



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública
Diretoria de Acompanhamento de Contratos de Alimentação

Estudo Técnico Preliminar (ETP) 90330390 - SEJUSP/DAC

Belo Horizonte, 14 de junho de 2024.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR^[1]

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Processo Administrativo nº 1450.01.0103014/2024-56

Demanda: preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, destinado à(s) Unidade(s) Prisional(is): **Presídio de Abaeté**^[2] - novas nomenclaturas de acordo com a Resolução Sejusp nº 735/2022 - assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, a Indivíduos Privados de Liberdade - IPLs - e servidores públicos a serviço na(s) unidade(s) em epígrafe

Unidade(s) a Ser(em) Atendida(s): Presídio de Abaeté

Área de Planejamento e Coordenação das atividades de apoio à gestão alimentar no âmbito da Secretaria: Superintendência de Apoio à Gestão Alimentar

Equipe de Planejamento de Contratação Designada (89884039): Diretoria de Acompanhamento de Contratos de Alimentação e Diretoria de Nutrição

Autoridade Competente: Ordenador de Despesa do Departamento Penitenciário de Minas Gerais

2. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL - RESOLUÇÃO SEPLAG Nº 115/2021

2.1. Descrição da necessidade da contratação e possíveis soluções para o problema - art. 6º, inc. I

A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento que deve se alicerçar na real necessidade do órgão à pretensa contratação. Nesse sentido, o presente Estudo Técnico Preliminar – ETP – ^[3] é estruturado em conformidade com as diretrizes da Nova Lei de Licitações e Contratos (NLLC), [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), que em seu art. 6º, inc. XX conceitua o ETP como "*documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação*;" (g. n.) e no Capítulo II, Da Fase Preparatória, Seção I, Da Instrução do Processo Licitatório tratada do art. 8º ao 27, preceitua "*a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido*;" (art. 8º, inc. I). Ainda, no § 1º deste mesmo artigo traz que "*o estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos: (...)*" (g. n.). No estado de Minas Gerais, a [Resolução Seplag nº 115, de 29 de dezembro de 2021](#) que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares – ETPs ^[4] para a aquisição de bens e a contratação de serviços de qualquer natureza e, no que couber, para contratação de obras, no âmbito da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, foi editada considerando a NLLC e outras legislações correlatas. Nesse sentido, o presente ETP contém os elementos da NLLC (art. 18, § 1º, incisos I a XII, § 2º e § 3º) trazidos no art. 6º desta Resolução, no qual busca-se a melhor solução identificada dentre as possíveis, de modo a permitir a avaliação acerca da viabilidade técnica e econômica da contratação de empresa especializada em serviços de preparo e fornecimento de alimentação destinados a IPLs e servidores públicos a serviço na(s) Unidade(s) Prisional(is) do Estado de Minas Gerais, com vistas a embasar o respectivo Termo de Referência. Estando a previsão da contratação em consonância com o Planejamento desta Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública - Sejusp - no que tange ao objeto e funções do Departamento Penitenciário de Minas Gerais.

Inicialmente, cumpre contextualizar que a Sejusp é um órgão da administração direta do Poder Executivo do Estado de Minas Gerais, conforme disposto nos arts. 34 e 35 da [Lei nº 24.313, de 28 de abril de 2023](#), que estabelece a estrutura orgânica do Poder Executivo do Estado e dá outras providências. O [Decreto nº 48.659, de 28 de julho de 2023](#), que dispõe sobre a organização desta Secretaria, preceitua em seu art. 2º que a Sejusp é o **órgão responsável por implementar e acompanhar a política estadual de segurança pública**, de maneira integrada com a Polícia Militar de Minas Gerais – PMMG –, Polícia Civil de Minas Gerais – PCMG – e o Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais – CBMMG – e a **política estadual de justiça penal**, em articulação com o Poder Judiciário e os órgãos essenciais à Justiça, e tem como competência planejar, elaborar, deliberar, coordenar, gerir e supervisionar as ações setoriais a cargo do Estado relativas:

(...)

III – à política prisional, assegurando que todas as pessoas privadas de liberdade sejam tratadas com o respeito e a dignidade inerentes ao ser humano, promovendo sua reabilitação e reintegração social e garantindo a efetiva execução das decisões judiciais;

IV – à política socioeducativa com o objetivo de interromper a trajetória infracional de adolescentes em cumprimento de medida socioeducativa de internação e semiliberdade;

(...).

O Decreto em comento apresenta a estrutura orgânica da Sejusp no seu art. 3º, e nesta sequência dispõe em seu art. 41 sobre a competência e atribuições da Superintendência de Apoio à Gestão Alimentar, e nos arts. 42 a 44 trata das três diretorias a ela vinculadas, que respectivamente têm como competência: Diretoria de Nutrição – auxiliar os gestores e fiscais contratuais nas atividades relacionadas aos aspectos nutricionais e de fiscalização do serviço de alimentação continuada; Diretoria de Acompanhamento de Contratos de Alimentação – orientar e auxiliar os gestores e ordenadores de despesa nas atividades relacionadas à contratação de serviço de alimentação continuada; e Diretoria de Sistema de Gerenciamento Alimentar tem como competência administrar e coordenar o Sistema de Gerenciamento Alimentar – Siga –.

Sob essa perspectiva, veja-se o disposto no referido art. 41:

Art. 41 – A Superintendência de Apoio à Gestão Alimentar tem como **competência** planejar e coordenar as atividades de apoio à gestão alimentar no âmbito da Sejusp, com **atribuições** de:

I – subsidiar as atividades inerentes aos processos de contratação e de fiscalização do serviço de alimentação continuada;

II – aprimorar os mecanismos de gerenciamento e controle do serviço de **alimentação continuada**;

III – promover a gestão de documentos de apoio à gestão alimentar de sua competência

Parágrafo único – A Superintendência de Apoio à Gestão Alimentar atuará apenas nas atividades de apoio à gestão alimentar referentes a instrumentos nos quais a Sejusp atue como contratante.

Conforme depreende-se das disposições legais supramencionadas o **serviço contínuo** de preparo e fornecimento da alimentação em referência vem sendo prestado via **contrato administrativo**, e regularmente por processo licitatório, na modalidade pregão eletrônico.

Quanto ao **serviço contínuo**, a NLLC, [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), conceitua em seu art. 6º, inc. XV, que serviços e fornecimentos contínuos são: "*serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a **manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas***;" (g. n.). Além disso, formou-se a partir de normas infralegais e entendimentos doutrinário e jurisprudencial, consenso de que a caracterização de um serviço como contínuo requer a demonstração de sua essencialidade e habitualidade para o contratante. A **essencialidade** atrela-se à necessidade de existência e manutenção do contrato, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades da Administração contratante. Já a **habitualidade**, é configurada pela necessidade de a atividade ser prestada mediante contratação de terceiros de modo permanente. (TCU. Acórdão nº 132/2008 – Segunda Câmara. Relator: Ministro Aroldo Cedraz. Data do julgamento: 12/02/2008).^[5] Para tanto, necessário também respeitar o disposto no art. 6º da NLLC, que disciplina que a Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, os quais de acordo com o art. 107 "*poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.*"

A metodologia de composição do preço de referência do serviço de fornecimento contínuo em tela, foi concebida a partir do Projeto de Gestão Estratégica de Suprimentos - GES - do Estado de Minas Gerais, implantado pela então Secretaria de Estado de Defesa Social - Seds, atual Sejusp, no ano de 2007, por meio do Caderno de Aquisição e Contratação de Serviços. O Projeto que iniciou-se em 2003 foi criado pelo Governo com vista a implementar um novo modelo de gestão estratégica de suprimentos com o objetivo de reduzir custos. Sendo assim, representado pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão – Seplag –, o Governo realizou, no final de 2005, licitação pública para contratação de consultoria para desenvolvimento do projeto. A vencedora do certame e contratada para o GES, realizado do 2º semestre de 2006 ao 1º semestre de 2007, foi a *Accenture*, uma empresa internacional de consultoria, que aplicou sua Metodologia de Compras Estratégicas (*Strategic Sourcing*). O modelo observa as leis e normas gerais de licitações e contratos, execução orçamentária e financeira, bem como o conjunto de regulamentos relativos aos processos de suprimentos do setor público. Modelo este utilizado conforme diretriz do Governo, desde 2007. O Caderno é um dos produtos do Projeto GES, que visa a definição e a implantação de metodologias e modelos de gestão de suprimentos, com base nas melhores práticas nacionais e internacionais, com o objetivo de redução de custos e de gastos com materiais e serviços, ao aprimoramento dos mecanismos de relacionamento com o mercado fornecedor em seus diversos segmentos e contém diretrizes para a composição do Preço de Refeições (Preço de Referência) utilizado nas contratações de fornecimento de alimentação.

