ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE PRES.VENCESLAU

Estudo Técnico Preliminar 8/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 058.00047486/2026-95

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente contratação decorre da necessidade de assegurar a continuidade da prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinados aos presos custodiados na Cadeia Pública de Presidente Venceslau/SP.

2.2. Atualmente, o serviço é executado por força do Contrato nº 08/2021, oriundo do Processo nº 032/2021, celebrado para atendimento da demanda desta Seccional. Ocorre que a vigência contratual encontra-se em fase final, sem possibilidade de manutenção do ajuste nas condições necessárias à continuidade regular da execução, circunstância que impõe a adoção das providências voltadas à realização de nova contratação.

2.3. A necessidade administrativa é concreta e imediata, uma vez que o fornecimento de alimentação aos presos custodiados constitui serviço essencial, contínuo e ininterrupto, diretamente vinculado ao dever estatal de custódia, à preservação da integridade física dos custodiados e à manutenção da ordem e segurança nas unidades policiais.

2.4. De acordo com os levantamentos realizados, apurou-se, com base nos 12 (doze) meses do ano de 2025, a quantidade total de 3.978 desjejuns, 4.096 almoços e 3.740 jantares, correspondendo às médias mensais de 326,5 desjejuns, 337 almoços e 314,5 jantares. Considerando a natureza dinâmica e imprevisível da população carcerária, foi acrescido o percentual aproximado de 30% (trinta por cento) sobre a média apurada, alcançando-se os quantitativos mensais estimados de 425 desjejuns, 438 almoços e 410 jantares.

2.5. Com base nos valores referenciais adotados, estimou-se para o desjejum o valor mensal de R$ 2.320,50 (dois mil, trezentos e vinte reais e cinquenta centavos), para o almoço o valor mensal de R$ 7.774,50 (sete mil, setecentos e setenta e quatro reais e cinquenta centavos) e para o jantar o valor mensal de R$ 7.277,50 (sete mil, duzentos e setenta e sete reais e cinquenta centavos), perfazendo o valor mensal total estimado de R$ 17.372,50 (dezessete mil, trezentos e setenta e dois reais e cinquenta centavos), o valor global estimado para 30 (trinta) meses é de R$ 521.175,00 (quinhentos e vinte um mil, cento e setenta e cinco reais).

2.6. O acréscimo de aproximadamente 30% sobre a média histórica de consumo foi adotado em razão da natureza dinâmica e imprevisível da população custodiada na Cadeia Pública de Presidente Venceslau. Diferentemente de outras demandas administrativas, a quantidade de presos sofre variações decorrentes de prisões em flagrante, transferências de custodiados, operações policiais, decisões judiciais, recambiamentos e outros fatores inerentes à atividade de polícia judiciária, circunstâncias que não podem ser previamente dimensionadas com exatidão

2.7. Ressalte-se que a contratação será remunerada por refeição efetivamente fornecida, de modo que o quantitativo estimado não representa obrigação de consumo integral pela Administração, constituindo apenas limite referencial para fins de planejamento e disponibilidade contratual. Assim, o acréscimo adotado busca conciliar a segurança da execução contratual com os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público

2.8. A contratação mostra-se necessária também porque a Polícia Civil do Estado de São Paulo não dispõe, em seus quadros, de estrutura própria, pessoal especializado, instalações e meios logísticos adequados para a execução direta e integral dos serviços de preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento das refeições, nos padrões técnicos, higiênico-sanitários e operacionais exigidos.

2.9. Diante disso, a nova contratação revela-se indispensável para garantir a continuidade do serviço público, prevenir desabastecimento alimentar, resguardar a legalidade administrativa e assegurar condições mínimas de atendimento aos custodiados das unidades abrangidas por esta Seccional.

2.10. O presente ETP foi elaborado por meio do Sistema ETP Digital, observando o Decreto Estadual nº 68.017 /2023.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Administração - Delegacia Seccional de Polícia de Presidente Venceslau	Marcelo Abreu Magalhães

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação observarão a descrição de serviços elencados na última edição do CADTERC (Data-base: junho de 2025).

