

PENITENCIÁRIA FEDERAL EM BRASÍLIA

Estudo Técnico Preliminar 6/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 08016.011388/2026-54

2. Descrição da necessidade

2.1. Trata-se da contratação de empresa especializada para a prestação de serviços continuados de **preparação e fornecimento de alimentação**, para atender às necessidades da Penitenciária Federal em Brasília/DF.

2.2. A Penitenciária Federal em Brasília/DF necessita assegurar a continuidade da prestação dos serviços de preparação e fornecimento de alimentação, mediante regime de execução indireta, por se tratar de serviço imprescindível à Administração Pública, a quem incumbe assegurar a qualidade na prestação dos serviços públicos às pessoas que se encontram sob custódia do Estado, propiciando condições adequadas e legais ao cumprimento da pena, no que tange às assistências material, à saúde, jurídica, educacional, social e religiosa, conforme as orientações da Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984 (Lei de Execução Penal).

2.3. O serviço caracteriza-se como de natureza continuada, uma vez que sua interrupção comprometeria o cumprimento de dever estatal essencial — o fornecimento de alimentação aos custodiados —, sendo a vigência contratual regida pelos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

2.4. A Portaria da Diretoria da Polícia Penal Federal (DPPF) nº 6, de 21 de março de 2022, que aprova o Manual de Assistências do Sistema Penitenciário Federal, trata, em seu art. 7º, da assistência material alimentação:

“Art. 7º Toda a alimentação do preso será fornecida pela Penitenciária Federal, por meio de contratação de empresa especializada para a prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, vedado seu provimento por familiares, amigos, advogados ou outros meios.

§ 1º O cardápio alimentar, as informações nutricionais e a composição das refeições seguirão Parecer Técnico Nutricional, elaborado por nutricionista, contratado pela Secretaria Nacional de Políticas Penais.

§ 2º A empresa contratada pelas Penitenciárias Federais, nos termos do caput, deverá ser licenciada pela autoridade sanitária competente, possuir profissional nutricionista, qualificado e legalmente habilitado, com registro regular no Conselho de Nutricionista, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, conforme a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

§ 3º A alimentação do preso consistirá em desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, atendendo aos critérios nutricionais do Parecer Técnico Nutricional do § 1º e à manutenção da saúde da pessoa privada de liberdade custodiada no Sistema Penitenciário Federal.

§ 4º Cada refeição deverá ser servida no turno previsto para o seu consumo.

§ 5º Será disponibilizada água potável e em quantidade suficiente para o consumo humano e promoção da saúde.

§ 6º Será fornecida alimentação especial ao preso quando houver indicação por razão de saúde, conforme prescrição médica, ou exigência religiosa, devidamente comprovada, acompanhando o padrão do cardápio da alimentação regular, ajustadas às necessidades da prescrição médica.

§ 7º Deverá ser colhida assinatura do preso no TERMO DE RECUSA DE DIETA ESPECIAL (ANEXO V) quando esse recusar o recebimento da dieta especial prescrita de acordo com suas necessidades de saúde.

§ 8º Compete ao fiscal do contrato de alimentação, além de outras atribuições, supervisionar seu fornecimento e avaliar a qualidade e quantidade das refeições, propondo eventuais melhorias e aditamentos, quando necessários.”

2.5. A presente contratação tem caráter preventivo, conforme justificativa apresentada no tópico 3 do Documento de Formalização de Demanda (DFD).

2.6. A terceirização é indispensável, uma vez que este órgão não possui, em seu quadro funcional, servidores com as funções, características e atribuições necessárias à realização das tarefas supracitadas. Nos termos do art. 7º, § 1º, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 — aplicável às contratações regidas pela Lei nº 14.133/2021 por força do art. 1º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022 —, “a Administração poderá contratar, mediante terceirização, as atividades dos cargos extintos ou em extinção, tais como os elencados na Lei nº 9.632, de 7 de maio de 1998”.

2.7. O Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, determina que, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, poderão ser objeto de execução indireta as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem área de competência legal do órgão ou entidade.

2.8. Esse entendimento é corroborado pelo TCU, que considera que “o processo de terceirização, devidamente manejado, pode ser eficiente meio de modernização da estrutura estatal, juntamente com a privatização, a parceria público-privada, a flexibilização, a desregulamentação, a permissão e a concessão. Todas as medidas que visam um modelo de Estado menos executor e mais fiscalizador. Assim, cada caso deve ser examinado particularmente, evitando-se a presunção equivocada de que qualquer atividade que destoe daquelas consagradamente aceitas como passíveis de terceirização (dedetização, telefonia, alimentação, segurança, limpeza, copeiragem, etc.) esteja impossibilitada de ser executada de forma indireta” (Acórdão nº 256/2005 — TCU — Plenário).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Saúde da Penitenciária Federal em Brasília	Pedro Felipe Oliveira Barros

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, em conformidade com o art. 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, com o Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, e com o art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19 de janeiro de 2010, observadas as orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU.

4.2. A Contratada também deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade:

4.2.1. observância da Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC nº 52/2014, bem como da legislação e das normas dos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e dos demais instrumentos normativos aplicáveis;

4.2.2. na gestão e no gerenciamento de resíduos sólidos, observância da seguinte ordem de prioridade: não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, nos termos do art. 9º da Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010;

4.2.3. proibição das seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

4.2.3.1. lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;

4.2.3.2. lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;

4.2.3.3. queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;

4.2.3.4. outras formas vedadas pelo poder público.

4.2.4. Caso se enquadre nas hipóteses do art. 20 da Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), a Contratada deverá elaborar plano de gerenciamento de resíduos sólidos, sujeito à aprovação da autoridade competente.

4.2.4.1. Para a elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento de todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, será designado responsável técnico devidamente habilitado.

4.3. A prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação aos presos custodiados nas Penitenciárias Federais deverá ser executada por profissionais qualificados, habilitados e uniformizados, sob a supervisão direta da empresa prestadora dos serviços, com o emprego de materiais e ferramentas adequados, com vistas a manter a prestação dos serviços em perfeitas condições, obedecendo rigorosamente aos procedimentos e materiais recomendados no Termo de Referência e às normas técnicas e legais vigentes, determinadas pelos órgãos competentes.

4.4. Os empregados da CONTRATADA deverão apresentar-se para a realização dos serviços uniformizados e portando documento de identificação. Além disso, deverão utilizar, quando for o caso, equipamentos de proteção individual (EPIs) durante a prestação do serviço.

4.5. Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item, devidamente lacradas, a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências da unidade ou outro local designado.

4.6. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, com a adoção de medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga e não devem transportar outras cargas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária da refeição.

4.7. O armazenamento, o transporte e a distribuição, até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante tais etapas, observada toda a legislação correlata.

4.8. A CONTRATADA deverá dispor de nutricionista responsável técnico devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), nos termos da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, e da Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021, que revogou a Resolução CFN nº 378/2005.

4.9. A Contratada deverá apresentar alvará de funcionamento, bem como toda a documentação sanitária exigida pela legislação.

4.10. Durante a execução contratual, a Direção da Penitenciária Federal ou o Gestor Contratual poderá NOTIFICAR a empresa prestadora dos serviços a comparecer na Unidade Penal, a qualquer tempo, com a finalidade de solucionar quaisquer problemas relacionados ao objeto da contratação, sem ônus para a contratante. A empresa deverá atender à solicitação da CONTRATANTE em até 72 (setenta e duas) horas, contadas do recebimento da notificação, sob pena de aplicação das penalidades previstas.

4.11. A Contratada deverá observar todas as normas e procedimentos de controle de acesso nas dependências da Penitenciária Federal, bem como todos os procedimentos de segurança.

4.12. A Contratada deverá encaminhar, com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis ao início da execução do contrato, documento com foto e comprovante de residência de todos os empregados que se farão presentes na Penitenciária Federal.

4.13. Qualquer alteração de empregado deve ser informada dentro do lapso temporal estipulado pelo Fiscal do Contrato.

4.14. É dever da Contratada comunicar qualquer situação que envolva o contrato e que possa comprometer a segurança desta Unidade Penal Federal.

Da garantia contratual

4.15. A CONTRATADA apresentará, no prazo de até 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anteriormente à assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, nos termos do art. 96, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor **ANUAL** do contrato, conforme autoriza o art. 98 da mesma Lei, com validade durante toda a execução contratual e por 90 (noventa) dias após o término da vigência, devendo ser renovada a cada prorrogação.

4.16. Caso a proposta mais bem classificada apresente indícios de inexequibilidade — assim consideradas, em princípio, aquelas com valores substancialmente inferiores ao orçamento estimado pela Administração —, serão realizadas diligências para aferir a exequibilidade da oferta, ou será exigido do licitante que a demonstre, nos termos do art. 59, inciso IV e § 2º, da Lei nº 14.133/2021, mediante documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, sob pena de desclassificação.

4.16.1. Registre-se que a garantia adicional prevista no art. 59, § 5º, da Lei nº 14.133/2021 restringe-se às contratações de obras e serviços de engenharia, não sendo, portanto, exigível na presente contratação.

