



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Seção de Logística da 5ª Região da PMMG

Estudo Técnico Preliminar (ETP) 133280730 - PMMG/5RPM/P4

Uberaba, 12 de fevereiro de 2026.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. Identificação do processo e solicitante

1.1.1. Número do processo SEI!: 1250.01.0000432/2026-05

1.1.2. Área solicitante: 4º BPM/5ª RPM

1.2. Equipe de Planejamento da Contratação:

a) 138.371-0, 2 Ten Fabrício Ferreira - Chefe Sadm/4º BPM

b) 104.626-7, 1º Sgt PM Renato Tavares da Silva - Auxiliar SAdm/4º BPM

c) 157.588-5, Cb, Sebastião Luiz dos Santos Júnior - Auxiliar SAdm / 4º BPM

2. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

2.1. Descrição da necessidade.

2.1.1. A contratação continuada de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento diário de alimentação para militares reclusos na Unidade Militar Prisional da 5ª Região de Polícia Militar de Minas Gerais (na cidade de Uberaba/MG).

2.1.2. A contratação deve ser feita por demanda, tendo em vista que não há previsão de presos durante todo o ano na unidade, devendo a administração pagar pelos serviços efetivamente prestados.

2.1.3. Nos termos do art. 6º, inciso I da Resolução SEPLAG nº. 115/2021, faz-se necessário o início de um novo procedimento licitatório visando a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação aos militares custodiados na Unidade Militar Prisional da sede da 5ª Região de Polícia Militar de Minas Gerais, tendo em vista o comunicado da empresa anteriormente contratada, que não tem interesse em celebrar aditivo ao contrato vigente, impossibilitando a prorrogação da vigência contratual por mais tempo.

2.1.4. A alimentação dos Militares Privados de Liberdade (MPL) será fornecida por meio de contratação de empresa especializada para a prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação.

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

2.1.6. Desta forma, visando evitar que ocorra descontinuidade dos serviços de fornecimento de refeição aos militares custodiados na Unidade Militar Prisional da 5ª RPM, inicia-se o presente Estudo Técnico Preliminar para analisar a viabilidade da contratação.

2.1.7. O art. 15º da Resolução nº 4092-CG, PMMG, de 12 de julho de 2010 prevê que “a alimentação do preso, em regra, será fornecida por terceiros, mediante contrato, de acordo com o

recurso orçamentário da atividade específica”.

2.1.8. Não há possibilidade de contratação de pessoal especializado, bem como, aquisição de alimentos para serem preparados e servidos na própria Unidade Militar Prisional.

2.1.9. A necessidade apresentada para suprir a demanda atual refere-se ao fornecimento diário de três refeições compreendendo, café da manhã, almoço e jantar.

2.1.10. Conforme art. 6º, inciso IV da Resolução SEPLAG nº. 115/2021, as estimativas das quantidades a serem potencialmente contratadas, acompanham o termo de referência do processo licitatório, de modo que haverá uma contratação estimada, mas com o fornecimento variando em função da demanda apresentada.

2.1.11. “A Administração tem o dever de estimar os quantitativos da contratação, de modo fundamentado e satisfatório. 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 nº 14.133/2021. São Paulo: Thomson Reuters Brasil, 2021).

2.1.12. Conforme Resolução SEPLAG nº 14/2014 no seu Art. 3º, inciso III - viabilizar a economia de recursos por meio da redução de processos e diminuição do preço em razão do aumento da quantidade adquirida;

2.1.13. Prevê-se, ainda, a possibilidade de subcontratação para fornecimento de lanche, almoço e jantar aos domingos e feriados, exclusivamente nas hipóteses em que o estabelecimento contratado não estiver em funcionamento, garantindo-se, assim, a continuidade da prestação do serviço sem prejuízo à Administração.

2.1.13.1. Caso não haja possibilidade de entrega de café da tarde e janta aos domingos e feriados, estes poderão ser entregues nesses respectivos dias juntamente com o Café da manhã e/ou Almoço, respectivamente.

2.1.14. A empresa contratada deverá responsabilizar-se pela entrega das refeições no local previamente indicado pela Administração, podendo realizar o serviço por meios próprios ou mediante terceirização, permanecendo, em qualquer hipótese, integralmente responsável pela qualidade, pontualidade e adequação do fornecimento.

