

Estudo Técnico Preliminar 5/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 08118001010202271

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente análise tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica da **contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação para os internos custodiados nas instalações da Penitenciária Federal em Campo Grande/MS.**

2.2. O contrato nº 33/2021 de alimentação fornecida pela empresa **NUTRÊ ALIMENTAÇÃO LTDA, CNPJ 17.086.556/0001-45 tem vigência até a data de 09/08/2022.** Durante a execução do contrato, em consulta com a empresa acerca da renovação contratual, esta manifestou-se pela **NÃO RENOVAÇÃO** do contrato em comento.

2.3. O desafio da Administração Pública moderna é assegurar a qualidade na prestação dos serviços públicos. Neste contexto, o Sistema Penitenciário Federal investido por atribuições legais, tem o dever precípua da custódia de presos de alta periculosidade, bem como o dever de propiciar condições adequadas para cumprimento de pena pelos mesmos, no que tange à assistência material, à saúde, jurídica, educacional, social e religiosa, conforme orientações da Lei 7.210/84, além de prover a segurança interna e externa das Penitenciárias Federais.

2.4. O Decreto nº. 9.507, de 21 de setembro de 2018 e a Instrução Normativa nº 05, 26 de maio de 2017 determinam que no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional poderão ser objeto de execução indireta as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem área de competência legal do órgão ou entidade.

2.5. Esse entendimento é corroborado pelo TCU, que considera que *“o processo de terceirização, devidamente, manejado, pode ser eficiente meio de modernização da estrutura estatal, juntamente com a privatização, a parceria público-privada, a flexibilização, a desregulamentação, a permissão e a concessão. Todas as medidas que visam um modelo de Estado menos executor e mais fiscalizador. Assim, cada caso deve ser examinado particularmente, evitando-se a presunção equivocada de que qualquer atividade que destoe daquelas consagradamente aceitas como passíveis de terceirização (segurança, limpeza, copeiragem, etc.) esteja impossibilitada de ser executada de forma indireta.”* (Acórdão n.º 256/2005 TCU– PLENÁRIO);

2.6. Diante do da manifestação da empresa em não renovar o contrato nº 33/2021, a DIAD-CG solicita abertura de procedimento licitatório para contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação, para aos internos custodiados na PFCG.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Penitenciária Federal em Campo Grande/MS	Rodrigo Almeida Morel - Diretor

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. REQUISITOS NECESSÁRIOS

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

4.1.2. 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.

4.1.3. 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.

4.1.4. 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.

4.1.5. 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.

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

4.2. NATUREZA DO SERVIÇO

4.2.1. 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.

4.2.2. 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.

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

5. Levantamento de Mercado

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. 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.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A descrição da solução como um todo deverá obedecer o minudenciado nos Estudos Preliminares e abrange a prestação do serviço de fornecimento e entrega de refeições para os presos reclusos na Penitenciária Federal em Campo Grande/MS, de forma diária, conforme o padrão contido no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pelo DEPEN (17548338).

6.2. As refeições serão fornecidas conforme o quadro abaixo:

--	--	--	--	--

	LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	ITEM	DESCRIÇÃO	HORÁRIO DE ENTREGA
GRUPO 1	Penitenciária Federal em Campo Grande /MS (PFCG) , localizada na Av. Henrique Bertim s/n, Bairro Jardim Los Angeles - Município de Campo Grande /MS. CEP:79.073-785 Responsável pelo recebimento: Chefe do Serviço Administrativo - Telefone: (67) 3378 – 8309	1	Desjejum	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos) e 06h45m (seis horas e quarenta e cinco minutos)
		2	Lanche da manhã	Entre 06h15m (seis horas e quinze 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 A alternado com Lanche da tarde B	Entre 11h (onze horas) e 11h30m (onze horas e trinta minutos)
		5	Jantar	Entre 16h (dezesesseis horas) e 16h30m (dezesesseis horas e trinta minutos)
		6	Ceia A alternado com Ceia B	Entre 16h (dezesesseis horas) e 16h30m (dezesesseis horas e trinta minutos)

****Nas datas de 24/12, 25/12, 31/12 e 01/01, o cardápio do almoço e jantar deve ser fornecido com alimentos condizentes com aquelas datas comemorativas.**

6.3. 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.

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

Item 1 - Desjejum:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
----------	------------	-------------------	---------------

Café com leite com açúcar	1 copo	150ml de leite + 100 ml de café	100
Pão francês	1 unidade*	50g	135
Margarina ou queijo (dias alternados)	1 colher de chá/1 fatia	5g/20g	60
* Exclusivamente nos dias em que houverem 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	KILO CALOR
Fruta da época e regionalizada	1 unidade ou porção	120g	100

Item 3 - Almoço:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180g	295
Feijão carioca ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120g	95
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25g	80
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	180g	200
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (folhoso ou Vegetais A)		80g	20

Fruta da época e regionalizadas /Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/60g	100
Suco de fruta	1 copo	200ml	150

Item 4 - Lanche da tarde A

ALIMENTO TIPO 1	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALOR
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Refresco	1 unidade/ 1 copo	200ml	120