Da qualificação técnica

4.17. O histórico das contratações anteriores do objeto nesta Unidade Penal recomenda o reforço dos requisitos de qualificação técnica, como medida de mitigação do risco de descontinuidade de serviço essencial:

4.17.1. O Contrato Administrativo nº 24/2022, firmado com NUTRINI ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI, foi extinto por rescisão amigável (Termo nº 01/2024/CCONT-SENAPPEN, SEI nº 27077379), tendo a empresa sofrido, no curso da execução, as sanções de ADVERTÊNCIA (Ofício nº 314/2024/DIREX/SENAPPEN/MJ, Processo nº 08016.020387/2023-58) e de MULTA no valor de R\$ 19.142,64 (Ofício nº 279/2024/DIREX/SENAPPEN/MJ, Processo nº 08016.019765/2023-51).

4.17.2. O Contrato Administrativo nº 01/2025, firmado com PUPO RESTAURANTE E COZINHA INDUSTRIAL LTDA, foi extinto unilateralmente com efeitos a partir de 09/02/2026, com fundamento no art. 137, inciso VIII, e no art. 138, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, conforme consolidado no Relatório Final nº 1/2026/SGC-BRA/DIAD-BRA/DIPF-BRA/SENAPPEN (SEI nº 34614768), em razão de risco concreto de paralisação do fornecimento de refeições, com registros de interrupção do fornecimento a partir de 01/01/2026, estoque insuficiente, atrasos de pagamento, indícios de inadimplemento de FGTS e evasão de funcionários, além da aplicação de Advertência e Multa de R\$ 3.305,25 (Processo nº 08016.023613/2025-14) e da instauração de novo procedimento sancionatório (Processo nº 08016.002948/2026-80).

4.17.3. Diante desse cenário, e considerando que o objeto constitui dever estatal indelegável quanto à assistência material ao preso (arts. 10, 11, inciso I, e 12 da Lei nº 7.210/1984), os requisitos de qualificação técnica a seguir são necessários, adequados e proporcionais, nos termos dos arts. 62, inciso II, e 67 da Lei nº 14.133/2021, devendo ser reproduzidos no Termo de Referência e no edital:

4.18. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente, conforme áreas de atuação previstas neste ETP, em plena validade.

4.19. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

4.19.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

4.19.1.1. Deverá haver a comprovação da **experiência mínima de 3 (três) anos** na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de serem ininterruptos.

4.19.1.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

4.19.1.3. A exigência de atestados será restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.

4.19.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

4.19.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

4.19.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

4.20. O licitante deverá apresentar as seguintes declarações:

4.20.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso seja realizada a vistoria.

4.20.2. **Declaração de que possui ou instalará escritório/cozinha na cidade da Penitenciária Federal em Brasília/DF**, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

4.20.3. **Declaração de que apresentará**, no momento da assinatura do contrato, **Nutricionista** ou outro profissional devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas — CRN, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes.

4.20.4. Declaração de que apresentará licença sanitária de funcionamento do respectivo estabelecimento, a ser comprovada no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado consistiu na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções e da existência de novas metodologias, tecnologias e inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

5.2. Para a contratação em tela, verificaram-se diversas soluções no mercado capazes de atender à demanda, destacando-se as seguintes:

ALTERNATIVA	DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO
1	Instalação de cozinha industrial nas dependências da Penitenciária Federal em Brasília/DF, sendo a preparação dos alimentos realizada pelos internos custodiados. Obs.: haverá a necessidade de aquisição de maquinário, definição de espaço físico, adequação da rede elétrica e processo de capacitação dos internos, dentre outras adaptações necessárias.
2	Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, COM dedicação exclusiva de mão de obra e emprego de equipamentos e ferramentas, sendo os serviços executados na Penitenciária Federal em Brasília/DF. Obs.: haverá a necessidade de definição de espaço físico, adequação da rede elétrica e controle de entrada dos terceirizados, dentre outras adaptações indispensáveis.
3	Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, SEM dedicação

exclusiva de mão de obra, sendo os serviços executados nas dependências da empresa Contratada e as refeições entregues na Penitenciária Federal em Brasília/DF.

5.3. A alternativa nº 1 mostra-se inviável, uma vez que a referida Unidade Penal não detém espaço físico, maquinário, mão de obra, logística nem rede elétrica adaptada para a execução dos serviços e para a capacitação dos internos. Ainda, no que compete à mão de obra a ser empregada, informa-se que os internos custodiados não podem desempenhar tal função, por se tratar de Unidade Penal Federal de Segurança Máxima, submetida a rígidos protocolos de segurança.

5.4. Quanto à alternativa nº 2, as refeições seriam elaboradas por profissionais contratados pela empresa vencedora dentro de cozinha industrial da unidade prisional, a qual deveria possuir espaço para que as refeições fossem coccionadas na própria unidade. Tal alternativa também se mostrou inviável, uma vez que a Unidade Penal Federal não detém espaço físico para a destinação dos serviços, além da necessidade de adaptações em sua rede elétrica. Cabe salientar, ainda, que o ingresso de um número elevado de prestadores de serviço tenderia a fragilizar a segurança da Penitenciária Federal em Brasília/DF.

5.5. Nesse sentido, verifica-se que a alternativa nº 3 — contratação de empresa especializada nos serviços de preparação e fornecimento de alimentação, SEM dedicação exclusiva de mão de obra — mostrou-se a mais vantajosa para a Administração, no que diz respeito à economicidade e à eficiência, à redução do desperdício, à melhor e maior qualidade no controle dos processos pela empresa Contratada, à otimização do tempo da Administração e à redução do quadro de funcionários que ingressariam na Unidade Penal Federal.

5.6. Cumpre informar que, tendo em vista as peculiaridades do Sistema Penitenciário Federal — no qual não há espaço físico destinado a cozinha e cantina, sendo inclusive proibida a entrada de alimentos levados por visitantes —, os presos contam apenas com a alimentação fornecida pela Secretaria Nacional de Políticas Penais, o que justifica a importância da contratação em comento.

5.7. O objeto enquadra-se como serviço comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado.

5.8. Tendo em vista os quantitativos necessários ao atendimento das necessidades da Administração, a modalidade de licitação mais adequada é o pregão, em sua forma eletrônica, com critério de julgamento de menor preço, conforme os arts. 6º, inciso XLI, 29 e 33, inciso I, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5.9. Portanto, com base no levantamento de mercado, o tipo de solução escolhida é o que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando em conta economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado, bem como a segurança da unidade.

5.10. Ressalta-se, por fim, que o serviço contratado tem caráter continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra, conforme as definições da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017, aplicável por força da Instrução Normativa SEGES/ME nº 98/2022.

5.11. Catálogo eletrônico de padronização (Portaria SEGES/ME nº 938/2022): o objeto está identificado no Catálogo de Serviços sob o código CATSER 3697, conforme consulta realizada em 03/10/2026 (SEI nº 37163868). O catálogo não dispõe de especificação técnica padronizada, termo de referência-modelo ou requisitos padronizados específicos para o fornecimento de alimentação a pessoas privadas de liberdade no Sistema Penitenciário Federal. As especificações deste ETP complementam o código catalogado e decorrem do Parecer Técnico Nutricional (SEI nº 35587553), das dietas especiais previstas no item 6.8, dos requisitos de segurança da unidade penal e da variação da população carcerária, constituindo justificativa para fins do art. 10, parágrafo único, da referida Portaria.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução abrange a prestação diária do serviço de fornecimento e entrega de refeições aos presos reclusos na Penitenciária Federal em Brasília/DF, conforme o padrão contido no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pela SENAPPEN (SEI nº 35587553), com as exigências e características anotadas no Documento de Formalização da Demanda — DFD (SEI nº 35587555), observadas as composições e considerações dos tópicos seguintes,

que visam a ajustes em pontos obrigatórios à empresa a ser contratada, delineados com a finalidade de mitigar problemas identificados na execução da rotina de fornecimento da alimentação aos presos.

6.2. Substituição do refresco por suco néctar (30% a 50% de polpa) e suco de fruta

6.2.1. A substituição do refresco à base de suco em pó por suco de fruta e suco néctar (30% a 50% de polpa) em unidades do Sistema Penitenciário Federal é uma decisão estratégica que prioriza a saúde e o bem-estar dos internos, promovendo uma alimentação mais nutritiva e equilibrada, com benefícios tanto do ponto de vista nutricional quanto do cuidado com a saúde coletiva.

6.2.2. O suco de fruta contém ampla gama de nutrientes essenciais, como vitaminas (principalmente vitamina C), minerais e antioxidantes, importantes para o fortalecimento do sistema imunológico, a prevenção de doenças e o controle do estresse oxidativo. Em contraste, o refresco em pó contém altas concentrações de açúcares refinados, corantes e conservantes artificiais, ingredientes que podem contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas, como obesidade, diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares — condições que afetam diretamente a qualidade de vida dos internos e sobrecarregam o sistema de saúde penitenciário.