2.1.15. Segue abaixo o exemplo do cardápio, podendo haver alterações que cumpram as necessidades básicas nutricionais.

2.1.15.1. CAFÉ DA MANHÃ E CAFÉ DA TARDE

MODELO DE CARDÁPIO SUGESTIVO PARA 30 DIAS		
CAFÉ DA MANHÃ/TARDE		
UM PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA (PODENDO SER SUBSTITUÍDO POR BISCOITO, BOLO OU OUTROS ALIMENTOS COM O MESMO VALOR NUTRICIONAL).	300 ML CAFÉ E 300 ML LEITE SERVIDOS EM COPOS SEPARADOS E DESCARTÁVEIS.	UMA FRUTA DA ÉPOCA (MAÇÃ, BANANA, MAMÃO, ETC).

2.1.15.2. ALMOÇO E JANTAR (MARMITEX Nº 08 – 850 ml).

2.1.15.2.1. Da Vedação à Repetição de Cardápio

2.1.15.2.1.1. A Contratada deverá observar a obrigatoriedade de não repetição do

mesmo cardápio em dias consecutivos, **vedada a oferta idêntica de preparações, combinações e acompanhamentos no dia subsequente.**

2.1.15.2.1.2. O planejamento das refeições deverá assegurar variação adequada de gêneros alimentícios, modos de preparo e composição nutricional, garantindo diversidade alimentar e atendimento aos parâmetros nutricionais estabelecidos no Termo de Referência.

2.1.15.2.1.3. **Não serão admitidas** carnes processados do tipo hamburgues, estaques, salsichas, bacon, linguiças, etc.

2.1.15.2.1.4. Eventual necessidade excepcional de repetição deverá ser previamente justificada por escrito e submetida à anuência da fiscalização do contrato.

MODELO DE CARDÁPIO SUGESTIVO PARA 30 DIAS						
PRIMEIRA SEMANA						
DOM	FRANGO ASSADO	PURÊ DE BATATA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE CHICÓRIA	SALADA DE BATATA
SEG	ISCA ACEBOLADA	MORANGA ACEBOLADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ACELGA	SALADA DE CENOURA
TER	FRANGO AO MOLHO	COUVE REFOGADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ALFACE	BATATA C/ ORÉGANO
QUA	ISCA DE FRANGO A MODA	BATATA GRATINADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE AGRIÃO	SALADA DE BERINJELA
QUI	LINGUIÇA FRITA	LEGUMES GRATINADOS	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE COUVE	SALADA DE ABOBRINHA
SEX	OMELETE DE APRESUNTADO	ACELGA REFOGADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ALFACE	SALADA DE CHUCHU
SÁB	CARNE CAPIRA	COUVE REFOGADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ACELGA	SALADA DE CENOURA
SEGUNDA SEMANA						
DOM	BIFE DE PALMA	PURÊ DE LEGUMES	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ALFACE	SALADA DE BETERRABA
SEG	FRANGO ASSADO	PALITOS DE BERINJELA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE AGRIÃO	TOMATE C/CHEIRO VERDE
TER	BIFE ACEBOLADO	MORANGA ACEBOLADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE COUVE	SALADA DE CHUCHU
QUA	ISCA ACEBOLADA	BATATA CORADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ALFACE	SALADA DE ABOBRINHA

