

# Estudo Técnico Preliminar

## 1. Informações Básicas

Número do processo:

## 2. Descrição da necessidade

2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica da cessão de uso de áreas, a título oneroso, equipamentos e instalações próprias da Penitenciária Federal em Campo Grande - MS, necessárias à exploração, por parte de empresa especializada, de serviços de restaurante do tipo self service, buffet livre e lanchonete (CATSER 15210), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

A necessidade de ter na Unidade Penal Federal, o fornecimento de refeições e lanches é crucial para a qualidade de vida dos servidores, diminuindo a possibilidade de adquirir ou agravar doenças aos servidores e terceirizados, provocadas em decorrência de hábitos alimentares considerado nocivos à saúde.

A contratação se faz necessária por ser uma atividade de apoio que visa complementar as atividades finalísticas do órgão, uma vez que este não possui em seu quadro funcional servidores com tais funções, características e atribuições para realização das tarefas supracitadas.

A oferta desses serviços na Penitenciária Federal em Campo Grande - MS mostra-se de suma relevância, considerando que a Unidade fica localizada às margens de uma Rodovia e, de certo ponto, distante do perímetro urbano, com certa dificuldade de deslocamento à pé nas proximidades que tais forneçam os serviços.

É preciso considerar também o funcionamento ininterrupto da Penitenciária, cuja ausência temporária de servidores nos horários das refeições, pode prejudicar o bom andamento do serviço, fragilizando inclusive a segurança da Unidade e do próprio servidor que se ausenta.

A potencial clientela é de aproximadamente 30 (trinta) lanches e 50 (cinquenta) refeições por dia, levando em consideração que nem todos os servidores/terceirizados ou visitantes utilizarão de fato os serviços fornecidos. A captação dos possíveis clientes é responsabilidade da Cessionária e a administração da Penitenciária Federal não garante consumo mínimo mensal.

A Cessão de uso de espaço físico para exploração de serviços de fornecimento de refeições e lanches proposto vai ao encontro dos anseios da administração da Penitenciária no que se refere a disponibilizar tais serviços, com qualidade, aos seus colaboradores, incluindo-se no rol, servidores, terceirizados e eventuais visitantes que poderão utilizar-se do espaço para realização das suas refeições diárias, não sendo o local aberto ao público em geral.

Será utilizada a modalidade Pregão, na forma eletrônica, por se tratar de serviço comum e ser possível estabelecer padrões de qualidade de forma objetiva por meio de especificações usuais empregadas em empresas do ramo, nos termos da Lei nº 10.520 de 2002 e do Decreto nº 3.555/2000.

Sugere-se a realização de Pregão à referida cessão, tendo em vista a possibilidade de definição dos padrões de forma objetiva, o que pode caracterizar os serviços como comum, para empresas do ramo de fornecimento de alimentação preparada para o consumo.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Penitenciária Federal em Campo Grande - MS	RODRIGO ALMEIDA MOREL

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

### 4.1. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE

A empresa Cessionária deverá fornecer mão de obra qualificada e experiente, bem como demais itens estabelecidos no Termo de Referência.

Os profissionais que comporão o quadro fixo da Cessionária deverão ter perfil e competências compatíveis com as tarefas que lhe serão atribuídas, de modo que garantam o andamento da prestação dos serviços conforme o cronograma e a metodologia a serem firmados com a empresa e validados pela fiscalização contratual.

Respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências da Penitenciária Federal em Campo Grande - MS, 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.

A Cessionária deverá estar apta a comprovar que atende aos requisitos mínimos de habilitação econômico-financeira, jurídica e técnico-operacional previstos no Edital, bem como deve manter-se habilitada durante toda a execução dos serviços.

A presente cessão será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, cujo critério de julgamento será o menor preço global.

A Cessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, sem acréscimo no valor cobrado. A Cessionária deverá receber ticket alimentação/refeição adotados pelas empresas contratadas prestadoras de serviço à Cedente.

O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de cessão de bens públicos, de que trata a Lei nº 9.636, de 15/05/1998 e Decreto nº 3725, de 10/01/2001.

Os serviços de fornecimento de refeições e lanches deverão ser executados por profissionais, qualificados e habilitados, sob a supervisão direta da empresa prestadora dos serviços utilizando-se de materiais e ferramentas adequadas, com vistas a manter a área destinada a prestação dos serviços em perfeitas condições e devidamente limpas, obedecendo rigorosamente aos procedimentos e regras de segurança, às normas técnicas e legais vigentes, determinadas pelos órgãos competentes.