4.1. Características específicas

Quadro 1 - Informação do local de entrega da alimentação

UNIDADE	ENDEREÇO
Cadeia Pública de Presidente Venceslau	Av. João Pessoa, n° 710 - Centro de Pres. Venceslau - CEP 19400-065

Quadro 2 - Informações do quantitativo de comensais mês e para os 30 meses de contrato.

Estimativa de comensais/mês	Estimativa Total (30 meses)
1273	38.190

Quadro 3 - Estimativa mensal/total por tipo de refeição.

Tipo	Quant. mensal	Quant. total (30 meses)
Desjejum	425	12.750
Almoço	438	13.140
Jantar	410	12.300

Quadro 4 - Valores estimados por tipo de refeição.

Tipo	Valor unitário (R$)	Valor mensal (R$)	Valor total (30 meses)
Desjejum	5,46	2.320,50	69.615,00
Almoço	17,75	7.774,50	233.235,00
Jantar	17,75	7.277,50	218.325,00

VALOR MENSAL TOTAL: R$ 17.372,50

VALOR TOTAL 30 MESES: R$ 521.175,00

Quadro 5 - Horário de entrega das refeições.

Tipo de refeição	Horário de entrega
Desjejum	06h às 07h
Almoço	11h às 12h
Jantar	18h às 19h

4.2. Cardápio

4.2.1. Composição do cardápio diário básico padrão

Refeição	Composição
Desdejum	Leite com café Pão francês com margarina ou queijo
Almoço	Arroz ou macarrão; Feijão comum ou feijão preto; Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou ovos ou outros; Guarnição: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura ou outros; Salada: tomate ou alface ou beterraba ou outros; Sobremesa: fruta – banana ou laranja ou melancia ou outros ou (alternadamente) doce – sagu ou canjica ou gelatina ou outros; Suco de frutas – sabores diversos Pão francês
Jantar	Arroz ou macarrão; Feijão comum ou feijão preto; Carne bovina ou salsicha ou peixe ou ovos ou fígado ou outros; Guarnição: vagem ou cenoura ou batata ou brócolis ou outros; Salada: alface ou agrião ou tomate ou outros; Sobremesa: doce – goiabada ou sagu ou pudim ou outros ou (alternadamente); fruta – laranja ou melancia ou abacaxi ou outros; Suco de frutas – sabores diversos; Pão francês

4.2.2. Elaboração do cardápio

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP nº 16, de 1998.

Caberá à contratada definir a forma de preparo dos alimentos, observando o cardápio previamente aprovado pela Administração.

Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da referida Resolução, a saber:

I) carnes: carne seca, dobradinha, frango, peixe, salsicha, linguiça, fígado bovino e ovos;

II) guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata-doce, couve-manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, entre outros;

III) salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, entre outros;

IV) sobremesa: fruta, tais como abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, entre outras, ou doce, tais como marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, entre outros;

V) temperos: tomate, alho, cebola, caldo de carne, cheiro-verde, extrato de tomate, sal, pimenta-do-reino, pimenta vermelha, vinagre, óleo, limão, orégano, toucinho defumado, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, coco ralado, canela em pó, canela em rama, mel, chocolate, açúcar e ovos.

4.2.3. Porcionamento e acondicionamento

Dever-se-á atender às seguintes determinações para as refeições transportadas:

a) líquidos: deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos, com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis para sua distribuição, com capacidade de 300 ml para café com leite e 200 ml para sucos;

b) pães: deverão ser acondicionados em recipientes apropriados, em quantidades suficientes ao número de comensais;

c) almoço e jantar: deverão ser porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável aluminizado, com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres descartáveis em plástico resistente, em quantidade suficiente ao número de comensais;

d) saladas e frutas: deverão ser acondicionadas separadamente, de forma adequada, em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais;

e) sobremesa doce: deverá ser embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável com tampa, com capacidade de 100 ml;

f) lanche (quando houver): deverá ser embalado apropriadamente, em quantidades suficientes ao número de comensais.

4.3. Transporte

O transporte das refeições deverá ser realizado em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, desde o local de preparo até os locais de entrega definidos pela Administração.

