



Governo do Distrito Federal
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal
Diretoria de Planejamento de Contratações e Licitações

Estudo Técnico Preliminar - ETP - SEAPE/SUAG/COAD/DILIC

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

- 1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar é objeto de revisão do Estudo Técnico Preliminar - ETP 104721091, em razão do decurso de prazo desde sua elaboração anterior e da necessidade de alteração do objeto, decorrente de análises realizadas pelo Tribunal de Contas do Distrito Federal.
- 1.2. Este documento representa a primeira etapa da fase de planejamento da contratação e apresenta os estudos necessários à definição da solução que atenderá à necessidade ora especificada.
- 1.3. O objetivo principal é analisar detalhadamente a demanda e identificar, no mercado, a solução mais adequada para supri-la, em conformidade com as normas vigentes e os princípios que regem a Administração Pública.

2. INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 2.1. Categoria do objeto: prestação de serviço continuado.
- 2.2. Visa verificar a melhor forma de se prover alimentação diária aos presos das unidades prisionais do Distrito Federal.
- 2.3. Observa-se que o objeto **não se trata de prestação de serviço com dedicação exclusiva de mão-de-obra** (serviços sob regime de execução indireta), não envolvendo a alocação de postos de trabalho nem a fiscalização destes. Desta forma, não se faz necessário serguir os termos da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, referente aos postos dos profissionais, tampouco a aplicação de Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, ou qualquer variação de custos objeto de futura repactuação.
- 2.4. A prestação dos serviços de fornecimento de alimentação destinadas aos internos envolve PARA A CONTRATADA o processo de aquisição de insumos, armazenamento, higienização, cocção, manipulação, transporte e distribuição da refeição (e até mesmo outras ações de logística) até o local determinado pelo CONTRATANTE, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, ao número de internos das resenhas diárias, aos tipos de refeição e aos respectivos horários, com as condições higiênic-sanitárias adequadas, bem como à destinação final correta dos resíduos sólidos, nos termos do instrumento convocatório.se

3. DA SITUAÇÃO ATUAL

3.1. DOS CONTRATOS ATUAIS

- 3.1.1. A SEAPE-DF possui sob sua administração três contratos que foram sub-rogados da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal para prestação de serviços contínuo e comum de preparação e fornecimento de alimentação diária às pessoas privadas de liberdade no Sistema Penitenciário do Distrito Federal. São eles:

3.1.2. Contrato nº 038/2020 - SSP

Processo Sei: nº 00050-00003463/2019-65;

Contratada: VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA;

Objeto: Prestação de serviço contínuo e comum de preparação e fornecimento de 04 (quatro) alimentações diárias para pessoas privadas de liberdade:

- Centro de Progressão Penitenciária - CPP, localizado no SIA Trecho 04, Lotes 1600-1680, Brasília-DF;

- Penitenciária Feminina do Distrito Federal - PFDF, localizada na Granja Luís Fernando Área Especial 1 Núcleo Rural Alagado - Pte. Alta Norte - Gama/DF.

Sub-rogado: (2º TERMO ADITIVO), DODF nº 132, 15/07/2020, p.28;

Vigência: 30 meses a contar de **16/06/2020**, prorrogado até **16/06/2025**.

Cozinha industrial: a cozinha que atende este contrato fica localizada no SIA Trecho 04, Lotes 1600-1680, Brasília-DF, ou seja, é externa ao presídio. A alimentação é transportada para o CPP e para a PFDF.

Valor do contrato: R\$ 34.121.687,83 (trinta e quatro milhões, cento e vinte e um mil seiscentos e oitenta e sete reais e oitenta e três centavos), conforme QUARTO TERMO DE APOSTILAMENTO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 038/2020. (120025449)

Valor das refeições: o valor pago por refeição segue o seguinte valor:

- **CPP:**

Café da manhã: R\$ 1,72 (um real e setenta e dois centavos);

Almoço: R\$ 5,13 (cinco reais e treze centavos);

Jantar: R\$ 5,19 (cinco reais e dezenove centavos);

Lanche Noturno: R\$ 1,72 (um real e setenta e dois centavos);

Total: R\$ 13,76 (treze reais e setenta e seis centavos) ao dia por interno.

- **PFDF:**

Café da manhã: R\$ 2,00 (dois reais);

Almoço: R\$ 5,13 (cinco reais e trezes centavos);

Jantar: R\$ 5,19 (cinco reais e dezenove centavos);

Lanche Noturno: R\$ 2,81 (dois reais e oitenta e um centavos);

Total: R\$ 15,13 (quinze reais e treze centavos) ao dia por interno.

Fornecimento atual: diariamente são fornecidas 8.800 (oito mil e oitocentas) refeições divididas em café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno.

3.1.3. Contrato nº 001/2020 - SSP

Processo Sei: nº 0050-000653/2017;

Contratada: VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA;

Objeto: Prestação de serviço contínuo e comum de preparação e fornecimento de 04 (quatro) alimentações diárias para cada custodiado alocado:

Penitenciária IV do Distrito Federal - PDF IV;

Penitenciária II do Distrito Federal - PDF II e;

Centro de Detenção Provisória – CDP (adicionado posteriormente).

Sub-rogado: (1º TERMO ADITIVO), DODF nº 132, 15/07/2020, p.27;

Vigência: 30 meses a contar de **19/01/2020**, prorrogado até **20/01/2026**.

Cozinha industrial: é localizada no CIR - Centro de Internamento e Reeducação. Foi estruturada pela empresa que utiliza o espaço físico da penitenciária e a mão-de-obra de internos.

Valor do contrato: R\$ 111.652.044,36 (cento e onze milhões, seiscentos e cinquenta e dois mil, quarenta e quatro reais e trinta e seis centavos) conforme QUARTO TERMO DE APOSTILAMENTO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 001/2020-SSP/DF (120585688).

Valor das refeições: o valor pago por refeição segue o seguinte valor:

Café da manhã: R\$ 1,23 (um real e vinte e três centavos);

Almoço: R\$ 4,89 (quatro reais e oitenta e nove centavos);

Jantar: R\$ 4,86 (quatro reais e oitenta e seis centavos);

Lanche Noturno: R\$ 1,39 (um real e trinta e nove centavos);

Total: R\$ 12,37 (doze reais e trinta e sete centavos) ao dia por interno.

Fornecimento atual: diariamente 32.000 (trinta e dois mil) refeições divididas em café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno.

3.1.4. Contrato nº 007/2020 - SSP

Processo Sei: nº 0050-000653/2017;

Contratada: O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE INDUSTRIA E COMÉRCIO AGROPECUÁRIO (Gran Nutriz);

Objeto: Prestação de serviço contínuo e comum de preparação e fornecimento de 04 (quatro) alimentações diárias para cada custodiado alocado:

Centro de Internamento e Reeducação - CIR e;

Penitenciária I do Distrito Federal - PDF I.

Sub-rogado: (1º TERMO ADITIVO), DODF nº 133, 16/07/2020, p.29;

Vigência: 30 meses a contar de **29/01/2020**, prorrogado até **30/01/2026**.

Cozinha industrial: é localizada no CIR antigo, estrutura física não mais utilizada por internos do Sistema Penitenciário.

Valor do contrato: R\$ **89.347.242,80** (oitenta e nove milhões, trezentos e quarenta e sete mil, duzentos e quarenta e dois reais e oitenta centavos), conforme o APOSTILAMENTO QUARTO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 07/2020-SSP/DF (119984521),

Valor das refeições: o valor pago por refeição segue o seguinte valor:

Café da manhã: R\$ 1,23 (um real e vinte e três centavos);

Almoço: R\$ 4,94 (quatro reais e noventa e quatro centavos);

Jantar: R\$ 4,82 (quatro reais e oitenta e dois centavos);

Lanche Noturno: R\$ 1,42 (um real e quarenta e dois centavos);

Total: R\$ 12,41 (doze reais e quarenta e um centavos) ao dia por interno.

Fornecimento atual: são fornecidas diariamente 25.000 (vinte e cinco mil) refeições divididas em Café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno.

3.2. DA ESTRUTURA ATUAL

3.2.1. Não há um histórico detalhado da construção e disponibilização do espaço dentro das unidades prisionais para o funcionamento das cozinhas que são utilizadas para a produção dos alimentos localizadas no CIR desativado e no CIR - Centro de Internamento e Reeducação. O que se sabe é que sempre que a empresa assume a operação há uma "reforma" e adaptação do ambiente para melhor se adequar a empresa, bem como dos normativos de construção civil e vigilância sanitária.

3.2.2. Como dito acima, há 3 (três) contratos vigentes para fornecimento da alimentação, sendo que apenas 2 (dois) utilizam cozinha interna, na estrutura da SEAPE/DF, para preparação dos alimentos. Uma delas, vale dizer, permanece em funcionamento em estrutura de unidade prisional já desativada, no CIR antigo, sem qualquer manutenção rotineira. O fato é que há um reaproveitamento do espaço que não é mais o adequado, em condições ideais, para o desenvolvimento do objeto.

3.2.3. Diz-se isso sobretudo pelos apontamentos feitos em visita técnica, inclusive por órgãos de controle, quando foi identificado que para a utilização destes espaços há necessidade de obras estruturais, o que aumentaria o custo inicial da operação.

3.2.4. Há ainda que se considerar que parte dos contratos, além de mão de obra própria, utilizam também mão de obra de pessoas privadas de liberdade, e que deve ser exigência contratual a contratação de egressos, na forma da legislação vigente, para a contratação que ora se estuda, em atendimento aos fins sociais da lei. Por outro lado, para os contratos cuja cozinha está localizada dentro de Unidade Prisional, os funcionários da empresa contratada, tais como nutricionista, ajudantes de cozinha, motorista e demais, exercem suas funções em ambiente controlado de segurança, sendo, contudo, pessoas externas, que de certa forma podem colocar em risco a segurança orgânica da Penitenciária.

3.2.5. Diante de tais considerações, e considerando que a SEAPE/DF não dispõe de condições técnicas e operacionais para realizar reformas e adaptações constantes em eventuais espaços a serem utilizados por empresas contratadas — especialmente diante do risco de essas empresas contribuírem para a aceleração da depreciação das instalações públicas — conclui-se que a única alternativa viável para a continuidade da prestação dos serviços é a utilização de cozinhas externas. Ressalte-se que tal modelo já vem sendo adotado, inclusive, no âmbito do Contrato nº 038/2020 – SSP.

3.3. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO E DOS PROBLEMAS ENFRENTADOS

3.3.1. Atualmente a Comissão Executora Central é formalmente composta por quatro servidores que atuam exclusivamente na execução e atuação nos contratos, além de executores locais formalmente designados, que respondem nas unidades prisionais.

3.3.2. Há na execução destes contratos diversos desafios, visto que sua natureza por si só é complexa. Os principais aspectos são:

- Por ser um serviço contínuo, ou seja, não há interrupções. O fornecimento da alimentação é diário;

- Apesar de ser considerado um serviço comum, que pode ser operacionalizado por técnicas de amplo conhecimento do mercado, é de complexa operacionalização, o que ratifica a necessidade de contratar empresa que possui qualificação no ramo.

- A quantidade de refeições que são servidas diariamente é muito grande, cerca de 68.000 (sessenta e oito mil);

- A descontinuidade do serviço é impensável e geraria danos de grande magnitude no Sistema Penitenciário;

- Os contratos atuais possuem limites muito rígidos, o que torna complexa a execução;

- O controle externo atua limitando ainda mais a execução dos contratos;

- Há uma limitação/dificuldade em alterar cardápios, visto as pré-definições contidas no contrato;

- As *hotbox* previstas no contrato atual não trazem sustentação para o transporte das refeições, o que compromete a apresentação da marmita.

3.3.3. Há diversos relatórios que a Comissão Executora preenche a fim de controlar diariamente a execução do serviço, bem como o relatório circunstanciado mensal referente a execução contratual de cada presidio, que apontam as dificuldades acima descritas.

3.3.4. Com relação a execução contratual, atualmente a Comissão se depara com problemas específicos que dependem muito de ajustes em um novo contrato a fim de serem minimizados, ou seja, não há como serem acertados devido limitações contratuais vigentes. São eles:

- Marmitas amassadas devido ao grande peso de refeições, por exemplo, preparações líquidas tendem a sofrer extravasamento;

- Caixas *hotbox* utilizadas no fornecimento destas refeições não são as mais adequadas para realização do transporte, visto que os caminhões que transportam a comida sofrem com o trajeto íngreme do complexo penitenciário;

- O cardápio atual é pouco flexível, tornando assim a execução do contrato bem engessada, sem a possibilidade de realizar uma variação mais interessante nas refeições dos custodiados, o que acarreta em inviabilidade, considerando que os alimentos e produções são extremamente sazonais, e, por vezes, as alterações não impactariam em perdas, nem mesmo prejuízo do objeto, tampouco financeiro;

- A produção automatizada e de grande volume em cozinhas industriais torna difícil "temperar" e dar sabor as guarnições, principalmente com a exigência de utilização de temperos naturais.

3.4. DIVISA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM SAÚDE

3.4.1. A DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária, órgão da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal - SES, mais especificamente a Gerência de Alimentos, vem atuando como *stakeholders* neste processo, auxiliando na descrição das soluções e escolha da melhor possível para o Distrito Federal.

3.4.2. As servidoras Dyllian Adelaine Cesar da Silva - Mat. 0214700-9, Gerente de Alimentos, e Selma Otaviano dos Santos - Mat. 0134451-X, Assistente em Gestão e Assistência Pública à Saúde - Técnica em Nutrição, participaram de algumas reuniões com esta EPC e com a Comissão. Nestas reuniões as servidoras expuseram sobre os contratos que a SES possui com empresas para o fornecimento de alimentação em hospitais, a quantidade de kcal ingeridas diariamente, das necessidades de acordo de níveis de serviço, da escolha do cardápio e sobre a legislações vigentes.

3.5. FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO AOS SERVIDORES

3.5.1. Durante visita técnica a outros estados da federação foi identificado que há o fornecimento de alimentação para os servidores e funcionários que atuam nas unidades prisionais. Tal prática, apesar de onerar o Estado, é uma maneira muito eficiente de se fiscalizar a alimentação fornecida aos internos, visto que os servidores recebem a mesma alimentação dos presos (mas em *rechaud*), além de permitir acesso a alimentação, haja vista que as unidades prisionais normalmente funcionam afastadas dos centros urbanos.

3.5.2. A fim de analisar a possibilidade legal, a Subsecretaria de Administração Geral - SUAG foi provocada com a finalidade de sugestão de consulta à Assessoria Jurídico Legislativa - AJL acerca da possibilidade de fornecer, também no âmbito do Distrito Federal, o mesmo modelo de fornecimento de alimentação aos servidores, com fito de atender as demandas tanto dos internos do Sistema Penitenciário do Distrito Federal, quanto dos servidores, visando propiciar a devida execução das atividades desenvolvidas, melhoria na qualidade e eficiência dos serviços prestados ao público assistido, qualidade de vida aos servidores que laboram em quase sua totalidade distantes de locais com fácil acesso à alimentação.

3.5.3. Em resposta a esta provocação, a AJL - Assessoria Jurídico Legislativa, por meio de Nota Técnica 112 concluiu que:

"O auxílio-alimentação não pode ser cumulado com o fornecimento de alimentos in natura, tanto em razão de sua própria natureza, quanto por força do que dispõe o Decreto nº 33.878/12, que regulamenta a prestação da citada verba indenizatória aos servidores do Distrito Federal". (grifo nosso)

3.5.4. Assim, a conclusão foi pela não inclusão nesta contratação do fornecimento de alimentação para os servidores, considerando que haveria perda do auxílio-alimentação que os Policiais Penais fazem jus atualmente com prejuízo de percepção financeira.

3.6. DA PRESCINDIBILIDADE DE AUDIÊNCIA PÚBLICA

3.6.1. De acordo com a nova Lei de Licitações e Contratos, bem como no Decreto Distrital que a regulamenta no âmbito do Distrito Federal, observa-se a desobrigação legal da realização da audiência pública:

Lei n.º 14.133/2021:

Art. 21. A Administração **poderá** convocar, com antecedência mínima de 8 (oito) dias úteis, **audiência pública**, presencial ou a distância, na forma eletrônica, sobre licitação que pretenda realizar, com disponibilização prévia de informações pertinentes, inclusive de estudo técnico preliminar e elementos do edital de licitação, e com possibilidade de manifestação de todos os interessados.

Decreto Distrital n.º 44.330/2023

Art. 60. Com base no Plano de Contratações Anual, deverão ser registrados no Sistema ETP Digital os seguintes elementos: (...)

III - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, **podendo**, entre outras opções:
b) ser **realizada audiência** e/ou consulta pública, preferencialmente na forma eletrônica, para coleta de contribuições; (grifo nosso)

3.6.2. Acrescente-se ainda que seria ineficaz haja vista que o setor não possui grandes inovações de mercado e que o Estado possui experiência suficiente para delinear uma solução para atender o sistema penitenciário do Distrito Federal. Nesta toada, no curso dos estudos técnicos preliminares estão sendo realizados diversos levantamentos, inclusive com visitas técnicas para conhecer as boas práticas do processo de contratação e logística do fornecimento de alimentação aos custodiados e servidores da administração penitenciária em outros Estados da Federação, bem como as dificuldades que enfrentam e os modelos, buscando *benchmarking*, aplicando assim o disposto no já citado Decreto Distrital:

Decreto Distrital n.º 44.330/2023

Art. 60. Com base no Plano de Contratações Anual, deverão ser registrados no Sistema ETP Digital os seguintes elementos: (...)

III - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, podendo, entre outras opções:

a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, bem como por organizações privadas, no contexto nacional ou internacional, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração;

3.6.3. Foram realizadas também ações preventivas suficientes na ótica da Alta Administração na mitigação de riscos do planejamento da contratação.

3.6.4. A realização de uma audiência pública poderia atrasar o cronograma da licitação e demandaria recursos financeiros e humanos, além de custos com divulgação, e não traria benefícios concretos e inovações substanciais para o objeto.

3.6.5. Ademais, a audiência poderia ser utilizada como palco para disputas políticas ou para promover interesses específicos, desviando o foco do debate técnico com um excesso de sugestões, comprometendo a imparcialidade e a objetividade, correndo risco de inclusive gerar algum direcionamento na contratação, ou até situações mais danosas como conluio.

3.6.6. Diante disso, a SEAPE avaliou a audiência pública como **prescindível** no presente certame, consciente de que as empresas que tenham interesse colaborativo, caso verifiquem irregularidade na aplicação da Lei ou queiram solicitar esclarecimentos sobre os seus termos, poderão fazer uso da impugnação do Edital e/ou pedidos de esclarecimentos em momento oportuno, nos moldes legais.

3.6.7. Complementarmente, relembra-se que desde a construção do processo a SEAPE foi diligente e zelosa com a delicadeza da temática em questão e sobre o segundo ponto apresentado, qual seja "2) Seja informada/oficiada a Vara de Execuções Penais do DF, através do Gabinete da Dra. Leila Cury, para que esta, enquanto curadora do sistema carcerário, tome ciência a respeito do pregão eletrônico em questão, o qual possui o potencial de afetar suas atividades correicionais nos presídios, no intuito de que referido órgão do judiciário também contribua com a recomendação e solicitação da realização de audiência pública." Todos os órgãos que atuam ou possuem interesse no Sistema Penitenciário do DF foram comunicados e convidados para sugerir melhorias no processo em contratação.

4. DA NECESSIDADE

4.1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

4.2. A Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal - SEAPE foi criada por meio do Decreto nº 40.833, de 26 de maio de 2020. Com sua criação, foi desvinculada da estrutura organizacional da Secretaria de Estado de Segurança Pública, e desde então passa por processo de estruturação.

4.3. A SEAPE possui como atribuição institucional a elaboração e aplicação das políticas criminais e penitenciárias no âmbito da execução penal do Distrito Federal, operando em parceria com os demais órgãos judiciários. É responsável também pela gestão e funcionamento de todas as Unidades Prisionais do Distrito Federal, além dos organismos singulares de apoio à execução da pena, como o Fundo Penitenciário do Distrito Federal.

4.4. O Complexo Penitenciário da Papuda, localizado na Rodovia DF – 465, KM 04, instalado na zona rural da região administrativa de São Sebastião, abriga as seguintes Unidades Prisionais: Centro de Detenção Provisória (CDP), Centro de Internamento e Reintegração (CIR), Penitenciária I do Distrito Federal (PDF 1), Penitenciária II do Distrito Federal (PDF 2) e Penitenciária IV do Distrito Federal (PDF 4). Em construção há a Penitenciária III do Distrito Federal (PDF 3) e, em sede de execução de um projeto, uma Colônia Penal para futura construção. Poderão ser alteradas as nomenclaturas das unidades, dentro da atuação do Governo nas disposições de estrutura orgânica.

4.5. Além das referidas unidades situadas na região administrativa de São Sebastião, também compõem o Sistema Penitenciário do DF: a Penitenciária Feminina do Distrito Federal (PFD), localizada na Região Administrativa do Gama, distante cerca de 40 km do Complexo Penitenciário da Papuda e o Centro de Progressão Penitenciária (CPP), localizado na Região Administrativa do Setor de Indústria e Abastecimento (SIA), distante aproximadamente 33 km.

4.6. Ressalta-se que o Distrito Federal ocupa o 7º lugar em número de presos para cada 100.000 (cem mil) habitantes, segundo dados do Conselho Nacional de Justiça presente no estudo denominado Banco Nacional de Monitoramento de Prisões 2.0 (BNMP 2.0), publicado em agosto de 2018.

4.7. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE), se levarmos em consideração somente a população carcerária e os servidores que atuam diariamente no sistema prisional, cerca de aproximadamente 19.000 (dezenove mil) pessoas transitam diariamente por ele. O Sistema Penitenciário do Distrito Federal, por sua vez, é maior do que 3.708 (três mil setecentos e oito) dos 5.570 (cinco mil quinhentos e setenta) municípios brasileiros, possuindo diversas necessidades equivalentes às necessidades de uma cidade, e por vezes até maiores, tendo em vista a peculiaridade dos ocupantes do espaço.

4.8. A assistência ao preso e ao internado é dever do Estado, como rege a Lei de Execução Penal nº 7.210/1984:

Art. 10. A assistência ao preso e ao internado é dever do Estado, objetivando prevenir o crime e orientar o retorno à convivência em sociedade.

Parágrafo único. A assistência estende-se ao egresso.

Art. 11. A assistência será:

I - material;

II - à saúde;

III - jurídica;

IV - educacional;

V - social;

VI - religiosa.

Art. 12. A assistência material ao preso e ao internado consistirá no **fornecimento de alimentação**, vestuário e instalações higiênicas.

4.9. No mesmo sentido, o Art. 41 desta lei expõem como direito do preso:

Art. 41 - Constituem direitos do preso:

I - **alimentação suficiente** e vestuário;

4.10. O Sistema Penitenciário do Distrito Federal possui atualmente aproximadamente 16.000 (dezesseis mil) presos. Ocorre que esta população carcerária não é estática e deve se levar em consideração a reincidência de entrada dos internos no Sistema Penitenciário, ou seja, os presos que possuem mais de uma passagem pelas unidades prisionais durante o ano, seja pelo cometimento de novos crimes ou para cumprimento de pena após o trânsito em julgado do processo judicial, mantendo a flutuação deste número.

4.11. Outro fator que afeta o quantitativo dos itens a serem adquiridos é a movimentação de presos entre presídios. Conforme determina a Lei de Execução Penal Nacional, o sistema de cumprimento de pena é individualizado por regimes de cumprimento, sendo eles o fechado, semi-aberto e/ou aberto, que no âmbito do DF estão separados em Unidades Prisionais distintas, além dos preso provisórios e preventivos, sendo essas transferências realizadas em cumprimento de ordem judicial.

4.12. Dentro dessa realidade e analisando os contratos atuais, bem como suas execuções, limitações, diferenças, problemas e ainda a experiência de outros estados da federação, esta contratação deve atender os interesses públicos com o fornecimento de uma alimentação digna, suficiente, contínua e de qualidade para os internos do Distrito Federal, que tenha plenas condições de atender às necessidades básicas alimentares de um ser humano em sua vida adulta.

4.13. Dessa forma caracteriza-se o interesse público e administrativo da aquisição do serviço comum almejado por esta Administração.

4.14. ÁREA REQUISITANTE

4.14.1. Coordenação do Sistema Prisional - Cosp, bem como todas as unidades prisionais subordinadas.

4.15. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.15.1. A contratada deve possuir capacidade técnica de fornecer continuamente a alimentação aos internos;
- 4.15.2. A contratada deve ter capacidade financeira de arcar com a implementação inicial da operação, de acordo com o contrato assumido;
- 4.15.3. A contratada deve possuir e comprovar também a qualificação econômico-financeira;
- 4.15.4. A contratada tem que possuir capacidade de elaborar e implementar caso necessário o plano de contingência;
- 4.15.5. A contratada deve obedecer a toda legislação pertinente a produção de alimentos;
- 4.15.6. A contratada deve apresentar condições de habilitação e mantê-las durante a execução do contrato;
- 4.15.7. As empresas licitantes deverão apresentar comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente compatível em características com o objeto desta licitação, por intermédio da apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado de pelo menos 40% (quarenta por cento) do estimado para contratação;
- 4.15.7.1. O indicador foi apurado mediante a necessidade de não se terem empresas aventureiras e que tenham plenas condições de cumprir integralmente o contrato, haja vista que a gestão do sistema penitenciário não tem condições de fornecer via alternativa de objeto tão sensível e diariamente necessário.
- 4.15.8. A contratada deve obedecer aos critérios e práticas de sustentabilidade sob as suas diferentes dimensões: ambiental, social e econômica, entre outras;
- 4.15.9. A contratada deve possuir mão-de-obra qualificada para a devida execução do contrato;
- 4.15.10. A contratada deve implementar programa de integridade ou *compliance*, nos moldes da legislação distrital.
- 4.15.11. A contratada deve obedecer e cumprir os níveis mínimos de serviço por meio dos índices de medição de resultados;
- 4.15.12. A contratada deve ter capacidade operacional de entregar as refeições em tempo hábil, a uma temperatura aceitável, em condições físicas adequadas e de acordo com a necessidade da Administração;
- 4.15.13. As empresas licitantes devem ter capacidade de elaborar e fornecer para a contratada Planilha Analítica de Discriminação dos Valores de insumos, equipamentos e funcionários para fins de análise da composição dos custos da operação para controle e futuros reajustes. Deverão discriminar mão de obra, materiais, equipamentos, transporte, controles de segurança alimentar e demais insumos necessários à execução dos serviços, assim como os encargos sociais, tributos e impostos inerentes à prestação dos serviços, acrescidos da taxa de Benefícios e Despesas Indiretas (BDI), que englobam todos os custos e despesas, bem como a taxa de lucro.
- 4.15.14. A contratada deve ter realizado visita técnica às unidades penais ou que assine termo que dispense a visita, não podendo alegar posteriormente desconhecimento das condições de entrega nos locais de entrega das refeições.

5. DA SOLUÇÃO

5.1. LEVANTAMENTO DE MERCADO

- 5.1.1. Apesar de parecer uma solução simples, há diversas maneiras possíveis de se fornecer alimentação às pessoas presas. Assim, foram levantados dados dos contratos atuais, como podemos observar nas informações nos processos administrativos que contrataram as soluções que hoje vigoram no sistema e ainda rastrou a forma, o tipo, o modelo de execução e de fornecimento de alimentação em outros estados da federação (Goiás e Ceará), presencialmente, além de uma vasta pesquisa em instrumentos convocatórios para o mesmo objeto.
- 5.1.2. Dentro da escolha da solução viável foram analisados, além dos elementos citados no item anterior, os seguintes:
- Locais/cozinhas industriais nas quais são preparadas as refeições;
 - Meio de transporte para as localidades onde serão consumidas;
 - Caixas (*hot box*) que são transportadas as refeições;
 - Recipiente que são alocadas a alimentação (marmitas, sacos, entre outros) e os materiais utilizados (alumínio, plástico, isopor).
- 5.1.3. A seguir uma análise pormenorizada de cada tópico:

Opção	Modelos de fornecimento	Pontos positivos	Pontos negativos	Viabilidade
1	ENTREGA DE INSUMOS e fabricação por presos "classificados" - modelo utilizado para presídios pequenos e geralmente do interior do Estado	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitação dos internos, com tentativa de ressocialização por meio do trabalho; 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicável a unidades prisionais pequenas; • Estado fica a mercê da mão de obra de presos; • Rotatividade dos presos em função de faltas; 	Inviável
2	FABRICAÇÃO EXTERNA AO PRESÍDIO com transporte e fornecimento por responsabilidade da empresa - neste modelo a contratada tem sua operação totalmente fora do presídio e não utiliza mão-de-obra carcerária.	<ul style="list-style-type: none"> • Não utiliza o espaço físico da unidade prisional, trazendo mais segurança orgânica; • Em caso de crise no sistema penitenciário, a produção não é afetada; • Não há divergências quanto a divisão de custos de água e energia; 	<ul style="list-style-type: none"> • Não utilização de mão-de-obra carcerária; • Necessidade de transporte das refeições até a unidade prisional; • A alimentação demora mais para chegar aos internos; • Aumenta o custo da contratação. 	Viável
3	FABRICAÇÃO INTERNA NO PRESÍDIO e consumo imediato - modelo utilizado em cadeias que são de médio porte, porém não estão no centro, mas em periféricos da capital.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilização de mão-de-obra carcerária, que permite ressocialização do preso por meio do trabalho e agilidade na entrega; • O transporte da alimentação dentro do presídio é rápido e a alimentação chega rapidamente nas mãos dos internos, com maior qualidade e melhor temperatura; • Diminui o custo da empresa e consequentemente o preço pago por refeição; 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza o espaço físico da unidade prisional que poderia ser utilizado para outra finalidade, considerando, também, que nem todas as unidades possuem espaço para instalação de cozinha industrial; • Diminui a segurança orgânica devido a grande rotatividade de caminhões que entram na unidade prisional para entrega de insumos para produção da alimentação, além dos funcionários da empresa que ingressam em ambiente controlado de segurança e podem oferecer algum risco à integridade do sistema; • Em caso de crises no sistema penitenciário, a cozinha pode ser afetada, inclusive por utilizar mão-de-obra carcerária, havendo necessidade de utilização de Plano de Contingência; • Pode haver divergências com a Administração quanto aos custos de água e luz; • A Administração pode não possuir o local ideal para a empresa alocar sua cozinha industrial; • Necessidade de adequação nos espaços físicos das unidades prisionais a fim de se adequar a legislação vigente. • Investimento inicial para adequação dos espaços físicos maior. 	Viável

- 5.1.4. Observa-se que inicialmente duas soluções foram identificadas como viáveis por esta EPC. Comparando as duas soluções e seus principais aspectos (destacados como positivos os marcados em cinza na tabela abaixo):

Aspecto	Modelo 2 – Cozinha Externa (Fora do Presídio)	Modelo 3 – Cozinha Interna (Dentro do Presídio)
Segurança institucional	Alta vantagem: Elimina o trânsito de pessoas externas dentro da unidade; reduz riscos de fugas, entrada de ilícitos e necessidade de escolta interna.	Risco elevado: Exige circulação constante de pessoal externo (fornecedores, auxiliares, vigilância), aumentando vulnerabilidades.
Controle de acesso	Simplificado: O fornecedor opera fora da muralha; apenas as refeições entram, já acondicionadas.	Complexo: Necessita controle rigoroso de entrada de insumos, utensílios e pessoal diariamente.
Separação de utilidades (água, esgoto, energia)	Clara separação: Instalações do fornecedor são independentes da estrutura do presídio, sem sobrecarga dos sistemas internos.	Integração problemática: Demanda ajustes na infraestrutura do presídio, gerando riscos de sobrecarga, falta de medição individualizada e conflitos de uso.
Manutenção e adequação de espaço físico	Total responsabilidade do fornecedor: A cozinha é instalada em área externa, sob responsabilidade integral do contratado.	Dependência da unidade prisional: Uso de espaço público requer adequações, reformas e manutenção, geralmente por parte do Estado.
Flexibilidade de operação	Alta: Produção pode ser centralizada em uma cozinha e distribuída a várias unidades. Fácil ajuste de cardápio e logística.	Baixa: Cozinhas descentralizadas limitam capacidade de resposta e exigem mais pessoal em cada unidade.
Fiscalização e controle de qualidade	Dispersa: Exige acompanhamento in loco, o que aumenta a carga da equipe de fiscalização ao realizar fiscalizações externas.	Concentrada e eficiente: Fiscalização se dá em uma ou poucas cozinhas com estrutura própria no ambiente prisional.
Higiene e controle sanitário	Mais eficaz: Cozinhas são construídas sob norma específica, longe das limitações estruturais dos presídios.	Mais difícil: Estruturas antigas ou improvisadas dificultam manutenção de padrões sanitários.
Risco de paralisação	Reduzido: Cozinha externa pode manter produção mesmo com ocorrências internas nas unidades.	Elevado: Em caso de rebelião, lockdown ou motim, a produção pode ser interrompida, gerando crise alimentar.
Investimento público	Menor: Cozinha é instalada, equipada e mantida pelo fornecedor.	Maior: Exige investimento prévio do Estado para construção, reforma ou adaptação de cozinhas internas.
Empregabilidade de funcionários	Melhor: por não ser dentro do presídio a contratação de mão de obra torna-se mais fácil devido fatores sociais e distância	Pior: dificulta que os funcionários cheguem nas unidades prisionais que geralmente são distantes dos centros urbanos e pode haver preconceito de se trabalhar na unidade prisional
Logística de entrega	Requer transporte diário das refeições, com controle rigoroso de temperatura e tempo.	Elimina necessidade de transporte longos, pois a produção é local.

Aspecto	Modelo 2 – Cozinha Externa (Fora do Presídio)	Modelo 3 – Cozinha Interna (Dentro do Presídio)
Empregabilidade de internos	Limitada: Participação de internos no processo produtivo é reduzida, por segurança.	Maior potencial: Permite uso de mão de obra carcerária, com fins de remição de pena.
Aproveitamento dos espaços	Otimiza: o espaço que seria utilizado como cozinha pode ser aproveitado em outros projetos como PROCAP	Necessidade de dispor espaço físico: desperdício de espaço físico para contratada realizar sua atividade

5.1.5. Vantagens do Modelo 2 (Cozinha Externa):

- Redução expressiva de riscos à segurança institucional.
- Maior controle sanitário e de qualidade, com fiscalização facilitada.
- Isolamento completo da infraestrutura prisional, sem sobrecarregar rede elétrica, hidráulica ou de esgoto.
- Responsabilidade técnica e manutenção integral do fornecedor.
- Flexibilidade e padronização na produção alimentar.
- Menor investimento público em instalações e manutenções em razão do uso por particular de espaço público.