#### **Da Higiene Ambiental**

Em relação às instalações e a forma de preparação dos alimentos, o fiscal do contrato fará vistorias periódicas às instalações e dependências do local da prestação dos serviços.

A limpeza completa da área abrange o espaço destinado a preparação e conservação dos lanches e refeições, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, sendo de responsabilidade da Cessionária, observando, **no mínimo:**

- Limpeza diária, sendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas de refeição e cozinha, bem como limpeza das mesas, bancadas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;

- Lavagem completa do ambiente ao menos duas vezes por semana.

- O lixo deverá ser recolhido pelo menos duas vezes por dia ou quando se fizer necessário, sempre com o auxílio de luvas. Os recipientes para acondicionamento deverão ser providos de pedal. As bandejas com restos alimentares deverão ser recolhidas e lavadas na copa e os restos colocados em sacos de lixo.

- Após o término do horário do almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material. - A higienização dos panos de prato deverá ser efetuada em local apropriado que permita a sua esterilização.

- Os panos de chão deverão ser lavados em local apropriado para esse fim.

-As mesas deverão ser forradas com toalhas em tecido, sobrepostas com forros de plástico; -As toalhas de mesa devem ser trocadas para lavagem semanalmente, ou antes, se as condições higiênicas ou a fiscalização assim o solicitar;

-Deverá ser feita a manutenção com limpeza mensal dos filtros do sistema de exaustão e substituição destes quando necessário.

Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos, deverá ser diariamente observado o aspecto de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibida a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados, entre outras medidas, **conforme abaixo:**

- lavar os utensílios que caírem no chão;
- manter os utensílios limpos sempre cobertos;
- utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos, evitando o contato das mãos nos utensílios, nos quais os alimentos são colocados;
- retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- os lanches entregues aos usuários deverão ser devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais;
- diariamente proceder à limpeza geral dos móveis, equipamentos e eletrodomésticos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox, etc.), bem como dos utensílios de cozinha (talheres, pratos, copos e bandejas) com produtos adequados;
- A Cessionária deverá adotar procedimentos para eliminação de gorduras e demais odores existentes decorrentes da atividade de preparação dos alimentos.

#### **Da Higiene Pessoal**

Além disso, deverão utilizar, quando for o caso, equipamentos de proteção individual (EPI'S) e manter procedimentos rigorosos de higienização:

- não fumar no ambiente destinado a manipulação dos alimentos;
- unhas cortadas;
- cabelos presos com toucas apropriadas;
- lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos, e
- É obrigatório o uso de luvas, máscara e gorro/toucas.

#### **Da Vestimenta:**

Os empregados da Cessionária deverão se apresentar para a realização dos serviços com vestimentas condizentes com o decoro e portando documento de identificação.

**Os empregados da Cessionária NÃO poderão trajar roupas nas cores azul, branca ou preta.**

Durante todo o horário de atendimento o empregado da Cessionária deverá usar um avental comprido de tecido, que deverá estar sempre limpo e sem manchas ou defeitos de costura.

Não será permitida, em hipótese alguma, a utilização de bermuda e/ou shorts, nem de cabelo solto.

#### **Do Rateio de despesas**

O ressarcimento das despesas deverá acontecer em até 05 dias úteis, a contar do recebimento da cobrança por parte da Penitenciária Federal, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), devendo a empresa apresentar o comprovante de pagamento ao fiscal do contrato.

Caso a Cessionária faça uso de recesso administrativo superior a 08 (oito) dias e inferior ou igual a 15 (quinze) dias ininterruptos o reembolso das despesas relativas ao consumo de energia elétrica, será aplicado o redutor de 50% no valor devido.

Ademais, todas as despesas inerentes ao funcionamento do restaurante/lanchonete serão de inteira responsabilidade da Cessionária, sobretudo no que diz respeito aos seus funcionários.

A Cessionária deverá arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido. Quando do abastecimento deverá ser acionado o fiscal ou substituído para acompanhamento, sob pena da não realização do serviço.

As despesas referentes à limpeza e conservação do espaço serão de obrigação da Cessionária.

### **Da Taxa de Ocupação**

Para a prestação de serviços de instalação e funcionamento de cantina/restaurante, classificados como atividade de apoio pelo Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, será cedido para uso, a título oneroso e precário a área para instalação e funcionamento da cantina/restaurante totalizando 69,17 metros quadrados, nas dependências da Penitenciária Federal em Porto Velho - RO, no endereço: BR 364, Sitio Boa Esperança, Lote nº 13, Gleba nº 13 "A", Porto Velho/RO.

