



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Processo SGP-e n.º SEJURI 34289/2026

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
Daniel Possamai Vieira	Diretor do Presídio Regional de Araranguá	096.331-54	pr08@pp.sc.gov.br
Rafael Nunes de Oliveira	Diretor do Presídio Regional de Laguna	037.191-03	pr10@pp.sc.gov.br
Filipe Gonzaga Lopes	Diretor do Presídio Regional de Imbituba	387.198-3	pr09@pp.sc.gov.br

II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL

2. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

O Serviço de Alimentação e Nutrição (SAN) atualmente prestado na unidade prisional de Araranguá está amparado por contrato decorrente do Pregão Eletrônico n.º 023/SAP/2021, firmado com a empresa FX SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EIRELI, o qual se encontra em sua última vigência regular, admitindo-se eventual continuidade apenas em caráter excepcional, nos termos da legislação aplicável. O término iminente do ajuste impõe à Administração a adoção de medidas para assegurar a continuidade de serviço essencial e ininterrupto.

A não realização de novo processo licitatório em tempo hábil poderá acarretar descontinuidade na prestação de serviço essencial, comprometendo diretamente as condições de saúde, segurança e dignidade das pessoas privadas de liberdade e dos servidores que atuam nas unidades. Tal cenário configura risco à continuidade de atividades críticas e potencial descumprimento dos deveres legais e constitucionais do Estado, especialmente quanto à garantia de alimentação adequada às pessoas sob sua custódia.

Nesse contexto, como medida de racionalização administrativa e aprimoramento da gestão, foi autorizada a inclusão do Presídio Regional de Imbituba e do Presídio Regional de Laguna no novo processo licitatório, unidades que atualmente operam em regime de autogestão e apresentam viabilidade de transição para o modelo terceirizado, conforme anuência da Diretoria de Administração e Finanças (DIAF), formalizada por meio dos Ofícios n.º 0938/2026/DIAF/SEJURI (processo SEJURI n.º 22507/2026, pág. 19) e n.º 0939/2026/DIAF/SEJURI (processo SEJURI n.º 3906/2026, pág. 16).

A medida permite a padronização da gestão alimentar na Região Sul, o fortalecimento do controle técnico e sanitário e a melhoria da qualidade nutricional das refeições, além de possibilitar ganhos de escala e maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.

Diante desse contexto, evidencia-se a necessidade de estruturação de nova contratação que assegure a continuidade, regularidade e eficiência do serviço, com base em planejamento adequado, viabilidade técnica e econômica e alinhamento às demandas regionais, garantindo o cumprimento das normas legais, sanitárias e nutricionais aplicáveis.



3. Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Compras (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) para o exercício de 2026, em conformidade com as diretrizes de planejamento das contratações públicas.

A demanda está registrada no PCA sob o seguinte identificador:

SEJURI-FUPESC – Código PCA 658: Presídio Regional de Araranguá;

No que se refere ao Presídio Regional de Imbituba e ao Presídio Regional de Laguna, registra-se que não há previsão específica no PCA para contratação terceirizada dos Serviços de Alimentação e Nutrição (SAN), tendo em vista que ambas as unidades operavam, até então, sob regime de autogestão.

A definição institucional pela inclusão dessas unidades no modelo terceirizado ocorreu posteriormente à elaboração do Plano de Contratações Anual de 2026, conforme anuência formalizada pela Diretoria de Administração e Finanças (DIAF), razão pela qual a necessidade de contratação possui caráter superveniente ao planejamento originalmente estabelecido.

4. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

A futura contratação tem por objeto a prestação de SAN nas unidades prisionais de Araranguá, Imbituba e Laguna, abrangendo todas as etapas do processo produtivo, desde o planejamento, aquisição, armazenamento, preparo e distribuição das refeições, até a limpeza, higienização e manutenção das áreas e equipamentos utilizados.

A empresa contratada deverá ser especializada na execução de SAN, com comprovada capacidade técnica e operacional, devendo dispor de estrutura administrativa, logística e de pessoal suficiente e compatível com a complexidade da operação, de modo a assegurar a prestação contínua e ininterrupta dos serviços.

