



**POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS
TERCEIRA REGIÃO DE POLÍCIA MILITAR
TRIGÉSIMO QUINTO BATALHÃO DE POLÍCIA MILITAR**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1 – INFORMAÇÕES GERAIS

Processo SEI nº

Demanda: Contratação de empresa para a prestação de serviços de fornecimento diário de alimentação (desjejum, almoço, lanche e jantar) aos Militares Privados de Liberdade (MPL) na Unidade Militar Prisional (UMP) do 35º BPM.

Demandante: SAdm / 35º BPM

Unidade Militar Prisional: Nomenclatura de acordo com o Regimento Interno do Sistema Prisional da Polícia Militar de Minas Gerais, aprovado pela Resolução nº 5.479, de 12 de novembro de 2025, publicada na Separata do BGPM nº 87, de 13 de novembro de 2025, assegurando alimentação aos Militares Privados de Liberdade (MPL) que atenda às suas necessidades nutricionais, em condições higiênico-sanitárias, conforme estabelecido pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, destinado a indivíduos adultos saudáveis, a ser provida por fornecedor devidamente contratado.

Unidade Militar Prisional a Ser Atendida: 35º BPM

Equipe de Contratação:

Nº 129.815-7, 1º TEN PM CAMILO SILAS MENESES GUIMARÃES

Nº 120.761-2, 2º SGT PM RICARDO VITORINO DOS SANTOS

Nº 165.343-5, FC FILIPE PORTES PEREIRA MONTEIRO

Autoridade Competente: Ordenador de Despesa da 3ª RPM

Objetivo: Neste documento, Estudo Técnico Preliminar – ETP - representa a primeira etapa da fase de contratação e apresenta os estudos preliminares, fundamentais e necessários à definição da solução, mais pertinente, que atenderá à necessidade até então especificada com o objetivo principal de analisar a demanda, identificar, no mercado, a solução mais adequada para supri-la em conformidade com a Constituição Federal, com a Lei 14133/2021, e demais atos normativos.

Assim sendo, o presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) integra o Processo de contratação e tem por finalidade compilar e consolidar a descrição da necessidade demandada pela Unidade Militar Prisional (UMP) do 35º BPM, no que se refere ao fornecimento adequado de refeições (almoço e jantar), desjejum e lanches diários aos acautelados na UMP.

Além disso, busca indicar a recomendação técnica mais adequada, em consonância com os benefícios esperados, de modo a justificar a solução apresentada, à luz da legislação aplicável e das boas práticas relativas aos processos envolvidos no fornecimento das refeições.

A partir deste ETP, serão elaborados os demais documentos técnicos necessários ao prosseguimento da contratação, condicionados à viabilidade a ser atestada com base em suas conclusões.

2 – DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

A Unidade Militar Prisional (UMP) do 35º BPM possui 03 vagas prisionais e contrato vigente para fornecimento de refeições, totalizando 03 refeições por dia, destinadas às três vagas existentes. Contudo, o instrumento contratual encontra-se em fase final de vigência, com o prazo de encerramento se aproximando. Além disso, a Polícia Militar de Minas Gerais publicou a Resolução nº 5.479, de 12 de novembro de 2025, que aprovou o Regimento Interno do Sistema Prisional da Polícia Militar de Minas Gerais, assegurando a partir de então 04 refeições por dia aos MPL.

Nesse sentido, faz-se necessário iniciar novo processo de contratação, a fim de assegurar a continuidade do fornecimento de alimentação aos Militares Privados de

Liberdade (MPL), bem como incluir no contrato mais uma refeição até então não prevista.

2.1 – Descrição da necessidade da contratação e possíveis soluções para o problema – Lei 14.133/2021, art. 18º, inc. I e IV.

A fase preparatória do processo licitatório caracteriza-se pelo planejamento, o qual deve se alicerçar na real necessidade do órgão diante da pretensa contratação.

Nesse sentido, o presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) está estruturado em conformidade com as diretrizes da Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021), a qual, em seu art. 6º, inciso 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.”

No mesmo sentido, a supracitada lei estabelece os requisitos da fase preparatória do processo licitatório (arts. 18 a 27), dentre os quais se destaca a previsão do art. 18, inciso I, que preceitua: “a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido”.

