Estudo Técnico Preliminar (ETP) 151918613 - PMMG/16RPM

Unaí, 21 de outubro de 2026.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. Identificação do processo e solicitante

Número do processo SEI: 1250.01.0026252/2026-04

Área solicitante: NJD e SAdm/28º BPM

1.2. Equipe de Planejamento da Contratação:

- Área solicitante:

Nº 145.872-8, 1º Ten, Renan Amâncio da Silva Rodrigues, chefe do SADM/28º BPM
Nº 171.205-8, Cb PM, Nínive Áira Calazans Lacerda, auxiliar da SADM/28º BPM

- Autoridade Competente:

Nº 124280-9, Ten Cel PM, Patrick Almeida de Freitas Baia, Ordenador de Despesas/16ª RPM

2. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

2.1. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada

2.1.1. A contratação de empresa especializada para a prestação do serviço de fornecimento diário de refeições e lanches para militares presos no 28º Batalhão de Polícia Militar de Minas Gerais. Como este batalhão é detentor de uma unidade prisional, é essencial o fornecimento de alimentação a pessoas recolhidas nesta unidade.

2.1.2. Ressalta-se a necessidade de realizar a estimativa e o cálculo do valor da contratação considerando a previsão de atendimento para 02 (dois) Militares Presos/Pessoas Privadas de Liberdade (MPL) em regime provisório e 02 (dois) MPL em regime aberto, conforme a resolução n.º 5.479, de 12 de novembro de 2025, que prova o Regimento Interno do Sistema Prisional da Polícia Militar de Minas Gerais. Salienta-se que, mesmo contando atualmente com a presença de apenas 02 (dois) MPL em regime fechado na UMP do 28º BPM, a contratação possui natureza flutuante e sob demanda, sendo institucionalmente imprescindível contemplar a capacidade operacional e contingencial estipulada para ambos os regimes de reclusão no cálculo do valor de referência mensal (até R$ 10.056,00) e anual (até R$ 122.348,00).

2.1.3. A demanda é de natureza continuada, pois, pela sua essencialidade, visa atender à necessidade de cumprimento legal de forma permanente e contínua.

2.1.4. Assim, esta contratação deverá ser realizada com a vigência de 01 (um) ano, prorrogáveis até o limite de 10 (dez) anos, em atenção ao art. 107 da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021.

"A Administração tem o dever de estimar os quantitativos da contratação, de modo fundamentado. Essa estimativa deve tomar em vista a eventual existência de outras contratações (correlatas ou interdependentes), inclusive para propiciar ganhos de escala" (FILHO, Marçal Justen. Comentários à Lei de Licitações e Contratações Administrativas: Lei 14.133/2021. São Paulo: Thomson Reuters Brasil, 2021).

2.2. Alinhamento entre a contratação e o planejamento da Administração

2.2.1. A contratação de empresa especializada para a prestação do serviço de fornecimento de alimentação para militares presos e ou recolhidos no 28º BPM está prevista e autorizada pela Diretoria de Apoio Logístico (DAL 01 - Orçamento), conforme mensagem anexada no processo SEI.

2.3. **Descrição dos requisitos da potencial contratação**

2.3.1. A contratada deverá atender a todos os requisitos estabelecidos, de modo que será, a contratação na modalidade Pregão Eletrônico. Deve-se avaliar requisitos indispensáveis ao atendimento à necessidade garantindo-se a contratação.

a) **Critério:** A prestação do serviço de fornecimento de alimentação será realizado por pessoa jurídica do ramo pertinente ao objeto licitado, que atenda a todas as condições de habilitação estabelecidas no Edital da Licitação.

b) **Termo de garantia técnica:** Comprovação de aptidão para prestação de serviços compatíveis com as características e quantidades do objeto da licitação, estabelecidas no Termo de Referência ANEXO ao Edital da Licitação, por meio da apresentação de atestados de desempenho anterior, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da licitação, vedado o auto atestado.

c) **Metodologia de análise:** A análise será realizada pelo Fiscal do Contrato de acordo com as obrigações do contratante e contratada através de processo encaminhado para os superiores, caso ocorra incidência em maior potencial.

2.3.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização, produção e entrega das refeições no local indicado pela CONTRATANTE, observado o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

2.3.3. Os quantitativos constantes são estimados e poderão sofrer diminuição ou aumento devido à rotatividade de custodiados.

2.3.4. Fornecer, junto com as refeições, materiais descartáveis de resistência adequada, como: colheres, garfos e facas serrilhadas de plástico, para a manipulação durante as refeições dos alimentos fornecidos, além de vir acompanhados de copos e guardanapos. As refeições deverão ser fornecidas em embalagens tamanho grande, na sede do 28° BPM em Unaí, mediante demanda prévia do contratante.

2.3.5. Quando houver prescrição médica, deverá fornecer a alimentação de acordo com a mesma e pelo tempo necessário ao restabelecimento do preso, sendo que, se necessário, será uma cópia da prescrição médica remetida à Contratada para poder adequar a alimentação a ser fornecida.