Os cálculos dos preços de referência são elaborados com base na pesquisa de mercado que é realizada quadrimestralmente, sendo pesquisados os preços de cada alimento que irá compor o cardápio fornecido durante a execução contratual, via *internet* – prioritariamente no Portal de Compras e no Mercado Mineiro –, supermercados varejistas, atacadistas e visita *in loco* à Central de Abastecimento de Minas Gerais - Ceasa -, frigoríficos e padarias, sendo consultado no mínimo 3 (três) estabelecimentos, por equipe de servidores (profissionais nutricionistas) lotada na área técnica competente, Diretoria de Nutrição, em compatibilidade com os valores praticados no mercado e em consonância com o art. 6º da [Resolução Seplag nº 102, de 29 de dezembro de 2022](#), que regulamenta o procedimento de pesquisa de preços para a aquisição de bens e a contratação de serviços em geral, nos termos da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), no âmbito da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional do Poder Executivo do Estado de Minas Gerais, tendo em vista o disposto no § 1º do art. 23 desta mesma lei. Ainda, a pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23, fica disponível para consulta dos interessados nos arquivos da Diretoria de Nutrição.

O fornecimento contínuo de alimentação também objetiva garantir a Segurança Alimentar e Nutricional ao público atendido, considerando que conforme disciplina a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – Losan – ([Lei Federal 11.346, de 15 de setembro de 2006](#)), entende-se por Segurança Alimentar e Nutricional a efetivação do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, tendo como pressuposto o fomento às práticas alimentares que promovam a promoção da saúde e respeitem a diversidade cultural, de modo que sejam sustentáveis em todos os seus aspectos ambientais, culturais, econômicos e sociais.

Sob essa perspectiva, a [Constituição da República Federativa do Brasil de 1988](#), também denominada Constituição Cidadã, traz em seu art. 5º os direitos e garantias fundamentais do indivíduo privado de liberdade, dentre os quais se destaca:

Art. 5º Todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos

estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos termos seguintes:

(...)

III - ninguém será submetido a tortura nem a tratamento desumano ou degradante;

(...)

XLVII - não haverá penas:

a) de morte, salvo em caso de guerra declarada, nos termos do art. 84, XIX;

b) de caráter perpétuo;

c) de trabalhos forçados;

d) de banimento;

e) cruéis;

XLVIII - a pena será cumprida em estabelecimentos distintos, de acordo com a natureza do delito, a idade e o sexo do apenado;

XLIX - é assegurado aos presos o respeito à integridade física e moral;

(...).

A [Lei Federal 7.210, de 11 de julho de 1984](#), Lei de Execução Penal – LEP – visando atender as prerrogativas constitucionais traz em seu art. 41:

Art. 41 - Constituem direitos do preso:

I - alimentação suficiente e vestuário;

(...).

Direito este garantido ainda pelo Código Penal, [Decreto-Lei nº 2.848, de 07 de dezembro de 1940](#), que em seu art. 38 preceitua:

Art. 38 - O preso conserva todos os direitos não atingidos pela perda da liberdade, impondo-se a todas as autoridades o respeito à sua integridade física e moral.

Nessa esteira, o **Contrato nº 9346168/2022** (89646984, 89646960), [Pregão Eletrônico 185/2022](#), processo Sei nº 1450.01.0080379/2022-10, acostado aos presentes autos, firmado sob a égide da Lei Federal 8.666/1993, entre o Estado de Minas Gerais, por intermédio da Sejusp, e a empresa **Maciel dos Reis Agrelos**, tendo por objeto a preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches prontos, na forma transportada, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, a IPLs e servidores públicos a serviço na(s) Unidade(s) Prisional(is): **Presídio de Abaeté e Presídio de Pompeu, findará sua vigência em 26/11/2024** (89646984).

O contrato foi aditado nos termos do Primeiro Termo Aditivo (89647220, 89647268), para realizar supressão de 31,64% (trinta e um vírgula sessenta e quatro por cento) do valor inicial atualizado do contrato "em razão da desativação do Presídio de Pompeu, tendo como último lançamento de fornecimento alimentar, a data para presos até 15/01/2023 e para servidores até 30/01/2023." A partir daí, o contrato, portanto, passou a atender apenas à Unidade Prisional: Presídio de Abaeté, nos termos do Segundo Termo Aditivo, sob o nº 9346168.02.23 (89647329, 89647315), para alterar o preço contratado, face a mudança de regime tributário da empresa contratada, com efeitos a contar de 01/08/2022 e para aplicar reajuste de preços em 3,99% (três vírgula noventa e nove por cento), a contar de 21/09/2023 e nos termos do Terceiro Termo Aditivo, sob o nº 9346168.03.24 (89647348, 89647370), para realizar acréscimo de 18,77% (dezoito vírgula setenta e sete por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

Também, foi apostilado nos termos do Primeiro Termo de Apostilamento, sob nº 9346168.01.2022 T.Ap (89647434), para alterar a nomenclatura da unidade prisional de **Presídio de Abaeté I - Pres-ABT-I** para **Presídio de Abaeté** e de **Presídio de Pompeu I - Pre-PMP-I** para **Presídio de Pompeu**, de acordo com a Resolução Sejusp nº 735/2022, nos termos do Segundo Termo de Apostilamento, sob nº 9346168.02.2023 T.Ap (89647480), para alteração do *caput* do Primeiro Termo Aditivo para que conste a numeração do instrumento como sendo: "**9346168.01.2023**", nos termos do Terceiro Termo de Apostilamento, sob nº 9346168.03.23 T.Ap. (89647489) para promover a correção no Segundo Termo Aditivo, sob o nº 9346168.02.23 (89647329) que informa índice "IPCA/IBGE – Julho/2023 (71935761)", divulgado em 12/05/2023", para "IPCA/IBGE – Julho/2023 (77519987)", divulgado em 11/08/2023 (77520251)" e nos termos do Quarto Termo de Apostilamento, sob o nº 9346168.04.24 - TAP (89647465), para inclusão da dotação orçamentária nº 1451.06.421.130.4348.0001.339039.03.0.10.1.4.

Conforme instruído nos autos do contrato administrativo, em razão da natureza continuada do serviço quando da proximidade do fim da vigência contratual, foram promovidos pela Administração os atos referentes à vantajosidade econômico-financeira para prorrogação do contrato por igual período. **No entanto, durante este procedimento**, o Diretor-Geral (Gestor Contratual) da(s) Unidade(s) Prisional(is) externou desinteresse na renovação contratual (88659415). Face a isto, a **autoridade competente, sendo esta o Ordenador de Despesa do Departamento Penitenciário de Minas Gerais**, em apertada síntese **manifestou e deliberou** que "(...) Vale lembrar, que os Diretores-Gerais, desempenham a função de Gestor do Contrato de Alimentação, cabendo de acordo com o art. 3º, inc. III, alínea "a" da Instrução Normativa nº 01, de 31 de dezembro de 2016, a seguinte atribuição: (...) O Gestor acompanha o fornecimento de alimentação 'in loco' possuindo todos os elementos para verificar o cumprimento de todas as cláusulas e condições do contrato. (...) Por todo acima exposto, o Departamento Penitenciário de Minas Gerais **opina pela instrução de novo procedimento licitatório para contratação do serviço de fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos destinado a presos e servidores públicos a serviço no Presídio de Abaeté, na forma transportada, com vigência de inicial de 12 (doze) meses.**" (89360917). [Grifamos e Negritamos].

Assim, com vistas a garantir o fornecimento na unidade, em 05 de junho de 2024, foi criado o presente processo Sei nº 1450.01.0103014/2024-56, juntamente com o Memorando.SEJUSP/DAC.nº 735/2024 (89644756), encaminhando-se o expediente para o **Gestor Contratual, Diretor-Geral do Presídio de Abaeté**, solicitando anuência com a abertura do referido procedimento licitatório, e de acordo com a usual análise técnica da execução dos últimos seis meses (dezembro de 2023 a maio de 2024), apurada do Sistema Siga manifestar em relação ao quantitativo de refeições para IPLs e servidores públicos a serviço na unidade para fins de continuidade de

atendimento da unidade; informar os horários de entrega de cada refeição; indicar o quantitativo de IPLs necessários para realizar a entrega das refeições e verificar se o endereço da unidade atendida contido na planilha inclusa ao memorando corresponde ao atual endereço da unidade, caso contrário informar o endereço atual. Em resposta, em conformidade com a Instrução Normativa regulamentadora do Sistema Siga nº 01/2016, face a função precípua de gestor de analisar e propor alterações contratuais quando da instrução de novo procedimento licitatório, por deter o conhecimento da real ocupação dos comensais na(s) unidade(s), e nessa perspectiva verificar a conformidade do quantitativo ser contratado com a realidade da unidade(s), nos termos do Memorando.SEJUSP/PRES - ABT.nº 304/2024, de 07 de junho de 2024 (89844377), complementado pelo Memorando.SEJUSP/PRES - ABT.nº 306/2024, de 07 de junho de 2024 (89871386) o Diretor-Geral **aumentou o quantitativo de comensais (IPLs)** de 211 (duzentos e onze) para 220 (duzentos e vinte) refeições a serem servidas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno) em todos os dias da semana e **diminuiu o quantitativo de comensais (servidores)** de 45 (quarenta e cinco) para 30 (trinta) refeições a serem servidas (almoço) de segunda-feira a sexta-feira, de 45 (quarenta e cinco) para 26 (vinte e seis) refeições a serem servidas (lanche da tarde) de segunda-feira a sexta-feira, de 12 (doze) para 10 (dez) refeições a serem servidas (jantar e lanche noturno) de segunda-feira a sexta-feira, de 15 (quinze) para 12 (doze) refeições a serem servidas (desjejum, almoço e lanche tarde) aos sábados e domingos e de 12 (doze) para 10 (dez) refeições a serem servidas (jantar e lanche noturno) aos sábados e domingos. Ainda, com relação ao contrato vigente **manteve o quantitativo de IPLs** para entrega das refeições.