5.1.6. Desvantagens (mitigáveis):

- Necessidade de transporte diário das refeições (mitigado com logística adequada).
- Menor uso de mão de obra interna (pode ser compensado com outras atividades de ressocialização).

5.1.7. A adoção do Modelo 2 – Cozinha Externa, conforme praticado no Contrato nº 38/2020-SSP/DF, revela-se mais vantajosa sob os aspectos de segurança, custo-benefício, controle de qualidade, logística contratual e infraestrutura pública. Embora o Modelo 3 ofereça vantagens pontuais como uso de mão de obra interna e eliminação do transporte, essas vantagens são superadas pelos riscos e exigências operacionais que impõe ao sistema penitenciário.

5.1.8. Esse modelo contribui ainda para uma gestão mais eficiente dos contratos e das unidades prisionais, ao garantir menor interferência da atividade-fim (alimentação) nas rotinas de custódia e disciplina.

5.1.9. Outro ponto fundamental é que, diante da realidade das cozinhas apresentada no tópico 3.2. ESTRUTURA ATUAL, não há viabilidade para instalação das cozinhas dentro das Unidades Prisionais sem a realização de adequações nas estruturas físicas, a fim de obedecer à legislação vigente. A SEAPE não dispõe de condições para realizar reformas e adaptações constantes nos espaços para serem utilizados por empresas contratadas, especialmente considerando que as adaptações realizadas por essas empresas podem demandar intervenções estruturais frequentes nas instalações públicas, com impacto direto na durabilidade das edificações e na necessidade de manutenção, o que eleva os custos e a complexidade de gestão para a Administração.

5.1.10. Além disso, a realização dessas adequações exige, em muitos casos, a formalização de processos de contratação de obras e serviços de engenharia, os quais, por sua própria natureza, são morosos e demandam planejamento, disponibilidade orçamentária, análise técnica e trâmites burocráticos que podem comprometer a continuidade e a eficiência na prestação do serviço de alimentação nas Unidades Prisionais, haja vista que trata-se de um serviço contínuo e indispensável, que não pode ser interrompido, sob pena de grave prejuízo à ordem e à segurança no ambiente prisional.

5.1.11. Ademais, os pontos positivos apontados para a solução 3, sobretudo quanto à qualidade e melhor temperatura que a refeição chega ao destinatário final, há que se ponderar que atualmente não é o que se observa na maioria dos casos, conforme relatórios emitidos pela Comissão que atualmente fiscaliza o contrato de alimentação.

5.1.12. Outro ponto relevante é que não há como a Administração impor contratualmente à empresa a obrigação de construir uma cozinha industrial dentro das Unidades Prisionais. Embora existam diversas vantagens também para a contratada — como maior controle operacional e redução de custos logísticos —, essa exigência configuraria, na prática, um contrato de natureza mista, envolvendo não apenas a prestação de serviços, mas também a execução de obras e, potencialmente, a concessão de uso de bem público.

5.1.13. Tal modalidade contratual exige previsão legal específica, análise jurídica aprofundada e observância de requisitos próprios, como a delimitação de responsabilidades, o regimento quanto ao uso do espaço público e eventuais contrapartidas da Administração. Além disso, implicaria uma complexidade adicional à gestão contratual, aumentando os riscos administrativos e jurídicos, especialmente considerando as restrições estruturais já existentes nas unidades e a necessidade de continuidade ininterrupta da prestação do serviço de alimentação.

5.1.14. A experiência, outrossim, com o contrato atual que utiliza cozinha externa revela que os tópicos levantados no quadro comparativo são praticados na realidade, nesse sentido, constatado que o modelo sugerido pela opção 3, com cozinha dentro na unidade prisional, não tem atingido as expectativas, com diversos problemas existentes, sobretudo pelas inúmeras denúncias recebidas pelo Ministério Público do DF, é que se pretende traçar novo caminho, de forma a viabilizar uma melhor contratação, que atenda, sobretudo, ao direito da pessoa presa a uma boa alimentação, conforme previsto no Art. 40, I, da Lei de Execução Penal.

5.1.15. A escolha da Opção 2 não exige a realização de estudo de vantajosidade técnico-econômica, uma vez que se as vantagens de se ter cozinhas externas apresentadas neste ETP são fatores fundamentais para essa escolha e atendimento da necessidade com eficiência e eficácia. Essa decisão foi devidamente analisada e aprovada pelo Comitê Interno de Governança da SEAPE.

5.1.16. **Assim, não será disponibilizado espaço físico dentro das unidades prisionais para a instalação de cozinhas industriais, de forma que a produção da alimentação será realizada fora do Complexo Penitenciário.**

5.1.17. Dessa forma, a opção tida como mais viável é a **utilização de cozinhas externas (opção 2)**, decorre da impossibilidade desta Secretaria realizar reformas estruturais nos espaços das unidades prisionais para adequá-las à legislação vigente e das demais considerações feitas, sobretudo quanto à segurança orgânica das unidades prisionais dentre outros fatores analisados. Vale ressaltar que a opção alinha-se com o objetivo da Lei de Execução Penal, no sentido de proporcionar condições para a harmônica integração social do condenado, por meio do fornecimento adequado de alimentação ao preso.

5.1.18. O estudo técnico preliminar, portanto, em atenção ao Art. 18 da Lei 14.133/21, cumpre sua função ao caracterizar o interesse público, mais que isso, o dever público de atender o direito do preso à alimentação, para justificar a necessidade da contratação que ora se discute, com a definição do objeto que atenda ao problema.

5.1.19. Ressalte-se que os demais requisitos da contratação são inegociáveis e serão impostos tanto pelo Termo de Referência e futuro contrato, quanto pela legislação vigente.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO E SERVIÇO

6.1. O serviço contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênicas-sanitárias adequadas.

6.2. As refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim conforme a legislação vigente, nos horários e para os locais estabelecidos nos instrumentos da contratação.

6.3. É de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos gêneros alimentícios e o emprego dos equipamentos, utensílios, controles de segurança alimentar, mão de obra (encargos e benefícios), materiais de higiene (ambiente e pessoal), materiais descartáveis, gás, energia elétrica, combustível e água, enfim, de tudo o que é necessário para o preparo da alimentação. Igualmente responsabiliza-se a contratada por todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas, além da manutenção preventiva e corretiva de suas instalações, dos equipamentos e dos veículos que serão utilizados para o transporte das refeições.

6.4. O serviço em tela é essencial para condições básicas de vida de pessoas assistidas pelo Estado, razão pela qual não se pode pensar em suspensão de seu fornecimento.

6.5. A CONTRATADA deve obedecer a toda legislação pertinente a produção de alimentos.

6.6. ATIVIDADES BÁSICAS

6.6.1. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

6.6.1.1. A programação das atividades de nutrição e alimentação;

6.6.1.2. A elaboração de cardápio diário completo (com apresentação semanal, quinzenal ou mensal);

6.6.1.3. O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

6.6.1.4. O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo, seguindo legislação vigente para cada insumo;

6.6.1.5. O pré-preparo e cocção da alimentação;

6.6.1.6. A coleta diária de amostras da alimentação preparada;

6.6.1.7. O porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;

6.6.1.8. O acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;

6.6.1.9. A entrega das refeições e respectivos recicláveis até os locais de entrega indicados pelo CONTRATANTE;

6.6.1.10. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênicas-sanitárias adequadas;

6.6.1.11. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;

6.6.1.12. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

6.6.1.13. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;

6.6.1.14. A operacionalização, o transporte e a entrega das refeições nos locais estabelecidos pelo CONTRATANTE deverão ser supervisionados pela CONTRATADA e acompanhados por um representante do CONTRATANTE, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;

6.6.1.15. A CONTRATADA deverá elaborar o Manual de Boas Práticas e disponibilizar para os funcionários.

6.7. **LOCAIS DE ENTREGA**

6.7.1. As refeições serão distribuídas nos endereços abaixo:

Lote	Unidade Prisional	Sigla	Endereço e CEP
1	Penitenciária do Distrito Federal I	PDF I	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Penitenciária do Distrito Federal IV	PDF IV	Rodovia DF – 465, Km 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Colônia Penal Agrícola	-	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670 <i>(em fase de projeto)</i>
2	Centro de Detenção Provisória	CDP	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Penitenciária do Distrito Federal II	PDF II	Rodovia DF – 465, Km 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Penitenciária do Distrito Federal III	PDF III	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670 <i>(em construção)</i>
3	Centro de Internamento e Reeducação	CIR	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Centro de Progressão Penitenciária	CPP	Sia, Trecho 04, Lotes 1600/1680, Brasília – DF, CEP 71.200-040
	Penitenciária Feminina do Distrito Federal	PFD	Granja Luís Fernando, Área Esp. n. 02, Setor Leste, Gama – DF, CEP 72.460-000

6.7.1.1. As licitantes poderão visitar os locais de entrega, conforme tópico específico no Termo de Referência.

6.7.1.2. Além dos locais previstos acima há também uma Colônia Penal em fase de estudos e elaboração de projetos a ser executada nos próximos anos. Todavia não haverá aumento da quantidade de refeições, será apenas feito um remanejamento dos quantitativos. Ademais, a localização será nas proximidades das unidades já construídas no Complexo Penitenciário da Papuda.

6.8. **DOS HORÁRIOS DE ENTREGA (Horário Oficial de Brasília)**

PDF I, PDF II, PDF III, PDF IV, CDP e CIR	
REFEIÇÃO	HORÁRIO DA ENTREGA
Café da manhã	Entre 6:00 e 6:30 horas
Almoço	Entre 11:00 e 11:30 horas
Jantar	Entre 16:30 e 17:00 horas
Lanche noturno	Entre 16:30 e 17:00 horas

CPP, PFD e Colônia Penal	
REFEIÇÃO	HORÁRIO DA ENTREGA
Café da manhã	Entre 5:00 e 5:30 horas
Almoço	Entre 11:00 e 11:30 horas
Jantar	Entre 16:30 e 17:00 horas
Lanche noturno	Entre 16:30 e 17:00 horas

6.8.1. Os horários diferenciados justificam-se por características singulares das Unidades CPP e PFD, que possuem internos no regime semi-aberto com trabalho externo, e há a necessidade de entrega do café da manhã mais cedo do que nos outros presídios, conforme planilha acima. Situação similar poderá também ocorrer quando da inauguração da futura Colônia Penal.

6.8.2. Não serão aceitas as refeições que forem entregues antes do horário estabelecido.

6.8.3. Os horários poderão ser alterados, mediante solicitação da Administração Pública, na figura do Diretor da Unidade Prisional e/ou Fiscal setorial do contrato, por ato motivado e com a anuência do Coordenador do Sistema Prisional (ou cargo equivalente), ou da Comissão e/ou Gestor do contrato, o que será previamente acordado e informado para a contratada.

6.9. **CARDÁPIO**

6.9.1. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios que assegurem um padrão de alimentação racional e equilibrado à população carcerária, obedecendo os pré-requisitos estabelecidos na contratação.

6.9.2. Também deverão apresentar cardápios para as dietas especiais (as previamente prescritas por médicos que atuam no Sistema Penitenciário).

6.9.3. O cardápio diário completo para o mês deverá ser entregue aos Gestores mensalmente, em até 5 (cinco) dias úteis antes do início do mês seguinte.

6.9.3.1. Havendo alguma alteração a CONTRATADA poderá atualizá-lo semanal ou quinzenalmente.

6.9.3.2. Em caso de imprevistos, caso fortuito ou força maior em que haja necessidade de adaptação do cardápio, o responsável técnico informará aos Gestores que autorizarão a substituição ou solicitarão nova alteração.

6.9.3.3. A CONTRATADA terá um limite de no máximo 10 (dez) alterações de cardápio durante o mês.

6.9.3.4. Em caso de alterações, deverá a CONTRATADA apresentar previsão de reposição do item substituído.

6.9.4. Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios.

6.9.5. Os cardápios devem ser variados, não sendo admitido o fornecimento de refeição igual no mesmo dia (almoço e jantar) e, tampouco, a repetição do cardápio do almoço e/ou jantar em uma mesma semana, considerando para essa previsão o período de domingo à sábado.

6.9.6. **FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES/DIETAS "ESPECIAIS"**

6.9.6.1. São consideradas refeições especiais aquelas que, por prescrição médica, devem obedecer a requisitos específicos. Dentre as possíveis, algumas opções:

- Hiposódica;
- Laxativa;
- Hipoglicídica;
- Branda;
- Pastosa;
- Sem irritantes gástricos;
- Cetogênica;
- Hipercalórica;
- Outras indicadas por médicos que atuam no sistema prisional.

6.9.6.2. Atualmente, dentro do Sistema Penitenciário do Distrito Federal, são fornecidas em torno de 2.000 (duas mil) refeições especiais diariamente:

Lote	Unidade Prisional	Quantidade de Dietas*	Total por Lote
1	PDF I	300	660
	PDF IV	360	
	Colônia Penal Agrícola	-	
2	CDP	215	745
	PDF II	530	
	PDF III	-	
3	CIR	355	465
	CPP	110	
	PFD	-	

*dados obtidos em março de 2025

6.9.7. CARDÁPIO PARA FESTAS - NATAL E ANO NOVO

6.9.7.1. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais: Semana Santa, Natal e Ano Novo, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

6.9.8. CARDÁPIO PARA GESTANTES E LACTANTES

6.9.8.1. Conforme estudos da EPC, há a necessidade de um aporte adicional mínimo de energia de 300 kcal/dia (trezentas calorias) provenientes da alimentação para o segundo e terceiro trimestre de gestação de mulheres gestantes, definido pelo responsável nutricional.

6.9.8.2. No mesmo sentido será necessário o fornecimento de uma alimentação adequada e saudável para a lactante, viabilizando a adequada produção de leite materno, em quantidade e qualidade suficientes para atender às suas necessidades nutricionais e do seu bebê, com aporte adicional mínimo de energia de 500 Kcal/dia (quinhentas calorias) provenientes da alimentação, definido pelo responsável nutricional.

6.9.9. PANIFICAÇÃO

6.9.9.1. Considerando a existência de oficinas de capacitação no interior das unidades prisionais, poderão ser utilizados, por meio do devido pagamento, os pães fabricados nestas oficinas.

6.10. DOS EGRESSOS

6.10.1. A CONTRATADA deverá empregar pelo menos 3% (três por cento) de sua mão de obra de egressos do sistema prisional.

6.10.2. O egresso contratado não poderá adentrar às dependências de quaisquer Unidades Prisionais, em razão dos procedimentos de segurança e manutenção da ordem nas unidades.

6.10.3. A contratada deverá alocar a mão de obra egressa em atividades que não conflitem com o disposto no item anterior.

6.11. SUPORTE OPERACIONAL

6.11.1. Quanto ao suporte operacional, a CONTRATADA deve suprir todas as necessidades e obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária, bem como a legislação vigente, que engloba:

- Abastecimento de água;
- Esgotamento sanitário;
- Matéria reciclável e resíduos sólidos;
- Abastecimento de gás;
- Energia elétrica.
- Demais itens necessários para o devido funcionamento e entrega do objeto nas condições exigidas pela legislação vigente.

6.11.2. O preparo da alimentação deverá ocorrer, obrigatoriamente, em caldeiras próprias para essa finalidade, visando a celeridade de produção, sem comprometer a qualidade, mesmo com a quantidade diária a ser fornecida.

6.11.3. A fim de oferecer uma alimentação variada, a CONTRATADA deverá possuir equipamentos para o cozimento, grelhamento, fritura e assamento das proteínas.

6.11.4. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente os prazos de cocção contidos na Instrução Normativa nº 16, de 23 de maio de 2017 e a temperatura deverá estar acima de 60°C (sessenta graus Celsius) no momento da entrega.

6.11.5. O transporte dos alimentos deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.

6.11.6. Após a finalização das preparações os alimentos devem ser acondicionados em recipientes próprios que mantenham as condições da preparação (principalmente temperatura, coloração e sabor) até o momento da marmitação, transporte e entrega, a fim de que não haja comprometimento das refeições.

6.12. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

6.12.1. O quantitativo atual de internos foi extraído da Resenha Diária de maio de 2025 do SIAPEN, sistema de controle utilizado pela SEAPE no Sistema Penitenciário.

6.12.2. Foram recolhidos dados dos anos anteriores a fim de determinar um padrão de crescimento da massa carcerária.

Unidade	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025**
PDF I	4393	4129	3234	3542	3643	2900	2748
PDF II	4276	4022	3170	3374	3513	2806	2611
CDP	3570						
CDP I / PDF IV*		3474	1535	1217	1322	2233	2528
CDP II / CDP*		258	1507	1170	1422	2341	2658
CIR	2214	1604	4095	3586	3447	3752	3193
CPP	1490	919	1452	1461	1538	1391	1857
PFD	816	642	713	686	722	703	764
TOTAL	16759	15048	15706	15036	15607	16126	16359

*Unidades prisionais alteraram sua nomenclatura bem como o regime de internos alocados em cada uma delas.

**Dados extraídos da Resenha Diária no mês de maio de 2025.

6.12.3. Ao longo do período acima analisado ocorreram situações que impactaram severamente no aumento e redução, além da rotatividade de internos no sistema penitenciário, a exemplo da pandemia da COVID-19 e dos fatos ocorridos em Brasília no dia 08 de janeiro de 2023.