Entre os requisitos indispensáveis à contratação, destacam-se:

a) Escopo dos serviços

- Armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte das refeições nos locais de consumo;
- Logística de abastecimento das unidades, incluindo provisão de gêneros alimentícios, insumos e materiais necessários;
- Supervisão contínua da execução dos serviços;
- Prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva, bem como provisão e reposição em razão da depreciação ou necessidade operacional de equipamentos, utensílios e móveis utilizados;
- Adequação, limpeza e conservação das áreas abrangidas, em conformidade com normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

b) Insumos e materiais

- Fornecimento completo de gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos de cozinha;
- Inclusão de todos os insumos necessários (materiais de limpeza, descartáveis e gás de cozinha);
- Atendimento às necessidades individuais e coletivas de servidores nos refeitórios e de internos nos alojamentos.

c) Cardápios e padrões nutricionais



- Execução dos Cardápios Padrões elaborados pela Gerência de Nutrição, considerando as especificações mínimas dos gêneros alimentícios estabelecidos;
- Cumprimento das especificações técnicas dos gêneros alimentícios definidas pela Administração;
- Manutenção das condições higiênico-sanitárias adequadas nas áreas de preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos;
- Possibilidade de exigência de amostras, laudos ou certificações que comprovem a conformidade dos produtos e processos.

d) Supervisão técnica

- Atuação de profissional Nutricionista, conforme Resolução CFN n.º 600/2018;
- Manutenção de nutricionista e/ou técnico de nutrição em regime de cobertura diária, inclusive finais de semana e feriados, abrangendo todo o período operacional da unidade;
- Garantia de supervisão durante todo o período de produção e distribuição de refeições.
- Nas unidades prisionais, a presença técnica deverá ser integral e contínua, abrangendo todas as etapas da produção e distribuição das refeições.

e) Recursos humanos

- Equipe mínima composta por nutricionista(s), cozinheiro(s) e auxiliares de cozinha;
- A função de auxiliar de cozinha deverá ser preenchida pelos respectivos reeducandos das unidades nos Presídios Regionais de Araranguá, Imbituba e Laguna, em consonância com as diretrizes de ressocialização e com a regulamentação aplicável.

f) Vigência contratual

O contrato terá prazo de 05 (cinco) anos, admitindo-se prorrogação, observados os limites e condições estabelecidos na Lei Federal n.º 14.133/2021, mediante comprovação da vantajosidade e da manutenção do interesse público.

Esses requisitos visam garantir a continuidade e a qualidade da prestação dos SAN, alinhados às normas técnicas e sanitárias, à política de ressocialização e às metas de economicidade e eficiência da Administração Pública.

5. 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 n.º 14.133, de 2021).

A estimativa das quantidades de refeições para a execução dos SAN nas unidades prisionais contempladas foi elaborada com base em projeções atualizadas de público atendido:

Critérios de definição dos quantitativos

Os números de comensais a serem atendidos – compreendendo reeducandos, servidores plantonistas e servidores administrativos – podem sofrer variações pontuais na execução diária dos serviços, em razão de movimentações operacionais, como ingressos, transferências ou demandas específicas.

Para fins de dimensionamento da contratação, contudo, foram adotados quantitativos médios estimados, estruturados de forma a assegurar a regularidade e a continuidade da prestação dos serviços, independentemente dessas oscilações. No caso da população carcerária, tais variações foram consideradas por meio da margem de segurança incorporada aos quantitativos de reeducandos.

Para definição dos quantitativos médios, foram utilizados os seguintes parâmetros:

- Reeducandos:

O quantitativo estimado foi definido com base no número de vagas estabelecidas pelo Departamento de Polícia Penal (DPP), conforme documentação constante às páginas 13 a 16 dos autos, extraída do processo n.º SEJURI 26241/2026, acrescido da margem de segurança



de 10% (dez por cento), destinada a absorver eventuais variações na população carcerária, transferências e ingressos não previstos, em consonância com os parâmetros da Central de Regulação de Vagas (CRV).

- **Servidores plantonistas:**

A estimativa considera as escalas de plantão informadas pelas gestões das unidades, adotando-se como parâmetro a lista nominal com o maior número de servidores por dia, acrescida da previsão de plantões extras, de modo a assegurar atendimento contínuo durante finais de semana, feriados e situações de reforço operacional. As listas nominais encontram-se às páginas 20-21, 25-27 e 30-31 dos autos.

- **Servidores administrativos:**

A quantidade de refeições destinadas aos servidores administrativos é definida com base em listas nominais atualizadas fornecidas pelas gestões locais, compatibilizadas com os dados de lotação funcional. As listas nominais encontram-se às páginas 20-21, 25-27 e 30-31 dos autos.

