

Estudo Técnico Preliminar 18/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 08389.004006/2021-93

2. Descrição da necessidade

2.1 A motivação para a contratação do serviço decorre do direito à alimentação que assiste a todo indivíduo custodiado pelo Estado para instrução processual penal ou cumprimento de pena, conforme Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984, que institui as normas para a execução penal, artigos 12, 40 e 41, Resolução nº 14, de 11 de novembro de 1994, do Ministério da Justiça, que fixou as regras mínimas para tratamento do preso no Brasil, artigos 3, 13 e 61, inciso III, bem como a Constituição Federal, art. 5º, incisos III, XLVII, alínea “e”, e XLIX.

2.2 Considerando que o contrato nº **06/2017-DPF/FIG/PR** celebrado com a empresa **BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA**, que atualmente fornece (preparação e entrega) refeições (café da manhã, almoço e jantar), aos custodiados recolhidos na Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR, vence em 30/11/2021 e que a empresa informou que não tem interesse na prorrogação do contrato conforme Carta SEI 19496764.

2.3 É necessário que as refeições fornecidas sejam suficientes para atender a demanda energética e a saúde nutricional dos presos recolhidos na DPF/FIG/PR e que sejam observadas as condições de segurança inerentes as atividades policiais e de custódia dos presos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SELOG/D'PF/FIG/PR	LUCI DE ANDRADE CRUZ

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A contratação deverá ser formalizada enquanto contrato de natureza continuada, com possibilidade de prorrogação até o limite de 60 (sessenta meses).

4.2. O início de prestação dos serviços deverá ocorrer em 01/12/2021, tendo em vista o encerramento do contrato atual em 30/11/2021.

4.3. A empresa deverá comprovar que possui experiência na prestação dos serviços, mediante a apresentação de atestado de capacidade técnica.

4.4. A empresa deverá dispor de local adequado para a preparação das refeições no município de Foz do Iguaçu/PR ou cidade vizinha, por meio da apresentação do Alvará de Funcionamento e respectiva licença sanitária da Vigilância Sanitária competente.

4.5. A descrição detalhada dos serviços, incluindo padrões mínimos de qualidade, considerando os critérios e práticas de sustentabilidade, constam da Descrição da Solução como um todo.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Para a disponibilização de refeições às pessoas, pode-se identificar as alternativas abaixo:

1) Fornecimento de ticket alimentação;

2) Aquisição de alimentos in natura e preparação própria;

3) Contratação de empresa especializada para preparação, acondicionamento e entrega das refeições preparadas.

5.2. Das alternativas verificadas acima, demonstram-se inviáveis as alternativas 1 e 2, considerando que as refeições destinam-se ao consumo de presos, bem como as características deste órgão policial.

5.3. A alternativa 3 é atualmente contratada nesta DPF/FIG/PR e em outras Unidades da Polícia Federal no país.

5.4. Verifica-se um ampla gama de empresas aptas à prestação dos serviços na forma da alternativa 3, tendo em vista tratar-se de demanda geral e rotineira do fornecimento de refeições preparadas, entretanto, a necessidade de fornecimento ininterrupto, incluindo todos os feriados e finais de semana, bem como o baixo número de presos do ponto de vista comercial para a logística de fornecimento, torna o mercado mais restrito, entretanto, ainda possível a competição e fornecimento.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Contratação de empresa prestadora de serviço para o fornecimento diário de refeições preparadas, incluída a preparação e acondicionamento, bem como a respectiva entrega na Sede da DPF/FIG/PR, conforme condições, quantidades estimadas e exigências estabelecidas.

6.2. Das refeições e horários de entrega na DPF/FIG/PR:

Refeição Matinal: Desjejum, 08h30min.

Refeição Principal: Almoço: 11h30min.

Refeição Noturna: Jantar + Ceia: às 17h30min.

6.3. Cardápio e preparação da refeições:

6.3.1. A elaboração dos cardápios e preparo dos pratos deverá ser feita sob a supervisão de responsável técnico da Contratada, devendo atender especificamente a demanda energética e a saúde nutricional dos presos recolhidos na DPF/FIG/PR.

6.3.2. A Contratada é a única responsável pela boa qualidade das refeições, sendo, portanto, de sua inteira responsabilidade todo e qualquer dano causado à saúde dos presos, por ocasião do consumo das refeições fornecidas.

