



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Processo SGP-e n.º SAP 1748/2025

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Marcela Rutkosky Pacheco	Gerente de Nutrição	379.681-7	genut@sejuri.sc.gov.br

II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL

1. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Atualmente, o Presídio Regional de Ituporanga e o Presídio Regional de Rio do Sul contam com a prestação terceirizada dos Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN), executada pela empresa VS – Vida Saudável Soluções em Refeições Coletivas Ltda., por meio dos Contratos n.º 197/SAP/2020 (SAP 67829/2020) e n.º 196/SAP/2020 (SAP 67743/2020), originados do Pregão Eletrônico n.º 077/SAP/2020. Os referidos instrumentos contratuais possuem vigência até 29/12/2025, não sendo mais admissíveis prorrogações em razão do esgotamento do prazo máximo permitido pela legislação aplicável. Tal circunstância evidencia a necessidade de adoção das medidas preparatórias indispensáveis à realização de novo certame licitatório, de modo a garantir a continuidade ininterrupta da prestação do serviço, cuja natureza é considerada essencial, com impactos diretos sobre as condições de segurança, saúde e dignidade dos custodiados sob tutela do Estado.

Considerando, ainda, a determinação exarada pela Diretoria de Administração e Finanças (DIAF), formalizada por meio do Ofício n.º 0525/2024/DIAF/SEJURI (pág. 243 dos autos), impõe-se a elaboração de novo Termo de Referência, destinado à instrução do processo licitatório, com vistas à contratação de empresa especializada para execução continuada dos Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN) nas referidas unidades prisionais, observando-se os parâmetros técnicos, operacionais, normativos e sanitários vigentes.

2. Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Compras (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

O objeto almejado consta no Plano Anual de Compras 2024, página 406¹.

3. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A contratada deverá ser especializada na prestação de SAN, visando armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte de alimentação nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva, provisão e reposição pela depreciação dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados e adequação, limpeza e conservação das áreas abrangidas de acordo com normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

A contratada deverá assegurar o abastecimento completo de todos os gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos de cozinha e demais insumos (materiais de limpeza, descartáveis,



gás de cozinha), incluindo os de uso individual e coletivo necessários para os servidores nos refeitórios das unidades prisionais e para os internos nos alojamentos.

A contratada deverá executar os CARDÁPIOS PADRÃO elaborados pela Gerência de Nutrição (GENUT) para as unidades do Departamento de Polícia Penal (DPP), considerando as especificações mínimas dos gêneros alimentícios estabelecidos.

A contratada deverá executar os serviços com supervisão de profissional Nutricionista, em atendimento à Resolução CFN n.º 600/2018, bem como manter profissional técnico responsável (nutricionista/técnico de nutrição), incluindo finais de semana e feriados, desde o início da manhã até a finalização do jantar, cobrindo todo o período de produção e distribuição de refeições.

A equipe mínima obrigatória da contratada deverá ser composta por nutricionista(s), cozinheiro(s) e auxiliares de cozinha, sendo que esta última função deverá ser preenchida pelos reeducandos dos respectivos Presídios Regionais de Ituporanga e de Rio do Sul.

O prazo da vigência contratual será de 05 (cinco) anos, podendo ser prorrogado na forma da Lei.

4. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (considerar interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala) (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Os números de comensais (reeducandos, plantonistas e administrativos) variam diariamente e a cada refeição (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

O quantitativo médio de reeducandos é definido com base nos dados do sistema i-PEN (março/2025), acrescido de 10% (dez por cento) de margem de segurança.

Os quantitativos de servidores – plantonistas e administrativos – serão definidos conforme listas nominais encaminhadas pelas gestões das unidades prisionais. Para o quantitativo de plantonistas é considerada a lista nominal com maior número de servidores diários, acrescido dos plantões extras.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

5. Levantamento mercadológico (que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Os SAN são órgãos de estrutura administrativa simples, porém de funcionamento complexo, visto que são desenvolvidas atividades que se enquadram nas funções técnicas, administrativas, comerciais, financeira, contábil e de segurança, e que o serviço envolve um melindroso sistema operacional com procedimentos que devem ser padronizados.