Fontes de dados e documentos de suporte

- Central de Regulação de Vagas – CRV/DPP (págs. 13 a 16);
- Informações de lotação funcional e escalas de servidores (DPP) (págs. 20-21, 25-27 e 30-31 dos autos).

Interdependências e economia de escala

As estimativas consideram a integração regional das unidades prisionais em um único processo licitatório, o que potencializa ganhos de escala, contribui para a redução de custos administrativos e promove a padronização dos serviços, bem como dos mecanismos de controle e supervisão técnica, especialmente no que se refere à aquisição de insumos, logística de abastecimento e gestão operacional das unidades.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

6. 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 n.º 14.133, de 2021).

O levantamento mercadológico realizado pela SEJURI teve como objetivo identificar as alternativas disponíveis para a execução dos SAN nas unidades prisionais de Araranguá, Imbituba e Laguna, de modo a selecionar a solução que melhor atenda às necessidades da Administração, considerando aspectos técnicos, operacionais e econômicos, com foco na eficiência da alocação de recursos públicos e na sustentabilidade da execução contratual ao longo do tempo.

Alternativas analisadas

Foram avaliadas as seguintes possibilidades de execução dos SAN:

1. Execução em regime de autogestão – com a própria Administração assumindo diretamente a aquisição de gêneros alimentícios, insumos, utensílios e equipamentos, bem como a gestão de pessoal, logística e preparo das refeições;
2. Execução terceirizada por empresa especializada – transferência integral da responsabilidade de fornecimento, preparo e distribuição das refeições à contratada;
3. Modelo híbrido – parte das atividades executadas pela Administração (ex.: fornecimento de gêneros) e parte terceirizada (ex.: mão de obra e preparo).

Análise das alternativas

- A autogestão demandaria expressivo incremento da estrutura administrativa, contratação de servidores (como nutricionistas e cozinheiros), além de investimentos em equipamentos, logística e manutenção. Tal alternativa mostra-se inviável sob os aspectos



técnico e econômico, considerando a atual capacidade operacional da SEJURI e a complexidade inerente à execução em larga escala, podendo resultar em aumento relevante da despesa pública e maior exposição a riscos operacionais.

- O modelo híbrido apresenta fragilidades relevantes, sobretudo quanto ao controle de estoques e à divisão de responsabilidades, o que gera riscos de descontinuidade e dificuldades operacionais.
- A execução terceirizada integral por empresa especializada revela-se a alternativa mais eficiente, pois concentra em um único prestador a responsabilidade pela gestão completa dos SAN, permitindo padronização, redução de riscos, otimização da logística e atendimento às normas técnicas e sanitárias, além de permitir que a SEJURI concentre seus esforços nas atividades finalísticas de gestão prisional.

Fundamentação da escolha da solução

A decisão pela execução terceirizada integral encontra respaldo:

- No histórico de contratações similares já realizadas pela SEJURI, que comprovam regularidade do fornecimento, adequação nutricional e conformidade com as normas sanitárias;
- No conhecimento técnico acumulado pela GENUT na supervisão e acompanhamento desses contratos, que evidencia a viabilidade e eficiência do modelo;
- Na existência de mercado consolidado de refeições coletivas, com empresas capacitadas para atuar em serviços de grande porte, inclusive em ambientes de alta complexidade como hospitais, escolas e unidades prisionais.

Ressalta-se que a presente análise econômica possui caráter predominantemente qualitativo, uma vez que a Administração não dispõe de série histórica consolidada de execução direta dos SAN em escala equivalente, o que inviabiliza a elaboração de estimativas precisas e comparáveis de custos para o modelo de autogestão.

Ainda assim, a avaliação foi realizada com base em elementos concretos, tais como a estrutura administrativa atualmente disponível, o histórico de dificuldades operacionais já verificadas em execuções diretas ou parcialmente descentralizadas e as exigências normativas aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva.

Sob o aspecto econômico, registra-se que a alternativa de autogestão tenderia a implicar custos diretos e indiretos mais elevados, especialmente no que se refere à estruturação e manutenção de quadro de pessoal, aquisição contínua de insumos e gestão logística, além de maior exposição a custos não previstos decorrentes de ineficiências operacionais.

Adicionalmente, a Administração Pública não dispõe, atualmente, de estrutura organizacional compatível com a absorção dessa demanda em larga escala, o que inviabiliza a implementação do modelo de autogestão, tanto em razão da ausência de capacidade administrativa quanto do impacto financeiro associado à estruturação e manutenção.