Por sua vez, o § 1º do mesmo artigo dispõe 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”, estabelecendo, assim, requisitos a serem demonstrados no ETP para que o processo licitatório esteja em consonância com a Lei nº 14.133/2021.

De igual modo, no Estado de Minas Gerais, destaca-se a Resolução SEPLAG nº 115, de 29 de dezembro de 2021, que dispõe sobre a elaboração de Estudos Técnicos Preliminares (ETP) para a aquisição de bens e a contratação de serviços de qualquer natureza e, no que couber, para a contratação de obras, no âmbito da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional.

Assim, o presente ETP contempla os elementos descritivos previstos na Lei de Licitações (art. 18, § 1º, incisos I a XII, §§ 2º e 3º), bem como o conteúdo especificado no art. 6º da Resolução SEPLAG nº 115/2021. Para tanto, este Estudo Técnico fundamenta-se na busca da melhor solução dentre as alternativas possíveis, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação destinada aos Militares Privados de Liberdade (MPL) acautelados na Unidade Militar Prisional (UMP) do 35º BPM, com vistas a subsidiar a elaboração do respectivo Termo de Referência.

Para tanto, a previsão da contratação está em consonância com o planejamento da Polícia Militar de Minas Gerais, no que tange ao seu objeto e às funções institucionais da Corporação, especialmente no que se refere ao acautelamento de militares privados de liberdade, em razão de sua competência constitucional e legal, prevista, entre outros diplomas, na Constituição Federal (arts. 42 e 144), no Código de Processo Penal Militar (Decreto-Lei nº 1.002, art. 8º) e no Código de Processo Penal (Decreto-Lei nº 3.689, art. 295), dentre outros dispositivos aplicáveis.

Cumprido salientar que a PMMG, como órgão autônomo da Administração Direta do Estado de Minas Gerais, conforme os dispositivos acima citados, exerce a função de Polícia Judiciária Militar, competindo-lhe, entre outras atribuições, “cumprir as determinações da Justiça Militar relativas aos presos sob sua guarda e responsabilidade, bem como as demais prescrições deste Código” (art. 8º, alínea “e”, do Decreto-Lei nº 1.002/1969).

Do mesmo modo, o art. 295 do Decreto-Lei nº 3.689/1941 dispõe que “serão recolhidos a quartéis ou a prisão especial, à disposição da autoridade competente, quando sujeitos a prisão antes de condenação definitiva: [...] V – os oficiais das Forças Armadas e os militares dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios”.

Com fundamento nos referidos mandamentos legais, a Corporação publicou, em 12 de novembro de 2025, a Resolução nº 5.479, que aprovou o Regimento Interno do Sistema Prisional da Polícia Militar de Minas Gerais, fundamentado em diversos diplomas legais, dentre os quais a Lei nº 7.210/1984 (Lei de Execução Penal) e a Lei Estadual nº 11.404/1944, que dispõe sobre normas de execução penal no âmbito do Estado de Minas Gerais.

O referido Regimento tem por finalidade definir a organização e o funcionamento do Sistema Prisional da Polícia Militar de Minas Gerais.

A citada resolução estabelece que:

Art. 125 – É dever do Estado disponibilizar alimentação suficiente ao MPL.
§ 1º – É proibido ao MPL adquirir as refeições regulares com recursos próprios, bem como recebê-las de seus familiares. [...]
Art. 126 – A UMP disponibilizará alimentação de qualidade e em quantidade pré-estabelecidas e de acordo com a norma específica da execução penal.
§ 1º – A alimentação do MPL deverá atender suas necessidades nutricionais, conforme estabelecido pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e guia Alimentar para a População Brasileira para indivíduos adultos saudáveis.
§ 2º – A alimentação disponibilizada ao MPL será preparada em conformidade com as normas dietéticas e de higiene vigentes.
Art. 127 – **A alimentação do MPL na UMP, em regra, será provida por fornecedor devidamente contratado para prestação desse serviço**, de acordo com o recurso orçamentário disponibilizado. (grifei)

Conforme se depreende das disposições supramencionadas, evidencia-se a necessidade de manutenção do serviço contínuo de fornecimento de alimentação, já atualmente prestado por meio de contrato administrativo, formalizado mediante processo licitatório, na modalidade pregão eletrônico, tendo em vista o objeto da contratação.