QUI	BIFE DE PALMA	CHICÓRIA REFOGADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ALFACE	SALADA DE MORANGA
SEX	FRANGO ASSADO	LEGUMES SAUTE	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ALFACE	SALADA DE BAROA
SÁB	QUIBE DE FORNO	CHUCHU TROPEIRO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE CHICÓRIA	SALADA DE CENOURA
TERCEIRA SEMANA						
DOM	CARNE A CACADORA	QUIBE	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ACELGA	SALADA DE BATATA
SEG	PEITO DE FRANGO GRELHADO	BERINJELA REFOGADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ACELGA	SALADA DE COUVE FLOR
TER	CARNE CAIPIRA	ABOBRINHA GRATINADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE CHICÓRIA	TOMATE C/CHEIRO VERDE
QUA	ISCA SUINÁ ACEBOLADA	COUVE REFOGADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE REPOLHO	SALADA DE VAGEM
QUI	FRANGO AO MOLHO	BATATA DOCE FRITA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ALFACE	SALADA DE BETERRABA
SEX	ISCA ACEBOLADA	ESPAGUETE ALHO E ÓLEO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE AGRIÃO	SALADA DE CHUCHU
SÁB	BIFE ACEBOLADO	JARDINEIRA DE LEGUMES	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE REPOLHO	SALADA DE BETERRABA
QUARTA SEMANA						
DOM	FRANGO A ROLE (BRANDA)	BERINGELA/ BOLONHESA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ACELGA	SALADA DE VAGEM
SEG	ALMONDEGA AO MOLHO	BATATA SAUTE	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ALFACE	SALADA DE BRÓCOLIS
TER	CARNE ASS. C/MOLHO AO SUGO	COUVE REFOGADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ACELGA	SALADA DE BAROA
QUA	CARNE A BRASE	QUIBEBE II	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ALFACE	SALADA DE MORANGA
QUI	PEITO DE FRANGO GRELHADO	CHUCHU TROPEIRO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ACELGA	BATATA C/ ORÉGANO

SEX	BIFE A PIZZAIOLO	ESPAGUETE ALHO E ÓLEO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE AGRIÃO	SALADA DE VAGEM
SÁB	CARNE CAIPIRA	LEGUMES SAUTE (IND)	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE REPOLHO	TOMATE CHÁ-VERDE
QUINTA SEMANA (QUANDO HOVER)						
DOM	QUIBE DE FORNO	CHUCHU c/ MOLHO BRANCO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE COUVE	SALADA DE CHUCHU
SEG	BIFE ACEBOLADO	BATATA CORADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE AGRIÃO	SALADA DE BRÓCOLIS
TER	ISCA ACEBOLADA	TALHARIM A PRIMAVERA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE CHICÓRIA	SALADA DE CENOURA
QUA	ISCA ACEBOLADA	BATATA CORADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ALFACE	SALADA DE ABOBRINHA
QUI	BIFE DE PALMA	CHICÓRIA REFOGADA	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ALFACE	SALADA DE MORANGA
SEX	FRANGO ASSADO	LEGUMES SAUTE	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE ALFACE	SALADA DE BAROA
SÁB	QUIBE DE FORNO	CHUCHU TROPEIRO	ARROZ BRANCO	FEIJÃO SIMPLES	SALADA DE CHICÓRIA	SALADA DE CENOURA

UMA FRUTA DA ÉPOCA ACOMPANHANDO ALGUMA DAS REFEIÇÕES DO DIA, CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO OU JANTAR, EX: MAÇÃ, BANANA, MAMÃO, ETC.

2.1.15.3. Outras Opções de Alimentos

- 2.1.15.3.1. Verduras servidas cruas: Alface, Acelga, Agrião, Espinafre e Escarola.
- 2.1.15.3.2. Verduras servidas refogadas: Taioba, Couve Chinesa, Chicória e Mostarda.
- 2.1.15.3.3. Legumes servidos crus: Nabo, Pepino e Pimentão.
- 2.1.15.3.4. Legumes servidos cozidos: Cará (principalmente em substituição à Batata), Brócolis, Couve-flor, Abobrinha, Batata Baroa, Moranga, Abóbora, Vagem, Jiló.

2.1.15.4. O MPL fará as refeições regulares, preferencialmente, nos seguintes horários:

- I – desjejum: entre 08h00 e 09h00;
- II – almoço: entre 12h00 e 13h00;
- III – lanche: entre 16h00 e 17h00;
- IV – jantar: entre 19h00 e 20h00.

2.1.16. **Por motivos de segurança**, as preparações cárneas devem ser servidas de acordo com as seguintes precauções: **frango sem osso, peixe sem espinhas, costelas bovinas ou suínas sem**

osso.

2.1.17. **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 (devendo estar acondicionados em saquinhos plásticos). As refeições deverão ser fornecidas em embalagens nº 08 – (850ml), providas de lacres de segurança.

