

Estudo Técnico Preliminar 1/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 08016002305202211

2. Descrição da necessidade

A contratação tem a necessidade de dar prosseguimento à prestação de serviço de fornecimento de alimentação para os internos custodiados na Penitenciária Federal em Brasília/DF.

A Portaria da Diretoria do Sistema Penitenciário Federal (DISPF) nº 11, de 04 de dezembro de 2015, na qual aprova o Manual de Assistências do Sistema Penitenciário Federal, em seu Art. 3º, trata da assistência material alimentação:

(...)

Art. 3º A alimentação ao preso consiste no desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, atendendo a critérios nutricionais especialmente definidos para a manutenção da sua saúde.

§ 1º Cada refeição deverá ser servida no turno previsto para o seu consumo.

§ 2º Será fornecida alimentação diferenciada ao preso que apresentar restrições alimentares, conforme prescrições médicas, relacionadas ao quadro clínico do interno, ou por questões religiosas ou culturais.

§ 3º Será fornecido ao preso, água potável em quantidade suficiente para o seu sustento.

§ 4º Os contratos de fornecimento de alimentação deverão prever o preparo de cardápio especial nos dias definidos pela Portaria 486/2010 do SPF, para comemoração da Páscoa, do Dia dos Pais e Natal, bem como para os casos previstos no §2º.

§ 5º A alimentação especial para os dias de visitas citadas no parágrafo anterior serão entregues aos presos sem visita em suas respectivas celas, e aos que tiverem visita no pátio de visita.

§ 6º O fiscal do contrato fiscalizará o fornecimento da alimentação e proporá eventuais aditamentos.

(...)

A terceirização é indispensável uma vez que este órgão não possui em seu quadro funcional servidores com tais funções, características e atribuições para realização das tarefas supracitadas. Conforme disposição do artigo 7º, parágrafo 1º da IN nº 5 /2017 da SLTI do MPOG "A Administração poderá contratar, mediante terceirização, as atividades dos cargos extintos ou em extinção, tais como os elencados na Lei nº 9.632, de 7 de maio de 1998".

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Saúde da Penitenciária Federal em Brasília	Cíntia Campos Almeida

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

São requisitos necessários a contratação para os serviços continuados, tais como:

A CONTRATADA deverá adotar as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, todas de acordo com o art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010.

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

Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária da refeição.

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

Ter nutricionista responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, conforme Resolução CFN nº 378 /2005.

5. Levantamento de Mercado

A relação dos trabalhos a serem executados para o objeto poderão ser realizadas por Pessoas Jurídicas que estão aptas a prestarem o serviço, considerando tratar-se de serviço comum.

Para a contratação foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações públicas através do site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

Desta forma, observou-se que a modalidade de licitação utilizada é o pregão eletrônico para contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, que tem como tipo o menor preço, por se tratar de objeto comum onde as especificações e padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos, conforme o que institui o artigo 1º, parágrafo único da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

Portanto, com base em levantamento de mercado, o tipo de solução escolhida é a que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando em conta economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado.

6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo deverá obedecer o minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de fornecimento e entrega de refeições para os presos reclusos nas Penitenciária Federais, de forma diária, conforme o padrão contido no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pelo DEPEN (17182897).

REFEIÇÕES

As refeições serão as seguintes:

<u>LOCAL</u>	<u>GRUPO</u>	<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>HORÁRIO DE ENTREGA</u>
		1	Desjejum	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos) e 06h45m (seis horas e quarenta e cinco minutos)
		2	Lanche da manhã	
		3	Almoço	Entre 11h (onze horas) e 11h30m (onze horas e trinta minutos)
		4	Lanche da tarde 1 Alternado com item 5	

Penitenciária Federal em Brasília/DF	01	5	Lanche da tarde 2 Alternado com item 4	Entre 16h (dezesesseis horas) e 16h30m (dezesesseis horas e trinta minutos)
		6	Jantar	
		7	Ceia 1 alternado com item 8	
		8	Ceia 2 alternado com item 7	