Quanto à caracterização do serviço contínuo, cumpre esclarecer que a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, conceitua, em seu art. 6º, inciso XV, os serviços e fornecimentos contínuos como: “serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas;”.

Assim sendo, por todo exposto, há necessidade administrativa de assegurar, de forma contínua e regular, o **fornecimento de alimentação** ao(à) **Militar Privado de Liberdade (MPL)** custodiado(a) sob responsabilidade da UMP do 35º BPM, garantindo condições mínimas de dignidade, saúde e regularidade no fornecimento de refeições no regime de custódia.

A medida atende ao **interesse público**, pois:

- assegura a assistência material mínima ao custodiado, reduzindo riscos sanitários e operacionais e garantindo a dignidade da pessoa humana privada de liberdade, pois busca a continuidade do fornecimento das alimentações mínimas exigidas do Regimento Prisional da PMMG;

- promove, padronização e garante previsibilidade logística da rotina na institucional e da UMP;
- permite controle, fiscalização e rastreabilidade do serviço contratado.

Além disso, a Polícia Militar de Minas Gerais, instituição que zela pelas garantias constitucionais, tem o dever de suprir as necessidades aqui elencadas, nos termos do Regimento já citado.

Por conseguinte, ao se buscar particulares para a realização de tal serviço, a Administração Pública, regida pelo princípio da economicidade, poderá alcançar significativa redução de despesas, uma vez que as Unidades não realizam gestão direta desse tipo de atividade e não dispõem de recursos humanos e logísticos suficientes para preparar e servir, diariamente, almoço, jantar, desjejum e lanche ao(à) MPL.

Por fim, a contratação de empresa que disponha de estrutura própria para a produção e o fornecimento das refeições tende a conferir maior qualidade ao serviço pretendido. À vista disso, faz-se necessária a celebração de contrato com fornecedor especializado, observada a disponibilidade de recurso orçamentário e respeitadas as normas de licitação vigentes.

2.2 – Alinhamento entre a contratação e o planejamento da Administração (artigo 6º, Inciso II da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Conforme demanda apresentada pela Seção de Compras da 3ª RPM, via Painel Administrativo, para a confecção deste ETP, ressalta-se que há rigoroso controle quanto ao quantitativo de refeições servidas nesta UMP, uma vez que o limite de vagas existentes é de 03 (três). Nesse sentido, considerando a quantidade de vagas disponíveis, foi realizada a previsão para a contratação, conforme o Número do Planejamento de Compras nº 1259759 00006/2026.

Embora a partir da análise do Regimento Interno verificamos a previsão de 04 (quatro) refeições diárias, como já descrito, é sabido que o quantitativo dessas refeições a serem servidas não pode ser previamente definido com exatidão, tendo em vista a impossibilidade de prever, de forma precisa, a quantidade e a periodicidade de

acautelados que demandarão o serviço de alimentação. Para mitigar esse fator, foi adotada estimativa com base no número máximo de ocupação das celas da UMP do 35º BPM, prevendo-se, se for o caso, no edital e no Termo de Referência, a variação do quantitativo de custodiados, conforme controle da gestão prisional da Corporação.

Portanto, o número estimado dos desjejuns, lanches, almoços e jantares a serem fornecidas diariamente pela contratada poderá variar, conforme flutuação diária da população prisional, sendo necessário que o futuro contrato seja embasado nas disposições do artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO – ARTIGO 6º, III - da Resolução Seplag nº 115, de 2021

3.1 – Requisitos Normativos

O Estado, responsável pela integridade do preso, está obrigado a assegurar-lhe alimentação digna, bem como fornecer vestuário e artigos de higiene, nos termos da Lei de Execução Penal (Lei nº 7.210/1984, arts. 10, 11, 12, 40 e 41), dentre outros fundamentos constitucionais e legais já mencionados neste documento.