6.2.3. Adicionalmente, o consumo regular de refrescos processados pode levar à desregulação do metabolismo, o que é particularmente preocupante em estabelecimentos prisionais, onde a saúde pública deve ser uma prioridade. O suco de fruta, por sua vez, é excelente fonte de fibras alimentares, que ajudam a melhorar a digestão, a controlar os níveis de colesterol e a promover sensação de saciedade, contribuindo para o controle do peso e a redução de riscos associados à obesidade.

6.2.4. Ademais, o § 4º do art. 3º da Resolução CNPCP nº 3, de 5 de outubro de 2017, determina que a oferta e a comercialização de alimentos processados devem ser limitadas e que os alimentos ultraprocessados devem ser evitados na composição das refeições, conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira vigente.

6.2.5. Outro ponto relevante é que o suco natural pode ser opção mais econômica e sustentável, especialmente quando se considera a utilização de frutas locais e frescas. O modelo de produção e distribuição de refrescos industrializados, além de envolver processos de fabricação complexos, gera grande quantidade de resíduos plásticos e demanda maior pegada de carbono. Ao priorizar o uso de sucos, o Sistema Penitenciário Federal também promove práticas mais sustentáveis, alinhadas com a tendência de redução de impactos ambientais.

6.2.6. Portanto, a substituição do refresco em pó por suco de fruta no Sistema Penitenciário Federal é escolha que não apenas fortalece a saúde dos internos, prevenindo doenças e melhorando a nutrição, mas também contribui para a sustentabilidade ambiental e para a implementação de políticas alimentares mais justas e adequadas a essa população.

6.2.7. **Síntese da proposta:** a empresa contratada deverá fornecer suco de fruta — na forma de suco de fruta natura, ou de néctar de fruta com 30% a 50% de polpa, conforme especificado nos cardápios deste ETP —, vedado, em qualquer hipótese, o fornecimento do refresco à base de pó anteriormente ofertado. A medida encontra-se alinhada ao § 3º do art. 3º da Resolução CNPCP nº 3/2017, que determina: “§ 3º — A base para a elaboração dos cardápios deve ser de alimentos in natura e minimamente processados utilizando sal, açúcar, óleos e gorduras em pequenas quantidades, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente”. Nessa perspectiva, a medida é essencial para promover bem-estar e saúde pública no ambiente penitenciário.

6.3. Padronização dos volumes dos líquidos (bebidas)

6.3.1. A padronização das bebidas em 250 ml de líquido, independentemente de sua composição, alinha-se a princípios de simplicidade, organização e equidade no fornecimento de alimentação no Sistema Penitenciário Federal, além de promover uniformidade no controle nutricional e facilitar o planejamento dietético. A uniformização do volume das bebidas contribui para uma gestão mais eficaz e proporciona controle mais preciso da ingestão de líquidos e nutrientes.

6.3.2. Considerando as necessidades nutricionais e os aspectos de saúde dos internos, é fundamental que todas as bebidas fornecidas estejam alinhadas ao objetivo de garantir alimentação balanceada. A padronização do volume em 250 ml assegura que cada porção ofereça quantidade suficiente para hidratação, sem promover excessos ou deficiências, especialmente quando se trata de bebidas como suco ou chá.

6.3.3. Em relação ao café com leite ou ao café puro, é adequado que a porção seja mantida em 250 ml, o que garante quantidade adequada de líquidos e facilita o controle do fornecimento de calorias e macronutrientes. Nas dietas com restrição de lactose, a possibilidade de troca por chá mantém a coerência nutricional, oferecendo alternativa que não compromete a hidratação nem a diversidade de opções — o chá é escolha saudável, rica em antioxidantes e com benefícios conhecidos para a saúde, como a melhora da digestão e o efeito calmante.

6.3.4. Quanto à eliminação do refresco de suco em pó, já abordada no item 6.2, a decisão reforça a preocupação com a saúde dos internos: trata-se de bebida pobre em nutrientes essenciais, com elevados níveis de açúcares refinados e aditivos artificiais, de impacto negativo na saúde a longo prazo, sem benefícios nutricionais comparáveis aos do suco de fruta, que, fornecido em doses padronizadas, oferece vitaminas, minerais e antioxidantes importantes.

6.3.5. Portanto, a padronização das bebidas em 250 ml é medida que visa simplificar e tornar mais eficiente a gestão alimentar no Sistema Penitenciário Federal, contribuindo para o controle adequado da ingestão de líquidos e para a oferta de alternativas nutricionais saudáveis, como sucos e chás, em substituição ao refresco processado.

6.3.6. **Síntese da proposta:** a padronização das bebidas em 250 ml deve ser o padrão adotado pela empresa ao fornecer alimentação aos internos do Sistema Penitenciário Federal, garantindo uniformidade, facilitando o controle nutricional e promovendo alimentação equilibrada, com hidratação adequada e sem excessos.

6.4. Do fornecimento dos líquidos em embalagens

6.4.1. Considerando as demandas operacionais da Penitenciária Federal em Brasília e as exigências de segurança alimentar e controle sanitário impostas pelas normas vigentes, os líquidos fornecidos aos internos — café puro, café com leite e sucos — serão acondicionados e transportados em garrafas térmicas de até 5 (cinco) litros cada, num total de até 16 (dezesesseis) garrafas, para atender às 4 (quatro) vivências e ao isolamento da Penitenciária.

6.4.2. O recipiente térmico utilizado para o café com leite ou para o café puro não deverá ser utilizado para servir o suco, nem vice-versa.

6.4.3. A quantidade de garrafas a serem disponibilizadas poderá ser alterada em relação ao supracitado, a depender da população carcerária, fato que será informado pela fiscalização.

6.4.4. Havendo necessidade de adequação de recipientes para armazenamento de líquidos, solicitada pela empresa, deverá haver anuência da fiscalização do contrato.

6.4.5. As garrafas deverão respeitar as normas de segurança alimentar, incluindo fechamento hermético que impeça vazamentos e a entrada de contaminantes, devendo ser compostas por materiais resistentes, atóxicos e de fácil higienização. O fornecimento deve prever, ainda, a padronização cromática dos recipientes conforme a temperatura ou o tipo do líquido: garrafas vermelhas para líquidos quentes (café puro ou café com leite) e garrafas azuis para líquidos frios (sucos), permitindo identificação imediata e controle visual eficiente por parte das equipes operacionais da unidade prisional.

6.4.6. A organização por cores visa não apenas à facilidade logística e operacional na distribuição das refeições, como também à prevenção de erros, à prevenção de mistura de líquidos com sabores e odores fortes e à melhora da rastreabilidade do processo de entrega, colaborando diretamente com a fiscalização e a segurança alimentar. A limitação do volume máximo a 5 litros também garante melhor controle do manuseio, facilita o transporte em carrinhos de alimentação e reduz o risco de acidentes por derramamento ou mau acondicionamento.

6.4.7. Tais medidas devem estar em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA e pela Resolução CNPCP nº 3 /2017, assegurando condições sanitárias adequadas no fornecimento de alimentação dentro de unidades do Sistema Penitenciário Federal. A empresa contratada deve garantir que as embalagens estejam sempre íntegras, higienizadas e com fechamento seguro, e que os materiais utilizados não representem risco físico, químico ou biológico à saúde dos internos.

Garrafas térmicas até 5L – Vermelhas (líquidos quentes):



Garrafas térmicas até 5L – Azuis (líquidos frios):



6.4.8. **NOTA IMPORTANTE:** é terminantemente **VEDADO** o fornecimento de garrafas com volume superior a 5 (cinco) litros, do tipo “botijão” ou servidas por torneira/bicos.



6.4.9. **Síntese da proposta:** a empresa deverá fornecer os líquidos em garrafas térmicas de até 5 L, com fechamento hermético e padronização de cores (vermelho para líquidos quentes e azul para frios), respeitando os critérios de segurança alimentar, identificação visual e controle operacional, de modo a otimizar a logística de distribuição e a assegurar a integridade dos alimentos, em consonância com as exigências sanitárias e de segurança do Sistema Penitenciário Federal.

6.5. Da prescrição de dietas especiais aos internos

6.5.1. A prescrição de dietas especiais para internos no Sistema Penitenciário Federal é questão de fundamental importância, pois envolve não apenas o cuidado com a saúde física, mas também o cumprimento de normativas legais que asseguram o direito à alimentação adequada. A Resolução CNPCP nº 3/2017, que rege a prestação de serviços de alimentação e nutrição nas penitenciárias, estabelece diretrizes para a oferta de dietas específicas, com base em condições de saúde, comorbidades e exigências religiosas.

6.5.2. A prescrição de plano alimentar específico de dietas terapêuticas, com designação de itens selecionados, nos casos que envolvem condições de saúde como diabetes, hipertensão, dislipidemia e intolerâncias alimentares, entre outras, é prática que requer conhecimento técnico especializado e deve ser realizada por profissionais da área de nutrição, como nutricionistas ou médicos nutrólogos, capacitados para elaborar dietas balanceadas e personalizadas, levando em consideração as condições clínicas, as necessidades nutricionais e o bem-estar do paciente.