6.3.3 Os ingredientes utilizados deverão ser balanceados de acordo com os padrões nutricionais usualmente recomendados, devendo também, haver variação mínima em relação às verduras e carnes, a critério e sob responsabilidade da Contratada.

6.3.4. A carne servida no jantar deverá ser diferente daquela servida no almoço, bem como deverá haver alternância entre o tipo ou modo de preparo em relação ao dia anterior.

6.3.5. A preparação das refeições deverá observar rigorosa higiene pessoal e dos objetos.

6.3.6. As refeições deverão apresentar sabores, odores e aspectos, compatíveis com a dignidade da pessoa humana.

6.3.7. A Contratada deverá atender aos requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação, considerando em especial a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

6.3.8. As refeições deverão ser preparadas, OBRIGATORIAMENTE, no mesmo dia do fornecimento, e, o preparo deverá ocorrer em intervalo de tempo que anteceda em, no máximo, até 02 (duas) horas da entrega.

6.3.9. Exceto nos casos de prescrição médica, ou, por motivos de crenças religiosas, todas as refeições deverão possuir conteúdo idêntico, não sendo admitida nenhuma forma de diferenciação.

6.3.10. Na eventualidade de determinação médica ou por razões de credo religioso, devidamente autorizadas e informadas previamente pela Contratante à Contratada, uma ou mais refeições deverão ser compostas de forma diferenciada, sem que tal alteração represente majoração de custos para a Contratada.

6.3.11. A carne, em nenhuma hipótese, poderá conter osso, ou, no caso de peixe, conter a espinha ou espinhos.

6.3.12. Conforme já mencionado, a elaboração do cardápio é de responsabilidade da Contratada, entretanto, sugere-se o cardápio e quantidades mínimas abaixo (individual) para cada refeição:

Desjejum:

- 180ml (cento e oitenta mililitros) de café;
- 100ml (cem mililitros) de leite;
- 01 (um) pão francês de 50gr (cinquenta gramas), untado com margarina e recheado com
- 01 (uma) fatia de queijo mozzarella; e 01 (uma) fruta de baixa fermentação

Almoço:

- 250gr (duzentos e cinquenta gramas) de arroz;
- 150gr (cento e cinquenta gramas) de feijão comum, ou, de feijão preto;
- 100gr (cem gramas) de carne: de boi, porco, frango, ou, peixe;
- 100gr (cem gramas) de macarrão, com farofa, batata frita ou cozida e legumes; Salada, composta de dois ou mais dos seguintes alimentos: alface, agrião, couve, almeirão, escarola, tomate;
- 180ml (cento e oitenta mililitros) de refresco;

Jantar:

- 250gr (duzentos e cinquenta gramas) de arroz;
- 150gr (cento e cinquenta gramas) de feijão comum, ou, de feijão preto;
- 100gr (cem gramas) de carne: de boi, porco, frango, ou, peixe;
- 100gr (cem gramas) de macarrão, com farofa, batata frita ou cozida e legumes; Salada, composta de dois ou mais dos seguintes alimentos: alface, agrião, couve, almeirão, escarola, tomate;
- 180ml (cento e oitenta mililitros) de refresco;

Ceia:

- uma fruta não cítrica, não fermentável (150g) podendo ser substituída por 100g de doce, quatro biscoitos tipo cream craker/água e sal (podendo ser substituído por uma fatia de bolo);
- 200ml de refresco.

Caso a contratada opte por cardápio diferente do sugerido, deverá submetê-lo por meio do responsável técnico para aprovação prévia da Contratante.

6.4. Do acondicionamento e embalagens:

6.4.1. A Contratada é responsável pelo fornecimento das embalagens, dos utensílios para consumo das refeições, bem como dos equipamentos adequados para armazenagem e distribuição.

6.4.2. Os materiais e embalagens empregados, sempre que possível, deverão ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, nos termos das normas vigentes.

6.4.3. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens individuais, novas, térmicas, atóxicas e descartáveis, preferencialmente de isopor, ou ainda outro material aceito pela Vigilância Sanitária.

6.4.4 Os talheres, copos e embalagens de salada, deverão ser novos, compostos de material plástico, atóxico e descartável.

6.4.5. Ainda que aceito pela Vigilância Sanitária, mas por força da sua destinação, não serão aceitas embalagens ou utensílios compostos, total ou parcialmente, por metais.

6.4.6. O leite, café e refresco deverão ser embalados em garrafas térmicas, em volume compatível com a quantidade total de refeições fornecidas no respectivo horário.