No mesmo sentido, todo preso deve receber da Administração, nos horários habituais, alimentação de boa qualidade, bem preparada e com valor nutritivo suficiente para manter sua saúde e suas forças, conforme previsto nas Regras Mínimas para o Tratamento de Presos (ONU – Genebra, 1955, Parte I, item 22.1, aprovadas em 30/07/1957 e 13/05/1977, e publicadas pelo Conselho Nacional de Justiça na Série Tratados Internacionais de Direitos Humanos, em 2016).

No âmbito da Polícia Militar de Minas Gerais, há previsão de fornecimento de 04 (quatro) refeições diárias, inovação trazida pelo Regimento Interno do Sistema Prisional da Polícia Militar de Minas Gerais, em substituição ao modelo anteriormente adotado, de 03 (três) refeições por dia.

Assim, em razão da referida inovação normativa, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para o preparo e o fornecimento, na forma transportada e pronta para consumo (marmitex e/ou similares), de 04 (quatro) refeições diárias ao(à)

Militar Privado de Liberdade (MPL) custodiado(a), conforme as rotinas da Unidade e observados os padrões higiênico-sanitários aplicáveis.

3.2 – Requisitos da contratação (técnicos, sanitários e operacionais)

Requisitos mínimos recomendados (aderentes ao padrão já praticado em contratação PMMG):

a) 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.

b) Os quantitativos constantes são estimados e poderão sofrer diminuição ou aumento devido à rotatividade de custodiados, com observância do artigo 125 da Lei 14.133/2021. A CONTRATADA deverá apresentar relatórios mensais com a quantidade entregue de refeições.

c) A CONTRATADA deverá submeter à avaliação e aprovação da profissional de Nutrição definido pela CONTRATANTE, todas as vezes que solicitado, devendo ser repassado ao Fiscal do Contrato o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, para que seja feita a devida análise prévia, bem como a previsão de dietas especiais por indicação de saúde ou exigência religiosa, quando aplicável.

d) A CONTRATADA deve possuir um quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas. Não podendo seu funcionamento ocorrer em ambiente doméstico.

e) Os funcionários da CONTRATADA deverão se apresentar, durante a execução dos serviços, em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às expensas da contratada, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas trabalhistas e sanitárias vigentes. Devendo ser apresentados à Administração Pública, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.

f) As refeições (exceto o item salada e sobremesa) serão servidas em embalagens de isopor descartável ou similar nº 8 (oito) devidamente vedadas, e transportadas em caixas térmicas tipo marmibox (isobox/hotbox), de dimensões máximas de 58 cm largura X 38 cm altura, devidamente higienizadas, com previsão de dietas especiais por indicação de saúde ou exigência religiosa, quando aplicável.

g) A salada deverá ser servida em embalagens plásticas descartáveis (pote de plástico descartável) devidamente vedadas e transportadas em caixas térmicas (isobox/hotbox), de dimensões adequadas, devidamente higienizadas. O mesmo tratamento deverá ser dado ao transporte das frutas.

h) Os lanches (pão francês/doce com margarina) serão servidos em embalagem própria e higienizada. O café e o leite em garrafas térmicas (ressaltando que o recipiente térmico utilizado para o café não deverá ser utilizado para servir o leite, nem vice-versa). O suco em sua embalagem original de 200 ml, acondicionado em caixas térmicas (isobox/hotbox) de dimensões adequadas para o transporte, devidamente higienizadas.

i) O veículo automotor para o transporte de alimentos prontos para o consumo, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.

j) É proibido manter ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos, substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los, e estar em conformidade com a legislação vigente.

k) Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável. As refeições devem ser colocadas sobre estrados.

l) Os veículos devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

m) O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

n) A Unidade de produção alimentar da CONTRATADA deve estar em perfeitas condições de higiene e limpeza, devendo os mesmos serem limpos com frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigirem. Ademais, é necessário efetuar a sanitização, dedetização e desratização das dependências utilizadas pelo menos uma vez a cada bimestre com comprovação emitida por empresa especializada, devendo ser esta comprovação apresentada bimestralmente ao Fiscal do Contrato e todas as vezes que solicitado.