Os veículos utilizados para o transporte deverão ser apropriados para esse fim, devidamente higienizados e dotados de compartimentos que garantam a integridade e a manutenção da temperatura dos alimentos, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Deverá ser assegurada a separação adequada dos alimentos, de forma a evitar contaminação cruzada, bem como a preservação das características sensoriais e nutricionais das refeições até o momento da entrega.

A contratada será responsável pelo transporte das refeições até os locais indicados, devendo observar rigorosamente os horários estabelecidos pela Administração, de modo a não comprometer a rotina das unidades atendidas.

Os recipientes utilizados no transporte deverão ser adequados ao acondicionamento dos alimentos, garantindo vedação, conservação térmica e proteção contra agentes externos.

Os veículos deverão atender à legislação vigente aplicável ao transporte de alimentos, cabendo à contratada assegurar todas as condições necessárias à regularidade do serviço.

A distribuição interna das refeições, após a entrega, ficará a cargo da Administração.

4.4. Atividades

A execução dos serviços compreenderá a realização de todas as atividades necessárias ao fornecimento das refeições, incluindo:

a) aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários à execução dos serviços;
b) preparo das refeições, observando os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e as diretrizes do cardápio aprovado pela Administração;
c) porcionamento e acondicionamento das refeições em recipientes adequados, garantindo a integridade, higiene e conservação dos alimentos;
d) transporte das refeições até os locais de entrega definidos pela Administração, em conformidade com as condições estabelecidas no item anterior;
e) fornecimento de todos os materiais necessários ao consumo das refeições, tais como embalagens, talheres descartáveis, copos e demais utensílios;
f.) higienização dos equipamentos, utensílios e recipientes utilizados na execução dos serviços;
g) controle de qualidade dos alimentos, incluindo verificação das condições de preparo, armazenamento e transporte;
h) destinação adequada dos resíduos gerados na execução dos serviços, em conformidade com a legislação vigente;
i) manutenção das condições de higiene e segurança alimentar em todas as etapas do processo;
j) cumprimento dos horários estabelecidos para entrega das refeições, conforme definido pela Administração.

5. Levantamento de Mercado

Considerando que o objeto do presente estudo é a contratação de empresa especializada para a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação na Cadeia Pública de Presidente Venceslau, visando à obtenção de adequadas condições de execução do serviço, o levantamento de mercado restou realizado pela administração pública estadual, através do CADTERC - Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados (www.cadterc.sp.gov.br), que objetiva divulgar as diretrizes para contratações de fornecedores de serviços terceirizados com padronização de especificações técnicas e valores limites (preços referenciais) para os serviços mais comuns e que representam os maiores gastos do Estado.

Assim foi observado o Volume 5 – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, considerando a data-base junho /2025.

Após consultas realizadas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), foram identificados contratos com objeto semelhante ao pretendido, dentre os quais: o Contrato Administrativo nº 03/2026, celebrado entre a Corregedoria Geral da Polícia Civil, por intermédio do Núcleo de Finanças, Suprimentos e Subfrota, e a empresa DUE2 Alimentação S/A (CNPJ nº 14.698.540/0001-03); o Contrato Administrativo nº 003/2026, celebrado entre o Estado de São Paulo, por intermédio da Delegacia Seccional de Polícia de Franca, e a empresa Sabor Lá em Casa Ltda.; e o Contrato Administrativo nº 003/2026, celebrado entre a União, por intermédio do Estado de São Paulo, através da Secretaria da Segurança Pública, representada pela Delegacia Seccional de Polícia de Cruzeiro, e a empresa Alvarez & Maciel Padaria Ltda.

Da análise dos contratos identificados, verificou-se que os valores referenciais estabelecidos no CADTERC mostram-se compatíveis e adequados à realidade de mercado, guardando consonância com os preços efetivamente praticados em contratações públicas recentes de objeto similar, o que reforça a sua utilização como parâmetro para a presente contratação.

Destaca-se que a unidade de medida para contratação desses serviços foi o custo da refeição. São consideradas individualmente como refeição: desjejum, almoço e jantar.