6.5.3. Embora os médicos de clínica geral desempenhem papel fundamental no diagnóstico e no tratamento de doenças, a designação de planos alimentares com itens específicos deve ser, via de regra, realizada por nutricionistas e médicos nutrólogos, profissionais legalmente habilitados para planejar e prescrever dietas, conforme a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de nutricionista no Brasil.

6.5.4. Os médicos de clínica geral têm a competência de realizar o diagnóstico das condições de saúde e de indicar, em alguns casos, a necessidade de ajustes alimentares, ficando o plano alimentar a cargo do nutricionista, com base nas informações médicas fornecidas por aquele profissional. Assim, a prescrição detalhada dos itens das dietas e a elaboração do plano alimentar personalizado devem ser atribuídas ao nutricionista, que detém o conhecimento técnico necessário para ajustar porções, combinações e preparações dos alimentos, considerando fatores como macronutrientes, vitaminas e minerais.

6.5.5. Para garantir que a dieta seja verdadeiramente adaptada às necessidades do paciente, é importante que o médico forneça informações detalhadas sobre o histórico clínico, comorbidades, exames laboratoriais e outros dados pertinentes. Essa comunicação entre os profissionais é essencial para que o nutricionista possa realizar a prescrição dietética de forma precisa e eficaz.

6.5.6. Em cenários específicos, como em unidades de saúde ou instituições com recursos limitados, quando o nutricionista não estiver disponível, pode-se considerar a orientação inicial ou a recomendação de ajustes alimentares por médicos. Mesmo nesse contexto, contudo, a prescrição formal e detalhada da dieta deverá ser realizada pelo nutricionista, que utilizará as informações clínicas fornecidas pelo médico.

6.5.7. **Uso de questionário para garantir a prescrição adequada:** para assegurar que a dieta prescrita esteja de acordo com as condições clínicas do paciente, será utilizado questionário específico, preenchido pelo médico, que forneça as informações necessárias à prescrição adequada pelo nutricionista, incluindo, no mínimo: o histórico médico completo do paciente (comorbidades, diagnósticos prévios e atuais e medicamentos em uso); os objetivos clínicos da dieta (controle de glicemia, redução de peso e controle da pressão arterial, entre outros); os dados dos exames laboratoriais que comprovem a necessidade de ajustes alimentares (colesterol, glicose, função renal etc.); e as preferências alimentares e restrições específicas, incluindo exigências religiosas ou culturais.

6.5.8. Esse processo facilita a colaboração entre os profissionais, garantindo que a prescrição dietética seja baseada em evidências e adequada às necessidades clínicas de cada paciente. Ao fornecer informações completas e precisas, o médico contribui para que o nutricionista realize a prescrição de maneira personalizada e eficaz.

6.5.9. Os médicos, ao prescreverem as dietas, deverão preencher o questionário específico para subsidiar o nutricionista da empresa na organização ideal do plano alimentar, com base nas informações e finalidades de controle, ajuste e melhora terapêutica decorrentes dos ajustes na alimentação.

6.5.10. Para otimizar esse processo, a Unidade Penal Federal estabelecerá protocolo de comunicação regular entre a Divisão de Saúde, o Fiscal da Alimentação e a equipe de nutrição da empresa contratada, incluindo a possibilidade de reuniões periódicas para alinhamento e esclarecimento de casos específicos.

6.6. Condições gerais de execução do contrato

6.6.1. Todas as refeições deverão obedecer ao padrão contido no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pela SENAPPEN (SEI nº 35587553), respeitados os ajustes elencados nos tópicos precedentes, devendo a composição das refeições normais diárias ser a seguinte:

Item 1 — Desjejum

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Café preto puro OU café com leite (ofertar as duas opções; deixar à escolha do detento)	1 copo	250 ml	100
Pão francês	1 unidade*	50 g	135
Manteiga, queijo ou ovo cozido ou frito (em dias alternados)	1 colher de chá / 1 fatia / 1 unidade*	5 g / 20 g / 50 g	60

* Exclusivamente nos dias em que houver atividades físicas extras, como o futebol, serão ofertadas 1 (uma) unidade extra de pão francês e 1 (uma) porção extra de margarina ou queijo.

Item 2 — Lanche da manhã

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Fruta da época e regionalizada	1 unidade ou porção	100 g	80

Item 3 — Almoço

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180 g	295
Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120 g	95
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25 g	80
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)*	1 pedaço médio	180 g	200

Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80 g	35
Salada (folhoso ou vegetais A)	—	80 g	20
Fruta da época e regionalizada / sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120 g / 60 g	100
Suco néctar (30% a 50% de polpa de frutas)*	1 copo	250 ml	150

* Nos termos do Parecer Nutricional SENAPPEN (SEI nº 35587553), obrigatoriamente deve ser considerada PROTEÍNA a carne branca, a vermelha ou o ovo. Quanto à forma de apresentação/preparo, as proteínas devem variar entre cozidos, grelhados, assados, refogados, fritos e outras apresentações, NÃO devendo haver repetição do tipo de preparo de uma refeição para a refeição subsequente; cada forma de preparo listada deve ser contemplada ao menos uma vez por semana.

A fruta da época fornecida nos dias de semana deve variar entre as refeições, não devendo ser o mesmo tipo de fruta de uma refeição para outra. As sobremesas de tipo doce (aos finais de semana) devem seguir diversificação de sabor entre uma refeição principal e outra subsequente. Todas as dietas devem ser desacompanhadas de sobremesas de sabor doce, inclusive aos finais de semana, devendo ser fornecida fruta adicional em substituição.

* As bebidas serão padronizadas em 250 ml para o suco de fruta néctar.

Item 4 — Lanche da tarde: Tipo 1 (alternado com o Tipo 2 e 3)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30 g	125
Manteiga	1 colher de chá	5 g	37
Suco néctar (30% a 50% de polpa de frutas)*	1 unidade / 1 copo	250 ml	120

* As bebidas serão padronizadas em 250 ml para o suco de fruta néctar.

Lanche da tarde: Tipo 2 (alternado com o Tipo 1 e 3)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade / 1 fatia	100 g	180
Suco néctar (30% a 50% de polpa de frutas)*	1 unidade / 1 copo	250 ml	120

* As bebidas serão padronizadas em 250 ml para o suco de fruta néctar.

Lanche da tarde: Tipo 3 (alternado com o Tipo 1 e 2)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Fruta da época e regionalizada	2 unidades ou porções	180g	300

Item 5 — Jantar

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180 g	295
Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	1 concha pequena cheia	60 g	50
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25 g	80
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)*	1 pedaço médio	150 g	175
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80 g	35
Salada (folhosos ou vegetais A)	—	80 g	20
Fruta da época / sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120 g / 60 g	100
Suco de fruta natural*	1 copo	250 ml	150

* Nos termos do Parecer Nutricional SENAPPEN (SEI nº 35587553), obrigatoriamente deve ser considerada PROTEÍNA a carne branca, a vermelha ou o ovo, com variação das formas de cocção (cozido, grelhado, assado, refogado, entre outras), vedada a repetição do mesmo tipo de preparo em refeições consecutivas; cada forma de preparo deve ser contemplada ao menos uma vez por semana.

A fruta da época deve variar entre as refeições; as sobremesas doces (finais de semana) devem seguir diversificação de sabor entre refeições subsequentes; todas as dietas devem ser desacompanhadas de sobremesas de sabor doce, inclusive aos finais de semana, com fruta adicional em substituição.

* As bebidas serão padronizadas em 250 ml para o suco de fruta.

Item 6 — Ceia: Tipo 1 (alternado com o Tipo 2 e 3)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
----------	------------	-------------------	----------------------

Cuscuz com ovo	1 unidade	30 g ¹	125
Manteiga	1 colher de chá	5 g	37
Suco néctar (30% a 50% de polpa de fruta)*	1 unidade / 1 copo	250 ml	120

Ceia: Tipo 2 (alternado com o Tipo 1 e 3)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade / 1 fatia ¹	100 g	180
Suco néctar (30% a 50% de polpa de fruta)*	1 copo	250 ml	120

* As bebidas serão padronizadas em 250 ml para o suco de fruta néctar.

Ceia: Tipo 3 (alternado com o Tipo 1 e 2)

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUILOCALORIAS (kcal)
Fruta da época e regionalizada	2 unidades ou porções	180 g	300

6.6.2. Total calórico diário (valor aproximado): **2.855 kcal**. Observação: todos os pesos indicados referem-se ao alimento já preparado.

6.6.3. Para os Itens 4 (Lanche da Tarde) e 6 (Ceia), o termo “alternadamente com” significa que, num dia, será fornecido o cardápio Tipo 1, no outro, cardápio Tipo 2 e, no outro, o cardápio Tipo 3.

