

## DIVISAO DE POLICIA FEDERAL - FOZ DO IGUACU/PR

## Estudo Técnico Preliminar 6/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 08389.003374/2026-29

## 2. Descrição da necessidade

A presente contratação enquadra-se como **serviço comum**, nos termos do art. 6º, inciso XXVII, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, uma vez que suas características de qualidade e desempenho correspondem a padrões usuais de mercado, passíveis de definição objetiva no Termo de Referência, não demandando avaliação técnica de cunho subjetivo. Trata-se, ainda, de **serviço de natureza continuada**, considerando que se destina ao fornecimento diário, regular e ininterrupto de refeições aos custodiados da Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR.

A despesa decorrente dessa contratação reveste-se de caráter rotineiro e previsível, encontrando-se contemplada no planejamento orçamentário da unidade, sendo indispensável à garantia dos direitos fundamentais das pessoas mantidas sob custódia do Estado, bem como à preservação da ordem, da disciplina e da segurança nas dependências da referida delegacia.

A necessidade de contratação de empresa especializada para o **fornecimento, preparo e entrega de refeições diárias, sob demanda**, incluindo café da manhã, almoço e jantar, destinadas aos custodiados recolhidos na sede da Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR, decorre do dever estatal de assegurar o direito à alimentação adequada a todo indivíduo privado de liberdade, seja no contexto de instrução processual penal, seja no cumprimento de pena. Tal obrigação encontra fundamento na Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984 (Lei de Execução Penal), especialmente nos arts. 12, 40 e 41, sendo igualmente reforçada pela Resolução nº 14, de 11 de novembro de 1994, do Ministério da Justiça, que estabelece as regras mínimas para o tratamento de presos no Brasil, com destaque para os arts. 3º, 13 e 61, inciso III, além das garantias constitucionais previstas no art. 5º, incisos III, XLVII, alínea “e”, e XLIX, da Constituição Federal.

Os quantitativos máximos estimados para a contratação foram apurados com base no consumo médio registrado nos últimos 12 (doze) meses, refletindo cenário compatível com a demanda real da unidade. Optou-se pelo **agrupamento dos itens** e pela adoção do **critério de julgamento pelo menor preço por grupo**, em razão da compatibilidade entre os serviços abrangidos e das particularidades inerentes à execução contratual, especialmente no que se refere aos aspectos de segurança envolvidos no fornecimento de refeições prontas a pessoas sob custódia policial. Diante desse contexto, revela-se imprescindível que a execução do objeto seja atribuída a uma única empresa, de modo a assegurar maior controle operacional, padronização do serviço e mitigação de riscos à segurança institucional.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável                 |
|-------------------|-----------------------------|
| SELOG/DPF/FIG/PR  | SEBASTIÃO CESAR DE OLIVEIRA |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

### 4.1. Requisitos Técnicos e de Capacidade Operacional

A contratada deverá comprovar experiência prévia na prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas, compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto desta contratação.

A experiência deverá evidenciar a capacidade da empresa de executar serviços contínuos de alimentação, com regularidade, controle sanitário e atendimento aos horários demandados pela Administração.

### 4.2. Conhecimento Prévio das Condições de Execução

Como condição para a formalização do contrato, o adjudicatário deverá apresentar declaração formal de que possui pleno conhecimento das condições necessárias à execução do objeto, inclusive quanto:

- a) às rotinas operacionais da Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR;
- b) às particularidades do fornecimento de refeições destinadas a pessoas custodiadas;
- c) às exigências de segurança institucional;
- d) às obrigações contratuais, legais e regulamentares aplicáveis.

#### 4.3. Requisitos de Transporte, Entrega e Logística

A contratada será inteiramente responsável pelo transporte e pela entrega das refeições até o local indicado pela Administração, não cabendo à contratante qualquer ônus logístico.

As refeições deverão ser acondicionadas, transportadas e entregues em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, preservando suas características nutricionais, organolépticas e sanitárias.

A entrega deverá ocorrer nos horários previamente definidos pela Administração, observada a natureza contínua e essencial do serviço.

#### 4.4. Requisitos Sanitários e de Segurança Alimentar

A contratada deverá observar, durante toda a execução contratual, a legislação sanitária vigente, em especial as normas relativas à manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos.

Todos os procedimentos de produção e entrega das refeições deverão seguir as boas práticas de higiene e segurança alimentar, sendo de responsabilidade da contratada a adoção de medidas preventivas contra contaminações ou deterioração dos alimentos.

