

Estudo Técnico Preliminar 4/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 08016.010516/2024-81

2. Descrição da necessidade

2.1. Trata-se da Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de **preparação e fornecimento de alimentação** para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Brasília/DF.

2.2. A Penitenciária Federal em Brasília/DF necessita assegurar a continuidade da prestação de serviços de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta, pois este serviço é imprescindível tendo em vista a necessidade efetiva da Administração Pública moderna em 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.

2.3. A Portaria da Diretoria do Sistema Penitenciário Federal (DISPF) nº 6, de 21 de março de 2022, na qual aprova o Manual de Assistências do Sistema Penitenciário Federal, em seu Art. 7º, trata da assistência material alimentação

"Art.7. Toda a alimentação do preso será fornecida pela Penitenciária Federal, por meio de contratação de empresa especializada para a prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, vedado seu provimento por familiares, amigos, advogados ou outros meios.

§1 O cardápio alimentar, as informações nutricionais e a composição das refeições seguirão Parecer Técnico Nutricional, elaborado por nutricionista, contratado pela Secretaria Nacional de Políticas Penais.

§2 A empresa contratada pelas Penitenciárias Federais, nos termos do caput, deverá ser licenciada pela autoridade sanitária competente, possuir profissional nutricionista, qualificado e legalmente habilitado, com registro regular no Conselho de Nutricionista, garantindo as condições higiênicosanitárias do alimento preparado, conforme a Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

§3 A alimentação do preso consistirá em desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, atendendo aos critérios nutricionais do Parecer Técnico Nutricional do § 1 e à manutenção da saúde da pessoa privada de liberdade custodiada no Sistema Penitenciário Federal.

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

§5 Será disponibilizada água potável e em quantidade suficiente para o consumo humano e promoção da saúde.

§6 Será fornecida alimentação especial ao preso quando houver indicação por razão de saúde, conforme prescrição médica, ou exigência religiosa, devidamente comprovada, acompanhando o padrão do cardápio da alimentação regular, ajustadas as necessidades da prescrição médica.

§7 Deverá ser colhida assinatura do preso no TERMO DE RECUSA DE DIETA ESPECIAL (ANEXO V) quando esse recusar o recebimento da dieta especial prescrita de acordo com suas necessidades de saúde.

§8 Compete ao fiscal do contrato de alimentação, além de outras atribuições, supervisionar seu fornecimento e avaliar a qualidade e quantidade das refeições, propondo eventuais melhorias e aditamentos, quando necessários."

2.4. A presente contratação tem um caráter preventivo conforme justificativa apresentada no tópico 3 do Documento de Formalização de Demanda.

2.5. 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 poderá 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"

2.6. 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.

2.7. 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 (dedetização, telefonia, alimentação, segurança, limpeza, copeiragem, etc.) esteja impossibilitada de ser executada de forma indireta.” (Acórdão nº 256 /2005 TCU– PLENÁRIO).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Saúde da Penitenciária Federal em Brasília/DF	José Fernando Vázquez

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. 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.

4.2. A Contratada também deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade que se baseiam no guia nacional de contratações sustentáveis:

4.2.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis

4.2.2. Na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade: não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.

4.2.3. São proibidas as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

4.2.3.1. lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;

4.2.3.2. lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;

4.2.3.3. queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;

4.2.3.4. outras formas vedadas pelo poder público.

4.2.4. Caso se enquadre nas hipóteses do artigo 20 da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a Contratada deverá elaborar plano de gerenciamento de resíduos sólidos, sujeito à aprovação da autoridade competente.

4.2.4.1. Para a elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento de todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, será designado responsável técnico devidamente habilitado.

4.3. A prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação para os presos custodiados nas Penitenciárias Federais deverão 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.

4.4. 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.

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

4.6. 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.

4.7. 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, devendo ser observada toda a legislação correlata.

4.8. A CONTRATADA deverá dispor de nutricionista responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, conforme Resolução CFN nº 378 /2005.

4.9. A Contratada deverá apresentar alvará de funcionamento bem como toda documentação sanitária exigida pela legislação.

4.10. Durante a execução contratual, a Direção da Penitenciária Federal ou o Gestor Contratual poderá NOTIFICAR a empresa prestadora dos serviços a comparecer na Unidade Penal, a qualquer tempo, com a finalidade de solucionar quaisquer problemas relacionados ao objeto da contratação, sem ônus para a contratante. A empresa deverá atender a solicitação da CONTRATANTE em até 72 (setenta e duas) horas contadas do recebimento da notificação, sob pena de aplicação das penalidades previstas.