Sob essa perspectiva, cumpre ressaltar que **o serviço em tela** , objeto sensível da segurança pública, cuja falta enseja em grave risco a segurança desses indivíduos e à própria sociedade, **é de natureza contínua** . Nessa linha, o Tribunal de Contas da União caracteriza este tipo de serviço como: "(...) *serviços auxiliares e necessários à Administração, no desempenho de suas atribuições, que se interrompidos podem comprometer a continuidade de suas atividades e cuja contratação deva estender-se por mais de um exercício financeiro.*" (g. n.). ^[6]

Nesse sentido, presente e premente a necessidade de garantir a continuidade do fornecimento de alimentação suficiente e adequada aos comensais (IPLs e servidores), haja vista que a interrupção de tal serviço colocaria em risco a segurança da(s) unidade(s) envolvida(s), vindo a ocasionar como de conhecimento geral, ocorrência de rebeliões/motins, mortes, danos ao patrimônio, dentre outros prejuízos, além de problemas ocasionados por falta da alimentação, por exemplo, doenças originárias por ausência dos macronutrientes e micronutrientes essenciais para o bom funcionamento do corpo, e **principalmente o fator fome ao qual ficariam submetidos os acautelados** .

Feito esse breve panorama, em que pese as disposições do [Decreto nº 48.659, de 28 de julho de 2023](#), ante a regulamentação do ETP no âmbito do estado de Minas Gerais por meio da [Resolução Seplag nº 115, de 29 de dezembro de 2021](#), e os requisitos necessários à composição do estudo, em especial o disposto no seu art. 6º, **a Administração possui duas alternativas em vista para a solução do problema** :

1. Fornecimento de alimentação diretamente pela Sejusp (**autogestão**): serviço de alimentação com sistema de produção por gestão própria;
2. Terceirização do fornecimento de alimentação, mediante contratação de empresa especializada: serviço de alimentação com sistema de produção sob a forma de concessão (**terceirizado**) - Resolução CFN nº 605/2018.

Em relação ao serviço em epígrafe, Abreu, Spinelli e Pinto (2009) asseveram que a produção de alimentos prontos para o consumo destinados a um número elevado de pessoas (alimentação coletiva) envolve um complexo sistema operacional, com procedimentos que devem ser padronizados, claros e precisos, considerando que o gerenciamento desses serviços apresenta uma série de riscos, inclusive para a saúde do consumidor. (*Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição*: um modo de fazer. 3 ed. São Paulo: Editora Metha, 2009). Para tanto, torna-se imprescindível o controle dos processos técnicos específicos do trabalho, além das técnicas de administração, de forma a conciliar os aspectos técnicos, econômicos e nutricionais do serviço.

Dessa maneira, quanto à **primeira solução**, para o fornecimento de alimentação com a produção realizada diretamente pela Sejusp são necessários fatores fundamentais, quais sejam:

- Estrutura física adequada (Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN - "cozinha industrial"), que deverá estar de acordo com as normas estabelecidas pela legislação vigente (Resolução RDC nº 216/2004 e a Resolução RDC nº 275/2002);
- Equipamentos e utensílios apropriados/padronizados necessários para o funcionamento de uma cozinha padrão como fogão industrial, *freezers* e câmaras frias, aquisição de gás liquefeito de petróleo, caldeiras, balcão térmico, balança eletrônica digital, carrinho carga duas rodas, descascador de legumes, estantes em aço galvanizada com prateleiras, estante em aço inox gradeada, liquidificador Industrial, mesa bancada em inox lisa, dentre outros;
- Aquisição/compra de um grande volume de gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições (arroz, feijão, proteínas, verduras, legumes, frutas, farináceos, macarrão, óleo vegetal, temperos, açúcar, café, leite, pão dentre outros). Para garantir o fornecimento de alimentação contínuo e adequado o estado precisa dispor de um estoque mínimo dos referidos gêneros, o que requer um local de grande dimensionamento para esse fim e que estejam dentro das normas sanitárias vigentes.
- Mão de obra especializada (nutricionista, cozinheiro, auxiliar de cozinha, saladeira, açougueiro e estoquista).

Dessa forma, todas as unidades prisionais e socioeducativas necessitariam de instalação de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN – adequada, necessitando para tanto autorização pelo Corpo de Bombeiros e da Vigilância Sanitária para obtenção do alvará de funcionamento e localização e do alvará de licença sanitária para funcionamento da UAN.

A **primeira solução**, portanto, merece ser descartada pela Administração, haja vista o alto dispêndio de recursos financeiros para aquisição de insumos alimentares, descartáveis, material de limpeza, equipamentos e utensílios, área física adequada, recursos logísticos e de pessoal suficiente e/ou com expertise para prover alimentação aos custodiados acautelados de forma direta, podendo gerar elevação de custos, risco de defasagem dos equipamentos e estrutura física, funcionários sem formação técnica especializada.

Assim sendo, a **segunda solução**, isto é, a contratação de empresa especializada neste serviço **se mostra a forma mais viável para garantia do interesse público** , tendo em vista que a empresa terceirizada tem maior domínio dos assuntos relacionados à nutrição, vez que dedica-se exclusivamente a este ramo de atividade, possibilitando gerar mais racionalidade administrativa e eficiência à gestão do fornecimento da alimentação.

Nesse sentido, as empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição e alimentação ficam obrigadas à inscrição no Conselho Regional de

Nutricionistas em que tenham suas respectivas sede, conforme art. 18 do [Decreto Federal 84.444, de 30 de janeiro de 1980](#) e [Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021](#) e ainda se submeterem às normas e fiscalização do respectivo Conselho, necessitando ainda da autorização pelo Corpo de Bombeiros e da Vigilância Sanitária para obtenção do alvará de funcionamento e localização e do alvará de licença sanitária para funcionamento da UAN.

2.2. Alinhamento entre a contratação e o planejamento da Administração - art. 6º, inc. II

Considerando a NLLC, [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), que no inc. II do seu art. 183 estipula que "*os prazos expressos em meses ou anos serão computados de data a data;*" (g. n.) o prazo considerado para fins de contratação do serviço contínuo será expresso meses, *in casu*, 12 (meses) [Lote de Itens] e 24 (meses) [Lote de Itens e Lote de Unidades] podendo o contrato ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, na forma do art. 107 da mesma Lei.

Dada a natureza contínua do serviço, a contratação é prevista no **Planejamento Anual de Compras** desta Secretaria, e nesse sentido de acordo com as leis orçamentárias, a partir do planejamento do Orçamento Base Zero – OBZ – "metodologia de orçamentação que não considera o que foi executado no ano anterior, como é feito normalmente. Nesta metodologia, a orçamentação é feita do zero, a cada ciclo, a partir das prioridades do governo." ^[7] A ideia central do OBZ é que os órgãos realizem uma análise mais detalhada de como e com o que estão gastando recursos, aprimorando, assim, a alocação orçamentária e promovendo mais racionalidade e economia ao Estado.

Dessarte, o planejamento em tela coaduna com o planejamento OBZ para o regime de empreitada por preço unitário (serviço por preço certo de unidades determinadas), cuja remuneração dar-se-á em função das unidades de serviço efetivamente executadas, com os preços previamente definidos. Desse modo, apenas os preços unitários serão ajustados entre as partes. Portanto, o contratado obrigará-se a executar cada **unidade de serviço** previamente definido, e de fato executado, por um determinado preço acordado.

Nesse sentido, de acordo com as orientações do Memorando-Circular nº 17/2023/SEJUSP/DCO, de 14 de setembro de 2023 (74691774), processo relacionado Sei nº 1450.01.0158210/2023-75, foi procedida a **correspondente inclusão do Planejamento de Compras no Portal de Compras do Estado de Minas Gerais**, para a potencial contratação objeto deste ETP por 12 (doze) meses, que encontra-se aprovado para a Unidade Prisional: **Presídio de Abaeté, sob o nº 1451044 00509/2024, no valor total de R\$ 2.569.860,00 (dois milhões, quinhentos e sessenta e nove mil oitocentos e sessenta reais), planejado para a contratação em epígrafe (12 meses).**

No objeto a ser contratado, o número estimado de refeições a serem fornecidas poderá variar para mais ou para menos, conforme flutuação diária dos comensais atendidos, sem prejuízo do disposto no art. 125 da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), que permite à Administração determinar por ato unilateral a alteração dos quantitativos contratados (para mais ou para menos) em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

Sendo o preço, na potencial contratação objeto deste estudo, **os custos unitários da planilha de formação do preço da alimentação definido por refeição** (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno) considerando a proposta comercial menor valor diário de alimentação por comensal, para fornecimento do quantitativo necessário ao atendimento da demanda por 12 (doze) meses. Dessa forma, a contratada deverá entregar a alimentação conforme especificação e quantidades discriminadas nos **subitens 2.3 e 2.4** deste estudo.