6.6.4. Informações relevantes:

6.6.4.1. Fica determinado o fornecimento de suco néctar (com 30% a 50% de polpa) no almoço, nos lanches da tarde e na ceia, e Suco de Fruta natural no jantar, vedado o fornecimento de refresco em pó, conforme a diretriz do item 6.2 deste ETP.

6.6.4.2. Os alimentos que possuem alternativas de substituição, como a margarina ou o queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e, no outro, queijo.

6.6.4.3. Alimentos como feijão e farofa, por serem bastante regionais, serão ofertados conforme os hábitos de cada região — por exemplo, feijão preto na região Sul e feijão cariquinho na região Nordeste. Já a farinha, bastante característica da alimentação da região Nordeste, poderá ser substituída por outro alimento, conforme as preferências das demais regiões.

6.6.4.4. As bebidas serão padronizadas em 250 ml para o suco de frutas e em 250 ml para o café com leite. O café com leite poderá ser trocado por chá, no caso de dietas com restrição de lactose.

6.6.5. As unidades extras deverão compor a cesta de preços, não sendo lícito ao licitante arguir qualquer desconhecimento dessa necessidade.

6.6.6. A rotina de fornecimento da proteína para os Itens 3 e 5 (Almoço e Jantar) deverá obedecer ao cronograma de refeições, vedada a entrega sequencial, no mesmo dia e de um dia para o outro, do mesmo tipo de proteína em refeições subsequentes — assim consideradas Almoço e Jantar do mesmo dia, e Jantar de um dia e Almoço do dia seguinte.

6.6.7. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega para o consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, com monitoramento da temperatura durante essas etapas.

6.6.8. A CONTRATADA deve dispor de profissional de nutrição responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), conforme a Lei nº 8.234/1991 e a Resolução CFN nº 702/2021.

6.6.9. As proteínas, os lanches da tarde e as sobremesas deverão seguir as regras dispostas nos normativos e obedecer, também, aos seguintes critérios:

DAS PROTEÍNAS

a) OVO — mínimo de 1 (uma) e máximo de 2 (duas) vezes por semana; quando for duas vezes, uma delas deve ser em ovo cozido e a outra em modo de preparo diverso;

b) CARNE BRANCA — FRANGO: mínimo de 4 (quatro) vezes por semana, sendo pelo menos 1 (uma) vez frito e 1 (uma) vez assado; PEIXE: mínimo de 1 (uma) vez por semana; quando fornecido mais de uma vez, uma delas deverá ser frita; quando fornecido apenas uma vez por semana, deverá variar entre as formas de preparo (frito, assado, cozido etc.);

c) CARNE VERMELHA — BOVINA: mínimo de 5 (cinco) vezes por semana, sendo pelo menos 1 (uma) vez frita e 1 (uma) vez assada; SUÍNA: mínimo de 1 (uma) vez por semana; quando fornecida mais de uma vez, uma delas deverá ser frita; quando fornecida apenas uma vez por semana, deverá variar entre as formas de preparo (frito, assado, cozido etc.).

6.6.10. Para as alimentações classificadas como dietas, as frutas devem ser mantidas em substituição às sobremesas de sabor doce, inclusive aos finais de semana.

6.6.11. Os alimentos que possuem alternativas de substituição, como manteiga, queijo ou ovo cozido ou frito, deverão ser ofertados em dias alternados, na seguinte ordem: um dia manteiga, outro dia ovo frito ou cozido, outro dia manteiga e outro dia queijo, e assim sucessivamente.

6.6.12. Poderão ser prescritas dietas especiais para presos que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares — como hipertensão, diabetes, nefropatias e hepatopatias, entre outras —, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio e mediante preenchimento, pelo nutricionista ou médico responsável, de documentação e /ou questionário fornecido pela unidade, na busca de se efetivar maior controle e registro histórico sobre a alimentação e os aspectos ligados aos quadros de saúde dos internos.

6.6.13. Quaisquer outros tipos de dietas, não especificados no item anterior, devem ser precedidos do preenchimento de documentação própria pelo profissional de saúde responsável pela prescrição, de modo a conter todos os elementos necessários para justificar a medida e gerar informações para controle da situação de saúde do interno junto à Divisão de Saúde e aos órgãos públicos.

6.6.14. Por motivos de segurança, as preparações das proteínas devem ser servidas de acordo com as seguintes precauções: frango **sem osso**, peixe **sem espinhas** e costelas bovinas ou suínas **sem ossos**.

6.6.15. As refeições deverão ser servidas em embalagens de isopor descartáveis, formato retangular, com aproximadamente 21,5 cm de lateral, 27,5 cm de frente e 5,2 cm de altura, capacidade aproximada de 1.500 ml, contendo pelo menos 4 (quatro) divisões internas e tampa do mesmo material.



Altura: 5,2 cm
Frente: 27,5 cm
Lateral: 21,5 cm
Capacidade: 1.500 ml
Com tampa

6.6.16. As saladas deverão ser servidas em separado, em embalagem de isopor descartável, formato arredondado, com tampa, capacidade de 300 ml e dimensões aproximadas de 13 cm de diâmetro por 7 cm de altura.



6.6.17. As dimensões das embalagens não devem extrapolar as medidas indicadas nos itens anteriores, em razão da abertura existente na porta da cela.

6.6.18. As embalagens de isopor são as mais adequadas para o fornecimento das refeições, por não permitirem a mistura dos alimentos.

6.6.19. Cabe destacar, ainda, que a escolha do isopor como matéria-prima torna o fornecimento mais seguro, pois exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento prisional federal, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de presos.

6.6.20. A entrega das refeições será efetuada em caixas térmicas de plástico rígido, específicas para transporte de alimentos, visando atender às 4 (quatro) alas e ao isolamento da Penitenciária. Cada caixa deve conter o quantitativo de refeições igual à população de cada vivência da Penitenciária, dado que será fornecido semanalmente pela unidade, atualizando-se qualquer adição ou diminuição no número de presos.

6.7. Especificações dos vegetais A, B e C

6.7.1. A classificação dos vegetais em grupos A, B e C dá-se segundo a sua concentração de carboidratos, da seguinte forma:

6.7.1.1. Vegetais do grupo A, os que contêm cerca de 5% de carboidratos: alface, aspargo, brócolis, couve, couve-flor, repolho, alcachofra, acelga, agrião, jiló, berinjela, cebola, cebolinha, espinafre, chicória, salsa, tomate, maxixe, palmito, coentro, funcho, pimentão, rabanete e pepino.

6.7.1.2. Vegetais do grupo B, os que contêm cerca de 10% de carboidratos: abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, nabo, quiabo e vagem.

6.7.1.3. Vegetais do grupo C, os que contêm cerca de 20% de carboidratos: aipim, inhame, batata inglesa, batata barca ou batatinha, batata-doce, cará, milho verde, mandioca e fruta-pão.

6.7.2. Para a identificação dos vegetais, foi utilizada como referência a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO).

6.8. Padronização de dietas especiais para internos com comorbidades específicas e/ou restrições alimentares ou questões religiosas

6.8.1. Conforme o § 10 do art. 3º da Resolução CNPCP nº 3/2017, que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional, cardápios especiais deverão ser oferecidos individualmente quando houver indicação por razões de saúde — como comorbidades específicas e/ou restrições alimentares — ou mesmo por exigências religiosas.

6.8.2. As dietas especiais devem seguir as observações abaixo em relação às restrições ou modificações aplicáveis a cada caso. A fim de padronizar a oferta dessas refeições, foram estabelecidos 13 (treze) tipos de dietas, incluída a dieta normal, com o cardápio organizado e apresentado de forma separada para cada modalidade dietoterápica:

6.8.2.1. Dieta normal — sem restrições alimentares.

6.8.2.2. Dieta para diabetes — voltada para o controle glicêmico, com redução de açúcares simples e controle de carboidratos, priorizando alimentos de baixo índice glicêmico e refeições fracionadas ao longo do dia.

6.8.2.3. Dieta para dislipidemias — focada na redução de gorduras saturadas e colesterol, com redução de frituras e alimentos gordurosos, priorizando preparações assadas, cozidas ou grelhadas e o uso moderado de gorduras boas.

6.8.2.4. Dieta para doença de Crohn — com foco na redução de estímulos inflamatórios intestinais, priorizando alimentos de fácil digestibilidade, redução de fibras insolúveis, restrição de frituras e gorduras saturadas e exclusão de alimentos irritativos e ultraprocessados.

6.8.2.5. Dieta hipercalórica ou hipocalórica (ganho ou perda de peso) — avaliada caso a caso; com indicação médica, o valor calórico deve ser acrescido ou reduzido entre 25% e 50%.

6.8.2.6. Dieta hipervitamínica — caracterizada pelo aumento da oferta de frutas, verduras e hortaliças, com o objetivo de ampliar o aporte de vitaminas e minerais, o suporte imunológico e o aporte antioxidante, com ajuste de porções e da frequência de frutas e verduras nas refeições principais e nos lanches.