Pelo uso da área cedida será devido pela Cessionária o valor mensal de R\$ 299,50 (duzentos e noventa e nove reais e cinquenta centavos) definidos por Laudo de Avaliação, nos termos do art. 3º, VIII, da Instrução Normativa SPU nº 02/2017.

Sobre o pagamento mensal que suportará a Cessionária, referente aos meses de dezembro e janeiro, será considerado um redutor de 50% (cinquenta por cento).

O pagamento referente aos demais meses será conforme laudo de avaliação.

Caso a Cessionária faça uso de recesso administrativo superior a 08 (oito) dias e inferior ou igual a 15 (quinze) dias ininterruptos o reembolso das despesas relativas ao consumo de energia elétrica, será aplicado o redutor de 50% no valor devido.

O pagamento deverá ser efetuado independente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) até o 5º dia útil do mês subsequente, devendo apresentar o comprovante em até três dias após o pagamento ao fiscal do contrato.

O valor da taxa de ocupação será atualizado, a partir do decurso dos primeiros 12 (doze) meses de sua vigência, pela variação apurada do IPCA, no período considerado.

### **Pesquisa de Opinião Pública**

A pesquisa de satisfação será realizada, a cada quatro meses, em datas não conhecidas previamente pela Cessionária, conforme modelo do Anexo I do Termo de Referência.

Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 20 (vinte) usuários, que responderão voluntariamente a pesquisa.

A pesquisa será coordenada pelos fiscais técnicos do contrato.

Os participantes responderão a pesquisa de forma escrita, não sendo necessário a identificação.

### **SERVIÇO CONTINUADO OU NÃO:**

Trata-se de serviço continuado que corrobora para o bom funcionamento da Penitenciária Federal em Porto Velho - RO e cuja a inexistência causará transtornos aos servidores, colaboradores e demais usuários.

Os serviços de fornecimento de alimentação (restaurante) serão prestados pela Cessionária deverão ser de forma continuada, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas. A Penitenciária Federal em Porto Velho -RO adota estas prerrogativas visando a melhoria do ambiente de trabalho, além de zelar pelo conforto e comodidade dos servidores e colaboradores.

### **VISTORIA PARA A LICITAÇÃO:**

Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:30 às 15:30 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (69) 3533-8671.

O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

O agendamento deverá ser realizado com antecedência de no mínimo 24 horas para a vistoria.

Para a vistoria, o licitante ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

A realização da vistoria é facultativa, a sua não realização, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

## 5. Justificativa e Objetivo da Contratação

A Penitenciária Federal em Campo Grande - MS necessita providenciar **a abertura de licitação pública para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de lanches e refeições, com cessão onerosa de uso de espaço físico, destinado a instalação e funcionamento de cantina/restaurante para atender os servidores/terceirizados e visitantes (estes quando autorizados pela direção da unidade penitenciária federal) na PFCG (Penitenciária Federal em Campo Grande)**, tendo como critério de julgamento PREGÃO ELETRÔNICO tipo MENOR PREÇO.

Além de proporcionar aos servidores, colaboradores e demais pessoas que frequentam a unidade prisional refeições balanceadas de qualidade preparadas em perfeitas condições de higiene e zelo do patrimônio público.

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.

Ademais, para tal cumprimento, faz-se necessário o atendimento do exposto no art. 13 Decreto nº 3.725 de 10 de janeiro de 2001, quais sejam:

Art. 13. A cessão de que trata o artigo anterior será formalizada pelo chefe da repartição, estabelecimento ou serviço público federal a que tenha sido entregue o imóvel, desde que aprovada sua realização pelo Chefe da Secretaria-Geral da Presidência da República, respectivos Ministros de Estado ou autoridades com competência equivalente nos Poderes Legislativo e Judiciário, conforme for o caso, observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e as seguintes condições:

I - disponibilidade de espaço físico, de forma que não venha a prejudicar a atividade-fim da repartição;

II - inexistência de qualquer ônus para a União, sobretudo no que diz respeito aos empregados da cessionária;

III - compatibilidade de horário de funcionamento da cessionária com o horário de funcionamento do órgão cedente;

IV - obediência às normas relacionadas com o funcionamento da atividade e às normas de utilização do imóvel;

V - aprovação prévia do órgão cedente para realização de qualquer obra de adequação do espaço físico a ser utilizado pela cessionária;

VI - precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

VII - participação proporcional da cessionária no rateio das despesas com manutenção, conservação e vigilância do prédio;

VIII - quando destinada a empreendimento de fins lucrativos, a cessão deverá ser sempre onerosa e sempre que houver condições de competitividade deverão ser observados os procedimentos licitatórios previstos em lei; e

IX - outras que venham a ser estabelecidas no termo de cessão, que será divulgado pela Secretaria do Patrimônio da União.