6.12.4. Com isso, devido a imprecisão dos dados e de casos fortuitos que por ventura ocorreram ao longo da execução contratual a fim de se obter um referencial foi realizada consulta de parâmetros utilizados por órgãos de controle tais como: CNJ, DEPEN e outros.

6.12.5. Obtivemos realizando um trato estatístico uma referência de aumento médio de cerca de 1,86% da massa carcerária por ano.

6.12.6. Assim, prevendo 5 (cinco) anos, objetivando que o valor não descole da realidade ou fatos imprevisíveis, visto que vários fatores do processo ficam atrelados a quantidade máxima de internos que poderão ser atendidos num futuro, por exemplo, qualificação técnica, valor do contrato e quantidade a ser contratada, prevê-se a quantidade abaixo de internos em cada unidade prisional:

Unidade	Atual*	2026	2027	2028	2029	2030
PDF I	2748	2799	2851	2904	2958	3013
PDF II	2611	2660	2709	2759	2811	2863
PDF IV	2528	2575	2623	2672	2721	2772
CDP	2658	2707	2758	2809	2861	2915
CIR	3193	3252	3313	3375	3437	3501
CPP	1857	1892	1927	1963	1999	2036
PFD	764	778	793	807	822	838
TOTAL	16.359	16.663	16.973	17.289	17.610	17.938

*Dados extraídos da Resenha Diária no mês de maio de 2025.

A previsão foi obtida por meio de dados estatísticos retirados do SIAPEN e projetados nesta proporção de crescimento para os anos seguintes.

6.12.7. Caso haja crescimento acima do esperado da população carcerária, poderão ser utilizados parâmetros cabíveis na legislação vigente a fim de da quantidade de refeições contratadas.

6.12.8. Ressalta-se que somente será pago o valor pela quantidade que foi realmente entregue.

6.12.9. AGRUPAMENTO POR CONTRATO

6.12.9.1. Considerando que a solução é grande e complexa, resta claro a necessidade de "loteamento" da solução. Assim, a Administração simulou cenários de loteamento do objeto, gerando assim contratos diferentes, visto seus benefícios como melhor gestão e fiscalização, exigências mínimas de capacitação técnica proporcionalmente maiores a fim de diminuir a participação de "empresas aventureiras" e sem experiência de mercado além das vantagens técnicas, operacionais e de logística, conforme pontos positivos e negativos, levantados abaixo.

6.12.9.2. O serviço em tela é essencial para condições básicas de vida de pessoas assistidas pelo Estado, razão pela qual não se pode pensar em suspensão de seu fornecimento, a modelagem de contratação impacta severamente neste ponto.

6.12.9.3. A fim de que haja um agrupamento lógico de contratos de fornecimento foram analisados fatores como: localização, regime de cumprimento de pena e quantitativo de presos.

6.12.9.4. As quantidades atuais aproximadas são as seguintes:

Unidade	Atual
PDF I	2748
PDF II	2611
PDF IV	2528
CDP	2658
CIR	3193
CPP	1857
PFDF	764
TOTAL	16359

Dados extraídos da Resenha Diária no mês de maio de 2025.

6.12.9.5. Pontos que foram levados em consideração para a escolha do melhor agrupamento/loteamento:

a) **Quantidade menor de contratos**

Vantagens:

- **Menor complexidade administrativa:** Menos contratos significam menos aditivos, menos fiscalizações independentes e menos interlocuções com fornecedores.
- **Economia de escala:** Contratos maiores podem permitir preços unitários mais baixos, já que o fornecedor tem margem para diluir custos fixos.
- **Maior poder de barganha:** Um único fornecedor com responsabilidade abrangente pode oferecer condições melhores em troca do volume.
- **Facilidade de padronização:** Mais fácil garantir uniformidade nos serviços prestados entre unidades.

Desvantagens:

- **Risco de dependência:** Se o contrato falhar ou o fornecedor for inabilitado, o impacto é generalizado.
- **Menor competitividade:** Pequenas e médias empresas podem ser excluídas por não conseguirem atender a grandes contratos.
- **Risco logístico concentrado:** Dificuldades operacionais em uma região/unidade afetam o contrato como um todo.
- **Menor capacidade de comparação de desempenho:** Dificulta *benchmarking* entre fornecedores.

b) **Muitos Contratos (mais segmentados)**

Vantagens:

- **Maior competitividade:** Mais empresas podem participar da licitação, incluindo regionais ou especializadas.
- **Mitigação de riscos:** Problemas com um contrato não afetam todas as unidades.
- **Comparação de desempenho:** Permite análise comparativa entre fornecedores e incentiva melhorias.
- **Ajuste às realidades locais:** Facilita customizações contratuais segundo a peculiaridade de cada unidade (por exemplo, internos do regime semi-aberto possuem necessidades diferentes).

Desvantagens:

- **Sobrecarga administrativa:** Maior volume de contratos exige mais gestores, fiscais, relatórios, sistemas e atenção jurídica.
- **Perda de economia de escala:** Divisão excessiva pode encarecer o custo unitário.
- **Despadronização:** Risco de diferentes níveis de qualidade entre unidades.
- **Maior custo de coordenação:** Comunicação, alinhamento e controle ficam mais complexos.

c) **Desequilíbrio entre Contratos (quantitativo de refeições)**

Quando pode ser aceitável:

- **Se os preços forem bem ajustados por unidade:** Se o contrato considerar a realidade da unidade e prever preço justo, o desequilíbrio pode ser compensado.
- **Se a gestão for proporcional:** Unidades maiores podem ter estruturas mais robustas, equilibrando o esforço de fiscalização.

Problemas potenciais:

- **Injustiça contratual:** Um fornecedor com muitas refeições pode lucrar mais, enquanto outro com poucas pode operar com margens apertadas.
- **Desequilíbrio de interesse:** Fornecedor de contratos menores podem negligenciar ou abandonar o serviço.
- **Desproporcionalidade na fiscalização:** Contratos pequenos exigem quase o mesmo esforço de controle, mas com menos impacto.
- **Desmotivação ou evasão de fornecedores:** Empresas podem evitar contratos com baixo volume ou rentabilidade.

d) **Boas práticas aplicadas:**

- I - **Buscar equilíbrio entre número e tamanho dos contratos** — Nem muitos, nem poucos, mas o suficiente para garantir competitividade e capacidade de gestão.
- II - **Tentar agrupar unidades com perfis semelhantes** — Quantidade de internos, localização, tipo de regime, logística.
- III - **Evitar grandes desequilíbrios** — Tente manter os contratos com volumes de refeições similares.
- IV - **Avaliar a capacidade da equipe de fiscalização** — Mais contratos demandam mais fiscalização.
- V - **Planejar cláusulas de contingência** — Ter planos de contingência em caso de situações de emergência.

6.12.9.6. Foram estes os modelos alcançados:

Modelo 1 - Regime de Cumprimento de Pena					
Contrato 1		Contrato 2		Contrato 3	
Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos
CDP	2658	PDF I	2748	CPP	1857
		PDF II	2611	CIR	3193
		PDF III	0	Colônia	0
		PDF IV	2528		
		PFDF	764		
Total	2658	Total	8651	Total	5050

6.12.9.7. Modelo 1 é baseado no agrupamento por regime de cumprimento de pena, assim isola-se o CDP (provisórios), agrupa-se as PDFs (regime fechado) e a PPDF e o CPP, o CIR e a futura Colônia Agrícola Penal (regime semi-aberto).

6.12.9.8. Este modelo traz um desequilíbrio no quantitativo de refeições por contrato, o que pode gerar, em caso de crise no contrato com maior volume de produção, a impossibilidade de suprir com os demais, além de dificultar a gestão do maior contrato.

Modelo 2 - Proximidade Física									
Contrato 1		Contrato 2		Contrato 3		Contrato 4		Contrato 5	
Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos
PDF IV	2528	PDF I	2748	CPP	1857	CIR	3193	PPDF	764
CDP	2658	PDF II	2611			Colônia	0		
		PDF III	0						
Total	5186	Total	5359	Total	1857	Total	3193	Total	764

6.12.9.9. Modelo 2 é baseado no agrupamento por proximidade física, assim agrupa-se o CDP e a PDF IV em um contrato e as PDFs em outro. O CPP e a PPDF em contratos separados. O CIR e a futura Colônia por terem proximidade física.

6.12.9.10. Este modelo tem por desvantagem a grande quantidade de contratos - cinco - para se administrar, o que pode exigir mais dos executores centrais, tornando inviável a análise pormenorizada da prestação de serviço. Porém caso haja imprevistos com determinado contrato, pode-se utilizar dos outros para suprir. Outro ponto negativo é grande diferença de refeições em cada contrato.

Modelo 3 - Divisão do Contrato Atual					
Contrato 1		Contrato 2		Contrato 3	
Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos
PDF IV	2528	PDF I	2748	CPP	1857
CDP	2658	PDF III	0	PPDF	764
PDF II	2611	CIR	3193	PDF III	
				Colônia	
Total	7797	Total	5941	Total	2621

6.12.9.11. Modelo 3 é baseado na divisão dos contratos atuais, acrescentando a PDF III e a Colônia no contrato que fornece menos refeições.

6.12.9.12. Este modelo possui a vantagem de ter somente três contratos para se administrar, porém é grande diferença de refeições em cada contrato.

Modelo 4 - Quantidade de Internos					
Contrato 1		Contrato 2		Contrato 3	
Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos
PDF I	2748	PDF II	2611	CIR	3193
PDF IV	2528	CDP	2658	PDF III	
CPP	1857	PPDF	764	Colônia Penal	
Total	7133	Total	6033	Total	3193

Modelo 5 - Quantidade de Internos					
Contrato 1		Contrato 2		Contrato 3	
Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos
PDF I	2748	CDP	2658	CIR	3193
PDF IV	2528	PDF II	2611	CPP	1857
Colônia	0	PDF III	0	PPDF	764
Total	5276	Total	5269	Total	5814

Modelo 6 - Quantitativo de Internos							
Contrato 1		Contrato 2		Contrato 3		Contrato 4	
Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos
PDF I	2748	PDF II	2611	PDF IV	2528	CIR	3193
PPDF	764	CPP	1857	CDP	2658	Colônia	0
PDF III	0						
Total	3512	Total	4468	Total	5186	Total	3193

6.12.9.13. Modelos 4, 5 e 6 são baseados na quantidade de internos por contrato e busca um equilíbrio entre eles. O Modelo 6 adicionou a possibilidade de mais um contrato.

6.12.9.14. Criou-se uma matriz de decisão multicritério levando em consideração os pontos abaixo, a fim de escolher o modelo mais adequado:

Critério / Modelo	Peso (%)	Modelo 1	Modelo 2	Modelo 3	Modelo 4	Modelo 5	Modelo 6
1. Equilíbrio de refeições por contrato	25%	1	2	2	3	5	3
2. Facilidade de gestão e fiscalização	20%	2	1	3	4	5	3
3. Mitigação de risco operacional	20%	1	3	3	4	5	4
4. Aproveitamento da experiência atual	10%	2	1	4	3	5	4
5. Viabilidade para pequenas/médias empresas	10%	1	4	2	3	4	3
6. Capacidade de expansão futura	10%	2	2	3	4	5	4
7. Simplicidade administrativa (nº contratos)	5%	4	1	5	4	5	4

Modelo	Nota Final (de 0 a 5)
Modelo 1	1.75
Modelo 2	2.15
Modelo 3	2.95
Modelo 4	3.50
Modelo 5	4.70
Modelo 6	3.55

6.12.9.15. Dentre as possibilidades vislumbradas e levando em consideração a experiência adquirida nos contratos atuais, bem como as boas práticas elencadas no item "d" deste tópico, esta EPC, com aprovação do Ordenador de Despesas, acredita ser mais viável o Modelo 5, quem mantém a quantidade de contratos atuais e distribui uniformemente o quantitativo de refeições.

6.12.9.16. A escolha do Modelo 5 como estrutura de divisão contratual para o fornecimento de alimentação às pessoas privadas de liberdade no Sistema Penitenciário do Distrito Federal fundamenta-se em critérios técnicos, operacionais e de governança que visam garantir a eficiência da contratação, a continuidade do serviço e a mitigação de riscos operacionais.

6.12.9.17. Este modelo apresenta as seguintes **vantagens técnicas e operacionais**:

- Equilíbrio na distribuição das refeições por contrato: Ao distribuir os contratos com base na quantidade de internos, o Modelo 5 promove maior equilíbrio no número de refeições fornecidas por lote. Isso permite uma melhor previsibilidade operacional, evita a sobrecarga de fornecedores e contribui para uma execução contratual mais uniforme, favorecendo a padronização da qualidade do serviço prestado.
- Redução do risco contratual e continuidade do serviço: Uma das maiores vulnerabilidades em contratos de grande porte é o risco de descontinuidade por parte do fornecedor. Ao evitar a concentração excessiva de unidades em um único contrato (como ocorre no Modelo 1), o Modelo 5 permite que eventuais falhas sejam isoladas, sem comprometimento de toda a cadeia alimentar do sistema prisional.
- Facilidade de fiscalização e gestão descentralizada: A distribuição mais uniforme permite que o esforço da Comissão Executiva Central e dos fiscais setoriais seja equilibrado entre os contratos, viabilizando uma atuação mais eficiente e eficaz. Contratos com volumes semelhantes facilitam o uso de indicadores comparativos de desempenho e incentivam a competição saudável entre fornecedores, com reflexo na melhoria da qualidade.
- Aproveitamento da experiência prévia: A escolha mantém a quantidade atual de contratos (três), respeitando a capacidade instalada da equipe de fiscalização e da estrutura da Administração, além de aproveitar a curva de aprendizado obtida com os contratos vigentes. Esse fator contribui para reduzir os riscos de transição contratual e facilita a implementação dos novos ajustes e controles propostos.
- Compatibilização entre escalabilidade e viabilidade econômica: O modelo busca um ponto de equilíbrio entre economia de escala e manutenção da competitividade no processo licitatório. Diferentemente de modelos que segmentam demais o serviço (como o Modelo 2), o Modelo 5 não inviabiliza a participação de empresas com capacidade técnica, ao mesmo tempo em que evita a exclusão de médias empresas, promovendo uma maior atratividade ao certame.
- Compatibilidade com a projeção de crescimento da massa carcerária: Considerando o crescimento médio anual estimado de 1,86% da população prisional, a estrutura do Modelo 5 suporta de forma proporcional o eventual aumento da demanda, sem necessidade de reequilíbrio contratual abrupto entre os lotes, assegurando resiliência ao planejamento plurianual da contratação.

6.12.9.18. Outro ponto observado é que, com a inauguração das novas unidades prisionais, não haveria muita movimentação nos quantitativos, mas talvez uma equalização com a saída de internos do CIR para a Colônia e dos internos da PDF I e PDF IV para a PDF III, o que manteria praticamente os quantitativos atuais equalizados.

6.12.9.19. A previsão de lotação máxima de internos das novas unidades prisionais são as seguintes:

Unidade	Quantidade prevista de lotação máxima de internos
PDF III	600 (seiscentos) internos
Colônia Penal	1.000 (um mil) internos

6.12.9.20. Diante da análise técnica dos modelos propostos e da complexidade logística e administrativa do serviço a ser contratado, o Modelo 5 revela-se o mais apropriado, pois concilia equilíbrio operacional, continuidade da prestação, facilidade de gestão, capacidade de fiscalização e segurança jurídica. Sua adoção reforça o compromisso da SEAPE com a gestão eficiente e responsável dos recursos públicos e com a garantia de alimentação adequada às pessoas privadas de liberdade sob sua custódia.

6.12.9.21. Por fim, fica estabelecido a divisão em três lotes e os quantitativos foram arredondados para facilitar os cálculos matemáticos (levando em consideração que este quantitativo é aproximado e que há rotatividade de internos todos os dias dentro do Sistema Penitenciário e que os valores não necessitam ser exatos):

Lote 1		Lote 2		Lote 3	
Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos
PDF I	2750	CDP	2660	CIR	3190
PDF IV	2530	PDF II	2611	CPP	1860
Colônia	0	PDF III	0	PFDF	770
Total	5280	Total	5270	Total	5820

Os valores foram arredondados para fins de facilitar os cálculos matemáticos.

6.13. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE REFEIÇÕES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.13.1. Para uma previsão do valor diário por refeição foi utilizado o valor médio das refeições pagas nos contratos atuais.

6.13.2. A utilização dos valores praticados nos contratos vigentes para estimativa do custo unitário por refeição se dá em razão de estes constituírem uma das únicas fontes concretas e confiáveis disponíveis no momento da elaboração do Estudo Técnico Preliminar. Apesar de existirem diferenças entre as soluções atualmente adotadas — como localização das cozinhas, uso ou não de mão de obra carcerária e regime prisional atendido — os contratos refletem de forma aproximada a realidade operacional, logística e econômica do fornecimento de alimentação no Sistema Penitenciário do Distrito Federal.

6.13.3. Destaca-se que a estimativa apresentada nesta etapa não vincula a Administração Pública quanto ao valor final da contratação, servindo apenas como parâmetro preliminar para planejamento orçamentário e dimensionamento da contratação. O valor médio calculado representa uma referência para nortear a projeção de custos e subsidiar os estudos de viabilidade da contratação.