4.11. A contratada deverá observar todas as normas e procedimentos de controle de acesso nas dependências da Penitenciária Federal, bem como observar todos os procedimentos de segurança.

4.12. A contratada deverá encaminhar, com antecedência mínima de 10 dias úteis ao início da execução do contrato, documento com foto e comprovante de residência de todos os empregados que se farão presente na Penitenciária Federal.

4.13. Qualquer alteração de empregado deve ser informada dentro do lapso temporal estipulado pelo Fiscal do Contrato

4.14. É dever da contratada comunicar qualquer situação que envolva o contrato a qual possa comprometer a segurança desta Unidade Penal Federal.

Garantia

4.15. A CONTRATADA apresentará, no prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

4.16. Considerando a hipótese da empresa CONTRATADA ter ofertado a sua proposta no valor inferior a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, sendo que a licitante demonstrou a exequibilidade de sua proposta, esta deverá apresentar comprovante de prestação de garantia adicional em valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

4.16.1. A garantia tem como objetivo assegurar que a empresa CONTRATADA cumpra com a proposta apresentada, uma vez que considera-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade. Tal viabilidade deverá ser comprovada por documentação que demonstre que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado, bem como os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

4.16.2. No caso em tela, a CONTRATADA deverá apresentar, de forma conjunta, as garantias expostas no item 4.15 e no item 4.16.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado consistiu na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções e da existência de novas metodologias, tecnologias e inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

5.2. Para a contratação em tela, verificou-se diversas soluções no mercado capazes de atender a demanda, destacando-se as seguintes:

ALTERNATIVA	DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO
1	Instalação de cozinha industrial nas dependências da Penitenciária Federal em Brasília/DF, sendo a preparação dos alimentos realizadas pelos internos custodiados. Obs.: Haverá a necessidade da aquisição de maquinário, definição de espaço físico, adequação da rede elétrica, processo de capacitação dos internos, dentre outras adaptações necessárias
2	Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, COM dedicação exclusiva de mão de obra, emprego de equipamentos e ferramentas, sendo os serviços executados na Penitenciária Federal em Brasília/DF. Obs: Haverá a necessidade da definição de espaço físico, adequação da rede elétrica, controle de entrada dos terceirizados, dentre outras adaptações indispensáveis
3	Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, SEM dedicação exclusiva de mão de obra, sendo os serviços executados nas dependências da empresa Contratada e entregues na Penitenciária Federal em Brasília/DF

5.3. Entende-se que a opção nº 1 torna-se inviável, uma vez que a referenciada Unidade Penal não detém espaço físico, maquinários, mão de obra, logística, rede elétrica adapta para a execução dos serviços e capacitação dos internos. Ainda, no que compete à mão de obra a ser empregada para realizar dos serviços, informa-se que os internos custodiados não podem desempenhar tal função, pois trata-se de uma Unidade Penal Federal de Segurança Máxima, empregando rígidos protocolos de segurança.

5.4. Quanto a alternativa nº 2, as refeições são elaboradas por profissionais contratados pela empresa vencedora dentro da cozinha industrial da unidade prisional, a qual deve possuir espaço para que as refeições sejam coccionadas na própria unidade. Tal alternativa também mostrou-se inviável, uma vez que a Unidade Penal Federal não detém espaço físico para a destinação dos serviços, bem como a necessidade de efetuar adaptações em sua rede elétrica. Além disso, cabe salientar que o ingresso de um número elevado de empresas prestadoras de serviço tende a fragilizar a segurança da Penitenciária Federal em Brasília/DF.

5.5. Nesse sentido, verifica-se que a alternativa nº 3 - Contratação de empresa especializada nos serviços de preparação e fornecimento de alimentação, SEM dedicação exclusiva de mão de obra, mostrou-se mais vantajosa para a Administração, no que diz respeito a economicidade e eficiência, a redução do desperdício, melhor e maior qualidade no controle dos processos pela empresa Contratada, otimização do tempo da Administração e redução do quadro de funcionários que ingressariam na Unidade Penal Federal.

5.6. Ainda, cumpre informar que 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 pela Secretaria Nacional de Políticas Penais, justificando a importância da contratação em comento.