6.4.7. As garrafas térmicas não poderão ter vidro em sua composição, ainda que parte interna, e deverão apresentar torneira como sistema de servir.

6.4.8. Os copos descartáveis fornecidos deverão ter capacidade de no mínimo 180 ml (cento e oitenta mililitros).

6.4.9. A salada deverá ser fornecida em embalagem separada.

6.4.10. As refeições deverão ser acondicionadas com antecedência nunca superior a 01 (uma) hora de sua entrega.

6.4.11. As refeições, incluindo o pão francês devidamente preparado, deverão ser apresentadas fechadas e lacradas de forma individual.

6.5. Das quantidades por horário de entrega

6.5.1. Considerando que o número de presos é variável, inclusive ao longo do dia, caberá a Contratada realizar o contato com a Contratante, em até 2 (duas) horas antes de cada horário de entrega, estipulados no item 6.1, para conhecer o quantitativo de refeições que deverão ser entregues.

6.5.2. A depender da entrada ou saída de presos na DPF/FIG/PR, as quantidades de refeições informadas poderão ser alteradas, com a ressalva de que a Contratada se obriga a cumprir tais alterações se for comunicada com antecedência de no mínimo 02 (duas) horas do horário estipulado da entrega.

6.5.3. A alteração das quantidades fora do prazo previsto no item anterior ficará condicionada à aceitação da Contratada.

6.6. Do local e forma de entrega

6.6.1 É de responsabilidade da Contratada a entrega das refeições na sede da DPF/FIG/PR, situada na Avenida Paraná, 3471, Centro Cívico, CEP: 85863-469, Foz do Iguaçu/PR.

6.6.2. A entrega deverá ser realizada pontualmente nos horários estabelecidos no item 6.1, diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados.

6.6.3. A entrega será realizada pela Contratada, para o servidor responsável, mediante recibo.

6.6.4. A Contratada deverá disponibilizar um carrinho plataforma, em aço, nas seguintes dimensões: 70 x 45 x 1,00 (altura do puxador), para o armazenamento e posterior distribuição a ser realizada pelo servidor responsável.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Registre-se que a população carcerária da DPF/FIG/PR, invariavelmente passa e passará por flutuações em número de presos e, em razão disso, o fornecimento de refeições será de acordo com as necessidades diárias, incluindo o fornecimento em feriados e finais de semana. O levantamento histórico demonstra que nos últimos 12 (doze) meses, considerados a partir de Julho de 2020, foram fornecidas 12.455 refeições para presos recolhidos na carceragem, distribuídas entre desjejum, almoço e jantar, ou seja, 4.152 de cada refeição.

7.2. Também fez-se levantamento quanto ao número de presos que ingressam na carceragem:

- Ingressos de presos masculinos: jan/20 a jul/21 = 316 (316/19 meses = 16,63 presos por mês)
- Ingressos de presas: jan/20 a jul/21 = 27 (27/19 meses = 1.42 presos por mês)

7.2.1. Como o tempo médio que um preso fica na carceragem, até ser liberado ou transferido para algum presídio, é de uma (01) semana, tem-se que são fornecidos aproximadamente 6048 refeições/ano (de cada tipo de refeição), pois:

- 18 (pessoas) x 7 (dias da semana) = 126 (refeições)
- 126 x 4 (número de semanas) = 504 (refeições)
- 504 x 12 (número de meses) = 6.048 (refeições)

7.2.2. Como o cálculo pelo número de presos é um pouco menos preciso, pois nem todos permanecem o mesmo tempo na carceragem, estimamos que é possível manter o mesmo quantitativo do atual contrato, ou seja, estima-se os seguintes quantitativos: 5.400 (cinco mil e quatrocentos) DESJEJUNS (café da manhã); 5.400 (cinco mil e quatrocentos) ALMOÇOS COMERCIAIS; 5.400 (cinco mil e quatrocentos) JANTARES COMERCIAIS e 5.400 (cinco mil e quatrocentos) CEIAS.

7.3. Importante destacar que os quantitativos são estimados e não constituem obrigação de execução, uma vez que não é possível prever o número exato de custodiados recolhidos na DPF/FIG/PR.