6.13.4. Conforme legislação vigente, a pesquisa de preços será realizada em momento oportuno, durante a elaboração do Termo de Referência e do Mapa Comparativo de Preços, utilizando metodologias atualizadas e aderentes ao objeto específico da contratação. Naquela ocasião, serão considerados parâmetros como valores de mercado, contratos similares em outras unidades da federação e painéis oficiais de preços, conforme as orientações da legislação vigente.

6.13.5. Dessa forma, reafirma-se que a presente estimativa não tem caráter definitivo e será complementada e atualizada de forma técnica, tempestiva e transparente, observando os princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade para a Administração Pública.

6.13.6. Ressalta-se que o Contrato 38/2020 possui valores diferentes e os dois preços foram considerados para obtenção das médias:

Média Preços Contratos Atuais									
Contrato 38/2020			Contrato 01/2020			Contrato 07/2020			Média
Refeição	Valor unitário diário	Refeição	Valor unitário diário	Refeição	Valor unitário diário	Refeição	Valor unitário diário		
Café da manhã	R\$ 1,72	Café da manhã	R\$ 2,00	Café da manhã	R\$ 1,23	Café da manhã	R\$ 1,23	R\$ 1,55	
Almoço	R\$ 5,13	Almoço	R\$ 5,13	Almoço	R\$ 4,89	Almoço	R\$ 4,94	R\$ 5,02	
Jantar	R\$ 5,19	Jantar	R\$ 5,19	Jantar	R\$ 4,86	Jantar	R\$ 4,82	R\$ 5,02	
Lanche noturno	R\$ 1,72	Lanche noturno	R\$ 2,81	Lanche noturno	R\$ 1,39	Lanche noturno	R\$ 1,42	R\$ 1,84	
Total	R\$ 13,76	Total	R\$ 15,13	Total	R\$ 12,37	Total	R\$ 12,41	R\$ 13,42	

6.13.7. Assim, o valor estimado da contratação é **R\$ 263.573.370,00** (duzentos e sessenta e três milhões, quinhentos e setenta e três mil trezentos e setenta reais) para todos os lotes durante a vigência total dos contratos:

Lotes	Item	CATSER	Especificação	Unidade de medida	Quantidade Diária	Quantidade Mensal	Quantidade Anual (12 meses)	Quantidade Contrato (40 meses)	Valor Unitário Diário	Valor Mensal	Valor Anual (12 meses)	Valor Contrato (40 meses)
Lote 1 PDF I, PDF IV e Colônia	1	5320	Café da manhã	Refeição	5.280	158.400	1.900.800	6.336.000	R\$ 1,55	R\$ 244.728,00	R\$ 2.936.736,00	R\$ 9.789.120,00
	2	5320	Almoço	Refeição	5.280	158.400	1.900.800	6.336.000	R\$ 5,02	R\$ 795.564,00	R\$ 9.546.768,00	R\$ 31.822.560,00
	3	5320	Jantar	Refeição	5.280	158.400	1.900.800	6.336.000	R\$ 5,02	R\$ 794.376,00	R\$ 9.532.512,00	R\$ 31.775.040,00
	4	5320	Lanche noturno	Refeição	5.280	158.400	1.900.800	6.336.000	R\$ 1,84	R\$ 290.664,00	R\$ 3.487.968,00	R\$ 11.626.560,00
				TOTAL		21.120	633.600	7.603.200	25.344.000	R\$ 13,42	R\$ 2.125.332,00	R\$ 25.503.984,00
Lote 2 CDP, PDF II e PDF III	5	5320	Café da manhã	Refeição	5.270	158.100	1.897.200	6.324.000	R\$ 1,55	R\$ 244.264,50	R\$ 2.931.174,00	R\$ 9.770.580,00
	6	5320	Almoço	Refeição	5.270	158.100	1.897.200	6.324.000	R\$ 5,02	R\$ 794.057,25	R\$ 9.528.687,00	R\$ 31.762.290,00
	7	5320	Jantar	Refeição	5.270	158.100	1.897.200	6.324.000	R\$ 5,02	R\$ 792.871,50	R\$ 9.514.458,00	R\$ 31.714.860,00
	8	5320	Lanche noturno	Refeição	5.270	158.100	1.897.200	6.324.000	R\$ 1,84	R\$ 290.113,50	R\$ 3.481.362,00	R\$ 11.604.540,00
				TOTAL		21.080	632.400	7.588.800	25.296.000	R\$ 13,42	R\$ 2.121.306,75	R\$ 25.455.681,00
Lote 3 CIR, CPP e PFDF	9	5320	Café da manhã	Refeição	5.820	174.600	2.095.200	6.984.000	R\$ 1,55	R\$ 269.757,00	R\$ 3.237.084,00	R\$ 10.790.280,00
	10	5320	Almoço	Refeição	5.820	174.600	2.095.200	6.984.000	R\$ 5,02	R\$ 876.928,50	R\$ 10.523.142,00	R\$ 35.077.140,00
	11	5320	Jantar	Refeição	5.820	174.600	2.095.200	6.984.000	R\$ 5,02	R\$ 875.619,00	R\$ 10.507.428,00	R\$ 35.024.760,00
	12	5320	Lanche noturno	Refeição	5.820	174.600	2.095.200	6.984.000	R\$ 1,84	R\$ 320.391,00	R\$ 3.844.692,00	R\$ 12.815.640,00
			TOTAL		23.280	698.400	8.380.800	27.936.000	R\$ 13,42	R\$ 2.342.695,50	R\$ 28.112.346,00	R\$ 93.707.820,00
TOTAIS				Refeições	65.480	1.964.400	23.572.800	78.576.000		R\$ 6.589.334,25	R\$ 79.072.011,00	R\$ 263.573.370,00

6.14. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

6.14.1. Esta contratação deve ser elaborada sem o parcelamento do objeto em itens, haja vista tratar-se de aquisição de uma solução como um todo, sendo que o objeto deste não é divisível e que o parcelamento em itens poderia causar prejuízos à aquisição almejada. Ademais, o valor global será economicamente mais viável.

6.14.2. O TCU se manifestou sobre o tema através da Súmula 247 - TCU/2007:

"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". (grifo nosso).

6.14.3. Sopesando as inegáveis vantagens operacionais e logísticas advindas com o agrupamento do objeto por lotes, em cotejo com a competitividade necessária ao certame, entendeu-se não haver máculas ao procedimento. Assim, em que pese o disposto na Súmula 247 do TCU, transcrita acima, há que se ressaltar que a licitação por itens é regra, e a licitação por grupos é a exceção, que, sendo plenamente legal, apenas prescinde de justificativa plausível, conforme disposto pelo próprio TCU, no acórdão nº 1167/2012-Plenário, TCU 000.431/2012-5, rel. Min. José Jorge, 16.5.2012.

6.14.4. Ainda no tocante à jurisprudência do Tribunal de Contas da União, o Ministro José Jorge preleciona que: "a adjudicação por grupo ou lote não pode ser tida, em princípio, como irregular (...) a Súmula nº 247 do TCU estabelece que as compras devam ser realizadas por item e não por preço global, sempre que não haja prejuízo para o conjunto ou perda da economia de escala". Nesse sentido, entendeu o relator que não houve a alegada afronta à jurisprudência do TCU, ressaltando que "a interpretação da Súmula/TCU 247 não pode se restringir à sua literalidade, quando ela se refere a itens. A partir de uma interpretação sistêmica, há de se entender itens, lotes e grupos", (grifo nosso) Acórdão 5134/2014-Segunda Câmara, TCU 015.249/2014-0, relator Ministro José Jorge, 23.9.2014.

6.14.5. No presente caso a divisão em lotes encontra respaldo por haver total correlação no processo produtivo das refeições e da solução que compõe o todo.

6.14.6. Quanto ao critério de adjudicação, devido o "loteamento", justifica-se a aplicação por grupo.

6.15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

6.15.1. Não foram identificadas em andamento nesta Secretaria de Estado contratações correlatas ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação.

6.16. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO E PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

6.16.1. ALINHAMENTO AO PLANO ESTRATÉGICO

6.16.1.1. O Planejamento Estratégico Institucional desta Secretaria de Estado, publicado no segundo semestre de 2024 - 2027, possui alinhamento com as seguintes tópicos:

MISSÃO	Administrar o Sistema Prisional do Distrito Federal, garantindo o fiel cumprimento da pena, a manutenção da segurança pública e promovendo a reinserção social das pessoas privadas de liberdade.
VISÃO	Ser referência na administração e segurança prisional, sendo reconhecida nacionalmente pela busca contínua do equilíbrio entre a justa execução da pena e a dignidade da pessoa humana.
VALORES	A Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal, por meio de seu Planejamento Estratégico Institucional, assume o compromisso de promover medidas destinadas à garantia da segurança das unidades prisionais e população em geral, da dignidade e da ressocialização da pessoa privada de liberdade.
OBJETIVO 6	Fortalecer a gestão do Sistema Penitenciário.

6.16.2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

6.16.2.1. A contratação em pauta está prevista no PCA - Plano de Contratações Anual para 2024, conforme a Portaria nº 182, de 02 de junho de 2023, que dispõe sobre Plano de Contratações Anual de bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação e comunicações no âmbito da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal.

6.17. QUANTIDADE DE KCAL

6.17.1. Buscou-se legislações, recomendações, padrões e tendências nutricionais atualizadas, bem como a experiência do contrato atual e estudos sobre o assunto a fim de quantificar a quantidade de kcal ideais para ingestão diária de uma pessoa presa, porém todas as fontes fornecem valores imprecisos, o que realmente é lógico visto que, a diversidade de biotipos dentro do Sistema Penitenciário.

6.17.2. Durante as reuniões, as servidoras da Vigilância Sanitária expuseram as nuances dos contratos que a Secretaria de Saúde possui com empresas para o fornecimento de alimentação em hospitais, nos quais não há previsão de quantidade de calorias diferentes para alimentação de homens e mulheres e que os valores calóricos de referência diária mínima, média ou padrão, não podem existir, visto que não há mais esta previsão visto que cada indivíduo possui um metabolismo basal diferente, porém, a fim de viabilizar esta contratação, foi definido na SES/DF entre 2200 e 2500 kcal diárias e que as dietas específicas (como hipo-sódica, líquida, hipocalórica, grávidas e lactantes) podem seguir a recomendação médica.

6.17.3. Durante estes estudos, os integrantes técnicos e requisitante, que possuem formação em nutrição, chegaram a conclusão que deve-se manter a quantidade de kcal que vem sendo fornecido nos contratos atuais, ou seja, a mesma definida em contratos da Secretaria de Estado de Saúde, entre 2200 e 2500 kcal diárias, excetuando-se as dietas específicas recomendadas por médicos. Especialmente com o fim de manter um equilíbrio nutricional na ingestão de alimentos.

6.18. DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

6.18.1. Atualmente, em todos os contratos da SEAPE, são preparadas e fornecidas 04 (quatro) refeições diárias, sendo elas café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno.

6.18.2. Durante as visitas técnicas constatou-se que no estado do Ceará também são fornecidas quatro refeições diárias similarmente ao Distrito Federal. Já no estado do Goiás são fornecidas 3 (três) refeições, exceto no Núcleo de Custódia que são ofertadas 4 (quatro) refeições, pois os presos não recebem "cobal" (insumos que os familiares podem entregar para o preso no presídio em dias de visita).

6.18.3. No Distrito Federal observa-se que a tendência é o Estado subsidiar em todo a assistência ao interno, como podemos observar com o fechamento das cantinas nas unidades prisionais.

6.18.4. Assim, optou-se pela manutenção de 4 (quatro) refeições diárias (café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno) no mesmo modelo que tem se aplicado atualmente, porém com atualizações no cardápio e flexibilizações em sua composição. Os integrantes técnicos e requisitante observaram esta possibilidade de melhoria na diversidade de alimentos, já que uma das principais queixas dos internos é a não variação da alimentação.

6.19. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

6.19.1. A fim de aprimorar o cardápio que é entregue atualmente aos internos foram realizadas diversas diligências como a análise crítica do cardápio atual, do cardápio fornecido por outros estados aos internos, aspectos culturais e regionais em relação à alimentação, entre outros.

6.19.2. Durante as visitas técnicas foram identificados diversos modelos diferentes ao aplicado no Distrito Federal. Por exemplo, no estado de Goiás, os internos recebem como fruta exclusivamente banana, já no Ceará não há fornecimento de frutas. Porém, no último os internos recebem dois pães com manteiga no café da manhã e café com leite no café da manhã e ceia. Também no estado vizinho os internos recebem salada crua (cenoura ou beterraba) ralada o que aumenta os cuidados com refrigeração das mesmas, porém não há muita aceitação dos internos, gerando muito lixo e desgaste para entrega e retirada por não consumação.

6.19.3. Percebe-se com isso que não há uma regra bem definida para o fornecimento de alimentação a pessoas presas. Assim, esta EPC optou por manter as boas composições e aumentar a diversidade de alimentos oferecidos e ainda melhorar a qualidade deles.

6.19.4. Neste cenário, tratar-se-á do tema em duas vertentes: quais refeições serão servidas e do que serão compostas cada uma delas.

6.19.5. Como optou-se por manter-se quatro refeições, seguiu-se o mesmo modelo para quais refeições deveriam ser servidas: café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno.

6.19.6. Sobre a composição, os integrantes técnicos e requisitante elucidaram as alterações necessárias resultando na seguinte especificação:

REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO, PESOS E QUANTIDADES MÍNIMAS POR INTERNO
CAFÉ DA MANHÃ	Refeição formada pelo item A (A1 ou A2) e pelo item B (B1 ou B2) (podendo utilizar alguma de suas variações/combinções): A1. Acolado de 200ml pelo menos 4 (quatro) vezes na semana; ou A2. Suco, néctar, néctar misto, refresco ou bebida de fruta fornecida de diversos sabores de 200ml, até 3 (três) vezes por semana; e B1. 2 (dois) pães 5 (cinco) vezes na semana, com peso mínimo de 50g cada, contendo 10g de manteiga em cada um; ou B2. 1 (uma) fatia de bolo e 1 (um) pão com peso mínimo de 50g cada, contendo 10g de manteiga em cada um, pelo menos 2 (duas) vezes na semana.
ALMOÇO	Refeição composta pelos itens A, B, C, D e E (E1 ou E2): por arroz, feijão, carne bovina, suína, linguiça, aves ou peixe, e uma guarnição (todos de boa qualidade) com no mínimo 600g (seiscentos gramas) de peso total, distribuídos conforme os itens A, B, C e D e uma fruta conforme item E1 ou um doce conforme item E2 (que deve ser servido no mínimo 3 (três) vezes e no máximo 4 (quatro) vezes por semana): A. 200g (duzentos gramas) de arroz; e B. 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão, sendo, no mínimo, 60% dessa pesagem composta por grãos e, no máximo, 40% de caldo; e C. 100g (cem gramas) de guarnição; e D. 150g (cento e cinquenta gramas) de carne bovina, suína, linguiça, aves ou peixe; e E1. Fruta "in natura", gramaturas mínimas: maçã - 130g, pêra - 133g, banana - 86g, goiaba - 118g, melão - 115g, melancia - 130g, manga - 100g; ou E2. Doce com peso mínimo de 20g (vinte gramas) no mínimo 3 (três) vezes e no máximo 4 (quatro) vezes por semana.
JANTAR	Refeição composta pelos itens A, B, C e D: por arroz, feijão, carne bovina, suína, linguiça, aves ou peixe, e uma guarnição, todos de boa qualidade, com no mínimo 600g (seiscentos gramas) de peso total, distribuídos da seguinte forma: A. 200g (duzentos gramas) de arroz; e B. 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão, sendo, no mínimo, 60% dessa pesagem composta por grãos e, no máximo, 40% de caldo; e C. 100g (cem gramas) de guarnição; e D. 150g (cento e cinquenta gramas) de carne bovina, suína, linguiça, aves ou peixe.
LANCHE NOTURNO	Refeição formada pelo item A (A1 ou A2) e pelo item B: A1. 02 (dois) pães com no mínimo 50g (cinquenta gramas) cada um, servido com uma fatia de frios pesando no mínimo 15g, entregues 4 (quatro) vezes na semana; ou

A2. Embalagem de biscoito com peso mínimo de 50g (cinquenta gramas), entregue 3 (três) vezes na semana; e
 B. Fruta "in natura", gramaturas mínimas: maçã - 130g, pêra - 133g, banana - 86g, goiaba - 118g, melão - 115g, melancia - 130g, manga - 100g.