5.7. Tendo em vista os quantitativos necessários para o atendimento das necessidades da administração, a modalidade de licitação que parece mais adequada 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 29 da lei 14.133 de 1º de Abril de 2021.

5.9. 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, bem como a segurança da unidade.

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

6. Descrição da solução como um todo

6.1. 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 pela Secretaria Nacional de Políticas Penais.

Local	Grupo	CATSER	Item	Descrição	Quantidade Mensal Máxima	Horário de Entrega
Penitenciária Federal em Brasília /DF	01	3697	1	Desjejum	6.600 refeições ¹	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos) e 06h45m (seis horas e quarenta e cinco minutos)
			2	Lanche da manhã	6.600 refeições ¹	
			3	Almoço	6.600 refeições ¹	Entre 11h (onze horas) e 11h30m (onze horas e trinta minutos)
			4	Lanche da tarde 1 Alternado com item 5	6.600 refeições ¹	
			5	Lanche da tarde 2 Alternado com item 4	6.600 refeições ¹	Entre 16h (dezesesseis horas) e 16h30m (dezesesseis horas e trinta minutos)
			6	Jantar	6.600 refeições ¹	
			7	Ceia 1 Alternado com item 8	6.600 refeições ¹	
			8	Ceia 2 Alternado com item 7	6.600 refeições ¹	

¹ Ref. ao quantitativo máximo de internos possível (220 x 30 = 6600)

6.1.1. 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.

6.2. A composição das refeições diárias deverá ser:

6.2.1. Item 1 - Desjejum

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Café com leite com açúcar	1 copo	150 ml de leite + 100 ml de café	100	Usar adoçante	Usar chá	-	-	-	Usar chá
Pão Francês	1 unidade*	50g	135	Pão integral	-	Tapioca ou cuscuz	Pão de Leite	-	-
Margarina									

ou Queijo (dias alternados)	1 colher de chá/ 1 fatia*	5g/20g	60	-	Geleia ou queijo sem lactose	-	-	-	-
Calorias da Refeição			290						

6.2.1.1. 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. **No referido dia, as calorias da refeição somarão 490.**

6.2.2. Item 2 - Lanche Manhã

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Fruta da época e regionalizada	1 unidade ou porção	120g	100	-	-	-	-	-	-
Calorias da Refeição			100						

6.2.3. Item 3 - Almoço

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180g	295	arroz ou macarrão integral	-	arroz ou vegetal C ou macarrão sem glúten	arroz pastoso ou purê	-	-
Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120g	95	-	-	-	feijão pastoso - tutu	-	-
Farinha (substituto regional)	1 colheres de sopa	25g	80	não usar farinha de mandioca	-	-	-	-	-
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	180g	200	preparações cozidas ou assadas	-	-	carne moída ou frango desfiado	substituir carne de porco	substituir por ovo
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35	-	-	-	legumes cozidos mais macios	-	-
Salada (folhoso ou Vegetais A)	-	80g	20	-	-	-	legumes cozidos mais macios	-	-
Fruta da época e regionalizadas /Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g /60g	100	somente frutas	doces sem leite	doces sem glúten	frutas macias como mamão e banana	-	-
Suco de fruta	1 copo	200ml	150	sem açúcar	-	-	-	-	-

Calorias da Refeição	975
-----------------------------	-----

6.2.4. **Item 4 - Lanche da Tarde tipo 1 (alternado com item 5):**

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125	biscoito integral	biscoito sem leite	biscoito sem glúten	pão de leite	-	-
Margarina	1 colher de chá	5g	37	-	geléia ou requeijão sem lactose	-	-	-	-
Refresco	1 unidade/1 copo	200ml	120	usar chá	usar chá	-	-	-	-
Calorias da Refeição				282					

6.2.5. **Item 5 - Lanche da Tarde tipo 2 (alternado com o item 4):**

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade /fatia	100g	180	Biscoito integral	bolo sem leite (ex: cenoura)	Bolo sem farinha ou sem glúten	-	-	-
Refresco	1 unidade/1 copo	200ml	120	usar chá	-	-	-	-	-
Calorias da Refeição				300					

6.2.6. **Item 6 - Jantar:**

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180g	295	arroz ou macarrão integral	-	arroz ou vegetal C ou macarrão sem glúten	arroz pastoso ou purê	-	-

Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	150g	105	-	-	-	feijão pastoso - tutu	-	-
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25g	90	não usar farinha de mandioca	-	-	-	-	-
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	200g	235	preparações cozidas ou assadas	-	-	carne moída ou frango desfiado	substituir carne de porco	substituir por ovo
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35	-	-	-	legumes cozidos mais macios	-	-
Salada (folhoso ou Vegetais A)	-	80g	25	-	-	-	legumes cozidos mais macios	-	-
Fruta da época e regionalizadas /Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g /60g	100	somente frutas	doces sem leite	doces sem glúten	frutas macias como mamão e banana	-	-
Suco de fruta	1 copo	200ml	150	sem açúcar	-	-	-	-	-
Calorias da Refeição			1035						

6.3.7. Item 7 -Ceia Tipo 1 (Alternado com Item 8):

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Pão francês	1 unidade	50g	135	pão integral	-	tapioca ou cuscuz	pão de leite	-	-
Margarina	1 colher de chá	5g	37	-	queijo sem lactose	-	-	-	-
Fruta da época e regionalizada	1 unidade	120g	100	-	-	-	-	-	-
Calorias da Refeição			272						

6.3.8. Item 8 - Ceia Tipo 2 (Alternado com o Item 7):

Dieta Normal				Especial	Intolerância Lactose	Intolerância à Glúten	Líquida /Pastosa	Religião	Vegetariana
Alimento	Quantidade	Unid. Medida	Kcal	Substituições					
Biscoito									

água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125	biscoito integral	biscoito sem leite	biscoito sem glúten	pão de leite	-	-
Margarina	1 colher de chá	5g	37	-	geléia ou queijo sem lactose	-	-	-	-
Refresco	1 copo	200ml	150	usar chá	usar chá	-	-	-	-
Calorias da Refeição			312						

*Total calórico (Valor aproximado): 2959 Kcal.

Observação: Todos os pesos indicados são referentes ao alimento já preparado.

6.4. Informações Relevantes:

6.4.1. Será determinada a frequência de inclusão de cada um dos itens ao longo do dia, ficando determinado que será ofertado suco no almoço e jantar, e refresco nos lanches da tarde e ceia.

6.4.2. Os alimentos que possuem alternativas de substituição como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.

6.4.3. Alimentos como feijão e farofa, por serem alimentos bastante regionais, serão ofertados conforme hábitos de cada região, por exemplo, feijão preto na região sul e o feijão carioca na região nordeste. Já a farinha, que é bastante característica na alimentação da região nordeste, pode ser substituída por outro alimento, conforme preferências das demais regiões.

6.4.4. As bebidas serão padronizadas em 200ml para suco ou refresco e 250ml para café com leite. O café com leite poderá ser trocado por chá, no caso de dietas com restrição de lactose.

6.5. Especificações dos vegetais A,B e C:

6.5.1. A classificação dos vegetais em grupos A, B e C se dá segundo a sua concentração de carboidratos, sendo portanto classificados da seguinte maneira:

6.5.1.1. Vegetais do grupo A, os que contém cerca de 5% de carboidratos: alface, aspargo, brócolis, couve, couve-flor, repolho, a alface, a acelga, o agrião, o jiló, o aspargo, a berinjela, o brócolis, a cebola, a cebolinha, a couve-flor, o espinafre, a chicória, salsa, o tomate, maxixe, o palmito, coentro, couve, funcho, pimentão, rabanete, pepino.

6.5.1.2. Vegetais do grupo B, os que contém cerca de 10% de carboidratos: abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, nabo, quiabo, vagem.

6.5.1.3. Vegetais do grupo C, os que contém cerca de 20% de carboidratos: aipim, inhame, batata inglesa, batata doce ou batatinha, batata doce, cara, milho verde, mandioca e fruta-pão.

* Para a identificação dos vegetais, foi utilizado a tabela TACO como referência

6.6. Padronização de dietas especiais para internos com comorbidades específicas e/ou restrições alimentares ou questões religiosas:

6.6.1. Ainda conforme o artigo 109 da Resolução nº 03/2017, que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional, cardápios especiais deverão ser oferecidos individualmente quando houver indicação por razões de saúde, como comorbidades específicas e/ou restrições alimentares, ou mesmo por exigências religiosas.