#### 4.5. Requisitos Relativos à Mão de Obra

Caberá exclusivamente à contratada a gestão de seu pessoal, incluindo encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, inexistindo qualquer vínculo entre seus empregados e a Administração contratante.

#### Observância das Normas de Segurança Institucional

A contratada deverá obedecer integralmente às normas internas de segurança da Delegacia de Polícia Federal, especialmente aquelas relacionadas ao acesso às dependências da unidade e aos procedimentos de entrega das refeições.

É vedada a adoção de procedimentos distintos dos previamente autorizados pela Administração, sob pena de aplicação das sanções contratuais cabíveis.

#### 4.6. Continuidade e Regularidade da Prestação do Serviço

A contratada deverá assegurar a prestação contínua e ininterrupta do serviço, inclusive aos finais de semana, feriados e em situações excepcionais, em razão da natureza essencial do fornecimento de alimentação aos custodiados.

Eventuais variações na demanda deverão ser atendidas dentro dos limites contratuais, sem prejuízo da qualidade e da regularidade do serviço.

#### 4.7. Garantia da Contratação

Considerando a natureza do objeto, classificado como serviço comum e de prestação continuada, o valor estimado da contratação e a forma de execução do serviço, avaliou-se que os riscos associados ao inadimplemento contratual são mitigáveis por meio da fiscalização contínua da execução, do acompanhamento permanente por servidores designados e da aplicação das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

Dessa forma, conclui-se que os mecanismos ordinários de controle e responsabilização contratual mostram-se suficientes para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelo futuro contratado, não se revelando necessária a exigência de garantia da contratação.

## 5. Levantamento de Mercado

No levantamento de mercado realizado, foram analisadas as alternativas usualmente adotadas pela Administração Pública para a contratação de serviços de fornecimento de alimentação, com o objetivo de identificar a solução mais adequada ao atendimento da demanda da Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR, considerando aspectos operacionais, administrativos, econômicos e de viabilidade prática.

#### a) Aquisição por evento:

A aquisição de refeições por evento é modalidade aplicada a situações esporádicas, nas quais a demanda por alimentação não apresenta caráter regular, sendo comum, nesses casos, a utilização de suprimento de fundos como instrumento de pagamento. Todavia, essa alternativa mostrou-se incompatível com a realidade da unidade, uma vez que a necessidade de fornecimento de alimentação aos custodiados ocorre de forma contínua, frequente e previsível, o que permite e exige planejamento prévio. Assim, essa modalidade não se revela adequada para atender às necessidades permanentes da Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR.

#### **b) Aquisição de insumos e contratação de mão-de-obra terceirizada**

Outra alternativa analisada foi a aquisição direta dos insumos necessários à alimentação, associada à contratação de mão de obra terceirizada para o preparo das refeições. Entretanto, essa opção não se mostra vantajosa para a unidade, uma vez que, embora a demanda seja habitual, os quantitativos de refeições são relativamente reduzidos, não justificando a alocação de cozinheira ou equipe dedicada em tempo integral. Ademais, a Delegacia não dispõe de estrutura física de cozinha adequada para a preparação das refeições, o que inviabiliza operacionalmente essa solução. Somase a isso a maior complexidade na gestão de insumos, no controle de estoque e na administração de pessoal, fatores que tendem a elevar os custos operacionais e administrativos para a Administração.

#### **c) Contratação de empresa terceirizada para fornecimento regular de refeições**

A contratação de empresa terceirizada especializada no fornecimento regular de refeições apresentou-se como a alternativa mais adequada para atender às necessidades da Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR. Esse modelo possibilita que as refeições sejam preparadas e entregues conforme a quantidade demandada, observadas as especificações e a frequência necessárias, sem a necessidade de gerenciamento direto de insumos ou de mão de obra pela Administração. Além disso, contribui para a garantia da qualidade das refeições e da segurança alimentar, proporcionando maior eficiência operacional e melhor controle dos custos envolvidos.

#### **d) Fornecimento por meio de convênio ou cooperação com outro órgão público**

Também foi considerada a possibilidade de celebração de convênio ou instrumento de cooperação com órgão público que disponha de estrutura própria de alimentação, como unidades prisionais estaduais ou outras instituições com cozinha industrial. Contudo, essa alternativa mostrou-se de difícil operacionalização, seja pela incompatibilidade de rotinas administrativas, seja pelas dificuldades logísticas de transporte, além de não afastar riscos sanitários, operacionais e de descontinuidade do serviço. Ademais, não se trata de modelo usual para atendimento de demandas permanentes dessa natureza, tampouco se mostra eficiente sob a ótica da economicidade e da segurança institucional.