Ressalta-se, ainda, que os custos associados à manutenção contínua da infraestrutura e ao adequado abastecimento das unidades, embora relevantes, não são passíveis de mensuração precisa no presente estudo, em razão da ausência de série histórica consolidada. Não obstante, experiências pretéritas indicam a ocorrência de dificuldades na regularidade do abastecimento e na manutenção de padrões sanitários, com reflexos negativos já apontados por órgãos de controle, o que reforça o risco de ineficiência do gasto público nesse modelo.

No que se refere ao modelo híbrido, além das fragilidades operacionais já apontadas, verifica-se a existência de maior complexidade na gestão e na coordenação das atividades, decorrente da divisão de responsabilidades entre a Administração e a contratada, o que pode gerar ineficiências operacionais e potenciais impactos na economicidade da execução contratual.

Por outro lado, a execução terceirizada integral apresenta maior previsibilidade de custos, uma vez que concentra em contrato único todas as despesas relacionadas à prestação dos



serviços, permitindo melhor controle orçamentário, redução de riscos de descontinuidade e maior eficiência na alocação de recursos públicos, além de favorecer a transparência e a comparabilidade dos valores contratados ao longo do tempo.

Conclusão:

Diante da análise, a solução mais adequada é a contratação de empresa especializada para a execução integral dos SAN, por apresentar melhor relação custo-benefício, considerando a redução de custos indiretos, a maior previsibilidade orçamentária e a mitigação de riscos operacionais associados à execução direta ou parcialmente descentralizada dos serviços, bem como maior segurança operacional e aderência às necessidades da Administração.

Conclui-se, portanto, que a adoção do modelo de execução terceirizada integral se mostra a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública, sob os aspectos técnico, operacional e econômico, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

7. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

A estimativa do valor da contratação observará o disposto no art. 23 da Lei Federal n.º 14.133/2021, bem como os parâmetros estabelecidos pela Instrução Normativa Conjunta SEA/CGE n.º 03/2026 e as orientações constantes da Informação CGE n.º 226/2026, de modo a assegurar a compatibilidade dos valores estimados com os preços praticados no mercado.

Para a formação do valor estimado, será utilizada, como fonte principal, a prevista no art. 23, § 1º, inciso II, da Lei Federal n.º 14.133/2021, correspondente às contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa, inclusive mediante sistema de registro de preços, observada a devida atualização monetária.

A composição da cesta de preços será realizada a partir de referências obtidas no Banco de Preços e dos valores unitários praticados em contratos de SAN atualmente em execução no âmbito da SEJURI. Os valores utilizados serão atualizados pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), de modo a refletir a variação monetária ocorrida no período e possibilitar a adequada comparação entre as referências.

A adoção combinada dessas fontes permite a formação de uma cesta de preços baseada em contratações públicas efetivamente realizadas ou em execução, conferindo maior representatividade à estimativa e permitindo sua aderência às condições praticadas pela Administração Pública para objetos de natureza semelhante.

A pesquisa direta com fornecedores não será utilizada como fonte ordinária de composição da estimativa, considerando a orientação constante da Informação CGE n.º 226/2026, segundo a qual essa modalidade possui caráter excepcional e somente deverá ser adotada quando demonstrada, nos autos, a insuficiência ou ausência das demais fontes de pesquisa de preços, observados, nessa hipótese, os requisitos estabelecidos na Instrução Normativa Conjunta SEA/CGE n.º 03/2026.

O valor total estimado da contratação para o período de 5 (cinco) anos é de R\$ 31.531.732,98 (trinta e um milhões, quinhentos e trinta e um mil, setecentos e trinta e dois reais e noventa e oito centavos), conforme demonstrado nos autos.

8. Comparativo das soluções.

Foram analisadas três alternativas possíveis para a prestação dos SAN nas unidades prisionais: autogestão, modelo híbrido e terceirização integral.



A opção pela autogestão demandaria a ampliação da estrutura de pessoal da Administração, incluindo nutricionistas, estoquistas, cozinheiros e auxiliares, além da aquisição de equipamentos, utensílios e insumos e logística de abastecimento. Tal modelo apresenta elevada complexidade operacional e demanda significativa de recursos humanos e materiais, com riscos de descontinuidade em razão da dependência de pessoal próprio e potenciais impactos na eficiência administrativa, na medida em que exigiria o direcionamento de recursos das atividades finalísticas da SEJURI para a gestão direta dos serviços.