2.3. Descrição dos requisitos da potencial contratação - art. 6º, inc. III

Por se tratar de prestação de serviço comum, com objeto claro e critérios objetivamente definidos, a potencial contratação será na modalidade licitatória, pregão eletrônico, conforme a NLLC, [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e no âmbito do estado de Minas Gerais regulamentado pelo [Decreto 48.723, de 24 de novembro de 2023](#), meio de compra utilizado pelo governo para buscar fornecedores para a compra de produtos e serviços nas áreas administrativa, legislativa e judicial independentemente do valor estimado. Além de assegurar a igualdade de condições a todos os licitantes esta modalidade visa aumentar a quantidade de participantes e baratear o processo licitatório, vez que este depende de tempos e recursos do orçamento público. Permite, também, a ampliação da disputa, com a participação de maior número de empresas, de diversos estados, por dispensar a presença dos licitantes no local da disputa.

O regime de contratação conforme descrito no subitem 2.2. será por empreitada por preço unitário, sendo a empresa contratada remunerada em função das unidades de serviço efetivamente executadas, com os preços previamente definidos. Ou seja, trata-se de um contrato estimativo, que não obriga a execução total do contrato. Portanto, o quantitativo estimado de refeições a serem fornecidas, pode variar para mais ou para menos, conforme flutuação diária dos comensais, sem prejuízo do disposto no art. 125 da NLLC

No objeto em tela, a Sejusp adota a vigência inicial do contrato por **12 (meses) [Lote de Itens] e 24 (meses) [Lote de Itens e Lote de Unidades]**, que por tratar-se de **fornecimento contínuo** conforme explicitado no subitem 2.2. poderá, nos termos do art. 107 da NLLC, ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal. Quanto a forma de distribuição, esta se dá nas modalidades administrada (serviço centralizado), aquele cuja refeição é produzida e distribuída no mesmo local e transportada (serviço descentralizado), aquele cuja refeição é produzida em uma cozinha central e transportada para distribuição em outro local.

Como os **itens licitados (refeições e lanches)** podem ser fornecidos por empresas do mesmo ramo de atividade, os benefícios da **união dos mesmos em único lote** vão além da economicidade, que se torna clara tendo em vista toda a preparação logística que as empresas devem ter, a qual pode ser otimizada se for realizada por uma mesma empresa, propiciando, assim, uma redução dos custos e reflexão no preço ofertado. Assim, a contratação, tanto para a vigência inicial de **12 (meses)** quanto para a de **24 (meses)**, é realizada em **Lote de Itens**.

Quanto a junção das **unidades reunidas em lotes**, com vista a tornar economicamente viável a competição, em uma busca incessante pela melhoria do processo de contratação e execução do fornecimento alimentar, em estudo realizado pela Secretaria em 2016, foram analisadas as diversas possibilidades da prestação do serviço concluindo-se, então, que a licitação em **Lote de Unidades** poderia trazer melhor vantagem do que a realizada individualmente. Foi analisada também a melhor forma de se unir tais lotes, buscando manter loteadas juntas unidades que fossem mais próximas fisicamente, para que se pudesse obter ganho de escala na contratação e produção da alimentação para as unidades.

A proximidade física das unidades prisionais é também um fator de vantagem, tendo em vista que uma única UAN (cozinha, em ambiente externo às unidades) bem estruturada em uma região é capaz de atender à demanda das unidades do local. Isso levará a uma otimização na prestação do serviço para a futura contratada, que conseguirá executar o serviço com uma estrutura robusta, porém muito menos ampla, sendo necessária a montagem de apenas uma UAN, aproveitando melhor a mão de obra e todo o investimento em logística, para a prestação do serviço. Tal questão trará um menor custo à empresa fornecedora, conseguindo, assim o estado, também menor custo na prestação do serviço

de fornecimento alimentar, quando comparado o preço de referência para contratação para as unidades separadas as quais busca-se a reunião em lotes. Portanto, a vantagem envolve tanto o custo a ser arcado pela Administração quanto a prestação a ser executada pelo particular, numa relação de custo-benefício na contratação, abrangendo tantos o aspecto técnico quanto o econômico.

Assim, a contratação para a **Unidade Prisional: Presídio de Abaeté**, será considerada a formação de **Lote Único para os Itens**, e em conformidade à [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), para contrato com vigência inicial de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, estipulada no art. 107 da NLLC, da mesma Lei.

Ainda, a empresa a ser contratada deverá comprovar **aptidão para a prestação dos serviços ofertados**, por meio da apresentação de 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica que demonstre que tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, com no mínimo 1 (um) ano concluso de prestação de serviço, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, conforme § 5º, do art. 67 da NLLC, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN –, atendendo ao quantitativo mínimo de [50% (cinquenta por cento) do quantitativo licitado], de acordo com o § 2º, do art. 67 da NLLC, podendo os quantitativos apresentados nos atestados de capacidade técnica ser somados, desde que os serviços que lhes deram origem tenham sido executados de forma concomitante.

O(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica deverá(ão) ser acompanhado(s) da Certidão de Registro e Regularidade - CRR -, da pessoa jurídica, atualizado e dentro do prazo de validade, conforme a [Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021](#), e de Atestado de Responsabilidade Técnica do Nutricionista responsável técnico com vínculo empregatício com o licitante.

A empresa contratada, também, deverá manter na UAN, nutricionistas detentores de registro regularizado junto ao CRN e/ou Conselho Federal de Nutricionistas – CFN –, de acordo com parâmetros numéricos de referência para nutricionistas, por quantitativo de refeições diárias, respeitando a carga horária técnica semanal determinada (Anexo III, da [Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021](#)).

A contratada deverá zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) preparada e produzida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados, ou ainda, que não atenderem aos padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela contratante. Para isso, deverá instalar e organizar a UAN e arcar com todas as despesas de adaptação para a produção de refeições e lanches, destinado à Unidade atendida, adequar a UAN à legislação vigente de forma a obter o Alvará Sanitário, documento exigido para os estabelecimentos sujeitos ao licenciamento sanitário e manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pelas normas da Vigilância Sanitária, bem como ao cumprimento dos requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

O fornecimento de refeições e lanches prontos pela contratada deverá ser realizado da seguinte forma:

I - Unidades Prisionais

IPLs: até a portaria dos pavilhões, com veículo da contratada, e até as celas, por meio de mão de obra carcerária contratada pela empresa.

Servidores Públicos: as refeições serão transportadas em caixas térmicas tipo *isobox/hotbox*, e servidas no refeitório em balcões térmicos, em pratos porcionados.

II - Unidades Socioeducativas

Adolescentes Acautelados: as refeições serão transportadas em caixas térmicas tipo *isobox/hotbox*, e servidas no refeitório em balcões térmicos, em pratos porcionados.

Servidores Públicos: as refeições serão transportadas em caixas térmicas tipo *isobox/hotbox*, e servidas no refeitório em balcões térmicos, em pratos porcionados.

Tratando-se de unidades prisionais, a contratada deverá contratar mão de obra carcerária para realização da distribuição da alimentação à(s) unidade(s) atendida(s), em quantitativo mínimo para realizar a **distribuição** em forma e tempo adequados, mediante celebração de Termo de Compromisso firmado com a Sejusp. Também em relação às unidades prisionais, poderá contratar mão de obra carcerária para auxílio na produção da alimentação, de acordo com a necessidade da empresa. No caso da contratação de mão de obra para distribuição da alimentação, o quantitativo deverá ser com base no informado pelo Diretor-Geral (Gestor Contratual) de cada unidade prisional.

Em casos de situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, a contratada deverá assegurar a manutenção do atendimento adequado mediante esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência.

Ainda, face o **caráter continuado do serviço**, destinado à atividade de segurança pública, este enquadra-se como essencial para o cumprimento dos objetivos do Novo Plano Plurianual de Ação Governamental - PPAG 2024/2027 -, cuja despesa, conforme Planejamento de Compras, correrá à conta da(s) dotação(ões) orçamentária(s): **1451.06.421.130.4348.0001.339039.03.0.10.1.** e/ou a(s) que vier(em) a substituí-la(s) após a publicação da Lei Orçamentária Anual - LOA -.

2.4. Estimativas das quantidades a serem potencialmente contratadas - art. 6º, inc. IV

No que tange ao quantitativo de refeições, as refeições são provisionadas por demanda diária, as quais são lançadas diariamente pela unidade atendida no Sistema de Gerenciamento Alimentar - Siga - cujas grades validadas pelo Gestor Contratual (Diretor-Geral da unidade atendida) espelham o quantitativo de refeições efetivamente entregue pelas empresas contratadas.