Diante da análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a contratação de empresa terceirizada para o fornecimento regular de refeições é a opção que melhor atende às demandas da Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR, por aliar segurança, praticidade e economicidade à gestão dos serviços de alimentação destinados aos custodiados, mostrando-se plenamente compatível com a natureza contínua e essencial do objeto. As alternativas analisadas refletem práticas usuais adotadas pela Administração Pública para atendimento de demandas semelhantes, não tendo sido identificadas outras opções viáveis que atendessem de forma mais eficiente ao interesse público.

## **6. Descrição da solução como um todo**

A solução adotada consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços terceirizados de fornecimento de refeições destinadas aos custodiados da Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR, solução esta identificada, a partir do levantamento de mercado realizado, como a alternativa mais adequada e vantajosa para o atendimento da necessidade administrativa identificada.

Considerando a proximidade do encerramento do contrato atualmente vigente, a implementação dessa solução mostra-se necessária para assegurar a continuidade da prestação de serviço de caráter essencial, prevenindo interrupções no fornecimento diário de alimentação aos custodiados e garantindo o cumprimento das obrigações legais atribuídas ao Estado.

A solução compreende a prestação de serviços continuados de fornecimento de refeições prontas, incluindo café da manhã, almoço e jantar, devidamente preparadas, porcionadas, acondicionadas e transportadas em conformidade com as normas sanitárias vigentes. A execução ocorrerá sob demanda, mediante entregas diárias realizadas conforme solicitações e horários estabelecidos pela unidade contratante, em consonância com sua rotina operacional.

A contratação proposta contempla a celebração de contrato de prestação de serviços contínuos com vigência inicial de 5 (cinco) anos, admitida a prorrogação sucessiva por até o limite máximo de 10 (dez) anos, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021. A adoção de contrato plurianual mostra-se mais vantajosa para a Administração Pública quando comparada à realização de contratações anuais sucessivas, uma vez que reduz custos administrativos recorrentes, mitiga riscos de descontinuidade de serviço essencial, assegura maior estabilidade operacional e favorece a previsibilidade orçamentária e financeira. Ademais, a natureza continuada e permanente do fornecimento de alimentação aos custodiados, associada à necessidade de manutenção de padrões sanitários, nutricionais e de segurança institucional, recomenda a preservação de vínculo contratual duradouro com fornecedor previamente selecionado em procedimento competitivo, desde que, a cada prorrogação, seja formalmente atestada pela autoridade competente a manutenção da vantajosidade econômica e das condições contratuais, permitida a negociação com o contratado ou, se for o caso, a extinção do ajuste sem ônus para a Administração.

A gestão e a fiscalização da execução contratual serão exercidas por servidores formalmente designados, responsáveis pelo acompanhamento da regularidade das entregas, pela verificação da conformidade das refeições com as especificações estabelecidas e pelo controle do atendimento às exigências sanitárias e operacionais aplicáveis. Esse modelo permite à Administração exercer adequado controle sobre o serviço prestado, sem a necessidade de gerenciar diretamente insumos, mão de obra ou estrutura física de preparo.

A escolha da solução levou em consideração aspectos técnicos, relacionados à garantia da qualidade nutricional e da segurança alimentar; mercadológicos, diante da existência de fornecedores aptos a executar o serviço na região; e administrativos, em razão da maior eficiência na gestão pública, da previsibilidade de custos e da redução de complexidades operacionais. Dessa forma, a solução adotada mostra-se adequada, viável e alinhada ao interesse público, atendendo de forma eficaz às necessidades da Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