o) Os cardápios deverão ser dimensionados com base nas recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS), bem como em eventuais atualizações posteriores, observando-se, ainda, os parâmetros previstos na **Resolução nº 3, de 05 de outubro de 2017, do Ministério da Justiça**, que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e estabelece os seguintes valores de referência:

Nutrientes	Valores diários	Desjejum/lanche	Almoço/jantar
Valor Energético Total	2.000 Kcal	300-400 kal	600-800 kal
Carboidrato	50-75%	50-75%	50-75%
Açúcar livre	< 10%	< 10%	< 10%
Proteína	10 – 15%	10 – 15%	10 – 15%
Gordura Total	20 – 35%	20 – 35%	20 – 35%
Gordura Saturada	< 10%	< 10%	< 10%
Fibra	> 25g	> 4 – 5 g	7 – 10 g
Sódio	≤ 2000 mg	300 – 400 mg	600 – 800 mg

p) Os valores de referência para nutrientes previstos são destinados à população adulta, e podem ser alterados, em função da faixa etária ou em condições de dietas especiais e restrições alimentares.

q) A base para a elaboração dos cardápios deve ser de alimentos in natura e minimamente processados utilizando sal, açúcar, óleos e gorduras em pequenas quantidades, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente.

r) A utilização de alimentos processados deve ser limitada e os alimentos ultra processados devem ser evitados, na composição das refeições. Será vedado o uso de carnes processadas em substituição às *in natura*.

3.2 – Requisitos de qualidade

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, além do atendimento as legislações vigentes, assegurados pela garantia do serviço prestado conforme Código do Consumidor.

3.3 – Requisitos de Segurança

Os requisitos de segurança são os previsto e exigidos em normas aplicadas ABNT NBR e NR's quanto a 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.

3.4 – Requisitos de Sustentabilidade:

A contratada deverá atentar aos seguintes aspectos de sustentabilidade:

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- b) A aquisição/utilização de equipamentos consumidores de energia que apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;
- c) O Nutricionista da CONTRATADA evite desperdícios de gêneros alimentícios;
- d) A implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos;
- e) Privilegiar a aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- f) Outra praticas correlatas.

4 – QUANTIDADE PARA CONTRATAÇÃO

Conforme já descrito nas legislações supramencionadas, sobretudo a Resolução nº 5.479 de 12 de novembro de 2025, há previsão de fornecimento pela instituição de 04

refeições aos Militares Privados de Liberdade, conforme artigos 125 e 130 do referido regimento.

Neste sentido, faz-se necessária, conforme fundamentação acima expostas, a contratação de empresa especializada para **preparo, acondicionamento e entrega de 04 (quatro) refeições diárias por MPL** em embalagens de isopor descartável ou similar nº 8 (oito), com entrega no endereço informado, observados requisitos sanitários e de qualidade já expostos. As refeições estão assim definidas no artigo 130 do Regimento Prisional da PMMG:

1. Desjejum (café da manhã)
2. Almoço
3. Lanche (café da tarde)
4. Jantar

É imperioso destacar que essas refeições são regulares e visam dar ao Militar Privado de Liberdade a dignidade da pessoa humana que a ele é garantido por todo ordenamento jurídico já especificado nas linhas anteriores.

4.1 – Quadro de horários das alimentações (Regimento Prisional PMMG – referência ao art. 130)

Refeição	Janela de horário
Desjejum (café da manhã)	08h00 às 09h00
Almoço	12h00 às 13h00
Lanche (café da tarde)	16h00 às 17h00
Jantar	19h00 às 20h00

Havendo premente necessidade, devidamente justificados em motivo de força maior ou caso fortuito, os horários podem sofrer ajustes por necessidade operacional da UMP, desde que formalizados na gestão/fiscalização contratual.