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 consagrada como passíveis de terceirização (segurança, limpeza, copeiragem, etc.) esteja impossibilitada de ser executada de forma indireta.” (Acórdão n.º 256/2005 TCU– PLENÁRIO);

Além disso, o Parecer nº 01396/2016/CONJUR(3131955) estabeleceu que: "Aliás, o entendimento firmado no Acórdão 2050/2014 vai além, também fazendo menção à TC 011.355/2010-7 para destacar a **preferência pelo uso do pregão para a concessão de áreas de uso comercial** devido às inúmeras vantagens que ele representa:"

## 6. Levantamento de Mercado

A cessão em tela é comumente objeto de licitações no âmbito da Administração Pública como pode-se verificar abaixo: Contrato nº 77/2015 - extinto Ministério do Planejamento;

Contrato nº 58/2017 - extinto Ministério do Planejamento;

Contrato nº 03/2018 - Tribunal de Contas da União;

Contrato nº 08/2018 - Ministério da Educação;

Contrato nº 22/2018 - Agência Nacional de Águas;

Contrato nº 39/2018 - Procuradoria-Geral da República;

Contrato nº 01/2019 - Superior Tribunal de Justiça;

Contrato nº 09/2019 - Academia Nacional de Polícia.

Sobre o tema manifestou a AGU no Parecer-Plenário nº 01/2016/CNU-DECOR-CGU/AGU, de 22.06.2016 (processo 00402.000662/2015-41)

## 7. Descrição da solução como um todo

As atividades visam proporcionar melhores condições nutricionais aos servidores e prestadores de serviços, com o fornecimento de alimentação preparada com os requisitos e condições previamente estabelecidos no Termo de Referência.

Pelo uso da área cedida será devido pelo Cessionária o valor mensal definido por Laudo de Avaliação inserido nos autos do processo, nos termos do art. 3º, VIII, da Instrução Normativa SPU nº 02/2017.

O quantitativo estimado de refeições fornecidos pela atual Cessionária, diariamente, é o expresso no quadro abaixo:

ITEM	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL (22 DIAS ÚTEIS)
Almoço	30	660
Lanches	30	660

**A indicação dos quantitativos mencionados acima são meramente estimativos e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Cedente, que não poderá ser responsabilizada, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela licitante vencedora.**

Os serviços serão prestados pela empresa no decurso de xxxx às xxxxx horas, nos dias úteis em que haja expediente normal na Penitenciária Federal em xxxx da seguinte forma:

- As refeições do restaurante serão fornecidas nos intervalos de xxxxxx às xxxxxx horas;
- A lanchonete atenderá no horário compreendido entre xxxxx às xxxx horas.

Quando da ocorrência de eventos externos que comprometam a segurança interna do prédio, a Administração poderá restringir o funcionamento do restaurante;

A Cessionária deverá dispor diariamente de quantidade suficiente de mão de obra especializada e treinada para o preparo e distribuição das refeições e lanches durante todo o horário de funcionamento;

A Cessionária deverá manter no local de trabalho, profissional qualificado e capacitado para atender com eficiência os serviços contratados dentro das normas que regulamentam o assunto, para acompanhamento semanal da produção de alimentos, para cumprimento das boas práticas de fabricação, para controle dos estoques, coordenação da reposição de alimentos, treinamento de empregados, serviços administrativos e demais procedimentos atinentes à profissão, sobre os quais deverá ser elaborado relatório;

Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis;

Os alimentos deverão ser preparados dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, compreendendo, dentre outras: a Portaria nº 354/06, Resolução CNNPA nº 42/08 da ANVISA; a Lei nº 8.078/90– CDC; a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e normas correlatas;

O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete, descritos neste ETP e a programação básica do cardápio, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela Cedente, desde que, previamente acordada entre as partes;

Deverão ser cumpridas, juntamente com o que está estipulado no Termo de Referência, todas as normas inerentes à Cessão e a do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos;

A entrega das áreas e dos bens será concluída por meio de vistoria da Cedente;

Para a prestação dos serviços, objeto do presente instrumento, será formalizado um Contrato Administrativo estabelecendo em suas cláusulas, todas as condições, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com o Edital de licitação, do Termo de Referência e da Proposta de Preços da empresa vencedora; e

Ao final da vigência do contrato, a Cessionária deverá entregar as áreas cedidas e os bens utilizados, em perfeito estado de funcionamento