| GRUPO | ITEM | DESCRIÇÃO<br>(TIPO REFEIÇÃO)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | QUANTIDADE<br>ESTIMADA<br>MENSAL | QUANTIDADE<br>ESTIMADA<br>ANUAL | QUANTIDADE<br>ESTIMADA<br>QUINQUENAL |
|-------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| ÚNICO | 1    | Desjejum - (dois copos descartáveis): 180 ml de café e 100ml de leite, 01 pão francês de 50g com margarina e uma fatia de queijo mussarela e uma fruta da estação (não fermentável)                                                                                                                                                                  | 450                              | 5.400                           | 27.000                               |
|       | 2    | Almoço (marmitex quente de isopor com tampa e talheres descartáveis): 200g de arroz; 160g de feijão comum ou feijão preto; mínimo 100g de carne (boi, porco, frango, peixe); 100g de guarnição (massas, farofa, suflê, bata frita ou cozida, legumes); salada (alface, agrião, couve, almeirão, escarola, tomate etc)<br>PESO TOTAL: 600gr           | 450                              | 5.400                           | 27.000                               |
|       | 3    | Jantar (marmitex quente quente de isopor com tampa e talheres descartáveis) - 200gr de arroz; 160g de feijão comum ou feijão preto; mínimo 100g de carne (boi, porco, frango, peixe); 100g de guarnição (massas, farofa, suflê, bata frita ou cozida, legumes); salada (alface, agrião, couve, almeirão, escarola, tomate etc)<br>PESO TOTAL: 600gr. | 450                              | 5.400                           | 27.000                               |
|       |      | TOTAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1.350                            | 16.200                          | 81.000                               |

As quantidades foram estimadas com base no histórico de consumo do último ano do contrato vigente conforme tabela a seguir:

| MÊS    | Café da manhã | Almoço | Janta |
|--------|---------------|--------|-------|
| mar/25 | 247           | 223    | 230   |
| abr/25 | 223           | 226    | 235   |
| mai/25 | 276           | 284    | 294   |
| jun/25 | 241           | 234    | 231   |
| jul/25 | 298           | 289    | 280   |
| ago/25 | 242           | 226    | 242   |
| set/25 | 196           | 192    | 190   |
| out/25 | 190           | 192    | 183   |
| nov/25 | 179           | 165    | 155   |
| dez/25 | 159           | 151    | 136   |
| jan/26 | 140           | 132    | 137   |
|        |               |        |       |

|                    |      |      |      |
|--------------------|------|------|------|
| fev/26             | 85   | 79   | 78   |
| mar/26             | 128  | 130  | 114  |
| TOTAL POR REFEIÇÃO | 2604 | 2523 | 2505 |
| TOTAL ANUAL        | 7632 |      |      |

Com base no histórico de consumo entre março de 2025 e março de 2026, apurou-se a seguinte média mensal de refeições:

- \* Café da manhã: aproximadamente 215 unidades/mês
- \* Almoço: aproximadamente 210 unidades/mês
- \* Jantar: aproximadamente 210 unidades/mês

Apesar das médias apuradas, os dados evidenciam elevada variação mensal, com picos próximos a 300 refeições por tipo, decorrentes da rotatividade da população custodiada e da natureza imprevisível da demanda.

Dessa forma, a adoção da média simples não se mostra adequada, pois pode resultar em subdimensionamento do quantitativo, comprometendo o fornecimento regular das refeições em períodos de maior demanda.

Para definição do quantitativo, adotou-se como referência o maior consumo mensal registrado, ao qual foi acrescida margem de segurança de 50%, com posterior arredondamento para facilitar a gestão contratual. Assim, visando garantir a continuidade do serviço e prevenir desabastecimento, foi definido o quantitativo mensal de:

- \* 450 refeições de café da manhã
- \* 450 refeições de almoço
- \* 450 refeições de jantar

**Total anual estimado: 16.200 refeições.**

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 364.824,00

8.1. A estimativa de preços para esta contratação foi realizada no Documento de Formalização de Demanda tendo como base o atual contrato vigente e constará nova estimativa individualizados após pesquisa de preços, no documento Mapa Comparativo de Preços. Conforme tabela abaixo com valores unitários retirados do último apostilamento do contrato vigente documento SEI 143593157 o valor estimado anual é de R\$ 364.824,00 (trezentos e sessenta e quatro mil oitocentos e vinte e quatro reais) e R\$ 1.824.120,00 (um milhão, oitocentos e vinte e quatro mil cento e vinte reais) para o período quinquenal.

| CÁLCULO DO REAJUSTE 2024 (IPCA 5,1724%) |      |               |                               |                            |                                 |                            |                           |
|-----------------------------------------|------|---------------|-------------------------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Grupo                                   | Item | Especificação | Nova<br>Quantidade<br>por mês | Valor<br>Unitário<br>atual | Valor<br>Unitário<br>Reajustado | Valor Mensal<br>Reajustado | Valor Anual<br>Reajustado |
| Único                                   | 1    | Desjejum      | 450                           | R\$ 11,57                  | R\$ 12,17                       | R\$ 5.476,50               | R\$ 65.718,00             |
|                                         | 2    | Almoço        | 450                           | R\$ 20,90                  | R\$ 21,98                       | R\$ 9.891,00               | R\$ 118.692,00            |
|                                         | 3    | Jantar        | 450                           | R\$ 20,90                  | R\$ 21,98                       | R\$ 9.891,00               | R\$ 118.692,00            |
|                                         | 4    | Ceia          | 450                           | R\$ 10,87                  | R\$ 11,43                       | R\$ 5.143,50               | R\$ 61.722,00             |
| TOTAL                                   |      |               | 1.800                         | R\$ 61,51                  | R\$ 67,56                       | R\$ 30.402,00              | R\$ 364.824,00            |

