo de Referência, às normas técnicas e legais vigentes, determinadas pelos órgãos competentes.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências das Penitenciárias, em todos os casos, apresentando listagem dos empregados executores dos serviços, com nome, RG e CPF, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da contratação. Qualquer alteração de empregado deve ser informada dentro do lapso temporal estipulado pelo Fiscal do Contrato.

Os empregados da CONTRATADA deverão se apresentar para a realização dos serviços uniformizados e portando documento de identificação. Além disso, deverão utilizar, quando for o caso, equipamentos de proteção individual (EPI'S) durante a prestação do serviço.

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.

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.

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 cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

O veículo ainda deverá conter Certificado de Inspeção Sanitária emitido pela vigilância sanitária municipal.

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

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

Possuir Certificado de Registro Cadastral-CRC junto ao Conselho Regional de Nutrição em nome da Licitante Vencedora;

Possuir escritório/cozinha nas cidade da Penitenciária Federal a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório;

Possuir Licença Sanitária de funcionamento do respectivo estabelecimento.

5. Levantamento de Mercado

Não há solução única no mercado para a contratação de empresa especializada na preparação, fornecimento e entrega de refeições para os presos reclusos. Em breve pesquisa na internet constatou-se uma diversidade de produtos, fornecedores e empresas que disponibilizam soluções para demanda.

Dessa forma, buscando-se soluções inovadoras em outros órgãos da Administração Pública no que se refere à Contratação de empresa especializada na preparação, fornecimento e entrega de refeições para os presos reclusos, verificamos no sítio do comprasnet outras contratações, que foram aproveitadas em diversos pontos na presente contratação.

O Setor de Contratos e Licitação desta unidade procedeu com a pesquisa mercadológica conforme determina a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020.

6. Descrição da solução como um todo

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

Todas as refeições deverão obedecer ao padrão contido no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pelo DEPEN (14488611) e a composição das refeições diárias deverá ser:

Item 1 - Desjejum

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

* Exclusivamente nos dias em que houver atividades físicas extras, como o futebol, será ofertada 1 (uma) unidade extra de pão francês e 1 (uma) porção extra de margarina ou queijo

Item 2 - Lanche da manhã

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Fruta da época e regionalizada	1 unidade ou porção	120g	100

Item 3 - Almoço

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180g	295
Feijão carioca/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 (folhoso ou Vegetais A)		80g	25
Fruta da época e regionalizadas/Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/60g	100
Suco	1 copo	300ml	225

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

ALIMENTO TIPO 1	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
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 e regionalizada/suco	1 unidade/ 1 copo	150g/300ml	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	KILOCALORIAS
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295
Feijão carioca 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	1 copo	300ml	225

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

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Pão francês	1 unidade	50g	135
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Fruta da época e regionalizada	1 unidade	120g	100

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

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	135
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Suco	1 copo	300ml	150

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

DAS PROTEÍNAS

OVO - máximo 01 (uma) vez por semana;

PEIXE - mínimo de 01 (uma) vez a cada 15 (quinze) dias;

CARNE BRANCA (frango ou peixe) - 02 (duas) a 03 (três) vezes por semana; e

CARNE VERMELHA - mínimo 03 (três) vezes por semana.

DOS LANCHES DA TARDE

BISCOITO - 02 (duas) a 03 (três) vezes por semana;

FRUTA - 02 (duas) a 03 (três) vezes por semana; e

BOLO - máximo de 02 (duas) vezes por semana

DA SOBREMESA

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:

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.

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.

Em todas as dietas especiais devem 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.

As empresas participantes deverão apresentar planilha de preços individualizados por item, consoante medidas e termos contida nas tabelas do item 7.1.1.

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.

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.



Altura: 5,2 cm
Frente: 27,5 cm
Lateral: 21,5 cm
Capacidade: 1.500 ml
Com tampa

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

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. Cada embalagem da refeição deverá ser vedada com plástico filme PVC transparente.

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.

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.

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 qualquer adição ou diminuição no número de presos.

Para fins de controle de segurança da unidade, encaminhar o CRLV do veículo para autorização de entrada na unidade.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Como método para a estimativa das quantidades a serem contratadas, utilizou-se como base as quantidades utilizadas em contratos anteriores, readequando-se o novo contrato às atuais necessidades e, sempre que possível, racionalizando serviços, afim de diminuir custos sem contudo comprometer os resultados finais.

A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

<u>LOCAL</u>	<u>GRUPO</u>	<u>CATSER</u>	<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>QUANTIDADE MÁXIMA MENSAL</u>
			1	Desjejum	6600

Penitenciária Federal em Porto Velho - RO	01	3697	2	Lanche da manhã	6600
			3	Almoço	6600
			4	Lanche da tarde 1 Alternado com item 5 ou 6	6600
			5	Lanche da tarde 2 Alternado com item 4 ou 6	
			6	Lanche da tarde 3 Alternado com item 4 ou 5	
			7	Jantar	6600
			8	Ceia 1 Alternado com item 9	6600
			9	Ceia 2 Alternado com item 8	

8. Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa do Valor da Contratação foi realizada através da média aritmética simples e análise crítica das propostas.