O Sistema Siga foi instituído pela Resolução Conjunta SEAP/SESP nº 03 de 31 de dezembro de 2016, do fornecimento de refeições nas unidades prisionais e socioeducativas, e aprovou, como anexo da Resolução, a Instrução Normativa nº 01, de 30 de dezembro de 2016 regulamentadora desse Sistema "*que tem por objetivo monitorar, controlar, fiscalizar e permitir maior agilidade e transparência na transmissão de dados e informações sobre o fornecimento de alimentação nas unidades.*"

Assim, a verificação da regularidade na fase executória no que tange ao atendimento das especificidades do objeto do contrato, devido à própria natureza contínua do serviço (fornecimento diário de alimentação), é realizada rotineiramente pelo(s) gestor(es) e pelo(s) fiscal(is) do

contrato. E, ainda pelo Sistema Siga gerenciado pela Diretoria de Sistema de Gerenciamento Alimentar de acordo com sua competência de "administrar e coordenar o Sistema de Gerenciamento Alimentar – Siga no âmbito da Sejusp" (art. 44, do [Decreto nº 48.659, de 28/07/2023](#)), e pela equipe da Diretoria de Nutrição na sua função institucional "de auxiliar os gestores e fiscais contratuais nas atividades relacionadas aos aspectos nutricionais e de fiscalização do serviço de alimentação continuada no âmbito da Sejusp." (art. 42, do do [Decreto nº 48.659, de 28/07/2023](#)). Sendo esse esforço conjunto, no sentido de assegurar a adequada execução dos contratos celebrados.

Desse modo, em relação às **estimativas das quantidades a serem potencialmente contratadas, dada a especificidade do objeto, fornecimento diário de alimentação**, os dados são extraídos do Sistema Siga, em regra mediante apuração do lançamento dos últimos seis meses de execução contratual, quando chegou o momento de análise de definir os quantitativos para nova contratação.

Merece destaque o fato de que o quantitativo da população carcerária e de adolescentes é volátil, podendo oscilar para mais ou para menos. Quanto aos servidores, não obstante a apuração de execução do Sistema Siga, cumpre informar que a definição de potencial quantitativo a ser contratado é de responsabilidade do Gestor Contratual, a quem cabe especialmente quando verificada discrepância no quantitativo contratado e no efetivamente executado, analisar e propor de acordo com a política de servidores que laboram na unidade novo quantitativo de refeições. De todo modo, as estimativas visam sempre a conformidade com o limite ao qual a Administração pode alterar (para mais ou para menos) por ato unilateral os quantitativos contratados em até 25% (vinte e cinco por cento) do previsto em edital (art. 125 da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#)).

Consoante explicitado no subitem 2.1. a estimativa das quantidades para a potencial contratação consta no Memorando.SEJUSP/PRES - ABT.nº 304/2024, de 07 de junho de 2024 (89844377), complementado pelo Memorando.SEJUSP/PRES - ABT.nº 306/2024, de 07 de junho de 2024 (89871386), exarado(s) pelo(s) Gestor(es) Contratual(is) com **aumento no quantitativo de comensais (IPLs) e redução no quantitativo de comensais (servidores)**, segundo suas atribuições de gestor em definir o(s) quantitativo(s) de comensais a ser licitado, haja vista a execução contratual ocorrer *in loco* na(s) unidade(s), cujos preços de referência deverão ser atualizados em conformidade com a pesquisa de preços vigente (Junho de 2024).

Por sua vez, o **Contrato nº 9346168/2022** (89646984, 89646960) conforme Edital de Licitação – Pregão Eletrônico nº 185/2022 (50567600) e Termo de Referência – Alimentação SEJUSP/DNU (50299438) foi celebrado em consonância com a análise de execução e quantitativos apurados de acordo com a realidade da época.

Ressalta-se que o quantitativo em potencial a ser contratado não ocasionará nenhum prejuízo financeiro ao erário, pois, como já afirmado, a provisão de alimentação é feita sob demanda diária, com base em quantitativos atualizados diariamente, não sendo obrigado o seu consumo total. Ou seja, só é pago o que for solicitado e consumido. Trata-se portanto de um contrato estimativo, que não obriga a execução total do contrato, de forma que o preço global poderá não ser utilizado em sua totalidade.

3. PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

3.1. Levantamento de Mercado - art. 6º, inc. V

Conforme especificado no subitem 2.1 deste estudo, a metodologia de composição do preço de referência do serviço de fornecimento contínuo em tela, foi concebida a partir do Projeto GES, por meio do Caderno de Aquisição e Contratação de Serviços. Para a construção da metodologia, a empresa de consultoria contratada *Accenture*, realizou uma análise do mercado fornecedor com o objetivo de identificar o perfil de mercado de fornecimento de alimentação.

Oportunidade em que identificou-se a Lista de Fornecedores, com potenciais empresas pertencentes ao ramo de fornecimento de refeições coletivas. Sendo na grande maioria, empresas de médio/grande porte, associadas à Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC –, com a capacidade de viabilizar um possível fornecimento ao Estado de Minas Gerais.

De modo semelhante, em cumprimento à legislação que regulamenta o presente estudo, realizou-se um levantamento de mercado com o intuito de averiguar se há potenciais fornecedores interessados na solução proposta e atualizar a lista de fornecedores identificada à época de construção da metodologia de cálculo vigente junto à ABERC. Para isso, verificou-se a lista de fornecedores associados disponibilizada no sítio eletrônico da ABERC (<https://www.aberc.com.br>), totalizando 60 (sessenta) empresas no Brasil (90364681). Número esse, inclusive, superior ao apresentado pela empresa *Accenture* à época, 40 (quarenta) empresas (90364724).

Ainda, o estado de Minas Gerais, por intermédio desta Secretaria de Estado, hodiernamente apresenta uma média de 22 (vinte e duas) empresas contratadas especializadas no ramo de atividades do objeto que se pretende contratar.

Dessa maneira, no levantamento de mercado verificou-se a existência de potenciais fornecedores pertencentes ao ramo de fornecimento de refeições coletivas, evidenciando-se a viabilidade técnica da alternativa encontrada. Observa-se também que ao passar dos anos houve crescimento nesse mercado, considerando o aumento do número atual de fornecedores cadastrados na ABERC, quando compara-se a listagem levantada à época do desenvolvimento da metodologia em referência.

Durante a pesquisa realizada identificou-se também o Edital, Pregão Eletrônico 07/2022 da Fundação Hospitalar do Estado de Minas Gerais – Fhemig –, **tendo por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de alimentação e nutrição com produção, transporte e distribuição de refeições aos servidores, pacientes e seus acompanhantes para o Hospital Cristiano Machado**. Objeto portanto semelhante ao objeto do presente ETP, diferindo apenas em relação aos comensais atendidos. Nesse sentido, o consumidor final atendido delimita as especificações das refeições fornecidas (composição do cardápio, tipos de alimentos, tipos de dietas, per captas, número de refeições diárias e incidências mensal), sendo que a descrição e a metodologia de contratação é similar ao utilizado nas contratações realizadas pela Sejusp, o que demonstra a **viabilidade técnica** da escolha do tipo de solução apresentada.

Quanto a **viabilidade econômica**, identificou-se que a competitividade inerente aos processos licitatórios, pregões eletrônicos, implica na redução dos valores a serem contratados, quando comparados com os preços de referência balizadores dos editais de licitação.

A título de exemplificação no quadro comparativo abaixo, nos contratos firmados, ainda, sob a égide da Lei Federal 8.666/1993 (com o prazo de vigência contado em meses), verifica-se uma economicidade considerável alcançada durante as sessões de lances de pregões realizados pela Sejusp, representando uma economia de R\$ 776.867,34 (setecentos e setenta e seis mil oitocentos e sessenta e sete reais e trinta e quatro centavos) para 12 (doze) meses e R\$ 28.307.572,12 (vinte e oito milhões, trezentos e sete mil quinhentos e setenta e dois reais e doze centavos) para 24 (vinte e quatro) meses

PREGÕES REALIZADOS	CUSTO TOTAL SEM ICMS 1 ANO - PREÇO DE REFERÊNCIA	CUSTO TOTAL SEM ICMS 1 ANO - PROPOSTA COMERCIAL VENCEDORA	ECONOMIA
PE 259/2023 - Presídio de Machado	R\$ 1.374.145,44	R\$ 1.194.830,74	R\$ 179.314,70
PE 316/2023 - Presídio de João Pinheiro	R\$ 2.997.450,40	R\$ 2.789.814,96	R\$ 207.635,44
PE 258/2023 - Presídio de Varginha	R\$ 2.999.133,30	R\$ 2.609.216,10	R\$ 389.917,20
Total	R\$ 7.370.729,14	R\$ 6.593.861,80	R\$ 776.867,34

PREGÕES REALIZADOS	CUSTO TOTAL SEM ICMS 2 ANOS - PREÇO DE REFERÊNCIA	CUSTO TOTAL SEM ICMS 2 ANOS - PROPOSTA COMERCIAL VENCEDORA	ECONOMIA
PE 282/2023 - Penitenciária Professor João Pimenta da Veiga, Presídio Professor Jacy de Assis e Presídio de Araguari	R\$ 46.735.763,29	R\$ 31.917.444,57	R\$ 14.818.318,72
PE 295/2023 - Casa do Albergado José de Alencar Rogêdo, Ceresp Juiz de Fora - Centro de Remanejamento do Sistema Prisional, Penitenciária José Edson Cavaliere, Penitenciária Professor Ariosvaldo de Campos Pires, Presídio de Bicas e Presídio de Matias Barbosa	R\$ 53.746.606,67	R\$ 41.219.126,04	R\$ 12.527.480,63
PE 313/2023 - Penitenciária de Formiga, Presídio de Arcos e Presídio de Lagoa da Prata	R\$ 23.994.588,27	R\$ 23.032.815,50	R\$ 961.772,77
Total	R\$ 124.476.958,23	R\$ 96.169.386,11	R\$ 28.307.572,12

Portanto, o levantamento de mercado empreendido corrobora a **segunda solução identificada neste ETP delineada no subitem 2.1.**, ou seja, a contratação de empresa especializada para o serviço em questão apresenta-se **técnica e econômica** o melhor tipo de solução para o problema.