2.3.6. A alimentação a ser fornecida deverá ser preparada com gêneros alimentícios e afins de boa qualidade, e de forma a ser aceita pelo paladar comum, mantendo sempre o teor nutricional e calórico de uma refeição balanceada.

2.3.7. Em caso de irregularidades no fornecimento do objeto quanto à qualidade, não será necessário atestar a qualidade por quem tenha qualificação técnica, bastando a comprovação da mesma pelo consumidor final (presos custodiados).

2.3.8. As refeições deverão ser servidas utilizando-se embalagens em isopor descartáveis e com tampa do mesmo material.

2.3.9. Efetuar a entrega das refeições em caixas térmicas de plástico rígido, específicas para transporte de alimentos.

2.3.10. As refeições deverão ser preparadas dentro de condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA, por profissionais, utilizando técnicas específicas para o preparo de alimentos.

2.3.11. A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da empresa, com todos os utensílios de sua propriedade. Ademais, por tratar-se de alimentação pronta, produto esse que é rapidamente perecível, e visando manter o padrão de qualidade que se exige, sem trazer qualquer prejuízo à saúde (segurança sanitária), é necessário que a refeição seja preparada por empresa do ramo, que deverá possuir seu estabelecimento comercial dentro do perímetro urbano da cidade de Unaí-MG. Caso seja fora do perímetro urbano, a distância não poderá ser superior a 20 km.

2.3.12. A limitação do estabelecimento ao perímetro urbano de Unaí-MG ou ao raio máximo de 20 km é indispensável pelos seguintes motivos técnicos:

- **Segurança Alimentar (ANVISA RDC 216/2004):** A refeição é um produto altamente perecível. O transporte por distâncias superiores a 20 km compromete o controle de temperatura, gerando riscos de estragar o alimento e causar intoxicação nos beneficiários.

- **Pontualidade e Logística:** Distâncias longas sujeitam a entrega a atrasos por trânsito, acidentes ou condições das estradas, o que prejudicaria diretamente o horário das refeições da Administração.

- **Fiscalização Eficaz:** Permite que os fiscais do contrato realizem vistorias rápidas e sem aviso prévio na cozinha da empresa para avaliar a higiene, sem gerar custos excessivos de deslocamento para o município.

Portanto, a restrição não limita a competitividade, mas garante a **qualidade do alimento, a pontualidade da entrega e a saúde dos usuários**.

2.3.13. Além dos requisitos acima previstos a contratada deverá aplicar o que for exigido em normas aplicadas INMETRO e ABNT NBR tanto nos produtos fornecidos quanto na capacitação da mão de obra a ser empregada, bem como requisitos de qualidade no que tange o transporte adequado, produção e armazenamento da alimentação a ser fornecida, além do atendimento as legislações vigentes, assegurados pela garantia do serviço prestado conforme Código do Consumidor.

3. PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

3.1. Identificação de Soluções

Realizado o diagnóstico da situação atual e analisada a execução do Contrato nº 009503588/2026, constata-se que, mesmo após a formalização do acréscimo quantitativo de 25% (vinte e cinco por cento), o valor total do contrato será insuficiente para assegurar o fornecimento contínuo de alimentação até a data de extinção ordinária da avença.

Considerando que o contrato permanecerá vigente até aproximadamente maio/2027, contudo sem saldo orçamentário disponível e sem a possibilidade jurídica de novo aditamento quantitativo (uma vez que o limite legal do art. 125 da Lei nº 14.133/2021 estará integralmente esgotado), urge a realização de um novo procedimento de contratação pública.

Realizado o diagnóstico da situação atual e o problema a ser resolvido, foi identificada a seguinte solução:

- Instaurar imediatamente novo procedimento de contratação para garantir a continuidade do fornecimento de alimentação, em paralelo à formalização do aditivo contratual, considerando a insuficiência de saldo e a impossibilidade de novo acréscimo. O quantitativo deverá contemplar a capacidade máxima da unidade, com pagamento sob demanda, a fim de evitar a descontinuidade do serviço e a necessidade de contratação emergencial.

3.2. Requisitos de sustentabilidade

A contratada deverá atentar aos seguintes aspectos de sustentabilidade:

- Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- A aquisição/utilização de equipamentos consumidores de energia que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;
- O Nutricionista da CONTRATADA, evitar desperdícios de gêneros alimentícios;
- A implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos;
- Privilegiar a aquisição e uso de produtos biodegradáveis e de menor impacto ambiental;
- Outras praticas correlatas.

3.3. Levantamento de Mercado

3.3.1. De acordo com a Resolução Seplag 115 de 29/12/2021, a Administração utilizará pesquisa de preços, tendo como base orçamentos de fornecedores.

3.3.2. A realização de pesquisa de preço, objetivando o comportamento de mercado, será realizada pelos demandantes, em especial, a Seção Administrativa do 28º BPM.

3.4. Estimativa do valor da contratação

3.4.1. O valor estimado da contratação será de R$ 122.348,00 (cento e vinte e dois mil trezentos e quarenta e oito reais).

4. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

4.1. Descrição da solução como um todo

4.1.1. Identificada a necessidade da Unidade em contratar empresa para prestação de serviço de fornecimento de alimentação para presos, com a finalidade de atender o 28° BPM, a solução envolve a realização da contratação mediante a realização de Pregão Eletrônico.

4.2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação

4.2.1. O parcelamento da contratação é exigido quando existir uma parcela do objeto de natureza específica que possa ser executada por fornecedores com especialidades próprias ou diversas. O problema solucionado através deste estudo é o fornecimento de alimentação para militares presos ou recolhidos a disposição da justiça, sendo fundamental que o serviço seja prestado por um único fornecedor.

4.2.2. Em virtude da inviabilidade de licitar os itens que compõem as refeições (desjejum/lanche, almoço, lanche da tarde e jantar) separadamente, estes itens foram agrupados em lote único, a ser fornecida por uma única empresa, garantindo coerência operacional e qualidade nutricional da alimentação diária.

4.3. Contratações correlatas e/ou interdependentes

4.3.1. Não se aplicam contratações correlatas ou interdependentes para esta demanda. A contratação de empresa única é a situação mais vantajosa para a Administração, pois garante que a empresa contratada detenha expertise integrada em todas as etapas de preparação e entrega das refeições (planejamento nutricional, preparo, embalagem, transporte e entrega), assegurando qualidade e conformidade com os requisitos legais e sanitários.

4.4. Resultados pretendidos

4.4.1. A Polícia Militar de Minas Gerais assegurar o adequado fornecimento de refeições prontas, observando os prazos, padrões de qualidade, quantitativos, locais e horários estabelecidos no Edital e Termo de Referência, pelo período de 12 (doze) meses, prorrogável conforme art. 106 da Lei 14.133/2021.

4.5. Providências a serem adotadas

4.5.1. Para o fiel cumprimento das obrigações contratuais, recomenda-se a adoção de providências prévias para mitigar riscos operacionais e garantir a qualidade do serviço."

4.5.2. A preparação dos servidores que irão compor o quadro de Gestor e Fiscal do contrato desta intervenção, em cumprimento ao Art. 117 da Lei 14.133/21 e no art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e demais legislações correlatas à fiscalização do Contrato para o fiel cumprimento do prazo e atendimento da qualidade.

4.5.3. Preenchimento pelo Fiscal do Contrato de Relatório contendo o quantitativo exato de refeições recebidas, observando-se todos os critérios de qualidade, horário de fornecimento, variabilidade das refeições e outros critérios estabelecidos previamente no termo de referência para o fiel acompanhamento da execução.

4.5.4. Conhecimento do Fiscal do Contrato de toda documentação referente ao processo de compras, contrato, documentos técnicos e aqueles correlatos às obrigações da contratada, mormente em relação às exigências legais e à capacitação técnica, inclusive de funcionários, atendimento à legislação ambiental e demais legislações aplicáveis aos ramos de atividade da contratada e demais correlatas.

4.6. Possíveis impactos ambientais

4.6.1. Embora os impactos ambientais diretos desta contratação sejam moderados, a Administração exigirá da contratada a implementação de práticas de sustentabilidade conforme descrito na Seção 2 deste ETP, incluindo:

4.6.1.1. Redução racional de consumo de água;

4.6.1.2. Eficiência energética de equipamentos;

4.6.1.3. Minimização de desperdícios alimentares;

4.6.1.4. Segregação de resíduos sólidos;

4.6.1.5. Priorização de produtos biodegradáveis.

5. MEDIDAS DE TRATAMENTO

5.1. Para evitar possíveis danos, a fiscalização deverá atuar no sentido de autuar a contratada aplicando as penalidades previstas, conforme cada situação.

6. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

6.1. Consideradas as informações, motivações e características do objeto pretendido, é viável a contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de alimentação para os presos do 28° BPM.

Em cumprimento ao disposto na Resolução n. 115/2021 da SEPLAG, o presente documento segue assinado pelos Integrantes da Equipe de Planejamento da Contratação e Autoridade Competente.

PATRICK ALMEIDA DE FREITAS BAIA, TEN CORONEL PM

ORDENADOR DE DESPESAS DA 16ª RPM

RENAN AMÂNCIO DA SILVA RODRIGUES, 1º TEN PM

CHEFE DA SEÇÃO ADMINISTRATIVA DO 28º BPM

NÍNIVE ÁIRA CALAZANS LACERDA, CB PM

AUXILIAR DA SEÇÃO ADMINISTRATIVA DO 28º BPM

Documento assinado eletronicamente por **NINIVE AIRA CALAZANS LACERDA**, **Cabo**, em 11/11/2026, às 08:46, 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 **Renan Amâncio da Silva Rodrigues**, **1º Tenente**, em 11/11/2026, às 10:11, 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 **Patrick Almeida de Freitas Baia**, **Tenente Coronel**, em 11/11/2026, às 12:24, 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 **151918613** e o código CRC **760BEA7E**.