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

A composição das refeições diárias deverá conter a segregação infra:

Item 1 - Desjejum

Alimento	Quantidade	Unidade de Medida	Kcal	Especial	Intolerância à Lactose	Intolerância ao Glúten	Líquida/Pastosa	Religião	Vegetariana
Café com Leite com Açúcar	1 copo	150ml de leite + 100ml de café	150	usar adoçante	usar chá	
Pão francês	1 unidades	50g	135	pão integral	tapioca ou cuscuz	pão de leite
Margarina ou queijo (dias alternados)	1 colher de chá/1 fatia*	5g/20g	60	geléia ou queijo sem lactose
Caloria da Refeição			295						

* Exclusivamente nos dias em que houver atividade física extras, como futebol, será ofertada 1 (uma) unidade extra de pão francês e 1 (uma) porção extra de margarina ou queijo - **o que será limitado a 1 dia na semana - Total de Calorias no dia + 490**

Item 2 - Lanche da manhã

Alimento	Quantidade	Unidade de Medida	Kcal
Fruta da época e regionalizada	1 unidade grande	120g	100

Item 3 - Almoço

Alimento	Quantidade	Unidade de Medida	Kcal	Especial	Intolerância à Lactose	Intolerância ao Glúten	Líquida/Pastosa	Religião	Vegetariana
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180g	295	arroz ou macarrão integral	arroz ou vegetal C ou macarrão sem glúten	arroz pastoso ou purê
Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120g	95	feijão pastoso - tutu
Farinha (substituto regional)	1 colheres de sopa	25g	80	não usar farinha de mandioca
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	180g	200	preparações cozidas ou assadas	carne moída ou frango desfiado	substituir carne de porco	substituir por ovo
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35	legumes cozidos mais macios
Salada (folhoso ou Vegetais A)		80g	20	legumes cozidos mais macios
Fruta da época e regionalizadas /Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/60g	100	somente frutas	doces sem leite	doces sem glúten	frutas macias como mamão e banana
Suco de fruta	1 copo	200ml	150	sem açúcar
Caloria da Refeição			975						

Item 4 - Lanche da tarde tipo 1 (Alternado com item 5)

Alimento Tipo 1	Quantidade	Unidade de Medida	Kcal	Especial	Intolerância à Lactose	Intolerância ao Glúten	Líquida/Pastosa	Religião	Vegetariana
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125	biscoito integral	biscoito sem leite	biscoito sem glúten	pão de leite

Margarina	1 colher de chá	5g	37	geléia ou requeijão sem lactose
Refresco	1 unidade/1 copo	200ml	120	usar chá	usar chá
Caloria da Refeição			282						

Item 5 - Lanche da tarde tipo 2 (Alternado com item 4)

Alimento Tipo 2	Quantidade	Unidade de Medida	Kcal	Especial	Intolerância à Lactose	Intolerância ao Glúten	Líquida/ Pastosa	Religião	Veget
Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade /fatia	100g	180	biscoito integral	bolo sem leite (ex: cenoura)	bolo sem farinha ou biscoito sem glúten
Refresco	1 unidade/1 copo	200ml	120	usar chá	usar chá
Caloria da Refeição			300						

Item 6 - Jantar

Alimento	Quantidade	Unidade de Medida	Kcal	Especial	Intolerância à Lactose	Intolerância ao Glúten	Líquida/ Pastosa	Religião	Vegetariana
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180g	295	arroz ou macarrão integral	arroz ou vegetal C ou macarrão sem glúten	arroz pastoso ou purê
Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120g	105	feijão pastoso - tutu
Farinha (substituto regional)	1 colheres de sopa	25g	90	não usar farinha de mandioca
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	200g	235	preparações cozidas ou assadas	carne moída ou frango desfiado	substituir carne de porco	substituir por ovo
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35	legumes cozidos mais macios