3.2. Estimativa do valor da contratação - art. 6º, inc. VI

A estimativa do valor da contratação de R\$ 2.569.860,00 (dois milhões, quinhentos e sessenta e nove mil oitocentos e sessenta reais), conforme descrito no subitem 2.2. encontra-se em consonância com o Planejamento de Compras desta Secretaria e em conformidade com as quantidades a serem potencialmente contratadas apresentadas no subitem 2.4., e aponta para o eventual gasto com a solução escolhida de modo a avaliar a viabilidade econômica da opção. Portanto, não se confunde com os procedimentos e parâmetros de uma pesquisa de mercado para fins de verificação da conformidade/aceitabilidade da proposta.

3.3. Escolha da solução - consequência dos inc. V e VI, do art. 6º

Vantagens (pontos fortes)/oportunidades	Desvantagens (riscos, limitações, problemas)

Fornecedor homologado pelo estado de Minas Gerais O Estado consome, por meio do sistema prisional/socioeducativo um volume expressivo de refeições prontas para o consumo Garantia de fornecimento contínuo, tendo em vista que a baixa variação de consumo ao longo do ano não gera incertezas significativas de redução de fornecimento junto aos fornecedores, propiciando uma economia de escala Todas as compras são feitas por contrato que poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal (art. 107 da NLLC), o que garante a continuidade do fornecimento Consolidação de volumes de refeições - agrupamento por lotes e economia de escala Padronização de datas de início e fim de contratos Expansão da base atual de fornecedores, buscando empresas de outros estados Revisão periódica de gramagens e quantitativos/<i>per captas</i> dos alimentos fornecidos Planejamento, Fiscalização e Controle dos serviços contratados Definir critérios de julgamento de preços através de racionais de cálculo de preços de referência Revisão periódica do edital atual, propondo melhorias de qualidade e execução Elaborar o Manual de Serviços de Fornecimento de Refeições Desenvolver método eficiente de Pesquisa de Satisfação dos usuários (servidores e Indivíduos Privados de Liberdade) como forma de avaliar fornecedores Diminuição dos custos de fornecimento/contratação que estão atrelados a redução dos valores de referência alcançados pelo ganho na competitividade de mercado inerentes a modalidade licitatórias - Pregão Eletrônico Serviços executados por empresas com expertise no ramo da alimentação coletiva	Contratos com datas de início e fim dispersas ao longo do ano Aumento de preço pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA Caso haja troca de fornecedor, riscos e custos associados à mudança: garantia de fornecimento, investimento em equipamentos, qualidade das refeições, etc Caso haja troca do modelo de fornecimento, questões associadas à: custos de investimentos em equipamentos e instalações e insatisfação inicial (fase de adaptação) pelos usuários Menor flexibilidade para mudanças considerando que trata-se de um contrato celebrado com as normas predefinidas para um prazo de vigência estabelecido
---	--

A **escolha do tipo de solução a contratar**, terceirização do fornecimento de alimentação, mediante contratação de empresa especializada, modalidade licitatória, via pregão eletrônico, é portanto a que melhor atende ao interesse público.

4. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

4.1. Descrição da solução como um todo - art. 6º, inc. VII

A descrição da solução como um todo, visa suprir as necessidades da Administração de fornecimento de refeições e lanches prontos, ao comensais IPLs e servidores públicos da(s) Unidade(s) Prisional(is), tendo em vista consoante demonstrado neste estudo com destaque para o subitem 2.1. que o provimento da alimentação em tela de forma direta, representaria alto dispêndio de recursos financeiros, seja pela ausência de itens fundamentais ao cumprimento do objeto, seja pela insuficiência e/ou inexistência em seu quadro, de pessoal para executar o serviço diretamente pela Secretaria.

Descartada a viabilidade do fornecimento contínuo de alimentação diretamente pela Sejusp (autogestão), avaliada a viabilidade técnica e econômica da contratação na escolha do tipo de solução constante no subitem 3.1., a melhor solução identificada dentre as possíveis consiste na terceirização do serviço de fornecimento, mediante contratação de empresa especializada, e que por se tratar de prestação de serviço comum, encaixa-se na modalidade licitatória, pregão eletrônico.

4.2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação - art. 6º, inc. VI

O objeto da presente contratação, produção e fornecimento de refeições e lanches destinados à(s) Unidade(s) Prisional(is), não será fracionado, sendo conduzido o certame em lote único, em razão da inviabilidade de licitar os itens que compõem as refeições (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno) separadamente. Assim, esses itens foram juntados em lote totalizando a diária de refeições que deverá ser fornecida por uma única empresa, ou seja, é impraticável licitar os itens que compõem a diária de forma separada.

Sendo assim, o agrupamento em único lote, no caso, favorece o planejamento e **propicia ganhos de economia de escala**, ou seja, uma organização do processo produtivo de maneira que se alcance a máxima utilização dos fatores produtivos envolvidos no método, obtendo como resultado baixos custos de produção e o incremento de bens e serviços.

Frise-se que, por se tratarem de estabelecimentos prisionais, ambientes que requerem rotinas de segurança específicas a fim de se preservar a integridade dos servidores, detentos e população em geral, o número de prestadores de serviços externos, não vinculados ao sistema de segurança pública com acesso às unidades deve ser minorado para preservação deste quesito.

Ante a isto, sob a luz da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), cabe destacar que, visando conferir ao processo licitatório ampla competitividade, é estabelecido no art. 47, inc. II que as licitações de serviços atenderão ao **princípio "do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso."** (g. n.). Desta feita, é mister considerar no presente estudo estes **dois quesitos**: o **técnico** e o **econômico**. Sob o **primeiro**, o parcelamento dependerá da divisibilidade do objeto licitado. No que concerne ao **segundo**, o fracionamento deve ser balizado pelas vantagens econômicas que proporciona à Administração Pública, com a redução de custos ou despesas, de modo a proporcionar a obtenção de uma contratação mais vantajosa para a Administração. Do contrário, **existindo a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido, não há razão em fragmentar inadequadamente os serviços a serem contratados**. Ou seja, o fracionamento da contratação deve ser aplicado nas hipóteses em que isso for possível e representar vantagem para a Administração.

Nesse mesmo sentido, entende o Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCE/SP – ao comentar art. 47 da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#):

*"Conforme comentado no art. 40, §2º e 3º, o **parcelamento** é feito com vistas a **ampliar a competitividade e, assim, obter uma possível redução de preços**.*

*Todavia, **a gestão de vários contratos pode aumentar os dispêncios da Administração**.*

*Dessa forma, **antes de adotar o parcelamento deve-se avaliar se os benefícios advindos serão superiores aos custos decorrentes da multiplicidade de contratações**.*"

Disponível em: <https://www.tce.sp.gov.br/legislacao-comentada/lei-14133-1o-abril-2021/47>.

A propósito, leciona Marçal Justen Filho:

*"A obrigatoriedade do fracionamento **respeita limites de ordem técnica e econômica**. **Não se admite o fracionamento quando tecnicamente isso não for viável ou, mesmo, recomendável**. **O fracionamento em lotes deve respeitar a integridade qualitativa do objeto a ser executado**. **Não é possível desnaturar um certo objeto, fragmentando-o em contratações diversas e que importam o risco de impossibilidade de execução satisfatória**."*

Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos. 12. ed. São Paulo: Dialética, 2008. p. 259.

[Grifamos e Negritamos].

O Tribunal de Contas da União – TCU – já se manifestou a respeito, e em diversas oportunidades, frisando que **a Administração, ao promover o parcelamento do objeto licitado, deve demonstrar sua viabilidade técnica e econômica**:

*"A respeito da matéria, esta Corte de Contas já editou a **Súmula n. 247/2004**, in verbis:*

*'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**...'*

*6. **Depreende-se do dispositivo legal que a divisão do objeto deverá ser implementada sempre que houver viabilidade técnica e econômica para a sua adoção**.*

(...)

*13. Ainda sob a perspectiva técnica, impende lançar luzes sobre a **centralização da responsabilidade em uma única empresa contratada, a qual considero adequada não apenas em vista do acompanhamento de problemas e soluções, mas mormente em termos de facilitar a verificação das suas causas e atribuição de responsabilidade, de modo a aumentar o controle sobre a execução do objeto licitado**.*

(...)