4.2 – Estimativa de quantidades (memória de cálculo)

A quantidade detalhada abaixo é em função do número de custodiados e do período que será estabelecido no contrato:

Estimativas	Cálculo	Resultado
Estimativa base (diária)	03 MPL × 04 refeições/dia	12 refeições/dia
Estimativa mensal (30 dias)	12 refeições/dia × 30 dias	360 refeições/mês
Estimativa anual (12 meses de 30 dias)	365 refeições/mês × 12 meses	4.380 refeições/ano

4.3 – Estimativa de quantidades (memória de cálculo) – Detalhado por refeição

Refeição	Quantidade diária (03 MPL)	Quantidade mensal (30 dias)	Quantidade anual (12 meses × Qte mês)
Desjejum	3	3 × 30 = 90	90 × 12 = 1.080
Almoço	3	3 × 30 = 90	90 × 12 = 1.080
Lanche (café da tarde)	3	3 × 30 = 90	90 × 12 = 1.080
Jantar	3	3 × 30 = 90	90 × 12 = 1.080
Total (4 refeições/dia)	12	365	4.380

Observação: O quantitativo é estimado e deverá admitir variação conforme o número real de MPL custodiados no período e conforme dias dos meses superiores a 30 (trinta) dias, com medição e pagamento condicionado às refeições efetivamente entregues, devidamente comprovadas e atestadas, tudo em observância ao art. 125 da Lei nº 14.133/2021. Bem como para se chegar na quantidade anual de 365 dias, foi colocado o total dos meses prevendo 365 dias x 12 refeições diárias que deu um total de 4.380 refeições anual.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO (ART. 6º, V da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Para balizar o preço do presente certame, foi realizada pesquisa de preços no âmbito regional com fornecedores distintos, conforme mapa de preços anexados ao processo via SEI-MG, confeccionado em conformidade com a legislação vigente RESOLUÇÃO CONJUNTA SEPLAG/ CGE Nº 9447, DE 15 DE DEZEMBRO DE 2015 que dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços para

a aquisição de bens e contratação de serviços. Para tanto, foram conseguidos os seguintes orçamentos:

5.1 Quadro comparativo (03 MPL | 04 refeições/dia)

Fornecedor	Desjejum	Almoço	Lanche	Jantar	Diária por pessoa (4 ref)	Diária total (3 MPL)	Mensal (30 dias)	Anual (365 dias)
Olimpo	R\$ 34,34	R\$ 52,81	R\$ 34,34	R\$ 52,81	R\$ 174,30	R\$ 522,90	R\$ 15.687,00	R\$ 190.858,50
Pallatare	R\$ 37,08	R\$ 57,03	R\$ 37,08	R\$ 57,03	R\$ 188,22	R\$ 564,66	R\$ 16.939,80	R\$ 206.100,90
Solar	R\$ 20,00	R\$ 65,00	R\$ 20,00	R\$ 65,00	R\$ 170,00	R\$ 510,00	R\$ 15.300,00	R\$ 186.150,00
Upfit	R\$ 62,00	R\$ 126,00	R\$ 62,00	R\$ 126,00	R\$ 376,00	R\$ 1.128,00	R\$ 33.840,00	R\$ 411.720,00

Analisando o quadro temos uma pequena variação de preço entre três empresas, enquanto uma delas apresentou valor muito desproporcional em relação à demais, qual seja, a empresa Upfit. As demais Olimpo, Pallatare e Solar, apresentaram valores mais próximos e serão utilizadas como parâmetro para a realização da média entre os valores a servirem de base para a futura contratação.

5.2 Média simples (todas as propostas)

Critério da média	Diária média por pessoa (4 refeições)	Mensal médio (30 dias, 3 MPL)	Anual médio (365 dias, 3 MPL)
Média simples (4 propostas)	R\$ 227,13	R\$ 20.441,70	R\$ 248.707,35

5.3 Média sem o maior orçamento (Empresa Upfit)

Tendo em vista que a empresa Upfit apresentou uma proposta destoante das demais empresa, visando uma melhor estimativa do valor final segue a média do orçamento para contratação sem os preços ofertados pela empresa.

Critério da média	Diária média por pessoa (4 refeições)	Mensal médio (30 dias, 3 MPL)	Anual médio (365 dias, 3 MPL)
Média simples (4 propostas)	R\$ 227,13	R\$ 20.441,70	R\$ 248.707,35

Critério da média	Diária média por pessoa (4 refeições)	Mensal médio (30 dias, 3 MPL)	Anual médio (365 dias, 3 MPL)
Média sem outlier (sem Upfit)	R\$ 177,51	R\$ 15.975,60	R\$ 194.369,80

Portanto, abstraindo o valor da empresa que apresentou uma proposta destoante das outras temos que a média dos preços é de R\$177,51 por dia e por militar.