O nutricionista é o profissional responsável pela administração – planejamento, organização, logística, acompanhamento, gerenciamento, supervisão, avaliação e treinamento – dos SAN coletivos. Além de nutricionista(s), a equipe deverá ser composta também por cozinheiro(s) e auxiliares de cozinha, todos devidamente remunerados. A equipe poderá ser composta por outros profissionais, como motorista, estoquista, técnico de Nutrição, entre outros, a fim de atender às exigências do Projeto Descritivo e Edital.



Os SAN visam o armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e o transporte de alimentação nos locais de consumo, bem como logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva, provisão e reposição pela depreciação dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados e adequação, limpeza e conservação das áreas abrangidas.

Os SAN devem ser abastecidos de todos os gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos de cozinha e demais insumos (materiais de limpeza, descartáveis, gás de cozinha) necessários ao pleno e adequado funcionamento.

Desse modo, entende-se a questão da alimentação como uma atividade importante e essencial, sendo uma atividade finalística da SEJURI, na promoção dos direitos individuais e coletivos.

A SEJURI percebe que as empresas terceirizadas do ramo possuem expertise na área e proporcionariam otimização, tanto do serviço de fornecimento de alimentação, como possibilitando a eficiência na execução de forma a atender a pasta nas especificidades dos Sistemas Prisional e Socioeducativo, isto é, dispensando à administração a concentração de suas energias e criatividade nas demais atividades.

6. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A estimativa dos custos da contratação é baseada nos valores contratados por esta Secretaria em processos licitatórios de mesma natureza e objeto semelhante, firmados no período de até 01 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório deste processo.

Ressaltamos que não há contratações similares ao SAN ora requerido em outros entes públicos, visto a especificidade para atendimento dos indivíduos sob a tutela do Estado no Sistema Prisional Catarinense.

7. Comparativo das soluções.

Não se aplica.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

8. Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Diante da essencialidade e da continuidade dos SAN, indispensáveis à manutenção da ordem, segurança, saúde e dignidade dos custodiados sob responsabilidade do Estado, optou-se pela realização de procedimento licitatório para contratação de empresa especializada na prestação continuada desses serviços nas unidades prisionais de Ituporanga e Rio do Sul.

A adoção do modelo de terceirização justifica-se pela necessidade de assegurar a regularidade da prestação dos serviços, a observância permanente das normas sanitárias e de segurança alimentar, o atendimento ininterrupto à população custodiada e a garantia da qualidade técnica exigida. A contratação de empresa com comprovada expertise, estrutura logística adequada e capacidade operacional especializada propicia maior eficiência, mitigação de riscos operacionais e maior controle de conformidade normativa, além de otimizar os recursos públicos empregados.

9. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).



A contratação não ocorrerá de forma segmentada, pois o objeto não é divisível, ou seja, uma única empresa especializada na prestação de SAN deverá assumir a operacionalização do serviço e consequentemente a oferta das refeições estabelecidas em contrato aos comensais do Presídio Regional de Ituporanga e do Presídio Regional de Rio do Sul, refeições estas produzidas nas cozinhas industriais dos estabelecimentos penais.

Ainda, fundamentando-se nas questões de segurança alimentar e prisional, na hipótese de haver mais de uma empresa fornecedora, teríamos obviamente produtos de qualidade (visual e sensorial) diferenciada dentro da mesma unidade, o que por si só é inoportuno e desvantajoso à gestão e à segurança, além do fato de ter-se ampliada a circulação de pessoas alheias aos sistemas, com entradas/saídas de veículos e mercadorias, considerando que as unidades são locais de segurança. O trabalho do setor administrativo também se avolumaria (fiscalizações, recebimentos de pessoal e produtos, certificações de notas fiscais, entre outros).

Outra situação desfavorável à gestão prisional a ser considerada em relação ao parcelamento, é que as empresas vencedoras teriam a obrigação de equipar a cozinha e os refeitórios, conforme Termo de Referência, estando compreendidas também as manutenções preventivas e corretivas, o que ocasionaria transtornos à execução do serviço pela inexistência de espaço físico suficiente e adequado para acomodar os equipamentos em duplicidade, bem como pelo comprometimento/ineficiência das redes elétrica, hidráulica e de esgotamento sanitário.