*21. Assim, não verificada a coexistência das premissas lançadas neste Voto, **viabilidade técnica da divisão e benefícios econômicos que dela decorram, reputo que o melhor encaminhamento a ser dado à questão é no sentido de que o objeto, nos moldes descritos no Edital, possa ser licitado de forma global**.*

(...)."

Acórdão nº 1.946/2006 – Plenário. Rel. Min. Marcos Bemquerer Costa.

[Grifamos e Negritamos].

Portanto, a mera divisibilidade do objeto em serviços e obras distintas não comporta a incidência automática do princípio do parcelamento. Conclui-se da própria redação da norma em comento, que nem sempre a regra da divisão do objeto licitado pode ser atendida, uma vez que há casos em que o objeto, por sua natureza, mostra-se indivisível. Em outros casos, como no presente, **apesar de o objeto afigurar-se divisível, tal divisão não se apresenta vantajosa, seja sob o aspecto técnico seja sob o aspecto econômico**.

No caso em apreço, é nítido que **a fragmentação do objeto** em vários, ocasionando diversas contratações, **poderá comprometer** o funcionamento do serviço que se pretende contratar, revelando risco de impossibilidade de execução satisfatória do serviço. Sob a perspectiva **técnica**, nota-se que a possibilidade de execução dos serviços de fornecimento das refeições por empresas diferentes, ou seja, uma empresa para fornecer cada refeição, revela-se inviável no âmbito do sistema prisional e socioeducativo, tendo em vista que com certeza causaria transtornos para a Administração, prejudicando a garantia **"do efetivo acompanhamento da execução contratual como estratégia para o alcance dos resultados esperados nas contratações públicas"** conforme aponta a Controladoria Geral do Estado de Minas Gerais – CGE/MG –, na Nota Técnica nº 1520.1354.19 - Gestão e fiscalização de contratos administrativos -, que, em síntese, recomenda ações aos dirigentes dos órgãos e entidades, visando ao cumprimento dos normativos pertinentes e à eficácia do processo de gestão e fiscalização de contratos.

Sob o **aspecto econômico**, a Administração restaria prejudicada na perda da **economia de escala**, face o preço total dos serviços, uma vez que teria que arcar com custos semelhantes em relação a vários contratados, custos aqueles que na contratação em tela (contratação única) serão unificados, e consequentemente, minorados.

Por outras palavras, a execução do serviço de fornecimento de alimentação por uma só empresa se mostra mais satisfatória do que se fosse efetuada por várias empresas diferentes, tal como demonstrado no presente estudo, por tratar-se de objeto cujos elementos técnicos e econômicos do caso concreto condizem com o seu não parcelamento. **Logo, não se apresenta como razoável, que o parcelamento venha a ocasionar perda de economia de escala representada pela contratação de uma só empresa e, por via de consequência, maiores custos para a Administração.**

Enfim, a regra da divisão do objeto licitado comporta exceções, sobretudo a fim de se atender ao interesse público, de modo que não merece retoques a conduta da Administração que mantém globalizado o objeto licitado, em especial se não restar detectado qualquer prejuízo e se a decisão do(s) agente(s) responsável(is) houver sido adequadamente motivada.

4.3. Resultados pretendidos - art. 6º, inc. IX

Com vistas a atender as prerrogativas constitucionais insertas no art. 41, inc. III da [Lei Federal 7.210, de 11 de julho de 1984](#) (Lei de Execução Penal) e o direito garantido no art. 38 do [Decreto-Lei nº 2.848, de 07 de dezembro de 1940](#) (Código Penal), pretende-se com a solução escolhida o fornecimento contínuo de alimentação aos IPLs, promovendo o direito à segurança alimentar e nutricional, por meio da efetivação do acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente para suprir o aporte nutricional.

Além disso, busca-se alcançar um menor valor de contratação em comparação ao preço de referência decorrente da competitividade entre os participantes durante a sessão de lances no Pregão Eletrônico, tornando a solução escolhida mais vantajosa economicamente à Administração Pública.

4.4. Providências a serem adotadas - art. 6º, inc. X

Para que a execução contratual surta os efeitos preestabelecidos, **preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches** para os servidores e IPLs na(s) Unidade(s) Prisional(is), **assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas**, o contrato deverá ser acompanhado pelo(s) Gestor(es) Contratual(is), Diretor(es)-Geral(is) da(s) unidade(s) atendida(s) que deverá designar no mínimo 2 (dois) servidores para exercer a função de fiscal do contrato.

Para isso, consoante delineado no subitem 2.4., por meio da Resolução Conjunta SEAP/SESP nº 03/2016, foi instituído o Sistema Siga, que tem como anexo a Instrução Normativa nº 01, de 30 de dezembro de 2016 regulamentadora desse Sistema que considera:

Gestores do Contrato: Diretores Gerais de unidades e/ou servidores designados pelos Ordenadores de Despesas, com as seguintes atribuições:

(...)

notificar a empresa contratada quaisquer problemas detectados na execução contratual, situações em desconformidade com o Edital e com a lei e, cientificar à Diretoria de Gestão Alimentar ou setor correlato;

(...)

alimentar com dados e informações o SIGA, responsabilizando-se por esses, inclusive sempre quando cobradas/solicitadas.

(...)

Fiscal do Contrato: servidor designado pelo Gestor do Contrato da unidade prisional ou socioeducativa com as seguintes atribuições:

(...)

verificar a execução do objeto contratual, proceder à sua medição (solicitação de quantitativo e pesagem dos alimentos) e formalizar o ateste do serviço prestado.

(...)

cientificar o Gestor do Contrato qualquer ocorrência desconforme com as cláusulas contratuais, sempre por escrito.

(...)

[Grifamos e Negritamos].

Assim, o gestor do contrato, bem como os servidores designados para exercerem a função de fiscal do contrato, deverão realizar atividades diárias inerentes ao controle de qualidade da alimentação fornecida, haja vista a possibilidade efetiva de ação diante das ocorrências relacionadas ao fornecimento de refeições, corriqueiras e que necessitam de intervenção imediata junto ao fornecedor, vez que à natureza contínua da prestação do serviço somam-se as características do local de execução contratual, em que qualquer pequeno episódio que comprometa a qualidade das refeições fornecidas pode implicar em graves problemas de segurança pública, tais como rebelião e motim.

Dessa forma, o Termo de Referência estipulará as competências do gestor e fiscal do contrato referentes à fiscalização e acompanhamento da prestação de serviços, em consonância com o [Decreto Estadual 48.587, de 17 de março de 2023](#), que regulamenta o disposto no § 3º do art. 8º da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#).

Nessa perspectiva, no que tange à fiscalização do contrato, a Instrução Normativa do SIGA também dispõe:

Os Gestores dos Contratos designarão os servidores responsáveis pelo recebimento do serviço, bem como o registro das informações do serviço prestado, nos casos em que os mesmos ou os Fiscais do Contrato não estiverem

Dessarte, a verificação da regularidade na fase executória no que tange ao atendimento das especificidades do objeto do contrato, devido à própria natureza contínua do serviço (fornecimento diário de alimentação), é realizada rotineiramente pelo(s) gestor(es) e pelo(s) fiscal(is) do contrato. E, ainda pelo Sistema Siga gerenciado pela Diretoria de Sistema de Gerenciamento Alimentar de acordo com sua competência de "administrar e coordenar o Sistema de Gerenciamento Alimentar – Siga no âmbito da Sejusp" (art. 44, do [Decreto nº 48.659, de 28/07/2023](#)), e pela Diretoria de Nutrição, que na sua função institucional "de auxiliar os gestores e fiscais contratuais nas atividades relacionadas aos aspectos nutricionais e de fiscalização do serviço de alimentação continuada no âmbito da Sejusp." "de auxiliar os gestores e fiscais contratuais nas atividades relacionadas aos aspectos nutricionais e de fiscalização do serviço de alimentação continuada no âmbito da Sejusp." (art. 42, do [Decreto nº 48.659, de 28/07/2023](#)), é composta por uma equipe técnica de Nutricionistas, que exercerá funções inerentes a sua formação profissional de acordo com a regulamentação estabelecida pela [Lei Federal 8234, de 17 de setembro de 1991](#).

Nesse espeque, cumpre ressaltar que nada obstante o acompanhamento e fiscalização de cunho técnico realizado pela equipe técnica de nutricionistas da Diretoria de Nutrição em conformidade a sua competência e atribuições definidas no (art. 42, do [Decreto nº 48.659, de 28/07/2023](#)), as ocorrências quanto ao controle de qualidade da alimentação fornecida serão lançadas pela unidade atendida no Sistema Siga, o qual é validado pelo Gestor do Contrato, Diretor-Geral da unidade, que detém competência e conhecimento da realidade diária, tendo em vista que a execução contratual ocorre rotineiramente e exclusivamente nos ambientes prisionais socioeducativos, *in casu*, prisional.