Salada (folhoso ou Vegetais A)		80g	25	legumes cozidos mais macios
Fruta da época e regionalizadas /Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/60g	100	somente frutas	doces sem leite	doces sem glúten	frutas macias como mamão e banana
Suco de fruta	1 copo	200ml	150	sem açúcar
Caloria da Refeição			1035						

Item 7 - Ceia: TIPO 1 (alternado com item 8)

Alimentos Tipo 1	Quantidade	Unidade de Medida	Kcal	Especial	Intolerância à Lactose	Intolerância ao Glúten	Líquida/Pastosa	Religião	Veget
Pão francês	1 unidade	50g	135	pão integral	tapioca ou cuscuz	pão de leite
Margarina	1 colher de chá	5g	37	geléia ou queijo sem lactose
Fruta da época e regionalizada	1 unidade	120g	100
Caloria da Refeição			272						

Item 8 - Ceia: TIPO 2 (alternado com item 7)

Alimentos Tipo 2	Quantidade	Unidade de Medida	Kcal	Especial	Intolerância à Lactose	Intolerância ao Glúten	Líquida/Pastosa	Religião	Veget
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125	biscoito integral	biscoito sem leite	biscoito sem glúten	pão de leite
Margarina	1 colher de chá	5g	37	geléia ou queijo sem lactose
Refresco	1 copo	200ml	150	usar chá	usar chá
Caloria da Refeição			312						

TOTAL CALÓRICO (valor aproximado) = 2959 kcal

Obs.: Todos os pesos indicados são referentes ao alimento já preparado.

OBSERVAÇÕES RELEVANTES:

- a) Será Determinada a frequência de inclusão de cada um dos itens ao longo do dia, ficando determinado que será ofertado **suco no almoço e jantar, e refresco nos lanches da tarde e ceia.**
- b) Os alimentos que possuem alternativas de substituição como a **margarina ou queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.**
- c) Alimentos como feijão e farofa, por serem alimentos bastante regionais, serão ofertados conforme hábitos de cada região, por exemplo, feijão preto na região sul e o feijão cariocinha na região nordeste. Já a farinha, que é bastante característica na alimentação da região nordeste, pode ser substituída por outro alimento, conforme preferências das demais regiões.
- d) As bebidas serão padronizadas em 200ml para suco ou refresco, e 250ml para café com leite. O café com leite poderá ser trocado por chá, no caso de dietas com restrição de lactose.

ESPECIFICAÇÕES DOS VEGETAIS A, B e C:

A classificação dos vegetais em grupos A, B e C se dá segundo a sua concentração de carboidratos, sendo portanto classificados as seguinte maneira:

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

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

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

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

Ainda conforme o conforme o § 109 da Resolução 9 03/ 2017, que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional, cardápios especiais deverão ser oferecidos individualmente quando houver indicação por razões de saúde, como comorbidades específicas e/ ou restrições alimentares, ou mesmo por exigências religiosas.

As dietas especiais devem seguir as observações abaixo em relação às restrições ou modificações que devem ser feitas em cada caso. A fim de padronizar a oferta dessas refeições foi padronizado aqui 7 tipos de dietas, incluindo a dieta normal:

Normal - sem restrições alimentares

Especial - para diabéticos, hipertensos, dislipidêmicos e/ ou com problemas gástricos

A dieta deve ser balanceada contendo frutas e verduras, rica em fibras e com restrição de sódio. Os alimentos devem ser preparados sem adição de açúcar e sal.

As preparações de carnes devem ser feitas preferencialmente assadas grelhadas. As sobremesas devem ser somente composta por frutas.

Hipercalórica ou hipocalórica - casos excepcionais (ganho ou perda de peso)

Deve ser avaliado caso a caso e com indicação médica deve ser acrescido ou reduzido o valor calórico entre 25 a 50%.

Intolerância à lactose ou glúten - restrição desses alimentos

Os alimentos que possuem lactose ou glúten não devem ser ofertados à esses presos devendo ser substituídos por outros equivalentes conforme descrito no cardápio.