6.8.2.7. Dieta para hipertensão — caracterizada pela redução do consumo de sódio, evitando alimentos ultraprocessados e embutidos, com incentivo ao consumo de alimentos in natura ricos em potássio, como frutas e verduras.

6.8.2.8. Dieta para intolerância ao glúten — exclusão de alimentos que contenham trigo, centeio, cevada e derivados, com substituição por preparações isentas de glúten.

6.8.2.9. Dieta para intolerância à lactose — exclusão de leite e derivados com lactose, utilizando alternativas sem lactose ou substituições adequadas.

6.8.2.10. Dieta líquida/pastosa — indicada para casos de dificuldade de mastigação ou digestão, com alimentos ofertados em textura modificada (líquida ou cremosa), mantido o valor nutricional adequado, inclusive com acréscimo de suplementação, quando necessário.

6.8.2.11. Dieta para restrições religiosas — elaborada conforme preceitos religiosos, incluindo, por exemplo, a exclusão de carne suína para praticantes da religião muçulmana, podendo haver outras restrições avaliadas individualmente.

6.8.2.12. Dieta vegetariana — exclusão de carnes (bovina, suína, aves e peixes), com substituição por ovos, queijos, proteína de soja e/ou outras fontes proteicas adequadas. As proteínas animais das grandes refeições devem ser substituídas por ovo — por exemplo: omelete, panqueca de queijo, lasanha de queijo, proteína de soja e/ou outros — em mesma quantidade calórica /proteica.

6.8.2.13. Dieta para problemas gástricos e/ou intestinais — indicada para redução de irritação do trato digestivo, com exclusão de alimentos ácidos, gordurosos, condimentados e estimulantes (como cafeína), priorizando preparações leves e de fácil digestão.

6.8.3. Em todas as dietas especiais deve ser observada a necessidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados, que deverão ser equivalentes em calorias e/ou quantidades aos alimentos ofertados nas dietas regulares — por exemplo: pão integral, arroz integral, macarrão integral e alimentos sem adição de açúcar ou sal.

6.9. Local e horário da prestação/entrega dos serviços

6.9.1. Local: Penitenciária Federal em Brasília/DF — Grupo: 01 — CATSER: 3697.

LOCAL	GRUPO	CATSER	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE MÁXIMA MENSAL	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	QUANTIDADE MÁXIMA QUINQUENAL	HORÁRIO DE ENTREGA	
Penitenciária Federal em Brasília /DF	01	3697	1	Desjejum	6.600 refeições ¹	80.300 refeições ²	401.500 refeições ³	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos) e 06h45m (seis horas e quarenta e cinco minutos)	
			2	Lanche da manhã	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições		
			3	Almoço	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições		
			4	Lanche da tarde tipo 1 alternado com tipo 2 e 3	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições	Entre 11h (onze horas) e 11h30m (onze horas e trinta minutos)	
				Lanche da tarde tipo 2 alternado com tipo 1 e 3					
				Lanche da tarde tipo 3 alternado com tipo 1 e 2					
			5	Jantar	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições	Entre 16h (dezesseis horas) e 16h30m (dezesseis horas e trinta minutos)	
			6	Ceia tipo 1 alternado om tipo 2 e 3	6.600 refeições	80.300 refeições	401.500 refeições		
				Ceia tipo 2 alternado com tipo 1 e 3					
				Ceia tipo 3 alternado com tipo 1 e 2					

¹ Referente ao quantitativo máximo de internos possível: 220 internos × 30 dias = 6.600 refeições/mês.

² Referente ao quantitativo máximo de internos possível: 220 internos × 365 dias = 80.300 refeições/ano.

³ Referente ao quantitativo máximo de internos possível: 220 internos × 365 dias × 5 anos = 401.500 refeições.

6.9.2. A rigidez do horário de entrega das refeições deve-se à necessidade de evitar que lapsos temporais elásticos acarretem prejuízos às características microscópicas, microbiológicas e organolépticas (cor, odor, sabor, aparência e consistência) dos alimentos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Os quantitativos foram estimados de acordo com a capacidade máxima da Penitenciária, qual seja, de até 208 (duzentos e oito) reclusos. Como o preenchimento das vagas é realizado em consonância com as necessidades indicadas pela Justiça e pela demanda dos sistemas penitenciários estaduais — o que pode acarretar variações no número de presos e, consequentemente, no número de refeições a serem servidas —, estimou-se a capacidade máxima de reclusos acrescida de reserva de 5,77% (cinco vírgula setenta e sete por cento), perfazendo o quantitativo total de 220 (duzentas e vinte) unidades por dia (memória de cálculo: $208 \times 1,0577 = 220$).

7.2. Todavia, tal quantitativo não vincula a Administração à obrigatoriedade de solicitar a demanda em sua máxima totalidade.

7.3. A composição e a forma de fornecimento da alimentação a ser servida constam deste Estudo (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

7.4. Por se tratar de serviço de natureza continuada, a contratação **terá vigência de até 5 (cinco) anos**, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, o que justifica a apresentação dos quantitativos máximos mensais, anuais e quinquenais.

7.5. Embora o lance, na fase competitiva do pregão, contemple apenas os 6 (seis) itens, em valor meramente global (somatório das 4 faixas, por item), considerar-se-á a necessidade de diferenciação de preços entre faixas de demanda na PROPOSTA da licitante melhor classificada, que deverá consignar o valor com as 4 (quatro) faixas de fornecimento, por item.

7.6. Os licitantes deverão informar o preço unitário de cada faixa de quantidade (Faixa 1 a Faixa 4) que compõe o item. O preço unitário de cada faixa deverá ser igual ou inferior ao da faixa imediatamente anterior, de modo que o preço unitário decresça (ou permaneça igual) à medida que aumenta a quantidade fornecida — ou seja, obrigatoriamente Faixa 1 Faixa 2 Faixa 3 Faixa 4 (em preço unitário). A título de exemplo, no Item 1 o preço unitário da Faixa 2 deverá ser igual ou menor que o da Faixa 1, e assim sucessivamente. O objetivo é a obtenção de ganho de escala e a melhor adequação da contratação à realidade da Unidade Prisional.

Tabela ilustrativa

Item 1	Faixa	Quantidade	Valor	R\$ 
Desjejum	1	até 50 refeições/dia	R\$	
	2	de 51 até 100 refeições/dia	R\$	
	3	de 101 até 150 refeições/dia	R\$	
	4	de 151 até 220 refeições/dia	R\$	

7.7. O valor estimado do contrato será a somatória dos valores totais ofertados na Faixa 4 (quatro) de cada item, conforme quadro ilustrativo abaixo:

Refeição	Faixa	Quantidade	Valor Mensal (A)	Valor Anual do Contrato (B)	Valor Quinquenal (C = B × 5)
Desjejum	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$	R\$
Lanche da manhã	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$	R\$
Almoço	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$	R\$
Lanche da tarde	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$	R\$
Jantar	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$	R\$
Ceia	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	R\$	R\$	R\$

Para fins de estimativa, o Valor Anual (B) corresponde ao valor unitário da Faixa 4 multiplicado pela quantidade máxima anual (80.300 refeições), e o Valor Quinquenal (C) corresponde a (B) × 5.

7.9. Frise-se que a estimativa será o padrão utilizado na faixa 04 (quatro) para todos os itens, os quais serão considerados para efeito de valor estimado contratual.

7.10. Todavia, durante a execução contratual, o preço a ser faturado será o correspondente à faixa de fornecimento contida na proposta de preços (Anexo I-A - Modelo de Proposta), conforme a demanda da unidade.

7.11. O fiscal do contrato deverá fazer o acompanhamento diário do fornecimento entregue em cada refeição, com vistas a verificar a qual faixa (1,2,3 ou 4) corresponde aquele fornecimento, bem como atentar-se ao devido valor unitário.

7.6. A manifestação supra visa mitigar possível prejuízo à fase de lance no sistema comprasnet (SIASG), visto que seria inviável o lançamento de 40 itens no encerramento aleatório do pregão, podendo ensejar na falta de tempo hábil para o preenchimento da tabela

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 21.179.125,00

8.1. A estimativa do valor da contratação observa o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a Instrução Normativa SEGES /ME nº 65, de 7 de julho de 2021, e a Portaria SE/MJSP nº 1.606, de 3 de julho de 2024, na redação dada pela Portaria SE/MJSP nº 1.629, de 5 de março de 2025, que regulamenta a pesquisa de preços no âmbito do Ministério da Justiça e Segurança Pública. Os preços dos contratos vigentes de mesmo objeto foram utilizados como referência, em atenção ao Acórdão nº 6.110/2010 – TCU – 1ª Câmara.