Ademais, considerando que o objeto do presente estudo enquadra-se na categoria de serviços de natureza comum, para fins do artigo 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade são aptos a serem objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, mostrando-se possível a contratação, inclusive, com o emprego da modalidade pregão, torna-se desnecessário o levantamento de mercado previsto no artigo 5º, inciso III, do Decreto Estadual nº 68.017/2023.

Por oportuno, adicionam-se os valores referenciais constantes daquele caderno:

Tipo	Valor unitário (R$) Até 499 Comensais
Desjejum	5,46
Almoço	17,75
Jantar	17,75

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Volume 05 – Data-base junho/2025.

6. Descrição da solução como um todo

A solução que melhor atende às necessidades da Administração é a contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação destinados aos custodiados da Cadeia Pública de Presidente Venceslau, sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra e sem predominância de mão de obra. Em termos de justificativa econômica, não há alternativa menos onerosa apta a atender o interesse público que não a contratação de empresa terceirizada para execução integral do objeto.

A contratação será realizada mediante procedimento licitatório, assegurando ampla competitividade entre os interessados, de modo a possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, com preços compatíveis aos praticados no mercado.

O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses, contados da data estabelecida para início da prestação dos serviços, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

A vigência de 30 meses reduz custos de renovação contratual, evita licitações sucessivas e proporciona estabilidade operacional do serviço."

Considerando a complexidade operacional envolvida na execução dos serviços, deverá ser exigida qualificação técnica mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica que comprove(m) a execução anterior de serviços compatíveis em características, quantidades e prazos, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, contendo a descrição dos serviços prestados, período de execução e local da prestação.

A exigência de qualificação técnica mostra-se necessária como instrumento de mitigação de riscos contratuais, permitindo aferir se o licitante possui estrutura operacional, capacidade técnica e experiência compatíveis com o objeto a ser contratado. Deverão ainda ser exigidas as licenças sanitárias e alvarás de funcionamento pertinentes à atividade desenvolvida.

A contratação será estruturada com base na estimativa de refeições a serem fornecidas, segregadas por tipo, compreendendo desjejum, almoço e jantar, adotando-se como unidade de medida o custo por refeição.

Para a formação do valor estimado, serão utilizados os parâmetros constantes do CADTERC – Volume 5, data-base junho/2025, os quais refletem os custos de mercado e contemplam todos os insumos necessários à execução dos serviços, incluindo mão de obra, gêneros alimentícios, materiais, transporte, encargos sociais, tributos, despesas indiretas (BDI) e margem de lucro do contratado.

A solução contempla a execução integral das atividades de planejamento, preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, observando rigorosamente as condições higiênico-sanitárias, padrões nutricionais e exigências técnicas aplicáveis, conforme diretrizes do CADTERC e normativas sanitárias vigentes.

A adoção desta solução mostra-se adequada às necessidades institucionais, garantindo a continuidade do serviço público, a segurança alimentar dos custodiados e a conformidade com as exigências legais e orientações dos órgãos de controle, especialmente no que se refere à contratação de serviços padronizados com base em critérios de produtividade e desempenho

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para o cálculo das quantidades de refeições a serem contratadas, utilizou-se o número de refeições servidas no exercício de 2025 (12 meses). Foi aferida média de consumo por tipo de refeição, garantindo maior precisão na estimativa e adequação à realidade operacional da Cadeia Pública de Presidente Venceslau.

Considerando a natureza dinâmica e imprevisível da população carcerária, foi acrescido o percentual aproximado de 30% (trinta por cento) sobre a média apurada, alcançando-se os quantitativos mensais estimados de 425 desjejuns, 438 almoços e 410 jantares.