2.1.18. A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da empresa, com todos os utensílios de sua propriedade.

2.1.19. O agendamento das refeições ocorrerá por e-mail e/ou telefone.

2.1.20. Amostra: Conforme solicitação da Unidade.

2.2. Alinhamento entre a contratação e o planejamento da Administração (art. 6º, II da Resolução SEPLAG nº. 115/2021).

2.2.1. A contratação justifica-se, tendo em vista a necessidade de que haja empresa contratada para o fornecimento de alimentação aos militares reclusos na sede da 5ª RPM, sendo que seu fornecimento pode ocorrer esporádica ou continuamente, a depender da quantidade de militares privados de liberdade.

2.2.2. A contratação está prevista no Planejamento Anual, tendo em vista que a Unidade Militar Prisional se encontra com 02 (dois) militares reclusos atualmente, e a mesma possui vagas para até 02 (dois) militares.

2.2.3. Considerando o Art 6º Inciso I, Resolução SEPLAG nº. 115/2021 torna-se necessário a contratação de empresa especializada no ramo de fornecimento de alimentação/refeição para solução do problema sob a perspectiva do interesse público.

2.2.4. Existe programação orçamentária para a contratação do fornecimento de alimentação/refeição pela autoridade competente, sendo necessária a solicitação de repasse orçamentário, bem como, a autorização da Unidade Gestora.

2.3. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 6º, inciso III, Resolução SEPLAG nº. 115/2021)

2.3.1. A execução continuada ou não, dos serviços a serem prestados, baseia-se na Lei Federal nº. 14.133/2021, podendo ser de forma contínua ou conforme necessidade da Unidade.

2.3.2. A contratada deverá atender os requisitos mínimos, de modo a possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa, devendo-se avaliar requisitos indispensáveis ao atendimento e à necessidade, garantindo-se a contratação.

2.3.2.1. Critérios:

2.3.2.1.1. O serviço de fornecimento de refeições prontas tipo kit lanche e marmitas serão realizados por pessoa jurídica do ramo pertinente ao objeto licitado, que atendam a todas as condições de habilitação estabelecidas no Edital da Licitação.

2.3.2.1.2. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, em razão da baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os serviços de forma independente.

2.3.2.1.3. Será admitida a subcontratação parcial do objeto contratual, sendo o fornecimento do café da manhã e/ou da tarde.

2.3.2.2. Requisitos Obrigacionais:

2.3.2.2.1. Efetuar o fornecimento de refeições prontas, compreendendo café da manhã, marmita durante o horário pré-estipulado do almoço e jantar, em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do edital, termo de referência e da proposta.

2.3.2.2.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990) I.

- 2.3.2.2.3. O dever previsto no parágrafo anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 01 (uma) hora os produtos fora das especificações e/ou sem condições de consumo humano.
- 2.3.2.2.4. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da licitação.
- 2.3.2.2.5. Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela CONTRATADA.
- 2.3.2.2.6. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, cabendo à CONTRATADA adotar medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- 2.3.2.2.7. 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. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.
- 2.3.2.2.8. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 01 (uma) hora que antecede o horário previsto para entrega da alimentação, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação do não cumprimento da obrigação, e ainda a informação do horário que a entrega da alimentação será realizada.
- 2.3.2.2.9. Substituir o cardápio, às suas expensas, sob pena de aplicação de sanções cabíveis, quando este for recusado pelo responsável pelo recebimento, por ter sido entregue em desacordo com as especificações do Termo de Referência e com o cardápio autorizado, ou que apresente vícios de qualidade, peso inferior, validade ou em más condições de consumo.
- 2.3.2.2.10. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 2.3.2.2.11. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar quaisquer das prestações de serviços a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou no Contrato.
- 2.3.2.2.12. Responsabilizarem-se pelo pagamento das despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- 2.3.2.2.13. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedando-se qualquer relação que caracterize pessoalidade e subordinação direta entre aqueles e a Administração CONTRATANTE.
- 2.3.2.2.14. A CONTRATADA e seus empregados deverão respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências do Quartel da 5ª Região de Polícia Militar.
- 2.3.2.2.15. Arcar com quaisquer benefícios aos seus empregados, mantendo-os identificados quando da execução do fornecimento de refeições prontas tipo kit lanche e marmitex, substituindo imediatamente aquele que for considerado inconveniente à boa ordem e normas do Órgão, justificadamente.
- 2.3.2.2.16. Cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias federais e estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente.
- 2.3.2.2.17. Quando houver prescrição médica, deverá ser fornecida a alimentação de acordo com essa e pelo tempo necessário ao restabelecimento do preso, sendo que, se necessário, será uma cópia da prescrição remetida à Contratada para poder adequar a alimentação a ser