(ALTERNADAMENTE COM)**Lanche da tarde B:**

ALIMENTO TIPO 2	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALOR
Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade/ 1 fatia	100g	180
Refresco	1 unidade/ 1 copo	200ml	120

Item 5 - Jantar:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALO
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295

Feijão cariquinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	150g	105
Farinha (substituto regional)	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 de fruta	1 copo	200ml	150

Item 6 - Ceia A

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

(ALTERNADAMENTE COM)**Ceia B**

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALC
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125
Margarina	1 colher de chá	5g	37

Refresco	1 copo	200ml	150
----------	--------	-------	-----

**** Os pesos indicados são referentes ao alimento já preparado.**

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

DAS PROTEÍNAS

6.6.1. OVO - máximo 01 (uma) vez por semana;

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

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

6.6.4. CARNE VERMELHA - mínimo 03 (três) vezes por semana. DOS LANCHES DA TARDE

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

6.6.6. FRUTA - 02 (duas) a 03 (três) vezes por semana,

6.6.6.1. 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.

6.6.7. BOLO - máximo de 02 (duas) vezes por semana DA SOBREMESA

DIETAS ESPECIAIS

6.6.8. 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.

6.6.9. 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.

6.6.10. 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.

6.7. As empresas participantes deverão apresentar planilha de preços individualizados por item, consoante medidas e termos contida nas tabelas do item 6.

6.8. 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.

6.9. 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.

6.10. 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.



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

6.12. 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.

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. 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 consequentemente 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.

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

7.2. A composição e a forma de fornecimento da alimentação a serem servidas constam no item 6 deste Estudo (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

7.3. Malgrado o lance, na hora do pregão, constar apenas os 6 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.

7.4. 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.

7.4.1. 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.

7.5. O valor estimado do contrato será a somatória dos valores totais ofertados na faixa 03 (três) de cada item, conforme quadro ilustrativo abaixo:

	Faixa	Quantidade	Valor Mensal (A)	Valor Anual do contrato (A) x 12
Desejum	Faixa 3	de 101 até 150 refeições		
Lanche da manhã	Faixa 3	de 101 até 150 refeições		
Almoço	Faixa 3	de 101 até 150 refeições		
Lanche da tarde	Faixa 3	de 101 até 150 refeições		
Jantar	Faixa 3	de 101 até 150 refeições		
Ceia	Faixa 3	de 101 até 150 refeições		

7.5.1. Frise-se que a estimativa será o padrão utilizado na faixa 03 (três) para todos os itens, os quais serão considerados para efeito de valor estimado contratual, porém o valor mensal a ser pago será referente somente ao quantitativo de refeições efetivamente fornecidas.

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

7.6.1. **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.**

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. As estimativas deverão seguir a Norma vigente da Instrução Normativa nº 73/2020 SEGES/ME, bem como a Portaria nº 804/MJ, 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.

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

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. 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 Termo de Referência. Assim, justificamos o presente agrupamento de acordo com a legislação, respeitadas as limitações de ordem técnica.

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

9.5. 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.

9.6. 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...”

9.7. 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.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

10.1.2. Penitenciária Federal em Campo Grande/MS, Processo nº 08118000289/2021-94. **Contrato nº 33/2021 - NUTRÊ ALIMENTAÇÃO** Vigência: 09/08/2021 a 09/08/2022, valor atual de **R\$ 3.005.640,00 (três milhões cinco mil seiscentos e quarenta reais)**.

10.1.3. Penitenciária Federal em Catanduvas/PR, processo nº 08117.001618/2021-24 Contrato nº 42/2015 - **EXPRESS ALIMENTOS** - Vigência: 23/09/2021 a 23/09/2022, valor atual de **R\$ 2.339.568,00 (dois milhões trezentos e trinta e nove mil quinhentos e sessenta e oito reais)**.

10.3. 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
Desjejum	1	até 50 refeições
	2	de 51 até 100 refeições
	3	de 101 até 150 refeições
	4	de 151 até 220 refeições

Obs¹: o valor unitário das refeições da faixa 2, deve ser igual ou menor que o valor unitário das refeições da faixa 1.

10.4. 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.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. 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.

11.1.2. Ademais, a contratação consta no Plano Anual de Contratações - PAC 2022 no Item 658, planilha 17188851, do processo 08016.014990/2021-39.

12. Resultados Pretendidos

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

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

13. Providências a serem Adotadas

13.1 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.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. 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.

14.2. 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.

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

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

14.5. 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:

14.5.1. vidro (recipiente verde)

14.5.2. plástico (recipiente vermelho)

14.5.3. papéis secos (recipiente azul)

14.5.4. metais (recipiente amarelo)

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

14.7. 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.

14.8. 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.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. 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.

15.2. 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 da Penitenciária Federal em Campo Grande/MS, com base no estudo realizado, uma vez que é viável, necessária e adequada a esta instituição

16. Responsáveis

ANA PAULA OLIVEIRA DE SOUZA

Agente Federal de Execução Penal