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Optou-se pela contratação em lote único, composto pelos três itens correspondentes às refeições fornecidas (café da manhã, almoço e jantar), tendo em vista que o agrupamento do objeto favorece a padronização, a uniformidade e a qualidade da execução do serviço, aspectos essenciais para o adequado atendimento aos custodiados.

A inclusão de todas as refeições em um único grupo contribui para a manutenção da coerência nas especificações nutricionais e nos procedimentos de segurança alimentar, além de simplificar as atividades de acompanhamento, controle e fiscalização contratual por parte da Administração. Tal configuração reduz a complexidade operacional inerente à gestão do contrato, evitando a fragmentação do objeto e a necessidade de coordenação entre múltiplos fornecedores.

Adicionalmente, a contratação conjunta promove maior eficiência administrativa e operacional, ao minimizar riscos relacionados à articulação entre prestadores distintos, especialmente no que se refere à regularidade, à pontualidade e à continuidade do fornecimento das refeições. Dessa forma, o não parcelamento do objeto mostra-se tecnicamente justificado e compatível com o interesse público.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

No âmbito da presente análise, verificou-se a existência de contratação de serviços de fornecimento de alimentação para custodiados na cidade de Guaíra /PR, sob a mesma Unidade Gestora processo SEI 08389.002373/2025-86. Trata-se, contudo, de contratação referente a unidade distinta, com demanda própria, quantitativos específicos e execução operacional independente.

A contratação ora proposta, destinada à Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR, possui caráter autônomo, não mantendo relação de interdependência técnica, operacional ou contratual com a contratação realizada para a unidade de Guaíra/PR. As especificidades logísticas, a localização geográfica e a gestão individualizada das demandas inviabilizam a execução conjunta ou integrada dos serviços.

A necessidade da presente contratação decorre exclusivamente da proximidade do término do contrato vigente nesta unidade, sendo imprescindível a adoção de nova contratação para assegurar a continuidade da prestação do serviço, considerando sua natureza essencial. Dessa forma, embora exista contratação de objeto semelhante no âmbito da mesma Unidade Gestora, não se identifica vínculo que justifique o tratamento conjunto ou integrado das demandas, inexistindo fracionamento indevido ou dependência entre os contratos.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A presente contratação encontra-se devidamente alinhada aos instrumentos formais de planejamento da Administração, estando a demanda registrada no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026, sob o nº 20036626/2026, o que evidencia sua identificação prévia, análise antecipada e compatibilidade com o planejamento orçamentário e administrativo da unidade.

Além disso, a contratação guarda aderência ao Plano Estratégico 2024-2027 da Polícia Federal, contribuindo para a consecução da visão de futuro e dos objetivos estratégicos estabelecidos para a transformação organizacional da Instituição. A solução adotada coaduna-se com a diretriz de busca permanente por padrões elevados de eficiência na execução da missão constitucional da Polícia Federal, enquanto polícia judiciária da União e órgão responsável pela segurança pública federal.

De forma específica, a demanda relaciona-se aos objetivos estratégicos previstos no Plano Estratégico 2024-2027 da Polícia Federal, na medida em que contribui para o fortalecimento da atuação da Polícia Administrativa, ao assegurar o cumprimento dos deveres legais do Estado no tratamento de pessoas sob custódia, com observância dos princípios da excelência e da transparência. Ademais, a contratação está alinhada ao eixo de Governança, ao reforçar uma atuação institucional orientada pelo planejamento, pela estratégia e por práticas adequadas de governança, por meio de contratação previamente prevista e devidamente fundamentada. Contribui, ainda, para o eixo Pessoas e Estrutura, ao apoiar a consolidação de uma instituição moderna e eficiente, com processos administrativos organizados e compatíveis com a complexidade das atribuições institucionais da Polícia Federal.