Por fim, o parcelamento do objeto inviabilizaria o fiel cumprimento de algumas exigências contratuais e documentais delegadas às empresas, como por exemplo: alvará sanitário, higienização de caixas d'água, caixas de gordura e fossas, atestado/laudo de desratização e desinsetização.

Portanto, com fundamento nas questões esposadas de segurança alimentar e prisional, a contratação não será parcelada.

10. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Não há necessidade de contratações correlatas e ou interdependentes.

11. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Não se aplica.

12. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

São os critérios de sustentabilidade na contratação:

- i. É de responsabilidade da contratada desenvolver e implementar estratégias para efetivação de ações propostas em Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGR) com devida ART do profissional responsável pela elaboração, para todos os resíduos sólidos produzidos no SAN e elaboração de Relatório Trimestral, incluindo registros fotográficos e quantitativos e classificações dos resíduos gerados.
- ii. A contratada deverá adequar-se ao Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional de Santa Catarina (PESAN/SC) no que diz respeito à aquisição mínima de 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais ou de suas organizações. Podendo ser considerada a aquisição de produção de hortaliças, legumes e verduras das unidades prisionais atendidas que possuírem plantações/cultivos, em valores pecuniários correspondentes aos praticados no CEASA/SC no mesmo mês de consumo.



- iii. Os fornos de padaria, os fornos de cocção de carnes, os caldeirões industriais e os fogões, obrigatoriamente, deverão ser alimentados a gás GLP.
- iv. Geração de menos resíduos sólidos pela não utilização de utensílios individuais descartáveis para consumo de refeições (como, por exemplo, pratos, marmitas, talheres, copos/canecas).

13. Resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

- i. Prestação de SAN para atendimento concomitante dos reeducandos, dos plantonistas e dos administrativos dos Presídios Regionais de Ituporanga e Rio do Sul.
- ii. Manipulação e preparação das refeições nas cozinhas industriais, localizadas dentro dos Presídios, onde os alimentos serão preparados no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e de segurança alimentar e nutricional sejam plenamente atendidas.
- iii. Execução dos Cardápios Padrão.
- iv. Ofertar cardápios específicos, sob responsabilização técnica do profissional de Nutrição da contratada, prevendo a inclusão de reeducandos, plantonistas e administrativos portadores de necessidades alimentares especiais.
- v. Disponibilizar todos os utensílios, equipamentos e materiais necessários à prestação dos serviços.
- vi. Assegurar o pleno atendimento dos dispositivos legais e regulamentares vigentes, aplicáveis em âmbito nacional, estadual e municipal, quanto à higiene das áreas abrangidas e dos alimentos e à segurança alimentar e nutricional, bem como dos quesitos de segurança prisional estabelecidos pelo DPP/SEJURI.
- vii. Contratação e remuneração de reeducandos auxiliares de cozinha, respeitando a Lei de Execução Penal (Lei n.º 7210 de 11/07/1984) e a Legislação Federal e Estadual correlata, bem como o Termo de Parceria Laboral anexo ao Termo de Referência.

14. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Declaramos que a contratação de empresa especializada na prestação de SAN na modalidade administrada, isto é, operação dentro das cozinhas pertencentes ao do Presídio Regional de Ituporanga e do Presídio Regional de Rio do Sul, faz-se a solução mais econômica, segura e viável para a oferta de refeições aos indivíduos sob a tutela do Estado e aos servidores.

A empresa contratada, atentando-se para o cumprimento das exigências contratuais, possui expertise no ramo, organização e sistemas/logísticas de operação necessários à pertinente operacionalização do SAN.

Ainda, a medida e o modelo adotado fazem-se necessários diante da obrigação e responsabilidade do Estado quanto à oferta de alimentação aqueles que estão privados de liberdade, com foco nos requisitos de segurança alimentar e prisional.

Marcela Rutkosky Pacheco
Nutricionista
Gerente de Nutrição
(assinado digitalmente)