Líquida/ pastosa - casos excepcionais (problemas de digestão)

Preparar os alimentos com consistência macia/ pastosa ou mesmo líquida, que se dissolvam na boca, para presos com problemas de digestão ou dificuldade de mastigação.

Religião - conforme restrição de sua religião

A religião muçulmana tem restrições de consumo de carne de porco e sangue de animal, devendo então, quando tiverem esses alimentos no cardápio, serem substituídos por outros alimentos permitidos pela religião.

Vegetariana - restrição de consumo de proteína animal

As proteínas animais das grandes refeições devem ser substituídas por ovo.

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

As empresas participantes deverão apresentar planilha de preços individualizados por item, consoante medidas.

Por motivos de segurança, as preparações cárneas devem ser servidas de acordo com as seguintes precauções: frango sem osso, peixe sem espinhas, costelas bovínas ou suínas sem osso.

As refeições deverão ser servidas utilizando-se embalagens em isopor descartáveis, formato retangular, com aproximadamente 21,5 cm de lateral por 27,5 cm de frente e 5,2 cm de altura, contendo 04 (quatro) divisões internas, sendo que uma delas deve ser utilizada para acondicionamento de saladas; com tampa do mesmo material.



As dimensões das embalagens não devem extrapolar as medidas do item anterior, em razão da abertura existente na porta da cela.

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

Fornecimento de salada em sacos plásticos transparentes, visando manter a temperatura dos alimentos.

Cabe destacar ainda, que a escolha do isopor como matéria-prima, torna-se mais segura, pois exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento Prisional Federal, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de presos.

O leite/suco fornecido deve ser entregue em garrafas térmicas com capacidade para 12 (doze) litros cada, num total de 05 (cinco) garrafas para atender as 04 (quatro) vivências e o isolamento da Penitenciária. Visando otimizar o manuseio na distribuição do leite, deve ser fornecida também 05 (cinco) unidades de jarras, de no mínimo 02 (dois) litros cada, a serem destinada uma para cada vivência e uma para o isolamento.

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

Pode ocorrer necessidade de adequação de recipientes para armazenamento de líquidos, solicitada pela contratante, o que será informado à empresa.

Efetuar a entrega das refeições em caixas térmicas de plástico rígido, específicas para transporte de alimentos, na quantidade necessária para atender 04 (quatro) alas e o isolamento da Penitenciária. As caixas devem conter o quantitativo de refeições igual à população de cada setor da Penitenciária, dado que será fornecido semanalmente pela penitenciária, atualizando caso ocorra qualquer adição ou diminuição no número de presos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos foram estimados de acordo com a capacidade máxima da Penitenciária, qual seja de até 208 (duzentos e oito) reclusos. Como o preenchimento das vagas é realizado em consonância com as necessidades indicadas pela Justiça e pela

demanda dos Sistemas Penitenciários Estaduais, o que pode acarretar variações nos números de presos e conseqüentemente no número de refeições a serem servidas, estimou-se a capacidade máxima de reclusos, mais uma reserva 5,77% (cinco vírgula setenta e sete por cento), perfazendo o quantitativo total de 220 unidades por mês.

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

A composição e a forma de fornecimento da alimentação a serem servidas constam neste Estudo (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

Malgrado o lance, na hora do pregão, constar apenas os 8 itens, em valor meramente global (somatória das 04 faixas, por item), considerar-se-á a necessidade de diferenciação de preços entre faixas de demanda na **PROPOSTA da licitante melhor classificada**, devendo consignar o valor com as 04 (quatro) faixas de fornecimento, por item.

Sendo assim, os licitantes deverão informar o valor para cada faixa (faixa 1 a faixa 4) que compõe cada item, de modo que cada faixa imediatamente inferior tenha seu preço igual ou inferior a faixa superior, dentro de cada item, a medida que aumenta a quantidade de fornecimento, ou seja, obrigatoriamente o subitem 2 será igual ou mais barato que a faixa 1 e assim por diante. Isto é, p.ex: para o Item 1, a Faixa 2 deve ser igual ou menor que a Faixa 1, e assim sucessivamente. O objetivo será a obtenção de ganho de escala, bem como uma melhor adequação da contratação pretendida à realidade da Unidade Prisional.