## 8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

UNIDADE DE MEDIDA	RESTAURANTE	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO
Kg	Self -service com grelhados	
Kg	Sobremesa	
Unidade	Prato feito (marmitex)- conforme composição básica constante no subitem 7.2.17	
UNIDADE DE MEDIDA	LANCHONETE	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO
Unidade	Salgados diversos	
Unidade	Pão de queijo	
Unidade	Misto quente	
Unidade	Queijo quente	
Unidade	Pão com ovo	
Unidade	Sanduíche natural	
Unidade	Tapioca recheada	
Unidade	Pão com manteiga	
Unidade	Chipa	
Unidade	Suco natural	
Unidade	Suco de polpa sabores	
Unidade	Refrigerante	
Unidade	Leite com café (180 ml)	

Unidade	Leite com achocolatado	
Unidade	Tortas doces e salgadas	

## 9. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 349,60

Segundo o referido Laudo, não haverá gasto da Administração, e sim recebimento dos valores pelo uso da área cedida será devido pelo Cessionária o valor mensal de **R\$ 349,60 (trezentos e quarenta e nove reais e sessenta centavos)**.

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

O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de lanches e refeições para servidores, prestadores de serviço, visitantes e demais colaboradores.

A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.

O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

## 11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A cessão onerosa em tela é comumente objeto de licitações no âmbito da Administração Pública como pode-se verificar abaixo:

Contrato nº 77/2015 - extinto Ministério do Planejamento;

Contrato nº 58/2017 - extinto Ministério do Planejamento;

Contrato nº 03/2018 - Tribunal de Contas da União;

Contrato nº 08/2018 - Ministério da Educação;

Contrato nº 22/2018 - Agência Nacional de Águas;

Contrato nº 39/2018 - Procuradoria-Geral da República;

Contrato nº 01/2019 - Superior Tribunal de Justiça;

Contrato nº 09/2019 - Academia Nacional de Polícia.

Contrato nº 34/2022 - Penitenciária Federal em Porto Velho

Sobre o tema manifestou a AGU no Parecer-Plenário nº 01/2016/CNU-DECOR-CGU/AGU, de 22.06.2016 (processo 00402.000662/2015-41).

## 12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A área do refeitório da PFCG já está a cerca de 01 ano e meio sem qualquer prestador fornecendo alimentação para os servidores, prestadores e eventuais visitantes (estes quando autorizados pela direção da unidade penitenciária federal). A contratação trará mais uma opção de alimentação aos que trabalham e que por venturam venham a adentrar na Unidade.



1.3.2 A presente cessão de uso não consta no PGC 2022, pois não se trata de despesa.

### **13. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

O objeto dessa contratação classifica-se como essencial ao funcionamento das Unidades Federais, bem como ao bem estar dos envolvidos, por ser uma atividade operacional sua finalidade é complementar as atividades finalísticas do órgão, como: preparar café da manhã, almoço e lanches em perfeitas condições de higiene e zelo do patrimônio público para os servidores, colaboradores e demais pessoas que frequentam a unidade prisional. Considerando que os procedimentos de entrega de refeições podem prejudicar a segurança da unidade, por haver a grande circulação de diferentes fornecedores todos os dias, a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições e lanches, fazendo com que o espaço seja explorado por uma empresa privada do ramo de atividade específico, possibilitará um melhor controle da segurança da unidade.

### **14. Providências a serem Adotadas**

As providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, serão:

- Verificar se toda a documentação apresentada pela Cessionária está de acordo com o exigido no Edital da referida licitação
- A indicação do fiscal e substituto.

Solicitar à Cessionária que indique um funcionário para atuar como preposto da empresa.

### **15. Possíveis Impactos Ambientais**

Não haverão impactos ambientais resultantes da cessão

### **16. Declaração de Viabilidade**

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

#### **16.1. Justificativa da Viabilidade**

Após este estudo preliminar verificamos que o objeto desta contratação é essencial para a garantia do desempenho das atividades regulares da Unidade Penitenciária Federal e manter harmonioso o ambiente de trabalho.

Com esta contratação será possível conciliar menores custos de refeições e lanches e o atendimento adequado das necessidades dos servidores e terceirizados.

Ademais, por se tratar de cessão de uso de áreas, a título oneroso, não havendo despesas por parte da Penitenciária Federal em Campo Grande/, mas sim arrecadação de recursos, entendemos que o objeto do processo é viável para a administração pública.

## 17. Responsáveis

ANA PAULA OLIVEIRA DE SOUZA

Agente Federal de Execução Penal

MARCELLO JEFFERSON SEBA DOS SANTOS

Agente Federal de Execução Penal

JULIANO DIAS

Agente Federal de Execução Penal