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, VI da Resolução Seplog nº 115, de 2021)

Por tratar-se de serviço contínuo de fornecimento de refeições, estima-se o valor inicial de R\$ 194.369,80 (cento e noventa e quatro mil trezentos e sessenta e nove reais e oitenta centavos) apurado com base na média constante nas tabelas acima oriundas de pesquisas realizadas no mercado e anexadas. Referido valor corresponde ao período de 12 (doze) meses, prazo de vigência contratual.

Conforme necessidade legal, Lei 14.133/2021 e Resolução nº 115 da SEPLAG, a estimativa do valor para essa contratação (04 refeições diárias aos MPL) foi realizada por pesquisa de preços com fornecedores locais/regionais, cujos documentos comprovantes estão anexos ao processo SEI de referência.

Refeição	Qtde diária	Valor unitário	Custo diário	Custo mensal (Custo d. x 30)	Custo anual (diário x 365)
Desjejum	3	R\$ 30,47	R\$ 91,41	R\$ 2.742,60	R\$ 33.364,65
Almoço	3	R\$ 58,28	R\$ 174,84	R\$ 5.245,20	R\$ 63.816,60
Lanche	3	R\$ 30,47	R\$ 91,41	R\$ 2.742,60	R\$ 33.364,65
Jantar	3	R\$ 58,28	R\$ 174,84	R\$ 5.245,20	R\$ 63.816,60
TOTAL	12	—	R\$ 532,50	R\$ 15.975,60	R\$ 194.369,80

Ressaltando mais uma vez que, os quantitativos constantes neste Estudo Técnico Preliminar são estimativos, adotando-se mês de referência de 30 (trinta) dias apenas para fins de parametrização. A execução, medição e pagamento ocorrerão exclusivamente pelas refeições efetivamente fornecidas e devidamente atestadas pela fiscalização, considerando o número real de MPL custodiados e o número de dias do mês (28, 29, 30 ou 31), não havendo obrigação de fornecimento mínimo mensal além da demanda efetiva registrada.

Portanto, mais uma vez frisando, em decorrência das pesquisas levantadas no mercado, seguindo as exigências estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que o valor estimado da contratação é de R\$ 194.369,80 (cento e noventa e quatro mil trezentos e sessenta e nove reais e oitenta centavos) pelo período de 12 meses.

7 – DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA (ARTIGO 18, VII)

Como requisitos para contratação, visando descrever o escopo necessário e suficientes à escolha da melhor solução, respeitando critérios e práticas de sustentabilidade, que seguem recomendações técnicas previstas para o fornecimento adequado das refeições foram avaliadas as seguintes soluções:

1. **Execução direta** (cozinha própria / efetivo interno): em regra, tende a demandar estrutura, pessoal, controles sanitários, insumos, escala e logística incompatíveis com a rotina da Unidade, além de elevar o custo total da operação.
2. **Contratação de empresa especializada na prestação do serviço** (refeições prontas/transportadas): solução com maior previsibilidade, possibilidade de controle e fiscalização contratual, conformidade sanitária e garantia de continuidade do serviço.

Por tudo já exposto, alternativa (2) apresenta melhor relação custo-benefício e maior aderência à rotina prisional, uma vez que o custo de recursos humanos e logísticos necessários para a execução direta pela UMP torna inviável a adoção dessa solução.

Destarte, a alternativa (2) mostrou-se mais vantajosa para a Administração, qual seja, a contratação de empresa especializada na preparação, produção e fornecimento contínuo de refeições (almoço e jantar) e de lanches prontos (desjejum e lanche), na forma transportada, à Unidade Militar Prisional do 35º BPM, conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento. Para o fornecimento das refeições, deverão ser observadas as condições e demais considerações previstas no edital e em seus anexos.