Dessa maneira, a Secretaria adota nas contratações realizadas, e nessa esteira na potencial contratação do presente ETP, os mecanismos supramencionados, sempre com vistas a "garantir o efetivo acompanhamento da execução contratual como estratégia para o alcance dos resultados esperados nas contratações públicas." conforme aponta a Controladoria Geral do Estado de Minas Gerais - CGE/MG, na Nota Técnica nº 1520.1354.19 - Gestão e fiscalização de contratos administrativos, que, em síntese, recomenda ações aos dirigentes dos órgãos e entidades, visando ao cumprimento dos normativos pertinentes e à eficácia do processo de gestão e fiscalização de contratos, bem como reforça que o conteúdo orientativo do documento não assume caráter normativo ou vinculante, não cria direitos ou garantias, nem supre ou substitui as leis específicas atinentes à matéria ou qualquer outra norma aplicável ao órgão ou entidade. Também dispõe a nota técnica em epígrafe, não existir um modelo de gestão e fiscalização pré-formatado a fim de atender às especificidades de cada organização.

Portanto, o resultado esperado requer esse esforço conjunto, no sentido de assegurar a adequada execução da contratação.

4.5. Contratações correlatas e/ou interdependentes - art. 6º, inc. XI

Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal. Já as contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação.

Por este ângulo, não se verifica contratações correlatas, nem interdependentes para a viabilidade e contratação da demanda.

4.6. Possíveis impactos ambientais - art. 6º, inc. XII

Na contratação ora pretendida não haverá de forma direta possíveis impactos ambientais durante a prestação dos serviços, haja vista tratar-se de preparo e produção de refeições prontas para o consumo humano, portanto, não é necessário a descrição de medidas de tratamento ou mitigadoras buscando sanar os riscos ambientais existentes. Contudo, visando as boas práticas ambientais e o desenvolvimento sustentável a contratada deverá adotar medidas minimamente sustentáveis durante a execução contratual:

De redução de consumo e uso racional da água: seus encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da contratada, esperadas com medidas de lavagem de folhas e legumes, em água corrente escoando os resíduos; desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução sanitizante; monitorar a concentração de cloro, não deve estar inferior a 100 ppm; monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos; enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável; picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados); manter a torneira fechada quando: desfolhar verduras e legumes; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc.; ao limpar os utensílios como panelões, bandejas, etc.; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

Outras práticas: adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%; utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhas, diminuindo assim o desperdício; não manter a torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso; não realizar o descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens; não deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal; não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente; não utilizar água para descongelar alimentos; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; jogar os restos ao lixo.

De eficiência energética: a aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética. Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo do Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL - e do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO. Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da UAN deve seguir as normas do INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento. Periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração devem ser verificados. As luzes dos ambientes não ocupados devem ser apagadas e acesas apenas quando necessário. Devem ser realizadas verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas. Deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

De redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos: os nutricionistas da contratada,

sempre que possível, deverão adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, com vista a propiciar maior economia de alimentos, melhoria na qualidade da alimentação e reduzir a produção de resíduos alimentares. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas. Os nutricionistas da contratada deverão evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas. Os cardápios devem ser enriquecidos com ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas, com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições e reduzindo os custos.

Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos: recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos. Quando implantado, pela contratada, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as regras de materiais não recicláveis e recicláveis. Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

Produtos biodegradáveis: manutenção de critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis; utilização racional dos saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio; adoção de critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas. Observação, rigorosa, da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do art. 44, da Lei nº 6.360/1976 e do Decreto nº 8.077/2013 e as prescrições da Resolução RDC nº 13, de 28/2007.

Controle de poluição sonora: para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibéis -dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020/1994; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

5. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

5.1. Adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina - art. 6º, inc. XIII

A **potencial contratação** apresentada segundo os ditames da [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#), bem como das regras e princípios que norteiam os atos administrativos, inclusive unificada (**contratação única**) pelo não parcelamento do objeto, tal como demonstrado no presente estudo, apresenta-se como a mais adequada para a necessidade a que se destina, fornecimento contínuo de refeições e lanches prontos, destinado à(s) **Unidade Prisional(is): Presídio de Abaeté**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, a IPLs e servidores públicos a serviço na(s) unidade(s) em epígrafe, por permitir que a Administração contrate da forma mais vantajosa ao interesse público, pois além de representar a melhor solução sob o aspecto **técnico**, consiste na alternativa ideal sob o ponto de vista **econômico**, resultando em ganhos de economia de escala.

Ademais, a contratação é necessária, haja vista que além do alto dispêndio de recursos financeiros na execução direta pela Secretaria, esta não possui em seu quadro funcionários com funções, características e atribuições para a realização das tarefas relativas à prestação do serviço a ser contratado.

5.2. Declaração de viabilidade ou não da contratação

A Equipe de Planejamento da Contratação entende ser **VIÁVEL** a contratação da solução demandada, por melhor atender a finalidade pública a ser alcançada, e estar em consonância com normas aplicáveis, com destaque para a [Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021](#) e para a [Resolução Seplag nº 115, de 29 de dezembro de 2021](#), que regulamenta o ETP no âmbito do estado de Minas Gerais.

6. SIGNATÁRIOS

Em cumprimento ao art. 5º da [Resolução Seplag nº 115, de 29 de dezembro de 2021](#), o presente ETP segue assinado pelos integrantes da Equipe de Planejamento da Contratação, designada no documento de Instituição da Equipe de Planejamento da Contratação (89884039) e pela Autoridade Competente, Ordenador de Despesa do Departamento Penitenciário de Minas Gerais (90369192, 90369217).

Tainá Pereira Bueno

Diretoria de Acompanhamento de Contratos de Alimentação

Maria Vardilene de Oliveira

Diretora de Acompanhamento de Contratos de Alimentação

Cláudia Maria Gonçalves Meira

Nutricionista - Diretoria de Nutrição

De Acordo

Carlos Vinícius de Souza Figueiredo

Assessor Orçamentário e Financeiro

Ordenador de Despesa

Departamento Penitenciário de Minas Gerais

[1] Elaborado em conformidade com a Nova Lei de Licitações e Contratos (NLLC), [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#) e com a [Resolução Seplag nº 115, de 29 de dezembro de 2021](#), editada considerando a NLLC e outras legislações correlatas, e que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETPs - para a aquisição de bens e a contratação de serviços de qualquer natureza e, no que couber, para contratação de obras, no âmbito da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional do Estado de Minas Gerais

[2] Nova(s) **nomenclatura(s) de acordo com a Resolução Sejusp nº 735/2022, de 14 de setembro de 2022**, que dispõe sobre as competências e atribuições das unidades prisionais, bem como sobre as definições e critérios para classificação das unidades prisionais e discrimina as unidades que constituem o Departamento Penitenciário de Minas Gerais, conforme sua classificação e porte (89647587), **que revoga a Resolução Sejusp nº 146/2020, de 29 de agosto de 2020** (89647541).

[3] Segundo o Guia de boas práticas em contratação de soluções de tecnologia da informação do Tribunal de Contas da União – TCU –, “(...) a elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a **primeira etapa do planejamento de uma contratação** (planejamento preliminar)”. Ainda segundo o Guia, “os estudos técnicos preliminares servem para ‘a) assegurar a viabilidade técnica da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental; b) embasar o termo de referência ou o projeto básico, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável, bem como o plano de trabalho, no caso de serviços.’” (BRASIL, 2012, p. 39).

[4] Art. 3º, inc. VIII - Estudo Técnico Preliminar – ETP – : “documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução, e subsidia o anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação;”.

[5] Conceito atribuído pelo Tribunal de Contas da União – TCU – à **natureza contínua de um serviço**: Voto do Ministro Relator “ [...] 28. Sem pretender reabrir a discussão das conclusões obtidas naqueles casos concretos, chamo a atenção para o fato de que a natureza contínua de um serviço não pode ser definida de forma genérica. Deve-se, isso sim, atentar para as peculiaridades de cada situação examinada. 29. Na realidade, o que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.” (TCU. Acórdão nº 132/2008 – Segunda Câmara. Relator: Ministro Aroldo Cedraz. Data do julgamento: 12/02/2008).

[6] BRASIL. Tribunal de Contas da União (TCU). Licitações e contratos: orientações e jurisprudência do TCU. 4. ed. rev., atual. e ampl. Brasília: TCU, Secretaria-Geral da Presidência: Senado Federal, Secretaria Especial de Editoração e Publicações, 2010, p. 772.

[7] Transforma Minas: programa de Gestão de Pessoas por Mérito e Competência. Acesso em 16 mar. 2022. Disponível em: https://www.mg.gov.br/sites/default/files/transforma_minas/arquivos/descricao_-_subsecretario_de_planejamento_orcamento_e_qualidade_do_gast.pdf.



Documento assinado eletronicamente por **Maria Vardilene de Oliveira, Diretor (a)**, em 19/06/2024, às 18:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Tainá Pereira Bueno, Servidor(a) Público (a)**, em 19/06/2024, às 18:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Claudia Maria Gonçalves Meira, Servidor(a) Público(a)**, em 20/06/2024, às 12:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ícaro Romero dos Santos Batista de Souza, Superintendente**, em 20/06/2024, às 15:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Vinicius de Souza Figueiredo, Assessor Orçamentário e Financeiro**, em 20/06/2024, às 16:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **90330390** e o código CRC **E5FDB9E4**.