fornecida. Como rol exemplificativo, pode-se ilustrar da seguinte maneira: comida não sólida, café sem açúcar e/ou com adoçante, comida com menos sal, preparação sem lactose, preparação sem glúten, entre outras;

2.3.2.2.18. O licitante interessado em participar do certame deverá atender requisitos de qualificação técnica, a saber:

2.3.2.2.19. Licença/Alvará sanitário da cozinha em que as refeições serão preparadas, emitido pela autoridade competente;

2.3.2.2.20. Declaração da LICITANTE de que apresentará, no ato da assinatura do Contrato, os documentos que comprovem que possui Responsável (is) Técnico(s) de nível superior com habilitação **na área de técnica de alimentos ou nutrição, os quais deverão estar inscritos em seus Conselhos Profissionais de sua respectiva jurisdição**, seja em seu quadro permanente ou contratado.

2.3.2.2.21. Apresentar juntamente à fatura os documentos que comprovem a situação de habilitação.

2.4. **Termo de Garantia Técnica:**

2.4.1. Comprovação de aptidão para efetuar o fornecimento compatível com as características e quantidades do objeto 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 presente licitação, compreendendo ainda os requisitos abaixo relacionados:

2.4.2. Não haver existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros, quando requerido:

2.4.3. Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Ministério da Economia;

2.4.4. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, da Controladoria-Geral da União; Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça; Lista de Licitantes Inidôneos do Tribunal de Contas da União; por meio do link de Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica;

2.4.5. Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP, da Controladoria-Geral do Estado, nos termos do art. 12 da Lei Estadual nº 13.994, 18 de setembro de 2001 e inc. III do art. 52 do Decreto Estadual nº 45.902, de 27 de janeiro de 2012.

2.4.6. Consulta no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA também deverá ser realizada em nome dos sócios majoritários da empresa, por força do art. 12 da Lei Federal nº 8.429, de 2 de junho de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

2.5. **Metodologia de Análise:**

2.5.1. A análise será realizada pelo Agente de Atividade, de acordo com as obrigações do contratante e contratada através de processo encaminhado para os superiores, caso ocorra incidência em maior potencial.

2.5.2. Sendo essencial o fornecimento de alimentação a militar recluso, tendo em vista a necessidade fisiológica de alimentação. Conforme a Lei de Execuções Penais, em seu art. 41, inciso I, que a pessoa reclusa deve ter “alimentação suficiente”, estando portando de acordo com a OMS.

3. **PROSPECCÃO DE SOLUÇÕES**

3.1. **Levantamentos de Mercado**

3.1.1. Conforme Resolução SEPLAG nº. 115/2021, (art. 6º, V), o levantamento e

precificação e estimativa de preços da contratação serão compatíveis com os quantitativos coletados fora do sistema, com diferentes fornecedores, habilitados e cadastrados no portal de compras.

3.2. **Estimativas do valor da contratação**

3.2.1. Os valores estão dentro dos preços de mercado, praticados na localidade da sede da 5ª RPM, após levantamentos conforme Resolução SEPLAG nº. 115/2021, (art. 6º, VI), entretanto, devido a diversos fatores, dentre os quais podemos elencar: a oscilação e o constante aumento de preços dos insumos necessários para a produção; a variação do valor do frete para o serviço de entrega da alimentação, tendo em vista as distâncias das sedes dos fornecedores interessados, o que pode notar-se pela diferença na equalização entre os orçamentos apresentados; a dificuldade em se conseguir fornecedores interessados em prestar serviços para o Estado, devido à situação cadastral e documental específica de cada firma; a dificuldade em se conseguir fornecedores que prestam serviços ininterruptos como requer a presente contratação.