8 – PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

Tendo em vista a especificidade do objeto a ser contratado, fornecimento de refeições a Militares Privados de Liberdade, custodiados em Unidade de Execução Operacional da PMMG, e considerando o quantitativo de 04 (quatro) refeições diárias, buscando maior economicidade para a Administração e para o contratado, mostra-se mais vantajosa a não adoção do parcelamento da contratação em procedimentos licitatórios distintos.

Assim, em razão da inviabilidade de licitar separadamente os itens que compõem as refeições (desjejum/lanche, almoço e jantar), tais itens foram agrupados em lote único, totalizando a diária de refeições a ser fornecida por uma única empresa. Desse modo, por ser impraticável licitar de forma apartada os componentes da “refeição” diária, recomenda-se a celebração de um único contrato, com fornecimento diário e com critérios de medição e pagamento baseados no conjunto das refeições efetivamente entregues e devidamente comprovadas pelo licitante vencedor do certame.

Por fim, frisa-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. Assim, optou-se por unir todos os itens em apenas uma licitação.

9 – RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 6º, IX da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

A Polícia Militar de Minas Gerais, com a contratação de empresa para o fornecimento das refeições, busca garantir alimentação regular, adequada ao MPL, reduzindo riscos de incidentes e passivos, em qualidade, quantidade, locais e horários a definidos no Regimento Prisional da PMMG, Termo de Referência no período de 12 (doze) meses a partir da assinatura do contrato.

10 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS (Art. 6º X, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

a) Considerando a existência de contrato em vigor, é necessário que os trâmites do novo certame sejam concluídos antes do término da vigência contratual atual, de modo a evitar qualquer interrupção no fornecimento de refeições aos Militares Privados de Liberdade (MPL).

b) Designação do gestor e dos fiscais do novo contrato, de modo que possam acompanhar o cumprimento dos requisitos necessários e das obrigações assumidas pelo futuro contratado na prestação do serviço de fornecimento das 04 (quatro) refeições diárias na UMP. Para tanto, o gestor e os servidores designados para a fiscalização, além das demais previsões constantes no Termo de Referência, deverão executar atividades inerentes ao controle de qualidade da alimentação fornecida, quando instados e/ou conforme previsto contratualmente, inclusive podendo requerer ao fornecedor amostras/provas das refeições fornecidas.

c) Quanto aos recursos humanos e logísticos, há necessidade de acompanhamento efetivo das refeições entregues e recebidas pelos MPL, de modo a garantir a adequada medição do serviço e a correspondente prestação de contas para fins de pagamento do contrato.

d) Eventuais novas necessidades poderão surgir no decorrer da execução contratual, as quais deverão ser objeto de análise junto à Direção da UMP, com a devida fundamentação e observância das disposições do contrato de prestação do serviço.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES (Art. 6º XI, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Não se verificam contratações correlatas ou interdependentes necessárias à viabilidade e à execução da presente demanda na Unidade Militar Prisional do 35º BPM, uma vez que a empresa a ser contratada deverá comprovar expertise para a adequada execução das atividades inerentes ao objeto, o que se revela a alternativa mais vantajosa para a Administração.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS (Art. 6º XII, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Preliminarmente, não se vislumbram impactos ambientais significativos decorrentes da prestação dos serviços, por se tratar do preparo, acondicionamento e fornecimento de refeições prontas para consumo humano. Não obstante, como forma de minimizar eventuais impactos, o contratado deverá, conforme previsão contratual, priorizar o uso de embalagens recicláveis e/ou ambientalmente adequadas, e a UMP deverá adotar logística de descarte compatível, sem prejuízo do atendimento aos requisitos de segurança sanitária e às peculiaridades do ambiente prisional.

12.1 – Medidas Mitigatórias a serem adotadas pela CONTRATADA

Conforme determinado em documento do certame, serão adotadas as seguintes medidas para minimizar impacto ambiental:

- Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- A aquisição/utilização de equipamentos consumidores de energia que apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;
- O Nutricionista da CONTRATADA evite desperdícios de gêneros alimentícios;
- A implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos;
- Privilegiar a aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

13 – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (Art. 6º XIII, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Com base nas análises desenvolvidas no presente Estudo Técnico Preliminar, e em estrita observância aos ditames da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, conclui-se que a solução eleita (contratação de empresa especializada para o