Mês/Ano	Desjejum	Almoço	Jantar
Jan/2025	293	297	280
Fev/2025	323	328	319

Mar/2025	342	347	324
Abr/2025	330	346	335
Mai/2025	460	482	464
Jun/2025	378	385	357
Jul/2025	345	354	310
Ago/2025	290	303	254
Set/2025	286	296	258
Out/2025	280	287	256
Nov/2025	387	397	357
Dez/2025	264	274	226
Média Mensal	326,5	337	314,5
Acréscimo de 30%	**425**	**438**	**410**

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 521.175,00

ITEM	TIPO	CADSER	UNID. FORNECIMENTO	VALOR UNIT. R$	QUANT. MENSAL	VALOR MENSAL R$	QUANT. TOTAL 30 MESES	TOTAL POR ITEM 30 MESES R$
1	DESJEJUM	3697	UNIDADE	5,46	425	2.320,50	12.750	69.615,00
2	ALMOÇO	3697	UNIDADE	17,75	438	7.774,50	13.140	233.235,00
3	JANTAR	3697	UNIDADE	17,75	410	7.277,50	12.300	218.325,00
VALOR MENSAL ESTIMADO (R$)								17.372,50
VALOR TOTAL 30 MESES (R$)								**521.175,00**

Consoante o já exposto no item 5, os valores foram estimados conforme a conjugação dos parâmetros previsto no inciso II e III do artigo 3º do Decreto n° 67.888/2023.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução será constituída por itens, sendo cada item correspondente a um tipo de refeição (desjejum, almoço e jantar). Contudo, não será adotado o parcelamento da contratação, optando-se pela adjudicação do objeto em lote único.

Nos termos da Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, “é obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global […] cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala”.

No caso concreto, embora haja divisibilidade formal do objeto por tipo de refeição, verifica-se que a execução dos serviços de nutrição e alimentação possui natureza operacional integrada, envolvendo atividades interdependentes como planejamento do cardápio, aquisição de insumos, preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega das refeições.

A eventual divisão da contratação implicaria prejuízo ao conjunto da solução e perda de economia de escala, na medida em que geraria multiplicidade de contratos, aumento dos custos administrativos de gestão e fiscalização, além de comprometer a padronização dos serviços, a logística de distribuição e o
controle sanitário.

Ademais, a fragmentação do objeto poderia comprometer a eficiência operacional, dificultando a coordenação das atividades e elevando o risco de descontinuidade ou falhas na prestação do serviço essencial.

Dessa forma, resta caracterizada a exceção prevista na Súmula nº 247 do TCU, sendo tecnicamente e economicamente justificável a não adoção do parcelamento, com a adjudicação do objeto em lote único, como medida mais vantajosa à Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se vislumbra a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a contratação pretendida.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto está alinhado com o Plano Plurianual da Secretaria Pública do Estado de São Paulo e, da mesma forma, encontra-se alinhado ao Plano de Contratação Anual – PCA 2026, já publicado no PNCP em atendimento da legislação vigente.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com a presente contratação, no mínimo, a obtenção dos seguintes resultados:

1. Atendimento integral às disposições legais e normativas aplicáveis à prestação de serviços de nutrição e alimentação no âmbito da Administração Pública;

2. Garantia da continuidade dos serviços de fornecimento de alimentação aos custodiados da Cadeia Pública de Presidente Venceslau, evitando desassistência e prejuízo à atividade policial;

3. Assegurar a prestação de serviços de nutrição e alimentação mediante a execução de todas as etapas operacionais, compreendendo preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, em condições adequadas de higiene e segurança alimentar;

4. Fornecimento de alimentação balanceada, observando padrões nutricionais mínimos, de modo a atender às necessidades energéticas diárias dos custodiados;

5. Padronização dos cardápios e dos procedimentos operacionais, garantindo regularidade, qualidade e previsibilidade na prestação dos serviços;

6. Redução de riscos sanitários e operacionais, mediante a exigência de cumprimento das normas técnicas e da atuação de responsável técnico habilitado;

7. Melhoria da eficiência administrativa, com a contratação de empresa especializada, permitindo à Administração concentrar-se em suas atividades finalísticas;

8. Garantia de economicidade, mediante utilização de parâmetros referenciais do CADTERC, alinhados aos preços de mercado e às diretrizes estaduais de contratação;

9. Aprimoramento da gestão contratual, com definição clara de responsabilidades, padrões de desempenho e mecanismos de controle;

10. Atendimento às diretrizes de sustentabilidade, especialmente quanto à adequada destinação de resíduos e utilização de práticas compatíveis com as políticas públicas ambientais vigentes.