6.6.2. As dietas especiais devem seguir as observações abaixo em relação às restrições ou modificações que devem ser feitas em cada caso. A fim de padronizar a oferta dessas refeições foi padronizado aqui 7 tipos de dietas, incluindo a dieta normal:

6.6.2.1. Normal - sem restrições alimentares.

6.6.2.2. Especial - para diabéticos, hipertensos, dislipidêmicos e/ ou com problemas gástricos.

* A dieta deve ser balanceada contendo frutas e verduras, rica em fibras e com restrição de sódio. Os alimentos devem ser preparados sem adição de açúcar e sal.

* As preparações de carnes devem ser feitas preferencialmente assadas grelhadas. As sobremesas devem ser somente composta por frutas.

6.6.2.3. Hipercalórica ou hipocalórica - casos excepcionais (ganho ou perda de peso): * Deve ser avaliado caso a caso e com indicação médica deve ser acrescido ou reduzido o valor calórico entre 25 a 50%.

6.6.2.4. Intolerância à lactose ou glúten - restrição desses alimentos. * Os alimentos que possuem lactose ou glúten não devem ser ofertados a esses presos devendo ser substituídos por outros equivalentes conforme descrito no cardápio.

6.6.2.5. Líquida/ pastosa - casos excepcionais (problemas de digestão): * Preparar os alimentos com consistência macia/ pastosa ou mesmo líquida, que se dissolvam na boca, para presos com problemas de digestão ou dificuldade de mastigação.

6.6.2.6. Religião - conforme restrição de sua religião: * A religião muçulmana tem restrições de consumo de carne de porco e sangue de animal, devendo então, quando tiverem esses alimentos no cardápio, serem substituídos por outros alimentos permitidos pela religião.

6.6.2.7. Vegetariana - restrição de consumo de proteína animal:

* As proteínas animais das grandes refeições devem ser substituídas por ovo.

6.7. 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.

6.8. As empresas participantes deverão apresentar planilha de preços individualizados por item, consoante medidas.

6.9. Por motivos de segurança, as proteínas deverão ser servidas sem ossos e espinhas.

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.



6.11. As saladas deverão ser servidas em separado em embalagem em isopor descartáveis, formato arredondado, com tampa, nas seguintes dimensões destacadas abaixo:



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 dia.

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

7.3. A composição e a forma de fornecimento da alimentação a serem servidas constam neste Estudo (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

7.4. Malgrado o lance, na hora do pregão, constar apenas os 8 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

7.5. 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.

7.6. 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

7.7. As estimativas por faixas terá os seguintes parâmetros:

7.7.1. Faixa 1: Fornecimento de Até 50 refeições.

7.7.2. Faixa 2: Fornecimento de 51 até 100 refeições.

7.7.3. Faixa 3: Fornecimento de 101 até 150 refeições.

7.7.4. Faixa 4: Fornecimento de 151 até 220 refeições.

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

Item	Refeição	Faixa	Quantidade	Valor Mensal (A)	Valor Anual do contrato (A) x 12
		Faixa	de 151 até		

1	Desejum	4	220 refeições	R\$	R\$
2	Lanche da manhã	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$
3	Almoço	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$
4	Lanche da tarde Tipo 1 (Alternado com item 5)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$
5	Lanche da tarde Tipo 2 (Alternado com item 4)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$
6	Jantar	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$
7	Ceia Tipo 1 (Alternado com item 8)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$
8	Ceia Tipo 2 (Alternado com item 7)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$

7.9. 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.

7.10. 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.

7.11. 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

Valor (R\$): 3.196.376,41

8.1. Preliminarmente, e em atendimento ao Acordão nº 6.110/2010 TCU - 1ª Câmara, efetuou-se a análise de contratações similares praticadas por outros entes públicos, e nesse sentido, estima-se que o valor da contratação pretendida perfaz o montante de R\$ 3.196.376,41, conforme exposto no quadro a seguir:

ÓRGÃO	CONTRATO	EMPRESA CONTRATADA	VIGÊNCIA	VALOR ANUAL
Penitenciária Federal em Brasília /DF	nº 03/2024	OLIVER COZINHA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	Até 23/02 /2025	R\$2.540.736,00
Penitenciária Federal em Campo Grande /DF	nº 43/2023	SABOR COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	Até 18/08 /2024	R\$3.286.800,00
Penitenciária Federal em Catanduvas/PR	nº 35/2022	TERRAÇO REFEICOES PROFISSIONAIS LTDA	Até 31/08 /2025	R\$3.761.593,23
Penitenciária Federal em Porto Velho/RO	nº 44/2021	A.SEMPBOM RESTAURANTE - ME	Até 08/11 /2024	R\$2.663,473,91
Valor Médio Estimado		R\$ 3.196.376,41		

8.2. No entanto, tal estimativa será confirmada posteriormente na fase de pesquisa de mercado, esta que será realizada conforme os ditames da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65 de 7 de Julho de 2021, bem como respeitando os seus devidos cálculos de média aritmética.