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. A partir da pesquisa de preços realizada, conforme resumido no Mapa Comparativo de Preços e Nota Técnica 20182701, os preços de referência foram definidos da seguinte forma:

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO
1	Desjejum	R\$ 9,79
2	Almoço	R\$ 17,67
3	Jantar	R\$ 17,67
4	Ceia	R\$ 9,20

8.2. Assim, considerando as quantidades estimadas, conforme item 7 deste Estudo Técnico Preliminar, estima-se os seguintes valores da contratação:

Item	Especificação	Valor Unitário Estimado	Quantidade estimada de refeições ao mês	Valor Estimado Mensal	Quantidade estimada de refeições ao ano	Valor Estimado Anual
1	Desjejum	R\$ 9,79	450	R\$ 4.405,50	5.400	R\$ 52.866,00
2	Almoço	R\$ 17,67	450	R\$ 7.951,50	5.400	R\$ 95.418,00
3	Jantar	R\$ 17,67	450	R\$ 7.951,50	5.400	R\$ 95.418,00
4	Ceia	R\$ 9,20	450	R\$ 4.140,00	5.400	R\$ 49.680,00
TOTAL				R\$ 24.448,50		R\$ 293.382,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A divisão do objeto não se verifica tecnicamente viável, considerando que se destinam a alimentação de presos e importam na observação de aspectos de segurança, bem como de saúde dos presos.

9.2. O não parcelamento da solução não implica em prejuízo à competitividade, tendo em vista tratar de serviços não complexos, prestados em sua totalidade pelas mesmas empresas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não se verifica a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A demanda está alinhada com o Plano Estratégico 2010-2022 da Polícia Federal, atualizado pela Portaria 4453/2014-DG/DPF, relativamente ao Objetivo Institucional contido no item 9.7: Otimizar o Emprego dos Bens e Recursos Materiais.

11.2. A demanda está prevista no Plano Anual de Contratações desta DPF/FIG/PR para os exercícios de 2021 e 2022, vez que se trata de serviços de natureza continuada

12. Resultados Pretendidos

12.1. Contratar de forma econômica e eficiente, observando os aspectos legais pertinentes. Fornecer alimentação aos presos recolhidos na DPF/FIG/PR, em quantidade e qualidade compatíveis com a dignidade da pessoa humana.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. O início da prestação dos serviços deverá ocorrer em 01/12/2021, tendo em vista o encerramento do Contrato nº 06/2017.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os materiais e embalagens empregados deverão ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2.

14.2. Deverão ser observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

14.3. As refeições fornecidas deverão ser acondicionadas em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, e de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

14.4. Os produtos fornecidos não deverão conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs). A comprovação para esta exigência poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que há o atendimento de tais exigências.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A partir do levantamento realizado a contratação é viável, razoável e necessária, considerando que esta DPF/FIG/PR mantém carceragem para recolhimento de presos.

Considerando que se trata de uma contratação para serviços de natureza comum, e que é um serviço imprescindível, conforme a Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984, que institui as normas para a execução penal, artigos 12, 40 e 41, Resolução nº 14, de 11 de novembro de 1994, do Ministério da Justiça, que fixou as regras mínimas para tratamento do preso no Brasil, artigos 3, 13 e 61, inciso III, bem como a Constituição Federal, art. 5º, incisos III, XLVII, alínea “e”, e XLIX. Desse modo, em cumprimento ao

disposto inciso XIII do art. 7º da Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 - SEDGG-ME e ainda, considerando a importância da Contratação que tem caráter continuado, há recursos financeiros disponível para cumprir com os objetivos, o presente documento segue assinado pelos Integrantes Requisitante, Administrativo e Técnico da Equipe de Planejamento da Contratação, designada pelo documento de Instituição da Equipe de Planejamento da Contratação.

16. Responsáveis

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação. A partir do levantamento realizado a contratação é viável, razoável e necessária,

LUCI DE ANDRADE CRUZ
EPF/Chefe do SELOG/DPF/FIGPR

A partir do levantamento realizado a contratação é viável, razoável e necessária, considerando que esta DPF/FIG/PR mantém carceragem para recolhimento de presos.

MARCIO DE SOUZA DIAS
AADM/Chefe do NAD/DPF/FIG/PR

A partir do levantamento realizado a contratação é viável, razoável e necessária, considerando que esta DPF/FIG/PR mantém carceragem para recolhimento de presos.

AELSON DOS SANTOS ALVES
APF/Membro Técnico - DELEX/DPF/FIG/PR

A partir do levantamento realizado a contratação é viável, razoável e necessária, considerando que esta DPF/FIG/PR mantém carceragem para recolhimento de presos.

RAFAEL DOMITILLO DA COSTA NETO
APF/Membro Técnico da DELEX/DPF/FIG/PR