A contratação demonstra-se vantajosa sob os aspectos da eficiência, economicidade e segurança operacional, assegurando o adequado funcionamento da unidade e o cumprimento das obrigações institucionais da Administração Pública.

13. Providências a serem Adotadas

Na fase interna da licitação, após a realização deste Estudo Técnico Preliminar, será elaborado Termo de Referência e demais peças para deflagração do pregão, sendo adotadas as providências e recomendações do Parecer Referencial CJ/SSP n.º 30/2025.

Após a realização de sessão pública e após ser homologada e adjudicada a decisão, será providenciada a Nota de Empenho, assinatura do Termo de Contrato e emissão de Ordem de Serviço, para que, efetivamente, sejam iniciados os serviços.

Serão indicados os servidores que atuarão como fiscais e gestores do contrato, os quais tomarão ciência do teor de toda a fase interna e da realização do pregão.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Conforme destacado no presente estudo, restou definido como requisito para a contratação uma ótica humanista e legal voltada à proteção do ser humano e do ambiente em que vive, para preservá-lo e, assim, proteger a vida em termos imediatos e a médio e longo prazo. Considerando que os recursos naturais são finitos, o Governo do Estado de São Paulo tem buscado elaborar políticas para regular a necessária e equilibrada interação do ser humano com a natureza. Essas políticas se encontram no Caderno de Serviços Terceirizados, em conformidade com o Decreto estadual nº 50.170, de 04 de novembro de 2005.

A alimentação está se configurando como cada vez mais relevante no que diz respeito aos impactos ambientais causados desde sua produção, passando pela distribuição e consumo, visto que há necessidade de utilização de recursos naturais.

Atualmente, a produção de refeições vem atuando de forma estratégica com o conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva, englobando o planejamento do cardápio, armazenamento, o controle de resíduos (sobras e restos) e a recepção de alimentos, incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e relativos à saúde.

Assim sendo, deverão ser inseridas na cláusula de obrigações da empresa a ser contratada a realização de suas atividades priorizando o desenvolvimento sustentável, em conformidade com as Políticas Estaduais de Mudanças Climáticas e de Resíduos Sólidos, mediante emprego de ações locais que promovam projetos de coleta seletiva, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos, inclusive mediante a utilização de metodologias aprovadas de projetos de redução, sequestro ou sumidouros de emissões de gases de efeito estufa, incluindo nestes os Mecanismos de Desenvolvimento Limpo (MDL).

Ainda neste sentido, a Contratada deverá priorizar ações voltadas ao:

1. Uso racional de água;
2. Uso racional de energia elétrica;
3. Seleção criteriosa e racionalização de produtos utilizados em sua cadeia produtiva;
4. Redução de poluição sonora.

Por fim, as Autoridades responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato deverão verificar o cumprimento de medidas voltadas a extinguir ou mitigar os impactos ambientais durante a execução contratual, promovendo assim o desenvolvimento sustentável.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto no presente Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a contratação pretendida mostra-se tecnicamente adequada, operacionalmente viável e economicamente vantajosa para a Administração.

A solução proposta atende de forma integral à necessidade institucional identificada, assegurando a continuidade da prestação dos serviços de nutrição e alimentação aos custodiados da Cadeia Pública de Presidente Venceslau, em conformidade com os parâmetros técnicos do CADTERC e com os preços de mercado.

Ademais, a modelagem adotada, com base na contratação por lote único e na utilização de valores referenciais atualizados, demonstra-se eficiente sob o ponto de vista da gestão contratual, da economicidade e da mitigação de riscos operacionais.

Assim, conclui-se pela viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do feito com a elaboração do Termo de Referência e posterior deflagração do procedimento licitatório.

16. Responsáveis

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

LUIS AUGUSTO MARTINS

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 30/07/2026 às 16:36:51.

MARCELO ABREU MAGALHAES

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 30/07/2026 às 16:42:58.