Dessa forma, a contratação demonstra pleno alinhamento entre planejamento estratégico, planejamento anual de contratações e execução administrativa, reforçando a coerência das decisões adotadas, a previsibilidade na alocação de recursos e a mitigação de riscos relacionados à descontinuidade de serviço essencial, em conformidade com as boas práticas de governança exigidas pelos órgãos de controle.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições aos custodiados contribui para maior eficiência e eficácia na prestação do serviço, ao assegurar o fornecimento regular de alimentação de forma padronizada e adequada às necessidades da unidade. Esse modelo possibilita a redução de custos operacionais e o aprimoramento do controle financeiro, uma vez que transfere à contratada a responsabilidade pela logística, preparo e entrega das refeições. Ademais, a solução adotada favorece a garantia da qualidade e da segurança alimentar, contribuindo para a preservação da saúde dos custodiados e para o cumprimento das obrigações legais do Estado. Sob a ótica da gestão pública, a contratação reforça princípios de transparência, eficiência e boa governança, ao mesmo tempo em que permite a otimização do emprego dos recursos humanos e financeiros, direcionando-os para atividades estratégicas finalísticas da Polícia Federal.

## 13. Providências a serem Adotadas

Não se identificam providências prévias a serem adotadas pela Administração para a celebração do contrato. O serviço a ser contratado não demanda conhecimento técnico específico para fins de gestão e acompanhamento contratual, tratando-se de atividade cujos parâmetros de execução podem ser objetivamente verificados.

Ressalta-se, contudo, a necessidade de que os servidores designados para a fiscalização do contrato acompanhem eventuais atualizações legislativas e normativas pertinentes ao objeto, de modo a assegurar a conformidade da execução contratual com a legislação aplicável. A fiscalização contratual observará os procedimentos internos da unidade e as diretrizes aplicáveis à execução de contratos administrativos, em consonância com as normas vigentes.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas aos custodiados da Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR apresenta impactos ambientais de baixa relevância, associados predominantemente às etapas de preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições.

Os impactos potenciais identificados concentram-se na geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens utilizadas no acondicionamento dos alimentos, bem como no consumo de insumos e recursos naturais inerentes às atividades de preparo das refeições. Também podem ser considerados impactos indiretos relacionados à logística de transporte, tais como consumo de combustível e emissões associadas.

Nos termos das orientações constantes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, a análise dos impactos ambientais deve observar o princípio da proporcionalidade, levando em conta a natureza, a complexidade e o risco ambiental da contratação, bem como aspectos relacionados ao ciclo de vida do objeto. Nesse contexto, verifica-se que o serviço em questão não envolve atividades potencialmente poluidoras de significativa magnitude, tampouco demanda a adoção de medidas ambientais específicas ou diferenciadas por parte da Administração.

Ressalta-se que a execução do objeto caberá a empresa especializada, a qual deverá observar a legislação ambiental e sanitária vigente, sendo os impactos identificados comuns e inerentes a contratações dessa natureza. Dessa forma, conclui-se que a contratação não gera impactos ambientais significativos, mostrando-se compatível com as atividades rotineiras da unidade e alinhada às diretrizes de sustentabilidade aplicáveis às contratações públicas.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando a relevância, a especificidade e a natureza contínua do fornecimento de refeições aos custodiados da Delegacia de Polícia Federal em Foz do Iguaçu/PR, bem como o valor estimado da contratação, a execução do objeto mostra-se plenamente viável sob os aspectos legais, administrativos e operacionais.

O serviço a ser contratado caracteriza-se por possuir padrões de qualidade e desempenho passíveis de definição objetiva, permitindo adequada especificação no Termo de Referência e garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração. A solução adotada atende às necessidades institucionais, assegura o cumprimento das obrigações legais relativas à alimentação de pessoas sob custódia e contribui para a regularidade, a continuidade e o controle da prestação do serviço, em consonância com os princípios da eficiência, da economicidade e da transparência na gestão dos recursos públicos.

## 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](#).

**CAROLINA HOLZBACH HUNING**

Membro da Equipe de Planejamento



*Assinou eletronicamente em 26/05/2026 às 10:04:27.*

**CAMILA CHMIEL**

Membro Equipe de Planejamento



*Assinou eletronicamente em 26/05/2026 às 09:52:24.*

**SEBASTIAO CESAR DE OLIVEIRA**

Integrante Requisitante



*Assinou eletronicamente em 26/05/2026 às 10:22:35.*

**JACKSON ROBERTO BARROS CERQUEIRA FILHO**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 26/05/2026 às 10:51:08.*