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

O valor estimado do contrato será a somatória dos valores totais ofertados na faixa 04 (quatro) de cada item, conforme quadro ilustrativo abaixo:

Item	Refeição	Faixa	Quantidade	Valor Mensal (A)	Valor Anual do contrato (A) x 12
1	Desjejum	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
2	Lanche da manhã	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
3	Almoço	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
4	Lanche da tarde Tipo 1 (Alternado com item 5)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
5	Lanche da tarde Tipo 2 (Alternado com item 4)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
6	Jantar	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		
7	Ceia Tipo 1 (Alternado com item 8)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições		

8	Ceia Tipo 2 (Alternado com item 7)	Faixa 4	de 151 até 220 refeições	
---	---------------------------------------	---------	-----------------------------	--

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

Todavia, durante a execução contratual, o preço a ser faturado será o correspondente à faixa de fornecimento contida na proposta de preços, conforme a demanda da unidade.

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

8. Estimativa do Valor da Contratação

As estimativas deverão seguir a Norma vigente da Instrução Normativa nº 73 de 5 de agosto de 2020, com seus devidos cálculos de média aritmética com todos os documentos comprobatórios. Podemos utilizar também, no momento da busca de preços referenciais, os preços do atual contrato como forma de melhor balizar os preços, atendendo o Acórdão nº 6.110/2010 TCU - 1ª Câmara.

O preço anual estimado da nova contratação será confirmado posteriormente em pesquisa de mercado.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Tendo em vista a recomendação do TCU de que as compras devem ser divididas em tantos itens (etapas ou parcelas) quantos se comprovarem técnica e economicamente viáveis, o critério de julgamento será o de **menor preço global**, pois os serviços possuem interdependência, fator que será melhor administrado mediante único contrato.

Em atendimento à Súmula 247 do TCU, os itens foram agrupados em lote, objetivando **ampliar o universo de licitantes, não gerar prejuízo ao conjunto ou complexo que será licitado e nem perda de "economia de escala"**. Observa-se o teor da Súmula 247, a seguir:

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

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

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

Além do exposto acima, frisa-se ainda que a licitação por lote único é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade dos serviços, haja vista que o gerenciamento do contrato irá permanecer todo o tempo a cargo de um mesmo administrador. Nesse ponto, as vantagens seriam o maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, a maior interação entre as diferentes fases dos serviços, concentração da responsabilidade pela execução dos serviços em uma só pessoa e concentração da garantia dos resultados. Haverá ainda um ganho para a Administração na economia de escala, que aplicada na execução de determinado serviço, implicará em aumento de quantitativo e, conseqüentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração, vez que se tratam de serviços de mesma natureza.

Colabora para este entendimento o Acórdão 5.260/2011-1ª Câmara, onde informa que “inexiste ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam **integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem correlação entre si**”. Neste entendimento o relator enfatiza que a economicidade deve ser observada

durante a licitação, como também durante a atividade administrativa para sua formalização, conforme pode ser constatado no texto abaixo extraído do Acórdão supracitado:

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

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

Entendimento exarado no Acórdão 5301/2013 - Segunda Câmara, do relator Ministro-Substituto André Luís de Carvalho, defende que é legítima a adoção da licitação por lotes formados com elementos de mesma característica, quando restar evidenciado que a licitação por itens isolados exigirá elevado número de processos licitatórios, onerando o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

POLÍTICA PÚBLICA A QUE ESTÁ VINCULADA OU A SER INSTITUÍDA PELA CONTRATAÇÃO

O desafio da Administração Pública moderna é assegurar a qualidade na prestação dos serviços públicos aos que se encontram sob custódia do Estado, propiciando condições adequadas e legais para cumprimento de pena, no que tange à(s) assistência(s) material (is), à saúde, jurídica, educacional, social e religiosa, conforme orientações da Lei 7.210/84.