6.19.7. Entende-se por semana o intervalo compreendido entre domingo e sábado, totalizando 7 (sete) dias;

ALIMENTOS	TIPOS, VARIAÇÕES E ESPECIFICAÇÕES
ARROZ	Tipo 1, longo, branco, cozido, polido ou parboilizado ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
FEIJÃO	Tipo 1, grupo 1, roxo, preto ou carioca cozido e com caldo ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
PROTEÍNA	Bovina: deverão ser utilizados cortes classificados como 1ª ou 2ª qualidade, de acordo com a classificação do mercado, tendo como parâmetro mínimo: acém, paleta, contrafilé, músculo, patinho, coxão duro, coxão mole, alcatra, fraldinha e cupim (todas sem ossos).
	Aves: coxa, sobrecoxa, asa, coxinha da asa, peito de frango, filé de frango e steak.
	Peixe: empanado ou do tipo steak.
	Suína: deverão ser utilizados cortes classificados como 1ª ou 2ª qualidade, de acordo com a classificação técnica, tendo como parâmetro mínimo: carré sem osso, lombo, pernil sem osso, costela sem osso e picanha.
	Linguiça: tipo calabresa, frango e suína.
GUARNIÇÃO	Vegetais (abobrinha, cenoura, chuchu, vagem, beterraba, berinjela, dentre outros)
	Tortas
	Farofas
	Macarrão (espaguete, parafuso, talharim, entre outros)
	Polenta
	Batata e batata doce (souté, assada, corada, frita, purê)
	Seleta de legumes
	Mandioca
Cuscuz de legumes	
BISCOITOS	Tipos de biscoito: água e sal, integral, "maisena" (amido de milho) ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
PÃES	Tipos de pães: francês, integral, careca, pão doce, de milho ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
FRIOS	Os frios poderão variar dentre as seguintes opções: queijo tipo (muçarela, prato e branco), presunto, peito de peru e mortadela
BOLOS	Tipos: milho, mandioca, baunilha, chocolate, cenoura, laranja ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
FRUTAS	Fruta "in natura" deverão ser enquadradas como de primeira ou segunda qualidade, nos termos da legislação vigente. Sendo aceitas as seguintes frutas e as respectivas gramaturas mínimas: maçã - 130 g, pera - 130 g, banana - 80 g, goiaba - 150 g, melão - 115 g, melancia - 130 g, manga - 100 g ou ainda frutas da estação respeitadas as gramaturas de uma porção da fruta, desde que autorizadas pelo Gestor Contratual. As frutas chamadas "de corte" que são as que necessitam ser cortadas para sua entrega e devido consumo, deverão ser servidas em embalagens individuais para os internos.
DOCES	Goiabada, Bananinha, Paçoca, Pé de Moleque, Cajuzinho, Doce de Leite, Rapadura, Cocada ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
ACHOCOLATADO	Achocolatado acondicionado em embalagem cartonada, caixa tipo Tetra Pak, com conteúdo de no mínimo 200 ml. A data de validade deverá vir impressa na embalagem, devendo restar, no mínimo, trinta dias para seu vencimento, quando da entrega do produto aos custodiados. Outra opção similar pode ser recebida (por exemplo leite sabor baunilha ou cappuccino ou café), desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
SUCOS	Suco, néctar, néctar misto, refresco ou bebida de fruta fornecida de diversos sabores ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual com conteúdo de no mínimo 200 ml.

6.19.8. A lista apresentada acima trata-se de um **rol meramente exemplificativo**, podendo as alterações serem acordadas com os executores do contrato.

6.19.9. Foi incluído como Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar um cardápio referencial exemplificativo para 30 (trinta) dias, a fim de levantamento de custos.

6.19.10. Qualquer tipo de alteração deverá ser autorizada pelo Executor Contratual.

6.19.11. Observações sobre as mudanças dos contratos atuais para os novos:

- Não foi possível inserir bebida láctea visto que não há possibilidade de os internos conservarem o produto dentro das celas e que até para o consumo imediato haveria risco pela não manutenção do produto em temperatura baixa;
- Foi adicionado mais um pão no café da manhã e um no lanche noturno;
- Foram adicionadas as opções de fornecimento de bolos e biscoitos, a fim de aumentar a variedade;
- Foram retirados os pães com sabor (sabores diversos), visto que não possuíam muita aceitação pela massa carcerária, tampouco são identificados como alimentação saudável;
- Foram diminuídas as guarnições de 150 gramas para 100 gramas, visto que os internos não consumiam por completo, e algumas opções o volume é alto;
- Foi adicionado o fornecimento de doces 3 (três) vezes na semana com peso mínimo de 20g (vinte gramas);
- Adição da fruta "in natura" no almoço e no lanche noturno;
- Foi diminuída a quantidade de fornecimento de suco de fruta de caixinha a fim de diminuir o consumo de itens industrializados;
- Será limitado a quantidade de fornecimento de carne moída semanal, devido aos diversos problemas enfrentados nos contratos atuais.

6.20. DOS RECIPIENTES

6.20.1. Durante os estudos houve levantamento dos recipientes de alimentos para fins de acondicionamento em "marmitas" existentes no mercado: seus materiais, tamanhos, formatos e tipo de fechamento, além das condições de entrega das refeições. Há diversas possibilidades, porém o principal a ser escolhido é o material de que são feitas. Assim, após a escolha do melhor material, levantou-se as soluções possíveis.

6.20.2. QUANTO AO MATERIAL:

Plástico



- Vantagens:

- Possibilidade de visualização da refeição;
- Resistência para empilhar em hot boxers;
- Encaixe no empilhamento;
- Apresentação pode ser melhor.

- Desvantagens:

Não foi encontrado recipiente de tamanho adequado ao necessário;
Não conserva a temperatura da comida;
Processo de reciclagem mais complexo e mais oneroso;
Material leva anos para se decompor na natureza;
Volume maior para retirar do presídio e reciclar;
Possibilidade de derreter se o alimento for colocado muito quente;
Pode ser utilizado como combustível para fazer fogo dentro das celas;
Fechamento manual;
Quando a alimentação possuir muito caldo tem maior probabilidade de vazamentos;
Custo unitário médio-alto - aproximadamente R\$ 0,80 (oitenta centavos).

Isopor



- Vantagens:

Resistência para empilhar em *hot boxers*;
Apresentação pode ser melhor.

- Desvantagens:

Não conserva a temperatura da comida;
Processo de reciclagem mais complexo e mais oneroso;
O tempo de decomposição do isopor é considerado indeterminado;
Volume maior para retirar do presídio e reciclar;
Possibilidade de derreter se o alimento for colocado muito quente;
Pode ser utilizado como combustível para fazer fogo dentro das celas;
Quando a alimentação possuir muito caldo tem maior probabilidade de vazamentos;
Abertura da tampa durante o transporte;
Fechamento manual;
Custo unitário médio-baixo - aproximadamente R\$ 0,45 (quarenta e cinco centavos).

Papelão



- Vantagens:

Resistência para empilhar em *hot boxers*;
Apresentação pode ser melhor;
Possibilidade de reciclagem;
Volume menor para retirar do presídio e reciclar;
Não derreter se o alimento for colocado muito quente;

- Desvantagens:

Não conserva a temperatura da comida;
Possibilidade de derreter se o alimento for colocado muito quente;
Pode ser utilizado como combustível para fazer fogo dentro das celas;
Quando a alimentação possuir muito caldo tem maior probabilidade de vazamentos;
Fechamento manual;
Custo unitário médio-alto - aproximadamente R\$ 1,05 (um real e cinco centavos);

Biodegradável



- Vantagens:

Resistência para empilhar em *hot boxers*;
 Apresentação pode ser melhor;
 Não derreter se o alimento for colocado muito quente;
 Não gera resíduos na natureza.

- Desvantagens:

Não conserva a temperatura da comida;
 Pode ser utilizado como combustível para fazer fogo dentro das celas;
 Por ser uma tecnologia nova, não existem muitos fornecedores o que aumenta o valor (lei oferta e demanda);
 Custo unitário alto - aproximadamente R\$ 1,45 (um real e quarenta e cinco centavos);
 Volume maior para retirar do presídio;
 Fechamento manual;
 Quando a alimentação possuir muito caldo tem maior probabilidade de vazamentos;

Alumínio



- Vantagens:

Conserva a temperatura da comida;
 Com tamanho adequado a apresentação pode ser boa;
 Possibilidade de reciclagem;
 Volume menor para retirar do presídio e reciclar;
 Não derreter se o alimento for colocado muito quente;
 Não há possibilidade de derreter se o alimento for colocado muito quente;
 Não pode ser utilizado como combustível para fazer fogo dentro das celas;
 Fechamento por máquina automática ou semi-automática ou manual;
 Fechamento razoavelmente bom.
 Custo unitário baixo - aproximadamente R\$ 0,35 (trinta e cinco centavos);

- Desvantagens:

Pouca resistência para empilhar em *hot boxers*;
 Quando a alimentação possuir muito caldo tem maior probabilidade de vazamentos;
 Pode comprometer a segurança.

6.20.2.1. Levando em consideração as informações levantadas, bem como o custo-benefício da escolha, foi verificado que o melhor material é o alumínio, haja vista que o único capaz de manter a temperatura da refeição pelo tempo de transporte e efetiva entrega para o custodiado, bem como se manter devidamente fechado e outras vantagens em relação aos outros materiais como o baixo custo.

6.20.3. QUANTO A TAMPA E FECHAMENTO

6.20.3.1. Existem dois tipos de tampas para as embalagens de alumínio: a) são do mesmo material das embalagens ou b) de papel laminado (cartão plastificado).

6.20.3.2. A tampa de alumínio possui as mesmas vantagens já apresentadas no item anterior que trata do material.

6.20.3.3. A tampa de papel laminado (cartão plastificado) foi observada em operação no estado do Ceará durante a visita técnica e observou-se que havia uma incidência maior de refeições abertas no destino final, além de que durante o transporte de refeições com maior volume de água, o papel absorvia tanto o líquido, quanto a gordura, piorando além da apresentação, a qualidade da alimentação.

6.20.3.4. Além disso, o fechamento da embalagem de alumínio se dará por meio de equipamento próprio automático ou semi-automático que permita o efetivo e pleno fechamento da marmitta o que agiliza o porcionamento das refeições e consequentemente a alimentação chegará mais rápido no cliente final, além de maior segurança. Já a tampa de papel deve ser fechada manualmente o que impacta na eficácia, considerando o volume alta de marmittas a serem fechadas diariamente.

6.20.3.5. Assim, esta EPC optou pela tampa de alumínio, igualmente a marmitta.

6.20.4. QUANTO AO FORMATO E TAMANHO

6.20.4.1. Levando em consideração que será servida a quantidade mínima de 600g (seiscentos gramas) de peso total na marmitta, ele deve possuir um tamanho que comporte bem a alimentação.

6.20.4.2. Porém, foi compreendido que não há como especificar exatamente este tamanho, tendo em vista que a depender do alimento a ser fornecido, em que pese tenha definição da gramatura a ser entregue, o volume pode variar e impactar no tamanho. Sendo assim, o acordado é deliberar no instrumento convocatório que caberá a empresa apresentar embalagem que comporte a alimentação necessária.

6.20.4.3. A empresa deverá utilizando-se do seu *know-how* e experiência de mercado deve prever o tamanho necessário e custo.

6.20.4.4. Quanto ao formato, optou-se pela estrutura de marmitta redonda, pois o fechamento é mais eficiente quando utilizado equipamento específico para este fim, o que torna a entrega da refeição mais rápida e pelo que foi pesquisado, o fechamento de marmittas "retangulares" são manuais, além de não possuírem tampas laminadas, somente de cartão plastificado.

6.20.4.5. Porém, caso a contratada possua ou desenvolva método ou tecnologia na qual seja necessário alteração do formato da marmitta, desde que mantendo os mesmos requisitos e ainda haja combinação com as exigências de não movimentação das *hotbox*, poderá ser utilizada mediante prévia aprovação dos executores do contrato.

6.21. DAS CAIXAS TÉRMICAS "HOTBOX"

6.21.1. Durante a visita técnica ao estado do Goiás e do Ceará foi verificada que as contratadas utilizam uma caixa tipo *hot box* que possuem divisórias e comportam 24 (vinte e quatro) marmittas, conforme imagem abaixo:



6.21.2. O ponto positivo que soluciona as reclamações sobre apresentação das refeições que durante o transporte não se movem muito, preservando seu formato inicial. Porém o ponto negativo é que, ao chegar no presídio há manipulação das caixas sem os cuidados necessários e em alguns momentos os internos classificados as colocam no chão e posteriormente em cima de outras marmittas, o que pode gerar uma contaminação cruzada.

6.21.3. Também foi identificada uma caixa com divisórias móveis que a princípio atende a necessidade da contratação, porém a solução será apresentada pela contratada para que seja aprovada pelos executores do contrato.



6.21.4. Considerando então que podem haver *hotbox* superiores no mercado ou que a empresa pode solicitar uma personalização das caixas, esta EPC opta por exigir que a *hotbox* possua divisórias que preservem o formato inicial das marmittas.

6.21.5. Todas as caixas devem possuir suas respectivas tampas para transporte, ainda que tenham encaixe possível em outras caixas.

6.21.6. As caixas térmicas devem possuir um sistema de encaixe no qual o fundo da caixa de cima encaixe na parte superior da caixa de baixo, evitando assim o deslizamento lateral entre elas, a fim de diminuir a probabilidade de acidentes durante sua movimentação.

6.21.7. Em caso de avarias, estragos, rachaduras, entre outros a empresa deverá substituí-las as suas expensas.

6.21.7.1. A contratante poderá reter as caixas térmicas quebradas a fim de obrigar que a contratada as substitua.

6.21.7.2. A contratada deverá fornecer "carrinhos" para transporte de cada empilhamento de *hotbox* a fim de resguardar a integridade das mesmas durante a entrega da alimentação para os internos nas alas.

6.21.8. As frutas também deverão ser entregues em caixas térmicas (*hotbox*), a fim de conservar sua integridade no transporte e temperatura, dispensando neste caso as divisórias.

6.22. DO TRANSPORTE/MOVIMENTAÇÃO DAS HOTBOX

6.22.1. A contratada deverá fornecer "carrinhos" para o transporte das *hotbox* tanto dentro da unidade prisional, quando da saída da cozinha, carregamento no caminhão e distribuição da alimentação nas alas, objetivando a conservação das *hotbox*, aumento da sua vida útil e diminuição do risco de contaminação cruzada durante o transporte e distribuição da alimentação.

6.22.1.1. O carrinho citado no tópico anterior deve encaixar na *hotbox* a fim de diminuir o risco de acidentes durante as movimentações.



Modelo exemplificativo

6.22.2. A manutenção preventiva e corretiva deve ser feita pela contratada sempre que programada ou solicitada pela contratante.

6.22.3. A empresa contratada deverá obedecer para o transporte da alimentação os dispositivos expostos na IN nº 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA e outras legislações vigentes.

6.23. ACONDICIONAMENTO DE LÍQUIDOS

6.23.1. A chocolateado acondicionado em embalagem cartonada, caixa tipo *Tetra Pak*, com conteúdo de no mínimo 200 ml. A data de validade deverá vir impressa na embalagem, devendo restar, no mínimo, trinta dias para seu vencimento, quando da entrega do produto aos custodiados.

6.23.2. Serão entregues sem canudos.

6.23.3. Outra opção similar pode ser recebida (por exemplo leite sabor baunilha ou *cappuccino* ou café), desde que autorizadas pelo Executor Contratual.

6.24. ACONDICIONAMENTO DOS PÃES, DAS FRUTAS E DOS DOCES

6.24.1. Os pães poderão ser servidos em embalagens que contenham duas unidades (ou seja, entregue uma para cada interno) ou em embalagens maiores, neste último caso a empresa deverá oferecer luvas plásticas para que os internos classificados possam os manipular os pães.

6.24.2. As frutas chamadas "de corte", que são as que necessitam serem cortadas para seu consumo, deverão ser servidas em embalagens individuais para os internos.

6.24.3. As frutas que não necessitam de corte, poderão ser entregues diretamente aos internos, sem necessidade de embalagem, porém deverão ser transportadas em *hotbox* (caixas térmicas).

6.24.4. Os doces deverão ser embalados em recipiente ou embalagem individual descartável e reciclável.

6.25. DO FORNECIMENTO DE UTENSÍLIOS

6.25.1. As contratadas deverão fornecer os utensílios individuais (colheres), uma unidade por interno, observando as normas de segurança internas.

6.25.2. As colheres deverão ser em polipropileno, virgem atóxico, para refeição reutilizável, de cor branca e devem obedecer à legislação vigente e nas medidas a seguir, aceito até 10% (dez por cento) de variação:

- Medidas externas: 164 x 42 mm (C x L);
- Comprimento da concha: 53 mm;
- Comprimento do cabo: 120 mm;
- Espessura da concha: 2,1 mm;
- Peso: 11 g.

6.25.3. Deverão ser entregues no início do contrato e posteriormente de 6 (seis) em 6 (seis) meses ou à pedido da CONTRATANTE.

6.25.4. O quantitativo deverá ser pautado pelo número de presos, informado pelo Gestor do contrato.

6.25.4.1. Neste quantitativo, deve ser considerada a rotatividade do sistema penitenciário.

6.25.5. TRANSPORTE E ENTREGA

6.25.6. A CONTRATADA deverá observar que as entregas ocorrerão no interior das unidades prisionais do sistema penitenciário e estão sujeitas aos procedimentos de segurança orgânica, a qual envolve inspeções periódicas em caminhões e funcionários, podendo ser requerido, pela SEAPE, inclusive, a revista pessoal e de pertences dos funcionários da empresa CONTRATADA, que exercerem suas atividades naqueles locais.

6.25.7. Tais medidas são importantes, haja vista a quantidade de pessoas reclusas recolhidas nas unidades prisionais, sendo comum o trânsito de reclusos, atuando em trabalhos internos e externos, e nas próprias imediações do Complexo Penitenciário, como regra, mediante escolta ou vigilância direta de Policiais Penais.

6.25.8. De toda feita, a questão da segurança é imprescindível num ambiente de reclusão, logo, todos devem se submeter aos procedimentos de segurança implantados no Sistema Penitenciário, independente da função que exerçam. Frise-se que o controle da entrada e saída de veículos àquelas instalações é realizado de forma rigorosa, meticulosa e demanda o tempo necessário para esse procedimento, nos termos normativos vigentes.