O modelo híbrido, por sua vez, manteria parte da execução sob responsabilidade da Administração e parte sob responsabilidade de empresa contratada. Essa solução, embora permita algum compartilhamento de encargos, gera sobreposição de responsabilidades, dificulta o controle de estoques e aumenta a complexidade da gestão, podendo resultar em ineficiências operacionais e impactos na economicidade da execução, em razão da necessidade de coordenação entre diferentes atores. Assim, mostra-se menos eficiente sob o ponto de vista operacional e gerencial.

Já a terceirização integral concentra em uma única empresa todas as etapas do processo, desde o fornecimento dos gêneros alimentícios até o preparo e distribuição das refeições. Esse modelo apresenta maior previsibilidade orçamentária, por meio de preço global pactuado, assegura a continuidade sustentável do serviço, garante a padronização da alimentação em todas as unidades e transfere à contratada os custos de aquisição, manutenção de equipamentos e implementação de soluções tecnológicas. Além disso, permite o cumprimento integral das exigências relativas à sustentabilidade social e ambiental, como a destinação adequada de resíduos e a aquisição de produtos da agricultura familiar.

Dessa forma, o comparativo demonstra que a terceirização integral constitui a solução mais vantajosa para a Administração, reunindo maior economicidade, eficiência administrativa, segurança operacional e alinhamento com os objetivos da política de compras públicas.

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

9. Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

A solução adotada consiste na contratação de empresa especializada para a execução integral dos SAN nas unidades do Presídio Regional de Araranguá, Presídio Regional de Imbituba e Presídio Regional de Laguna, em regime terceirizado.

A contratada será responsável pelo fornecimento de todos os gêneros alimentícios, insumos e materiais necessários, bem como pela manipulação, preparo e distribuição das refeições diretamente nas cozinhas industriais das unidades, observando rigorosamente as normas de segurança alimentar, higiene e controle sanitário.

A execução ocorrerá na modalidade administrada, cabendo à empresa contratada a gestão integral das operações, incluindo a provisão, manutenção e reposição de equipamentos, utensílios e mobiliários; o armazenamento, preparo, distribuição e transporte das refeições; a supervisão técnica e o controle de qualidade; a contratação, dimensionamento e capacitação da equipe operacional; o abastecimento contínuo e a logística de suprimentos; a adequação, limpeza e conservação das áreas de preparo e distribuição; e o cumprimento das exigências legais, sanitárias e de segurança prisional.

A equipe de execução deverá ser composta, no mínimo, por nutricionistas, cozinheiros e auxiliares de cozinha, podendo incluir motoristas, estoquistas e técnicos em nutrição, conforme as especificações do Termo de Referência. Os postos de trabalho destinados a auxiliares de cozinha deverão ser obrigatoriamente ocupados por reeducandos da própria unidade, sob



supervisão direta da equipe técnica da contratada.

Os SAN demandam ainda o fornecimento regular de materiais de limpeza, descartáveis, gás de cozinha e demais insumos indispensáveis ao pleno funcionamento das cozinhas e refeitórios.

A solução adotada encontra-se em consonância com a análise comparativa realizada no levantamento mercadológico, tendo sido identificada como a alternativa mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, especialmente quanto à previsibilidade de custos, à centralização das responsabilidades contratuais e à mitigação de riscos associados à execução direta ou compartilhada dos serviços.

A terceirização integral dos SAN mostra-se a solução mais eficiente e vantajosa para a Administração, pois assegura continuidade, padronização e qualidade técnica, promove racionalização de custos, amplia o controle e a fiscalização contratual, e garante o cumprimento dos direitos fundamentais das pessoas privadas de liberdade.

10. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

A contratação não será realizada de forma parcelada, uma vez que o objeto é indivisível. Trata-se da prestação integrada dos SAN, a ser executada por empresa única, especializada e devidamente estruturada para assumir toda a operação, incluindo o fornecimento das refeições destinadas aos comensais das unidades prisionais de Araranguá, Imbituba e Laguna com produção realizada nas cozinhas industriais dessas próprias unidades.