Com base na IN 40 de 22 de maio de 2020 em Art. 7º inciso VI, a equipe de planejamento optou pelo sigilo dos valores referenciais até a conclusão da licitação.

Art. 7º Com base no documento de formalização da demanda, as seguintes informações deverão ser produzidas e registradas no Sistema ETP digital:

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, **que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;**

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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.

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.

Cumpre-nos enfatizar, ainda, que a opção mencionada justifica-se, tendo em vista que a mesma não restringirá o caráter competitivo do certame, muito menos a perda da economia de escala, a qual encontra-se prevista no art. 23, §1º da Lei 8.666/93, sendo necessário registrar que a natureza dos serviços, objeto da presente contratação, requer a opção do critério de julgamento acima citado, em razão do fator de economicidade gerado para a Administração, considerando-se que ocorrerá uma eficiente execução e controle do contrato, em razão de ser efetuada a contratação de uma única empresa para o fornecimento dos serviços que possuem interdependência.

Os critérios técnicos e econômicos que embasaram a decisão do DEPEN no agrupamento de itens em lotes foram:

A natureza da contratação do serviço a ser executado foi o critério usado para a divisão dos itens e o agrupamento destes em lote, pois a divisão em itens comprometeria a qualidade dos serviços prestados bem como a responsabilização dos fornecedores em possíveis casos fortuitos, caso várias prestadoras atendessem a demanda.

Além do exposto acima, frisa-se ainda que a licitação por lotes 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.

No diapasão da segurança, o ingresso de empresas diferentes numa unidade de segurança máxima andaria na contramão dos objetivos institucionais e excelência demonstrados pelo Sistema Penitenciário Federal (SPF).

Há de se considerar que o aumento da eficiência administrativa do setor público passa pela otimização do gerenciamento de seus contratos de fornecimento. Essa eficiência administrativa também é de estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública.

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..."

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.

Conforme o exposto, agrupando-se os itens em lote, afasta-se a figura da inviabilidade de competição, pois os agrupamentos consideram objetos de mesma natureza, que guardam relação entre si e são fornecidos por um vasto rol de empresas que atuam no ramo de mercado, correspondente. Não obstante, no caso de formação por Lote, poderá o fornecedor ofertar valores menores uma vez que seus custos com frete e estoque poderão ser diluídos entre vários itens do Lote, colaborando para a economicidade da aquisição.

Pelas razões expostas, recomendamos que a contratação não seja parcelada em itens, por não ser vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Fora utilizado como parâmetro os documentos constantes no processo 08016.006056/2019-29, o contrato 35/2019 e o processo para contratação emergencial 08120.000990/2021-64. Adequando a necessidade real da Penitenciária Federal em Porto Velho - RO.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Por tratar-se de serviço essencial, a contratação em comento se alinha aos planos do Departamento Penitenciário Nacional. De acordo com o Decreto n.º 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 n.º 10.792, de 1.º de dezembro de 2003.

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.

Plano Geral de Contratações - 2021, sob o nº 588, link (13197748).

12. Resultados Pretendidos

Pretende-se alcançar os seguintes resultados e benefícios:

Economia no valor da contratação

Redução dos custos administrativo com os controles da prestação do serviço na execução contratual

Efetividade com a padronização dos serviços, equipamentos e aumento da qualidade das especificações técnicas.

Disponibilizar a todos os internos custodiados na Penitenciária Federal serviço de fornecimento de alimentação garantindo a subsistência dos internos.

13. Providências a serem Adotadas

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado. Através da análise, controle de qualidade e acompanhamento do contrato, será verificada a necessidade de eventuais ajustes no futuro.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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.

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, segundo previsão no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

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

Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes adequados para cada material.

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/1999, CONAMA, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores. Deverão ser disponibilizados pela CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

vidro (recipiente verde)

plástico (recipiente vermelho)

papéis secos (recipiente azul)

metais (recipiente amarelo)

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

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.

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.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

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. Desta forma, declaramos a viabilidade da contratação em comento, para atender a necessidade da Penitenciária Federal em Porto Velho/RO, com base no estudo realizado, uma vez que é viável, necessária e adequada a esta instituição.

16. Responsáveis

Documento de Formalização da Demanda - DFD SEAD-PV (14488363)

JULIAN SILVA DA COSTA
Agente Federal de Execução Penal

Documento de Formalização da Demanda - DFD SEAD-PV (14488363)

WANDER KLEY SANTOS ROSA

Agente Federal de Execução Penal

Documento de Formalização da Demanda - DFD SEAD-PV (14488363)

VINICIUS CARDOSO DA SILVA

Agente Federal de Execução Penal

Documento de Formalização da Demanda - DFD SEAD-PV (14488363)

THIAGO LUNA AMARAL

Agente Federal de Execução Penal