3.2.2. Levantamento de Valores Unitários:

VALORES UNITÁRIOS		CNPJ	EMPRESA
Refeição	R\$26,00	00.562.068/0001-64	D' Gust Refeições e Massas
Refeição	R\$18,00	62.913.998/0001-72	Útil Mix
Refeição	R\$29,00	37.794.376/0001-25	Restaurante Delícias de Minas
Café da manhã	R\$25,90	31.086.131/0001-67	Imperial Panificadora
Café da manhã	R\$25,00	66.416.041/0001-71	Padaria Santa Luzia

3.3. **Escolha da solução (consequência dos incisos V e VI do art. 6º)**

3.3.1. A terceirização é indispensável uma vez que este órgão não possui em seu quadro funcional servidores com tais funções, características e atribuições para realização das tarefas supracitadas.

3.3.2. Optou-se pela execução de uma contratação que abarcasse as necessidades da 5ª RPM, considerando o fornecimento de serviço de alimentação, sendo compostas por desjejum, almoço e jantar.

3.3.3. As estimativas de preços estão compatíveis com os quantitativos levantados nos orçamentos com fornecedores locais.

3.3.4. Os quantitativos foram estimados de acordo com a capacidade máxima da Unidade Militar Prisional. Todavia, tal quantitativo não vincula a administração à obrigatoriedade de solicitar a demanda em sua máxima totalidade.

4. **IV – DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA**

4.1. **Descrição da solução (art. 6º, VII)**

4.1.1. A solução encontrada para a presente demanda é a contratação de empresa para fornecimento de serviço de alimentação.

4.1.2. Neste caso, para viabilizar a contratação o processo adequado é a licitação pública, com escolha da modalidade e do tipo mais adequados.

4.2. **Justificativas para o parcelamento ou não da contratação**

4.2.1. Não haverá necessidade de parcelamento da contratação, havendo disponibilidade de crédito para pagamento do valor integral da aquisição, sendo viável economicamente para Administração Pública.

4.3. **Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 6º, XI)**

4.3.1. Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e

contratação desta demanda.

4.4. **Resultados pretendidos (art. 6º, IX)**

4.4.1. Propiciar a todos militares custodiados na Unidade Militar Prisional da 5ª Região de Polícia Militar, serviço de fornecimento de alimentação garantindo a subsistência dos acautelados, dando cumprimento ao exarado na Lei de Execução Penal, lei nº7.210, Seção II, Da Assistência Material, Art. 12.

4.5. Pretende-se com a contratação do objeto em questão, o cumprimento da missão institucional na 5ª RPM. De maneira específica, garantir melhoria na prestação de serviços e atendimento de qualidade ao custodiado.

4.5.1. **Providências a serem adotadas (art. 6º, X)**

4.6. A fiscalização do fornecimento do objeto será efetuada por Comissão/Fiscal/Representante especialmente designada pela 5ª Região da Polícia Militar.

MATRIZ DE RISCOS				
AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA MILITAR RECLUSO				
Setor	Risco	Resultado	Expectativa de Acontecimento	Nível de Risco
Orçamentário	Ausência de crédito orçamentário	Impossibilidade de empenho	Inexistente	Pequeno
Orçamentário	Ausência de recurso financeiro	Impossibilidade de pagamento	Inexistente	Pequeno
Licitações	Tempo pra licitar	Licitação não ser realizada	Baixa	Médio
Licitações	Licitação deserta ou fracassada	Não aquisição dos serviços	Média	Médio
Fornecedor	Entrega parcial ou não entrega	Não recebimento dos serviços	Média	Médio

4.7. As medidas mitigatórias necessárias para evitar os riscos ou reduzir a possibilidade de acontecimentos são:

4.7.1. **Ausência de Crédito Orçamentário:**

4.7.1.1. O crédito orçamentário será solicitado a Unidade Gestora.

4.7.2. **Ausência de recursos financeiros:**

4.7.2.1. Trata-se de recurso proveniente de fonte governamental direta.

4.7.3. **Licitação:**

4.7.3.1. Mobilizar a Seção de Compras e acompanhar os trabalhos, principalmente buscando a celeridade na produção do processo de compras, definição dos lotes, parecer jurídico. Há também a necessidade de produção de processo bem elaborado para evitar pedidos de impugnação do edital.