8.2. **Estimativa preliminar.** Na etapa inicial do planejamento, com a finalidade de dimensionar a ordem de grandeza da despesa e subsidiar a análise de viabilidade da solução, adotou-se a média aritmética dos valores anuais dos contratos de mesmo objeto em execução nas Penitenciárias Federais, parâmetro previsto no art. 5º, inciso II, da IN SEGES/ME nº 65/2021, de uso prioritário nos termos do § 1º do mesmo artigo:

Quadro 1 – Estimativa preliminar

Órgão	Contrato	Empresa	Vigência	Valor anual (R\$)
Penitenciária Federal em Brasília/DF	nº 1/2025	Pupo Restaurante	2025	3.843.576,00
Penitenciária Federal em Campo Grande/MS	nº 43/2023	Sabor Comércio	2026	3.614.341,12
Penitenciária Federal em Catanduvas/PR	nº 35/2022	Terraço Refeições	2026	4.130.466,53
Penitenciária Federal em Porto Velho/RO	nº 44/2021	A. Sempre Bom Restaurante	2026	2.924.674,35
Penitenciária Federal em Mossoró/RN	nº 01/2026	Doranice Distribuidora Ltda.	2026	3.196.776,00
Valor médio anual				3.541.966,80
Valor médio quinquenal				17.709.834,00

8.3. Pesquisa de preços formal. O valor de referência da contratação foi definido na pesquisa de preços consolidada na Nota Técnica para Análise Crítica de Pesquisa de Preço nº 99/2026/SLC-BRA/DIAD-BRA/DIPF-BRA/SENAPPEN/MJ (SEI nº 37233229) e no Mapa Comparativo de Preços (SEI nº 37233230). A pesquisa:

- a) combinou os parâmetros de contratações similares de outros entes públicos (5 contratos) e de pesquisa direta com fornecedores (25 empresas consultadas formalmente e 5 propostas recebidas – SEI nº 36472977, 36472978, 36472979, 36670067 e 36728534), nos termos do art. 5º, incisos II e IV, da IN SEGES/ME nº 65/2021;
- b) formou 24 (vinte e quatro) cestas de preços (6 itens × 4 faixas), com análise inicial pelo coeficiente de variação e saneamento pelo método do desvio-padrão, desconsiderando os preços inexequíveis e excessivamente elevados;
- c) adotou a média dos preços remanescentes como método de obtenção do preço de referência, sobre conjuntos de 7 (sete) a 9 (nove) preços, nos termos do art. 6º da IN SEGES/ME nº 65/2021.

8.4. Preços unitários referenciais. Os preços unitários referenciais por item e faixa, que constituem os preços unitários máximos aceitáveis na licitação, são os seguintes:

Quadro 2 – Preços unitários referenciais por refeição (R\$)

Item	Faixa 1 (até 50 /dia)	Faixa 2 (51 a 100 /dia)	Faixa 3 (101 a 150/dia)	Faixa 4 (151 a 220/dia)
1 – Desjejum	6,34	6,07	5,84	5,60
2 – Lanche da manhã	3,31	3,17	2,99	2,72
3 – Almoço	18,45	18,35	18,22	17,90
4 – Lanche da tarde	4,08	4,04	3,95	3,86
5 – Jantar	19,40	19,29	19,20	18,80
6 – Ceia	4,34	4,20	4,05	3,87

Fonte: Nota Técnica nº 99/2026, item 6.1.

8.5. Memória de cálculo. O valor estimado corresponde à soma dos valores da Faixa 4 de cada item, por representar o cenário de maior dispêndio da contratação, conforme demonstrado no item 7 deste ETP. Para cada item, o valor anual resulta da multiplicação do preço unitário da Faixa 4 pela quantidade máxima anual de 80.300 refeições (220 refeições/dia × 365 dias), e o valor quinquenal, da multiplicação do valor anual por 5 (cinco):

Quadro 3 – Memória de cálculo do valor estimado

Item	Preço unitário Faixa 4 (R\$) (A)	Quantidade anual (B)	Valor anual (R\$) (C = A × B)	Valor quinquenal (R\$) (D = C × 5)
1 – Desjejum	5,60	80.300	449.680,00	2.248.400,00

2 – Lanche da manhã	2,72	80.300	218.416,00	1.092.080,00
3 – Almoço	17,90	80.300	1.437.370,00	7.186.850,00
4 – Lanche da tarde	3,86	80.300	309.958,00	1.549.790,00
5 – Jantar	18,80	80.300	1.509.640,00	7.548.200,00
6 – Ceia	3,87	80.300	310.761,00	1.553.805,00
TOTAL			4.235.825,00	21.179.125,00

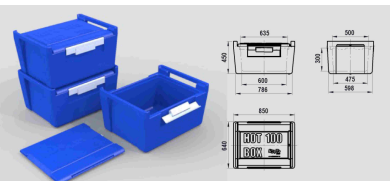
Fonte: elaboração própria, a partir do Quadro 2.

8.6. Os valores foram calculados a partir dos preços unitários com duas casas decimais, que constituem os preços unitários máximos aceitáveis, e coincidem com os do item 1.1.1 do Termo de Referência: valor mensal de R\$ 352.985,42 (valor anual ÷ 12), valor anual de R\$ 4.235.825,00 e valor total quinquenal de R\$ 21.179.125,00.

8.7. O valor estimado definido nos itens 8.4 a 8.6 substitui, para todos os fins, a estimativa preliminar do item 8.2.

8.8. Na elaboração da proposta de preços, o licitante deverá considerar, para a composição do valor total da contratação, os insumos necessários ao preparo das refeições, as embalagens em isopor descartáveis, a mão de obra empregada na execução dos serviços, o veículo destinado à entrega das refeições e o quantitativo de deslocamentos entre a Contratada e a Unidade Penal Federal, bem como os seguintes itens:

Item	Descrição	Quantidade
1	Balança semianalítica de precisão, com selo do Inmetro e com eficácia para pesagem mínima de 2 kg, para aferição das refeições 	1
2	Garrafa térmica com capacidade de 5 (cinco) litros 	até 16

3	Caixa térmica com capacidade de 45,4 litros, confeccionada em polietileno linear virgem de média densidade, atóxico, aditivado com antioxidantes e anti-UV, com isolamento térmico em poliuretano, específica para transporte de alimentos DESCRIÇÃO INTERNA DA CAIXA TERMICA: • 45,4L ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E DIMENSOES: • LARGURA = 38CM • ALTURA = 43CM • COMPRIMENTO = 56,5CM OBS: SEM RODINHAS 	até 18
---	---	--------

Para a formação dos valores, os demais itens devem seguir as descrições e os quantitativos constantes do tópico 6 deste ETP. Suprimiu-se a indicação de marca constante da versão anterior (item 2), em atenção ao art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, que somente admite a indicação de marca em hipóteses excepcionais e formalmente justificadas

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Tendo em vista a recomendação do TCU de que as compras devem ser divididas em tantos itens (etapas ou parcelas) quantos se comprovarem técnica e economicamente viáveis, o critério de julgamento será o de menor preço global, pois os serviços possuem interdependência, fator que será melhor administrado mediante contrato único. A opção observa, ainda, o art. 47, inciso II e § 1º, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual o parcelamento deve ser adotado quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, consideradas a responsabilidade técnica e a relação entre o custo de gestão de vários contratos e as vantagens da redução de custos.

9.2. Em atendimento à Súmula nº 247 do TCU, os itens foram agrupados em lote, objetivando ampliar o universo de licitantes, sem gerar prejuízo ao conjunto ou complexo que será licitado nem perda de economia de escala. Observa-se o teor da Súmula nº 247, a seguir:

“Súmula nº 247 TCU: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.”

9.3. Do ponto de vista da qualidade e do tempo despendido nos serviços prestados, não se configura vantagem técnica para a Administração a dissolução dos itens, uma vez que todos os materiais necessários à prestação dos serviços estarão previstos no Termo de Referência. Assim, justifica-se o presente agrupamento de acordo com a legislação, respeitadas as limitações de ordem técnica.

9.4. Será aplicado o agrupamento de itens em lote ÚNICO, tendo em vista a necessidade de manter a segurança da Unidade Penal Federal.

9.5. Além do exposto acima, frisa-se ainda que a licitação por lote único é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade dos serviços, haja vista que o gerenciamento do contrato permanecerá todo o tempo a cargo de um mesmo administrador. Nesse ponto, as vantagens seriam o maior nível de controle pela Administração na execução

dos serviços, a maior interação entre as diferentes fases dos serviços, a concentração da responsabilidade pela execução dos serviços em uma só pessoa e a concentração da garantia dos resultados. Haverá, ainda, ganho para a Administração na economia de escala, que, aplicada na execução de determinado serviço, implicará aumento de quantitativo e, conseqüentemente, redução de preços a serem pagos pela Administração, vez que se trata de serviços de mesma natureza.