8.3. Na elaboração da proposta de preços, o licitante deverá considerar para a composição do valor total da contratação os insumos necessário para o preparo das refeições, as embalagens em isopor descartáveis, a mão de obra empregada na execução dos serviços, veículo destinado a entrega das refeições, o quantitativo de deslocamentos entre a Contratada e a Unidade Penal Federal, bem como os seguintes itens relacionados a seguir:

Item	Descrição	Quantidade
1	Balança semianalítica de precisão, com selo do Inmetro e com eficácia para pesagem mínima de 2kg para aferição das refeições	1
2	Garrafa térmica termolar 5 litros	até 16
3	Jarras, de no mínimo 02 (dois) litros cada	até 9
4	Caixa térmica com capacidade de 100 litros, confeccionada em polietileno linear virgem de média densidade, atóxico, aditivado com antioxidantes e anti-UV. Isolamento térmico em poliuretano, específicas para transporte de alimentos	até 15

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 previstos 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, consequentemente, 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:

"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"

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

9.7. 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. Não há contratação correlata ou interdependente com a presente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Por tratar-se de serviço essencial, a contratação em comento se alinha aos planos da Secretaria Nacional de Políticas Penais. 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.

11.2. 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.

11.3. 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.

11.4. 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 pela Secretaria Nacional de Políticas Penais, justificando a importância da contratação em comento.

11.5. A contratação pretendida encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações do ano de 2024, conforme Documento de Formalização de Demanda nº 111/2023, cadastrado no sítio eletrônico Compras governamentais, UASG: 200604 - Penitenciária Federal em Brasília/DF.

11.6. Por fim, consta no processo (DOC SEI Nº 27938842) a Declaração de adequação ao planejamento estratégico do órgão devidamente assinado pela Senhora Ordenadora de Despesas, bem como pela Senhora Coordenadora Geral de Licitações e Contratos da Penitenciária Federal em Brasília/DF;

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A contratação que se almeja alcança objetivos sensíveis dentro do Estado Democrático de Direito, tais como o respeito à dignidade da pessoa humana, observância dos normativos da execução penal e garantia dos direitos dos reclusos, através do fornecimento de alimentação de qualidade, observado as determinações nutricionais.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. As providências a serem adotadas para a contratação em questão serão:

- a) Verificação dos documentos de habilitação da empresa, a serem definidas no edital de licitação;
- b) Verificação de regularidade da empresa junto ao SICAF;
- c) Celebração do contrato entre a empresa vencedora homologada e a Secretaria Nacional de Políticas Penais;

- d) Análise, pelo setor competente, da documentação dos funcionários contratados pela empresa;
- e) Indicação do fiscal/gestor do contrato.

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. Tendo em vista as informações levantadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, no que tange a escolha da solução mais adequada ao atendimento da demanda, conclui-se que o objeto é passível de contratação, haja vista as seguintes características observadas:

15.1.1. Definição de padrões mínimos de aceitabilidade;

15.1.2. Amplo mercado fornecedor;

15.1.3. Os valores estimados encontram-se dentro dos preços praticados nos contratos da administração pública em objetos semelhantes;

15.1.4. A aquisição descrita no bojo deste Estudo Técnico Preliminar apresentou-se razoável quanto à viabilidade ao atendimento dos seguintes quesitos

- a) Viabilidade técnica: verifica-se que a avaliação do serviço foi estimada com base nos custos e riscos;

b) Viabilidade socioeconômica: identificou-se os benefícios inerentes às alternativas do projeto, visando assegurar a execução contratual;

c) Viabilidade ambiental: adequação das atividades aos normativos vigentes.

15.2. Diante do exposto, esta equipe de planejamento declara viável a contratação em questão.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

JOSE FERNANDO VAZQUEZ

Chefe da Divisão de Saúde/PFBRA