4.7.4. **Licitação deserta ou fracassada:**

4.7.4.1. Possibilitar pelos meios legais a divulgação do certame, buscando a correta definição e agrupamento de itens em lotes de forma a possibilitar interessados e, via de consequência, disputa com um maior número de fornecedores.

4.7.5. **Entrega parcial ou não entrega:**

4.7.5.1. Mensagem ao final do certame, informando o prazo de entrega, agilidade no envio da autorização de fornecimento e acompanhamento diário pelo Almojarifado da 5ª Região de Polícia Militar junto ao fornecedor vencedor sobre a entrega.

4.7.6. **Possíveis impactos ambientais (art. 6º, XII).**

4.7.6.1. A execução do contrato deverá obedecer aos critérios de sustentabilidade determinados no Decreto nº 7.746/2012, na Lei 12.305/10 - Política Nacional de Resíduos Sólidos e na Instrução Normativa SLTI/MP Nº 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU.

4.7.6.2. A CONTRATADA deverá observar normas em vigor de órgãos de vigilância sanitária municipal, segundo previsão no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, de acordo com preceitos da ANVISA.

4.7.6.3. Deverá manter critérios rigorosos para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

4.7.6.4. Deverá ainda colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis, utilizando os recipientes adequados para cada material.

5. **V - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO**

5.1. Na Unidade Militar Prisional não há espaço equipado e destinado à preparação de refeições, nem quadro funcional apto para desenvolver tais atividades. Equipar e realizar a contratação de pessoal não vai de encontro com a regra do serviço público que é terceirizar atividades acessórias.

5.2. Não há adequações necessárias ao ambiente do órgão na qual será realizado a prestação de preparação e fornecimento de alimentação, tendo em vista que a execução do objeto será efetuada no estabelecimento e com recursos da própria empresa Contratada.

5.3. Há que se considerar o elevado índice de licitações desertas, sendo o principal motivo apontado por diversos fornecedores, questões de exigências burocráticas, cujos itens solicitados e exigidos nos Editais se tornam “fatores dificultadores”, que segundo os fornecedores inviabilizam as participações nos certames.

5.4. Como também, além da falta de interesse em participar do certame por várias empresas, temos a dificuldade no tocante às questões relacionadas às regularizações de algumas firmas em suas situações cadastrais (inadimplências com a Fazenda, certidões negativas, questões trabalhistas, etc).

5.5. Tais fatores ora elencados mostra a dificuldade em se conseguir firmas fornecedoras de alimentação para a sede da 5ª RPM, que vem recebendo recursos do Gestor por meio de “agente suprido”, o que demonstra a real necessidade de sucesso na consecução do objeto em questão.

5.6. Portanto, com base no exposto, o tipo de solução escolhida é a que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando em conta economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado.

5.7. Com base na Resolução SEPLAG nº. 115/2021, (art. 6º, XIII), as informações levantadas ao longo do Estudo Técnico Preliminar quanto ao fornecimento de alimentação a militar recluso na sede da 5ª RPM e considerando que o fornecimento de refeições é essencial ao apoio e à continuidade da prestação dos serviços da Polícia Militar, considera-se viável a realização de nova contratação. A equipe de planejamento declara que a contratação é viável.

5.8. O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas do órgão.

5.9. No mais, atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios pretendidos são

adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, posto as dificuldades para consecução de firmas interessadas e os riscos envolvidos são administráveis, pelo que recomendamos a contratação proposta.

Comissão ETP e Autoridade Competente:

Rodrigo Wolf Luz, Cel PM
Ordenador de Despesas da 5ª RPM

Fabício Ferreira, 2º Ten PM
Presidente CETP

Renato Tavares da Silva, 1º Sgt PM
Adjunto CETP

Sebastião Luiz dos Santos Júnior, Cb PM
Escrivão CETP



Documento assinado eletronicamente por **Sebastião Luiz dos Santos Júnior, Cabo**, em 03/03/2026, às 14:51, 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 **Renato Tavares da Silva, 1º Sargento**, em 03/03/2026, às 15:20, 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 **133280730** e o código CRC **07DD7A74**.