9.6. Colabora para este entendimento o Acórdão nº 5.260/2011 — TCU — 1ª Câmara, que informa que “inexiste ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem correlação entre si”. Nesse entendimento, o relator enfatiza que a economicidade deve ser observada durante a licitação, como também durante a atividade administrativa para sua formalização, conforme pode ser constatado no texto abaixo, extraído do Acórdão supracitado:

“Nessa esteira, não se pode pretender conferir interpretação à lei que seja contrária aos princípios da razoabilidade e da economicidade. No caso concreto que se examina, a adjudicação por itens, nos termos defendidos pela representante, implicaria na necessidade de publicação de 415 Atas de Registro de Preços diferentes, com indubitável custo administrativo para sua formalização, publicação e gerenciamento. A divisão do objeto em lotes, na forma realizada, deverá resultar na publicação de apenas 15 Atas de Registro de Preços, conforme informou o Pregoeiro.”

“Assim, e considerando que os lotes são compostos por itens de uma mesma natureza, não vislumbro qualquer irregularidade...”

9.7. O entendimento exarado no Acórdão nº 5.301/2013 — TCU — 2ª Câmara, do relator Ministro-Substituto André Luís de Carvalho, defende que é legítima a adoção da licitação por lotes formados com elementos de mesma característica, quando restar evidenciado que a licitação por itens isolados exigirá elevado número de processos licitatórios, onerando o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratação correlata ou interdependente com a presente.

10.2. A presente contratação decorre da necessidade de readequação na distribuição dos alimentos para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Brasília/DF.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Por tratar-se de serviço essencial, a contratação em comento alinha-se aos planos da Secretaria Nacional de Políticas Penais. De acordo com o Decreto nº 6.049, de 27 de fevereiro de 2007, que aprovou o Regulamento Penitenciário Federal, os estabelecimentos penais federais têm por finalidade promover a execução administrativa das medidas restritivas de liberdade dos presos, provisórios ou condenados, cuja inclusão se justifique no interesse da segurança pública ou do próprio preso, como também abrigar presos, provisórios ou condenados, sujeitos ao regime disciplinar diferenciado, que apresentem alto risco para a ordem e a segurança do estabelecimento penal ou da sociedade, conforme previsão do art. 52, §§ 1º e 2º, da Lei nº 7.210/1984, incluído pela Lei nº 10.792, de 1º de dezembro de 2003, e alterado pela Lei nº 13.964/2019.

11.2. O desafio da Administração Pública moderna é assegurar a qualidade na prestação dos serviços públicos aos que se encontram sob custódia do Estado, propiciando condições adequadas e legais para o cumprimento da pena, no que tange às assistências material, à saúde, jurídica, educacional, social e religiosa, conforme as orientações da Lei nº 7.210/1984.

11.3. Os arts. 10 e 12 da Lei de Execução Penal disciplinam, como dever do Estado, a prestação de assistência material ao preso, consistindo essa assistência no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas.

11.4. Tendo em vista as peculiaridades do Sistema Penitenciário Federal — no qual não há espaço físico destinado a cozinha e cantina, sendo inclusive proibida a entrada de alimentos levados por visitantes —, os presos contam apenas com a alimentação fornecida pela Secretaria Nacional de Políticas Penais, o que justifica a importância da contratação em comento.

11.5. A contratação pretendida encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual do ano de 2026, elaborado na forma do Decreto nº 10.947, de 25 de novembro de 2021, conforme o Documento de Formalização de Demanda nº 84/2025, cadastrado no sítio eletrônico Compras.gov.br, UASG 200604 — Penitenciária Federal em Brasília/DF.

11.6. Por fim, consta no processo (DOC SEI nº 35626251) a Declaração de Adequação ao Planejamento Estratégico do órgão, devidamente assinada pela Senhora Ordenadora de Despesas da Penitenciária Federal em Brasília/DF.

11.7. **Alinhamento ao Plano de Logística Sustentável.** Em observância ao art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58 /2022, registra-se que a contratação está alinhada ao Plano de Logística Sustentável 2023-2027 da Secretaria Nacional de Políticas Penais (PLS-SENAPPEN – SEI nº 36378779), elaborado pelo Comitê Gestor de Logística Sustentável instituído pela Portaria SENAPPEN nº 237, de 14 de julho de 2023, instrumento de governança previsto nos arts. 6º, inciso I, e 8º da Portaria SEGES/ME nº 8.678/2021. O alinhamento se verifica nos seguintes eixos do PLS-SENAPPEN:

a) **Eixo 2 – Licitação Sustentável:** o PLS determina que a sustentabilidade seja considerada desde o planejamento até a execução contratual e a destinação adequada dos resíduos, e prevê o incentivo ao uso de recipientes reutilizáveis. A contratação incorpora critérios de sustentabilidade na execução (item 14 deste ETP) e adota recipientes reutilizáveis: garrafas térmicas para os líquidos (item 6.4) e caixas térmicas de plástico rígido para o transporte das refeições (item 6.6.20).

b) **Eixo 1 – Uso Racional de Recursos Naturais e Bens Públicos:** os quantitativos foram dimensionados pela capacidade da unidade (item 7); o pagamento corresponde apenas às refeições efetivamente fornecidas, na faixa de demanda verificada; e as porções e a composição das refeições seguem o Parecer Técnico Nutricional, com padronização do volume das bebidas (item 6.3), o que evita excedentes e desperdício de alimentos.

c) **Eixo 3 – Gestão de Resíduos:** a execução observará a coleta seletiva de resíduos, nos termos da Resolução CONAMA nº 275/2001 e da Lei nº 12.305/2010, e a preferência por produtos biodegradáveis (itens 14.4 a 14.6). As embalagens de isopor, adotadas por razão de segurança, por eliminarem o risco de confecção de armas artesanais no interior da unidade (item 6.6.19), são classificadas pelo PLS-SENAPPEN como resíduo reciclável seco e deverão ser segregadas e destinadas como tal. Em linha com a iniciativa do PLS de adequar os contratos ao sistema de gestão de resíduos, a Contratada deverá observar as diretrizes do PLS-SENAPPEN, que integrará o edital como anexo.

d) **Dimensão social:** a contratação assegura a assistência material ao preso, prevista nos arts. 10 e 12 da Lei nº 7.210/1984, inclusive com dietas específicas para internos com comorbidades ou restrições alimentares (item 6.8).

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A contratação que se almeja alcançar objetivos sensíveis dentro do Estado Democrático de Direito, tais como o respeito à dignidade da pessoa humana, a observância dos normativos da execução penal e a garantia dos direitos dos reclusos, por meio do fornecimento de alimentação de qualidade, observadas as determinações nutricionais.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. As providências a serem adotadas para a contratação em questão serão:

a) verificação dos documentos de habilitação da empresa, a serem definidos no edital de licitação, conforme os arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021;

b) verificação da regularidade da empresa junto ao SICAF;

c) celebração do contrato entre a empresa vencedora homologada e a Secretaria Nacional de Políticas Penais;

d) análise, pelo setor competente, da documentação dos funcionários contratados pela empresa;

e) indicação do fiscal/gestor do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A execução do contrato deverá obedecer aos critérios de sustentabilidade decorrentes do art. 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, do Decreto nº 7.746/2012, da Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19 de janeiro de 2010, observado o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU.

14.2. A Contratada observará a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, bem como a legislação e/ou as normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, conforme previsto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

14.3. Manter critérios especiais e privilegiados para a aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

14.4. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis, utilizando os recipientes para coleta seletiva.

14.5. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução CONAMA nº 275/2001 para a identificação, por cores, dos recipientes coletores. Deverão ser disponibilizados pela CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

14.5.1. vidro (recipiente verde);

14.5.2. plástico (recipiente vermelho);

14.5.3. papéis secos (recipiente azul);

14.5.4. metais (recipiente amarelo).

14.6. Manter critérios especiais e privilegiados para a aquisição e o uso de produtos biodegradáveis.

14.7. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários, cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livres de corantes e com redução drástica de hipoclorito de sódio.

14.8. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame, em via pública, de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos durante o transporte.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1. Tendo em vista as informações levantadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, no que tange à escolha da solução mais adequada ao atendimento da demanda, conclui-se que o objeto é passível de contratação, haja vista as seguintes características observadas:

15.1.2. definição de padrões mínimos de aceitabilidade;

15.1.3. amplo mercado fornecedor;

15.1.4. valores estimados dentro dos preços praticados nos contratos da administração pública em objetos semelhantes;

15.1.5. a aquisição descrita no bojo deste Estudo Técnico Preliminar apresentou-se razoável quanto à viabilidade, no atendimento dos seguintes quesitos: a) viabilidade técnica: verifica-se que a avaliação do serviço foi estimada com base nos custos e riscos; b) viabilidade socioeconômica: identificaram-se os benefícios inerentes às alternativas do projeto, visando assegurar a execução contratual; c) viabilidade ambiental: adequação das atividades aos normativos vigentes.

15.2. Diante do exposto, esta equipe de planejamento declara viável a contratação em questão.

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](#).

SUELEN PINHEIRO ANDRADE

Membro da comissão de contratação

PEDRO FELIPE OLIVEIRA BARROS

Membro da comissão de contratação

FABRICIO DA SILVA ROSOLEN DE OLIVEIRA

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 03/10/2026 às 20:48:18.