6.25.9. As vistorias dos veículos que farão o transporte das refeições ocorrerá toda vez que os veículos da CONTRATADA adentrarem na área de segurança (Posto de Fiscalização), e na entrada e saída, pelo Portão Principal de cada Unidade Prisional, ou, ainda, quando solicitado, por questões de segurança, pelos diretores das unidades penais, ou Gestores dos contratos, por julgarem necessário para manutenção da segurança orgânica.

6.25.10. A CONTRATADA deverá observar o horário de entrega (Horário Oficial de Brasília) das refeições estabelecidos neste Termo de Referência, e deverá considerar o tempo de vistoria dos caminhões no Posto de Fiscalização localizado na entrada do Complexo Penitenciário, além dos procedimentos de revista realizados no portão principal de cada unidade prisional, não podendo, em hipótese alguma, este motivo, ser justificativa de atrasos da entrega das refeições.

6.25.11. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente as regras de preparo, embalagem e entrega de alimentação, de acordo com os padrões de higiene, quantidade e itens que serão estabelecidos no Termo de Referência, sendo necessário alertar que qualquer intercorrência quanto ao horário e local de entrega, e preparo dos alimentos, em razão de problemas com a refeição fornecida, podem gerar grandes danos às pessoas presas e ao Estado.

6.26. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

6.26.1. Serão avaliados três grupos para verificação da execução do serviço:

- a) Desempenho Profissional;
- b) Desempenho das Atividades e
- c) Gerenciamento.

I - No desempenho profissional:Cumprimento das atividades, tais como:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápio completo;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Coleta diária de amostras de alimentação preparada;
- Porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;
- Entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo CONTRATANTE;
- Controle bacteriológico dos alimentos;
- Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a o(a): uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleo utilizado em frituras e cocções; e destinação final de resíduos sólidos recicláveis.

Cumprimento da qualidade sanitária da manipulação dos alimentos:

- Durante a recepção e controle de mercadorias;
- No armazenamento de produtos (inclusive obedecendo as temperaturas mínimas necessárias para a conservação dos alimentos resfriados, congelados, entre outros);
- Durante o pré-preparo e preparo dos alimentos;
- Durante o porcionamento das marmitas;
- Na distribuição dos alimentos preparados.
- Devem obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

Qualificação/Atendimento ao Público/Postura, tais como:

- Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela CONTRATADA;
- Serviços sob responsabilidade técnica de Nutricionista;
- Manipulação de alimentos;
- Conduta dos profissionais da CONTRATADA com o público.

Uniformes, identificação e EPI's:

- Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada;
- Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas;
- Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.
- Devem obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

Da composição do quadro de pessoal:

- Possuir responsáveis técnicos;
- Possuir responsáveis operacionais;
- Possuir pessoal capacitado para a execução das atividades que compõe a solução.
- O quadro de pessoal deve obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

II - No desempenho das atividades:Refeições servidas, tais como:

- Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos;
- Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários – atendimento aos ajustes demandados);

- Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;
- Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);
- Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.

Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados, tais como:

- Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem);
- Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);
- Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).

Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte, tais como:

- Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares;
- Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, local de preparação e armazenamento dos alimentos);
- Transporte das refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação;
- Manutenção da quantidade de veículos para transporte de alimentação;
- Cumprimento dos horários de entrega das refeições;
- Realização de manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos;
- Manutenção do sistema de refrigeração do veículo de transporte em boas Condições de funcionamento e higiene e devidamente ajustados para a manutenção da qualidade dos alimentos.
- Devem obedecer ao exposto na Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

III - No gerenciamento:

Periodicidade da supervisão:

- Execução de supervisão por parte da CONTRATADA e na periodicidade acordada.

Gerenciamento das atividades operacionais:

- Administração das atividades operacionais.

Atendimento às solicitações:

- Atendimento às solicitações do CONTRATANTE conforme condições estabelecidas no contrato.

Guarda de amostras:

- Coletar as amostras e guardar conforme orientações do Art. 66 da IN 16, de 23 de Maio de 2017, DIVISA.
- Devem obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

IV - Também serão observados subsidiariamente:

- Das edificações e das instalações e sua qualidade sanitária:
 - Localização;
 - Instalações (separações físicas necessárias e fluxo de processo de produção);
 - Equipamentos (lavatórios e outros);
 - Mobiliários;
 - Utensílios;
 - Câmaras frigoríficas;
 - Piso, parede, tetos e forros;
 - Portas e janelas;
 - Iluminação;
 - Ventilação e climatização;
 - Área de distribuição e consumo dos alimentos;
 - Manual de Boas Práticas;
 - Criação e aplicação de manual de boas práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP;
- Devem obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

6.27. EQUIPE DE TRABALHO

- 6.27.1. Manter o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir as obrigações assumidas.
- 6.27.2. Manter o pessoal em condições de saúde compatíveis com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes.
- 6.27.3. Apresentar ao Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus profissionais.
- 6.27.4. Manter os profissionais dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 6.27.5. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 6.27.6. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, por meio de programas de treinamento destinados aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 6.27.7. A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- 6.27.8. A Contratada deverá organizar os horários de alimentação de seus profissionais, de modo que não comprometa a logística de entrega das refeições a serem transportadas.
- 6.27.9. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico- administrativas inerentes ao serviço de nutrição;

6.28. PLANO DE CONTINGÊNCIA

- 6.28.1. A contratada tem que possuir capacidade de elaborar, e, se necessário implementar plano de contingência, para o caso de incidentes em suas cozinhas industriais;
- 6.28.2. Deverá manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, escassez de insumos e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;
- 6.28.3. Planos contingenciais em casos de caso fortuito ou força maior no qual gere vazamentos de produtos químicos, que gerem risco ambiental, entre outros;
- 6.28.4. A contratada deverá apresentá-los antes do início do contrato, como condição para assinatura do contrato;
- 6.28.5. O plano deverá ser aprovado pela Administração;
- 6.28.6. O modelo final do plano deverá ser entregue para os executores centrais e locais.

6.29. PLANILHA ANALÍTICA DE DISCRIMINAÇÃO DE VALORES DE INSUMOS, EQUIPAMENTOS E FUNCIONÁRIOS PARA FINS DE ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS

- 6.29.1. A Planilha Analítica de Discriminação dos Valores de insumos, equipamentos e funcionários para fins de análise da composição dos custos disponibilizada como anexo dos Estudos Técnicos Preliminares é meramente **exemplificativa**, cada licitante deverá dimensionar os custos da sua própria operação, além da quantidade de funcionários necessários e quais funções para atender a demanda, entre outros itens que influenciam na composição do preço, levando em consideração suas próprias estratégias e *know-how* de mercado.
- 6.29.2. A planilha tem como objetivo apresentar a composição detalhada dos custos envolvidos na execução de contratos de fornecimento de alimentação (desjejum, almoço, jantar e ceia) no âmbito da SEAPE/DF. A estrutura dos dados da planilha foi organizada de modo a garantir transparência, coerência e respaldo técnico nos valores apresentados, considerando a realidade do sistema prisional.

- 6.29.3. O resumo demonstrativo consolida os valores unitários e totais para cada tipo de refeição. Cada refeição tem seus custos discriminados em cinco categorias principais: matéria-prima alimentar, matéria-prima não alimentar, mão de obra, despesas diversas e transporte. Essa separação permite avaliar o peso de cada fator na composição do preço final.
- 6.29.4. Na aba de matéria-prima alimentar, são elencados todos os itens alimentícios necessários para a composição das refeições. Para o desjejum, por exemplo, são apresentadas combinações variadas (com achocolatado, café com leite, pão, bolo, etc.), cujas médias ponderadas foram utilizadas para calcular os custos per capita. Já no almoço e jantar, os cálculos consideram porções médias e opções variadas de proteínas, carboidratos, legumes, verduras e sobremesas, sempre respeitando os critérios nutricionais exigidos pela legislação vigente e pelas diretrizes da política penitenciária.
- 6.29.5. A aba de matéria-prima não alimentar traz os itens de uso único, como marmiteix, tampas e recipientes plásticos. A frequência de uso, o valor unitário e a quantidade mensal foram detalhadamente calculados, refletindo um dimensionamento realista do consumo por pessoa e por refeição.
- 6.29.6. Em relação à mão de obra, a planilha apresenta os cargos necessários para a operação da cozinha e da logística alimentar (baseado em contratos atuais, porém a licitante pode alterá-la como achar melhor), tais como nutricionistas, técnicos em nutrição, operadores de caldeira, cozinheiros, auxiliares de cozinha, entre outros. Para cada função são informados o número de profissionais, o valor da remuneração mensal e os encargos associados. Os custos com uniformes e EPIs também são contabilizados, conforme detalhado em aba específica.
- 6.29.7. A aba de EPIs e uniformes relaciona os itens obrigatórios de segurança e vestimenta, como calça de brim, jaleco, botas, luvas e toucas, considerando sua durabilidade média e a periodicidade de reposição, o que permite projetar adequadamente os custos ao longo do contrato.
- 6.29.8. As despesas diversas contemplam produtos de limpeza e higienização (sabão, detergente, desinfetante, panos, entre outros), além de custos indiretos com gêneros alimentícios de uso eventual ou extra. Essa categoria foi dimensionada com base em referências técnicas de boas práticas em serviços de alimentação.
- 6.29.9. A aba de equipamentos e utensílios apresenta os bens permanentes necessários à estruturação e ao funcionamento das cozinhas. Os itens foram divididos por setor (recepção, pré-preparo, cocção, distribuição, etc) e incluem desde prateleiras até fornos, balanças e carrinhos térmicos. Os valores foram calculados com base em cotações de mercado atualizadas, considerando quantidades compatíveis com a escala de produção estimada.
- 6.29.10. Por fim, a aba de transporte aborda a logística de distribuição das refeições. Foram consideradas três viagens diárias, com transporte de aproximadamente 2.700 refeições por viagem, totalizando cerca de 8.100 refeições/dia. A estimativa de custo foi baseada na aquisição de dois veículos zero quilômetro, além dos custos operacionais agregados. O valor total é diluído no custo unitário de cada refeição para garantir a economicidade do processo.
- 6.29.11. Para fins Planilha Analítica de Discriminação dos Valores de Insumos, equipamentos e funcionários para fins de análise da composição dos custos os seguintes elementos mínimos deverão ser analisados da seguinte forma:
- Matéria-prima alimentar: rol exemplificativo de alimentos utilizados para compor o desjejum, o almoço, o jantar e o lanche noturno com seus respectivos valores e frequência de utilização, objetivando alcançar o valor diário com estes elementos para cada uma das refeições;
 - Poderá a licitante propor cardápio exemplificativo a fim de compor os custos e apresentá-los em sua proposta. Ressalta-se que a composição do cardápio deve atender aos requisitos do Termo de Referência.
 - Matéria-prima não alimentar: contemplando marmitas, embalagens e recicláveis para preparo das refeições com seus respectivos valores e frequência de utilização, objetivando encontrar o valor diário com estes elementos para cada refeição;
 - Porderá a licitante propor sugestões de substituições utilizando seu know-how, desde que atenda aos requisitos do Termo de Referência.
 - Despesas diversas:
 - produtos para higienização e limpeza com seus respectivos valores, quantidade utilizada e frequência ou aplicação da razão de 6% (seis por cento) do custo relativo ao fornecimento de matéria-prima alimentar empregada nas refeições desjejum, almoço e jantar, para cobrir as despesas com higienização;
 - despesas com instalações e sua manutenção: foi utilizado o custo do metro quadrado no DF como referência. A empresa poderá apresentar imóvel próprio ou previsão de aluguel a fim de comprovar;
 - despesa com controle integrado de pragas: para a realização do custo com o controle integrado de pragas nas dependências utilizadas para os serviços, foi considerada a aplicação trimestral, com adoção do valor de R\$ 2,26 m², calculado por meio de pesquisa de mercado;
 - análise microbiológica dos alimentos preparados: exigência de 7 (sete) análises mensais. Valor foi definido por meio de pesquisa de mercado;
 - despesas com água: foi considerado o consumo médio de 25 (vinte e cinco) litros diários por comensal e o valor do m³ de água/esgoto no Distrito Federal. A licitante poderá demonstrar que utiliza métodos diversos para reduzir esse consumo;
 - despesas com energia: foi considerado o consumo diário de 600Kwh para produzir a refeição diária de 3.000 (três mil) internos e o valor foi calculado pela tarifa aplicada no DF;
 - despesas com gás: foi considerado 150 (cento e cinquenta) kg diários para a produção de refeições para 3.000 (três mil) comensais;
 - equipamentos e utensílios para operação das cozinhas - tanto inicial, quanto prever as necessidade de substituição (depreciação ou tempo máximo de uso): foi considerada a lista dos itens e a pesquisa de preço realizada no Manual para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária com o valor corrigido. A licitante poderá apresentar seus próprios equipamentos com os respectivos valores;
 - transporte considerando o custo inicial e o fixo, o de manutenção e o custo variável com cada transporte. A mão de obra de transporte foi considerada nesta aba.
 - Mão de obra com quantidade de postos, quais cargos (com o respectivo salário) e demais impostos e custos embutidos como uniformes e EPI's. Poderá a empresa modificar tanto a quantidade de funcionários necessários quanto a composição dos uniformes e EPI's;
- 6.29.11.1. Todos os valores deverão ser expostos "por refeição" a fim de compor o valor unitário de cada uma: café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno.

Tipo de Refeição	Quantidade de Refeições	Matéria-prima alimentar	Matéria-prima não alimentar	Mão de obra	Despesas diversas	Transporte de refeições preparadas	Valor Total por refeição	Valor total
Desjejum							R\$ 0,00	R\$ 0,00
Almoço							R\$ 0,00	R\$ 0,00
Jantar							R\$ 0,00	R\$ 0,00
Lanche noturno							R\$ 0,00	R\$ 0,00

- 6.29.12. Para fins de apresentação de propostas, serão exigidas Planilha Analítica de Discriminação dos Valores de Insumos, equipamentos e funcionários para fins de análise da composição dos custos similares ou mais pormenorizadas que as constantes no instrumento convocatório.
- 6.29.13. Faz parte da Planilha Analítica de Discriminação dos Valores de Insumos, equipamentos e funcionários para fins de análise da composição dos custos o valor gasto com mão de obra, porém a mesma também é exemplificativa e a quantidade de funcionários que a contratada irá utilizar é de sua inteira responsabilidade de dimensionamento, podendo inclusive os cargos e suas respectivas quantidades serem alteradas. A exemplo que podem haver empresas que possuem tecnologias que substituem o serviço de determinados funcionários.
- 6.29.14. Serão estabelecidos limites mínimos para o valor de propostas baseado-se na Planilha Analítica de Discriminação dos Valores de Insumos, equipamentos e funcionários para fins de análise da composição dos custos criada pela SEAPE. A empresa ofertante deverá comprovar, por meio de planilha com as devidas justificativas dos valores, que o preço apresentado é exequível.
- 6.29.15. As empresas licitantes devem elaborar e apresentar para a CONTRATADA planilha, na qual deverão discriminar mão de obra, materiais, equipamentos, transporte, controles de segurança alimentar e demais insumos necessários à execução dos serviços, assim como os encargos sociais, tributos e impostos inerentes à prestação dos serviços para apresentação da Proposta em fase de licitação.
- 6.29.16. A Planilha Analítica de Discriminação dos Valores de Insumos, equipamentos e funcionários para fins de análise da composição dos custos da operação também será utilizada para controle na execução e futuras revisões contratuais.
- 6.29.17. O modelo de planilha foi elaborada baseado-se no Manual de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2022 do estado de São Paulo, conforme orientação prévia da Controladoria Geral do Distrito Federal, haja vista que os contratos da Pata foram objeto de auditoria que resultou em diversas recomendação para as novas contratações. Do Manual foram extraídos índices, preços e coeficientes que nortearão a composição final dos preços das refeições.
- 6.29.17.1. O link para consulta do referido Manual: <https://compras.sp.gov.br/manual/vol05>.
- 6.29.18. O modelo de Planilha Analítica de Discriminação dos Valores de Insumos, equipamentos e funcionários para fins de análise da composição dos custos consta no Anexo II deste Estudo Técnico Preliminar.
- 6.29.18.1. Os preços pesquisados estão apensados ao ETP.
- 6.29.18.2. Todas as fontes de pesquisas constam no própria Planilha Analítica de Discriminação dos Valores de Insumos, equipamentos e funcionários para fins de análise da composição dos custos, quando não estiverem em seu Apêndice I.
- 6.29.18.3. Os preços obtidos por meio do Manual de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2022, bem como os pesquisados em publicações anteriores, foram corrigidos para o mês atual utilizando-se como índice o IPCA.
- 6.29.19. Será fornecida aos interessados arquivo de forma editável que poderá a licitante solicitar por meio do endereço eletrônico: licitacao@seape.df.gov.br.
- 6.29.19.1. A Planilha Analítica de Discriminação dos Valores de Insumos, equipamentos e funcionários para fins de análise da composição dos custos disponibilizada como anexo dos Estudos Técnicos Preliminares é meramente **exemplificativa**, cada licitante deverá dimensionar os custos da sua própria operação, além da quantidade de funcionários necessários para atender a demanda, levando em consideração suas próprias estratégias e *know-how* de mercado.
- 6.29.20. **A proposta deverá ser ofertada com o valor do dia referente à respectiva refeição.**
- 6.29.20.1. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, quando:

- for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;
- apresentar um ou mais valores da planilha que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

6.29.21. Assim, a planilha apresenta um estudo detalhado, fundamentado em dados técnicos e financeiros, que permite aferir a razoabilidade dos preços praticados e oferece base segura para composição dos valores que envolvem a prestação do serviço de fornecimento de alimentação dos presos, especialmente quando de possíveis recomposições do valor ao longo da execução dos futuros contratos acordados em sede de licitação.