O fracionamento da contratação acarretaria riscos e prejuízos tanto à gestão quanto à segurança alimentar e prisional, bem como à padronização e à qualidade das refeições ofertadas aos comensais. A atuação simultânea de diferentes empresas dentro de um mesmo ambiente implicaria a oferta de refeições com características sensoriais distintas, situação desaconselhável em contextos de privação de liberdade, por potencializar insatisfações e conflitos internos. Além disso, aumentaria a circulação de pessoas, veículos e mercadorias alheios aos sistemas prisionais, comprometendo a segurança institucional.

Do ponto de vista administrativo, o parcelamento também acarretaria maior complexidade operacional, exigindo a duplicação de esforços relacionados à fiscalização da execução contratual, recepção de insumos e pessoal, controle de estoque, análise de notas fiscais e demais rotinas pertinentes.

Outro ponto crítico refere-se à infraestrutura física disponível. Conforme previsto no Termo de Referência, a empresa contratada será responsável pela instalação e manutenção de equipamentos nas cozinhas e refeitórios. A presença de mais de um fornecedor exigiria a duplicidade de equipamentos e de estruturas em espaços físicos já limitados, o que não é viável diante das restrições de área e da capacidade das redes elétrica, hidráulica e de esgotamento sanitário.

Por fim, o parcelamento dificultaria o cumprimento uniforme de obrigações contratuais que devem ser centralizadas, tais como a obtenção de alvarás sanitários, a higienização de caixas d'água, caixas de gordura e fossas, bem como a execução de serviços periódicos de desratização e desinsetização.

Diante do exposto, e com fundamento nos critérios de segurança institucional, eficiência operacional e economicidade, conclui-se que a contratação não deverá ser parcelada.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

No caso em análise, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes aos



SAN a serem prestados nas unidades prisionais de Araranguá, Imbituba e Laguna.

O objeto em questão apresenta caráter autônomo, sendo possível sua execução integral pela contratada, sem necessidade de vinculação a outros contratos ou aquisições complementares. Assim, não se faz necessária a previsão de ajustes paralelos ou dependentes para assegurar a plena efetividade da contratação.

12. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

Considerando a natureza contínua e essencial dos SAN, deverão ser adotadas medidas para assegurar a adequada transição contratual e a continuidade dos serviços.

A futura contratada deverá realizar a mobilização operacional prévia, incluindo o conhecimento das instalações, a organização das equipes, o planejamento logístico e a articulação com a gestão das unidades, de modo a garantir a assunção integral dos serviços na data de início da vigência contratual, sem interrupções ou prejuízos ao atendimento.

Tais providências visam mitigar riscos operacionais inerentes à substituição contratual, em conformidade com o art. 18, §1º, inciso X, da Lei n.º 14.133/2021.

13. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

A execução dos SAN poderá gerar impactos ambientais relacionados, principalmente, à produção de resíduos sólidos, ao consumo de energia e combustíveis, e ao manejo dos gêneros alimentícios utilizados.

Com vistas à mitigação desses impactos e em observância aos critérios de sustentabilidade aplicáveis às contratações públicas, serão adotadas as seguintes medidas:

- Caberá à contratada desenvolver e implementar estratégias de gerenciamento dos resíduos sólidos produzidos, mediante a elaboração e execução de Plano de Gerenciamento de Resíduos (PGR), devidamente acompanhado de ART do profissional responsável. O PGR deverá contemplar relatório trimestral contendo registros fotográficos, quantitativos e classificações dos resíduos gerados, assegurando destinação ambientalmente adequada.
- A contratada deverá adequar-se ao Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional de Santa Catarina (PESAN/SC), garantindo a aquisição mínima de 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais, podendo ainda ser incorporada a produção agrícola das próprias unidades, observados os valores de referência praticados pelo CEASA/SC no mês do consumo.
- Os equipamentos de cocção de alimentos (fornos de padaria, fornos de cocção de carnes, caldeirões industriais e fogões) deverão obrigatoriamente utilizar gás GLP como fonte energética, em substituição a combustíveis de maior impacto ambiental.
- A geração de resíduos sólidos será reduzida pela vedação do uso de utensílios descartáveis individuais (pratos, marmitas, talheres, copos e canecas), privilegiando-se materiais reutilizáveis e duráveis no consumo das refeições.

Essas medidas asseguram que a execução contratual esteja alinhada aos princípios da sustentabilidade, contribuindo para a redução dos impactos ambientais, para a valorização da produção local e para a promoção da segurança alimentar.

14. Resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).



Os resultados pretendidos com a contratação dos SAN nas unidades prisionais de Araranguá, Laguna e Imbituba compreendem:

- Garantir a prestação regular e contínua dos SAN para atendimento concomitante de reeducandos, plantonistas e servidores administrativos das unidades;
- Assegurar que a manipulação e o preparo das refeições sejam realizados nas cozinhas industriais das unidades, no mesmo dia e período do consumo, observando integralmente as normas de higiene, segurança alimentar e nutricional;
- Executar fielmente os Cardápios Padrão previamente definidos pela Administração, conforme as especificidades do público atendido em cada unidade;
- Disponibilizar cardápios específicos destinados a reeducandos e servidores com necessidades alimentares especiais, sob responsabilização técnica de nutricionista da contratada;
- Fornecer todos os utensílios, equipamentos e materiais necessários à prestação dos serviços, garantindo a plena operacionalização contratual;
- Cumprir integralmente a legislação e regulamentação vigente, em âmbito nacional, estadual e municipal, no tocante à higiene das áreas abrangidas, à manipulação dos alimentos e à segurança alimentar e nutricional, além de observar as normas de segurança prisional estabelecidas pelos órgãos competentes;
- Efetivar a contratação e remuneração de reeducandos auxiliares de cozinha, em conformidade com a Lei de Execução Penal (Lei n.º 7.210/1984), demais legislações correlatas e com o Termo de Parceria Laboral anexo ao Termo de Referência.

Esses resultados visam assegurar a regularidade, a qualidade nutricional, a conformidade legal e a eficiência operacional dos serviços, promovendo, simultaneamente, a dignidade das pessoas privadas de liberdade e o apoio às atividades funcionais das unidades.

15. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

Declara-se que a contratação de empresa especializada para a execução integral dos SAN, na modalidade administrada – com operação realizada nas cozinhas industriais pertencentes ao Presídio Regional de Araranguá, Presídio Regional de Laguna e Presídio Regional de Imbituba – constitui a solução mais adequada, segura e economicamente viável para o fornecimento regular de refeições aos indivíduos sob custódia do Estado e aos servidores lotados nessas unidades.

A contratação mostra-se tecnicamente adequada, pois transfere a execução dos serviços a empresa com comprovada expertise no ramo de alimentação coletiva, dotada de infraestrutura, equipe profissional e capacidade logística compatíveis com as exigências operacionais, nutricionais, sanitárias e de segurança próprias dos sistemas prisional.

Conclui-se, portanto, que a solução proposta é a que melhor atende ao interesse público, assegurando continuidade, qualidade, eficiência e conformidade legal na execução dos Serviços de Alimentação e Nutrição sob responsabilidade da SEJURI.

Marcela Rutkosky Pacheco
Nutricionista
Gerente de Nutrição
(assinado digitalmente)



Daniel Possamai Vieira

Policial Penal

Diretor do Presídio Regional de Araranguá
(assinado digitalmente)

Rafael Nunes de Oliveira

Policial Penal

Diretor do Presídio Regional de Laguna
(assinado digitalmente)

Filipe Gonzaga Lopes

Policial Penal

Diretor do Presídio Regional de Imbituba
(assinado digitalmente)



Assinaturas do documento



Código para verificação: **ZQ5J15G5**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ **MARCELA RUTKOSKY PACHECO** (CPF: 042.XXX.899-XX) em 21/08/2026 às 14:40:05
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 14:37:24 e válido até 13/07/2118 - 14:37:24.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **FILLIPE GONZAGA LOPES** (CPF: 058.XXX.419-XX) em 21/08/2026 às 16:06:35
Emitido por: "SGP-e", emitido em 03/07/2019 - 16:20:54 e válido até 03/07/2119 - 16:20:54.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **DANIEL POSSAMAI VIEIRA** (CPF: 927.XXX.809-XX) em 21/08/2026 às 17:59:54
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:35:33 e válido até 13/07/2118 - 13:35:33.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **RAFAEL NUNES DE OLIVEIRA** (CPF: 043.XXX.439-XX) em 21/08/2026 às 18:52:23
Emitido por: "SGP-e", emitido em 11/04/2019 - 12:13:48 e válido até 11/04/2119 - 12:13:48.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VKVVJJXzQwMzQ5XzAwMDM0Mjg5XzM0MzEwXzlwMjZlWlE1SjE1RzU=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SEJURI 00034289/2026** e o código **ZQ5J15G5** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.