I - DA UTILIZAÇÃO DA PLANILHA ANALÍTICA DE DISCRIMINAÇÃO DOS VALORES DE INSUMOS, EQUIPAMENTOS E FUNCIONÁRIOS PARA FINS DE ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS PELA SEAPE-DF

a) Um dos valores presentes no Mapa Comparativo de Preços será determinado com base na composição de custos, conforme o Parágrafo único do Decreto Distrital nº 44.330/2022, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a Lei de Licitações e Contratos Administrativos, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundamental do Distrito Federal

"Parágrafo único. A opção pela utilização de outro parâmetro de pesquisa ou método para obtenção do valor de referência deverá ser descrita e justificada nos autos pelo agente responsável."

- b) Será realizada uma análise comparativa com a Planilha Analítica de Discriminação dos Valores de insumos, equipamentos e funcionários para fins de análise da composição dos custos apresentada pelo licitante com o menor preço, a fim de avaliar exequibilidade da proposta.
- c) As recomposições de valores do contrato serão baseados nos valores apresentadas, bem como nas disposições legais aplicáveis e do Termo de Referência.

II - DA UTILIZAÇÃO DA PLANILHA ANALÍTICA DE DISCRIMINAÇÃO DOS VALORES DE INSUMOS, EQUIPAMENTOS E FUNCIONÁRIOS PARA FINS DE ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS PELO LICITANTE

- a) Utilização meramente exemplificativa para apresentação dos seus custos para quando da proposta.
- b) Ter ciência de como será analisada a exequibilidade do serviço em fase de habilitação do certame.

6.30. DA TRANSIÇÃO DOS CONTRATOS

6.30.1. A SEAPE-DF possui atualmente sob sua administração três contratos vigentes para a prestação de serviços contínuos e comuns de preparação e fornecimento de alimentação diária às pessoas privadas de liberdade no Sistema Penitenciário do Distrito Federal, todos sub-rogados da Secretaria de Estado de Segurança Pública. São eles:

a) Contrato nº 038/2020 – SSP

Objeto: Fornecimento de quatro refeições diárias para os internos do CPP e da PPDF.
Vigência: Iniciada em 16/06/2020, prorrogado excepcionalmente até 16/06/2026.

b) Contrato nº 001/2020 – SSP

Objeto: Fornecimento de quatro refeições diárias para os internos do PDF II, PDF IV (antigo CDP I) e CDP (antigo CDP II).
Vigência: Iniciada em 19/01/2020, prorrogado excepcionalmente até 20/01/2026.

c) Contrato nº 007/2020 – SSP

Objeto: Fornecimento de quatro refeições diárias para os internos do PDF I e CIR.
Vigência: Iniciada em 29/01/2020, prorrogado excepcionalmente até 30/01/2026.

6.30.2. Considerando a nova modelagem contratual (Modelo 5 – divisão por quantidade de internos por lote) e a redistribuição das unidades prisionais nos respectivos lotes, a transição dos contratos atualmente vigentes para os novos será realizada de forma **planejada, escalonada e controlada**, conforme demonstrado na tabela a seguir:

Lote	Unidade Prisional	Sigla	Contrato Vigente	Início da prestação do serviço
1	Penitenciária do Distrito Federal I	PDF I	Contrato nº 007/2020 – SSP	31/01/2026
	Penitenciária do Distrito Federal IV	PDF IV	Contrato nº 001/2020 – SSP	21/01/2026
	Colônia Penal Agrícola	-	-	-
2	Centro de Detenção Provisória	CDP	Contrato nº 001/2020 – SSP	21/01/2026
	Penitenciária do Distrito Federal II	PDF II	Contrato nº 001/2020 – SSP	21/01/2026
	Penitenciária do Distrito Federal III	PDF III	-	-
3	Centro de Internamento e Reeducação	CIR	Contrato nº 007/2020 – SSP	31/01/2026
	Centro de Progressão Penitenciária	CPP	Contrato nº 038/2020 – SSP	17/06/2026
	Penitenciária Feminina do DF	PPDF	Contrato nº 038/2020 – SSP	17/06/2026

6.30.3. A entrada em operação das novas empresas será imediata (considerando a data de início da prestação do serviço), ocorrendo por unidade prisional, conforme cronograma a ser aprovado pela Administração. Essa abordagem assegura a individualização das responsabilidades contratuais e evita sobreposição de obrigações entre fornecedores distintos.

6.30.4. Durante o período de transição:

- Não haverá interrupção dos serviços, mantendo-se o fornecimento de refeições em sua integralidade.
- O pagamento será realizado exclusivamente com base nas refeições efetivamente entregues, conforme resenhas diárias e mapas de pedido validados pelos fiscais contratuais.
- A transição entre fornecedores será conduzida de modo que não haja risco de pagamento em duplicidade ou lacuna contratual, assegurando a continuidade dos serviços e a segurança alimentar dos custodiados.

6.30.5. A transição será acompanhada de forma contínua pela Comissão Executiva Central e pelos fiscais setoriais, com a emissão de relatórios periódicos que documentarão cada etapa da substituição contratual.

6.30.6. Administração poderá adotar ajustes pontuais no cronograma de transição, caso identificadas necessidades operacionais ou legais supervenientes, garantindo que a substituição ocorra com segurança, eficiência e dentro dos princípios da legalidade, continuidade e economicidade.

6.31. DA FISCALIZAÇÃO

6.31.1. Realizar a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

6.31.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida;

6.31.3. Realizar a fiscalização das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica;

6.31.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas;

6.31.5. Fica entendido que a fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, permitindo examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, e solicitando a substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias para o consumo;

6.31.6. Realizar a fiscalização das condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

6.31.7. A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

6.31.8. O laudo da análise microbiológica mensal agendada deverá ser entregue mensalmente como condição para recebimento dos pagamentos.

6.31.9. O laudo da análise microbiológica eventual (aquela que a contratante provoca a análise, quando verificado alguma possível falha) deverá ser entregue em 15 (quinze) dias após a solicitação da Contratante.

7. PLANEJAMENTO

7.1. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS E RESULTADOS PRETENDIDOS COM A CONTRATAÇÃO

- 7.1.1. A presente contratação resultará em ganhos diretos e indiretos como:
- 7.1.1.1. Fornecimento de alimentação digna, suficiente, contínua e de qualidade para os internos do Distrito Federal;
- 7.1.1.2. Fiel cumprimento da Lei de Execuções Penais no que tange ao fornecimento de alimentação as pessoas presas;
- 7.1.1.3. Alimentação equilibrada e saudável para as pessoas privadas de liberdade;
- 7.1.1.4. Elaboração de cardápios que assegurem um padrão de alimentação racional e equilibrada à população abrangida;
- 7.1.1.5. Proporcionar o desenvolvimento nacional sustentável, pois para o fornecimento de alimentação é necessário a aquisição de grãos, frutas, verduras, proteínas, vegetais, entre outros dos produtores nacionais;
- 7.1.1.6. Economicidade ao escolher a melhor empresa que pode fornecer a alimentação nos parâmetros legais e do termo de referência;
- 7.1.1.7. Uma contratação eficiente e eficaz no ponto de vista da administração pública;
- 7.1.1.8. Aproveitamento de recursos humanos de internos, no que for possível, com consequentes medidas de capacitação, com vistas à ressocialização e reintegração da pessoa presa à sociedade;
- 7.1.1.9. Tornar o espaço físico da unidade penal útil;
- 7.1.1.10. Possibilitar a implementação acordo de níveis de serviço a fim de manter a qualidade do fornecimento e medir os resultados;
- 7.1.1.11. A formulação de um contrato claro e aplicável, a fim de ter-se uma execução do serviço de qualidade e facilmente controlado pelos executores, com pleno atendimento do interesse público;
- 7.1.1.12. Padronização de procedimentos, propiciando a racionalidade e uniformidade dos padrões alimentares, controle, supervisão, avaliação, entre outros.
- 7.2. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**
- 7.2.1. Possível necessidade de pequenas intervenções de engenharia, caso as empresas optem por instalar suas cozinhas nas unidades prisionais;
- 7.2.2. Possíveis ajustes nos sistemas elétrico, hidráulico e de esgoto, caso as empresas optem por instalar suas cozinhas nas unidades prisionais;
- 7.2.3. Capacitação de servidores para a devida implementação acordo de níveis de serviço;
- 7.2.4. Capacitação de internos para trabalharem na produção, transporte e distribuição da alimentação;
- 7.2.5. Necessidade de criação e implementação de POP's - Procedimento Operacional Padrão nas unidades prisionais que receberão as cozinhas.
- 7.3. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**
- 7.3.1. A produção de refeições vem atuando de forma estratégica com o conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva, englobando o planejamento de cardápio, armazenamento, o controle de resíduos (sobras e restos) e a recepção de alimentos, e incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e relativos à saúde.
- 7.3.2. Controle de emissão de poluentes: utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental e realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (corretiva e preventiva).
- 7.3.3. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, entre outros.
- 7.3.4. Propor meios para reciclagem de embalagens por parte dos custodiados a fim de contribuir para a ressocialização dos internos.
- 7.3.5. Sugerir propostas para diminuição do consumo de energia por meio de práticas, tecnologias e outros.
- 7.3.6. Possibilidade de ações preventivas para diminuição de desperdício de alimentos (sobras e restos).
- 7.3.7. Propor iniciativas para utilização das sobras e restos como compostagens dentro das unidades penais.
- 7.3.8. Manutenções preventivas nos caminhões a fim de diminuir a poluição produzida por eles.
- 7.3.9. Planos contingenciais em casos de caso fortuito ou força maior no qual gere vazamentos de produtos químicos, entre outros.
- 7.3.10. Utilizar, a medida do possível, produtos biodegradáveis.
- 7.3.11. Realizar análise de potabilidade da água, no mínimo a cada 6 (seis) meses.
- 8. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**
- 8.1. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**
- 8.1.1. Esta Equipe de Planejamento da Contratação posiciona-se de modo conclusivo pela contratação ser, além de necessária, viável e razoável.
- 8.1.2. Parecer final sobre a contratação da solução pretendida, indicando a viabilidade técnica, operacional e orçamentária, assim como a adequação à necessidade identificada na demanda de contratação.
- 8.1.3. Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.
- 8.2. RESPONSÁVEIS**
- ANA CAROLLINA COSTA PEREIRA RODRIGUES** - Integrante Administrativo
- WERLON COSTA CAVALCANTI** - Integrante Administrativo
- SAULO ROBERTO FREITAS PIMENTEL** - Integrante Demandante
- GUILHERME PALACIO JOHN** - Integrante Técnico
- IGO ARAÚJO DE OLIVEIRA LIMA** - Integrante Técnico
- 9. ANEXOS**
- 9.1. Anexo I - Modelo exemplificativo de cardápio para 30 (trinta) dias;
- 9.2. Anexo II - Planilha Analítica de Discriminação dos Valores de insumos, equipamentos e funcionários para fins de análise da composição dos custos - Doc. SEI/GDF (173462371);
- 9.3. Apêndice I do Anexo II - Pesquisa de Preços - Matéria-prima alimentar, Salários, EPs e uniformes e Matéria prima não-alimentar (172470395).

ANEXO 1 - CARDÁPIO REFERENCIAL EXEMPLIFICATIVO

Cardápio Exemplicativo - 30 dias															
Dia do mês	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Dia da semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo	Segunda-feira
Café da manhã															
A.	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Achocolatado
B.	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão careca	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão de sal	1 pão de sal e 1 pão careca	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão careca	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão de sal	1 pão de sal e 1 pão careca	2 pães de sal
Almoo															
A.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
B.	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
C.	Abóbora	Beterraba	Abobrinha	Inhame	Chuchu	Cuscuz de legumes	Cenoura	Batata	Mandioca	Abóbora	Batata doce	Beterraba	Farofa	Seleta de legumes	Vagem
D.	Acém (sem osso)	Coxa de frango	Lombo suíno	Paleta	Asa de frango	Preparo para feijoada	Linguiça de frango	Carré (sem osso)	Steak de frango	Patinho	Peixe	Linguiça toscana	Preparo de feijoada	Steak de frango	Peito de frango
E.	Bananada	Goiaba	Pé de moleque	Melancia	Cocada	Pêra	Tangerina	Goiabada	Manga	Paçoca	Banana	Cajuzinho	Maçã	Tangerina	Goiabada
Jantar															
A.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
B.	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto
C.	Polenta	Torta	Macarrão	Farofa	Berinjela	Mandioca	Batata	Macarrão	Cenoura	Abobrinha	Mandioca	Quiabo	Polenta	Farofa	Seleta de legumes
D.	Costela suína (sem osso)	Isca de Frango	Costela bovina (sem osso)	Pernil (sem osso)	Músculo	Bisteca de porco (sem osso)	Coxão duro	Cupim	Linguiça calabresa	Coxao mole	Peito de frango	Carré (sem osso)	Isca de carne	Fraldinha	Bisteca de porco (sem osso)
Lanche noturno															
A.	2 pães careca Mortadela	Biscoito de sal	2 pães de sal Peito de peru	Biscoito integral	2 pães careca Queijo mussarela	Biscoito maisena	2 pães de sal Mortadela	2 pães careca Presunto	Biscoito de sal	2 pães de sal Queijo branco	Biscoito integral	2 pães careca Mortadela	Biscoito maisena	2 pães de sal Peito de peru	2 pães careca Queijo mussarela
B.	Abacaxi	Manga	Banana	Maçã	Melancia	Banana	Goiabada	Maçã	Melão	Tangerina	Maçã	Banana	Manga	Melancia	Maçã
Dia do mês	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Dia da semana	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo	Segunda-feira	Terça-feira
Café da manhã															
A.	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Achocolatado	Suco
B.	2 pães careca	1 bolo e 1 pão careca	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão de sal	1 pão de sal e 1 pão careca	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão careca	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão de sal	1 pão de sal e 1 pão careca	2 pães de sal	1 bolo e 1 pão careca
Almoo															
A.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
B.	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto
C.	Abóbora	Polenta	Pimentão	Batata doce	Macarrão	Batata	Batata	Cuscuz de legumes	Farofa	Chuchu	Inhame	Vagem	Batata doce	Inhame	Macarrão
D.	Pernil (sem osso)	Steak de peixe	Paleta	Coxa de frango	Costela bovina (sem osso)	Músculo	Cupim	Linguiça calabresa	Steak de peixe	Patinho	Coxinha da asa	Preparo para feijoada	Sobrecoxa	Peito de frango	Peixe
E.	Maçã	Bananada	Melão	Pé de moleque	Banana	Melancia	Maçã	Doce de leite	Banana	Paçoca	Abacaxi	Rapadura	Banana	Doce de leite	Goiabada
Jantar															
A.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
B.	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
C.	Torta	Seleta de legumes	Batata	Mandioca	Chuchu	Cuscuz de legumes	Cenoura	Abóbora	Beterraba	Abobrinha	Abobrinha	Berinjela	Batata	Quiabo	Seleta de legumes
D.	Acém (sem osso)	Preparo para feijoada	Linguiça de frango	Lombo suíno	Costela bovina (sem osso)	Coxinha da asa	Steak de frango	Linguiça toscana	Sobrecoxa	Fraldinha	Linguiça de frango	Isca de frango	Coxa de frango	Isca de carne	Coxão duro
Lanche noturno															
A.	Biscoito de sal	2 pães de sal Presunto	Biscoito integral	2 pães careca Queijo branco	Biscoito de maisena	2 pães de sal Queijo prato	2 pães careca Presunto	Biscoito de sal	2 pães de sal Queijo mussarela	Biscoito integral	2 pães careca Queijo prato	Biscoito maisena	2 pães de sal Presunto	2 pães careca Queijo branco	Biscoito de sal
B.	Melão	Pêra	Goiabada	Melancia	Banana	Tangerina	Melão	Abacaxi	Goiabada	Banana	Manga	Tangerina	Pêra	Banana	Maçã



Documento assinado eletronicamente por **WERLON COSTA CAVALCANTI - Matr.1686083-7, Diretor(a) de Planejamento de Contratações e Licitações**, em 16/06/2025, às 18:05, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **GUILHERME PALÁCIO JOHN - Matr.1682592-6, Membro da Comissão**, em 16/06/2025, às 20:20, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **SAULO ROBERTO FREITAS PIMENTEL - Matr.1682500-4, Membro da Comissão**, em 17/06/2025, às 10:37, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **IGO ARAUJO DE OLIVEIRA LIMA - Matr.1692884-9, Membro da Comissão**, em 17/06/2025, às 10:37, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **ANA CAROLLINA COSTA PEREIRA RODRIGUES - Matr.0195108-4, Presidente da Comissão**, em 17/06/2025, às 15:42, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site: http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_externo=0&verificador=173773997 código CRC= B1BAAD06.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
SBS Quadra 02 Bloco G Lote 13, Brasília-DF - Bairro Setor Bancário Sul - CEP 70070-120 -
Telefone(s):
Site - www.seape.df.gov.br