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

Tendo em vista as peculiaridades do Sistema Penitenciário Federal, na qual não há espaço físico destinado à cozinha e cantina, sendo inclusive **proibida** a entrada de alimentos levados por visitantes, os presos contam apenas com a alimentação fornecida pelo Departamento Penitenciário Federal, justificando a importância da contratação em comento.

12. Resultados Pretendidos

Disponibilizar a todos os internos custodiados nas Penitenciárias Federais serviço de fornecimento de alimentação garantindo a subsistência dos internos.

Garantir o exarado na Lei de Execução Penal, lei n.º 7.210, Seção II, Da Assistência Material, Art. 12.

13. Providências a serem Adotadas

Não há adequações necessárias ao ambiente do órgão na qual será realizado a prestação de preparação e fornecimento de alimentação, tendo em vista que a execução do objeto será efetuado no estabelecimento e com recursos da própria empresa Contratada.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A execução do contrato deverá obedecer os critérios de sustentabilidade conforme determina o Decreto nº 7.746/2012, na Lei 12.305/10 - Política Nacional de Resíduos Sólidos e Instrução Normativa SLTI/MP N° 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU.

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

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

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

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

vidro (recipiente verde)

plástico (recipiente vermelho)

papéis secos (recipiente azul)

metais (recipiente amarelo)

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

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

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

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas do órgão. No mais, atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis e a área responsável priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos, pelo que recomendamos a contratação proposta.

Desta forma, declaramos a viabilidade da contratação para prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta, para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Brasília/DF com base no estudo realizado, uma vez que é viável, necessária e adequada a esta instituição.

16. Responsáveis

BRUNA FONSECA SOARES
Chefe do Serviço de Licitações e Contratos da PFBRA

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - PARECER_TECNICO_NUTRICIONAL_2021.pdf (772.87 KB)
- Anexo II - PGC 2022.pdf (34.75 KB)

**Anexo I - PARECER_TECNICO_NUTRICIONAL_2021.
pdf**

PARECER TÉCNICO

SOLICITANTE: DEPEN – DEPARTAMENTO PENITENCIÁRIO NACIONAL

O **Parecer técnico Nutricional** foi solicitado objetivando a avaliação de “adequação e/ou alterações das refeições regulares atuais fornecidas aos presos do Sistema Penitenciário Federal, apresentando no referido parecer cardápios para todas as refeições, regulares e de dieta especial (específicos), de acordo com as necessidades nutricionais, discriminando os alimentos e bebidas, informação nutricional das refeições, quantidades, unidade de medida, valor energético e frequência, orientações sobre preparo, transporte, distribuição, recebimento, armazenamento dos alimentos e recomendações sobre a seleção de fornecedores e procedência dos alimentos, respeitando os hábitos alimentares regulares e especiais/ específicos (em razão de questões de saúde, cultura ou religião), visando o direito humano à alimentação adequada e saudável”, conforme descrito no Projeto básico, item 1.1, seguindo as recomendações da Resolução nº 03, de 05 de Outubro de 2017 do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária – CNPCP, e Guia Alimentar para população brasileira.

Esse Parecer compreende algumas questões a fim de melhorar a padronização da prestação de serviços do fornecimento de alimentação das Penitenciárias Federais em Brasília/DF, Campo Grande/ MS, Catanduvas/ PR , Mossoró/ RN e Porto Velho/ RO, e para facilitar o entendimento vou trazer essas questões em tópicos.

1 - Revisão do cardápio anterior, fazendo a retirada ou redução de alguns itens:

- a) Será determinada a **frequência de inclusão** de cada um dos itens ao longo do dia, ficando determinado que será ofertado **suco no almoço e jantar, e refresco nos lanches da tarde e ceia.**
- b) Os alimentos que possuem alternativas de **substituição** como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em **dias alternados**, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.
- c) Alimentos como **feijão e farofa**, por serem alimentos bastante regionais, serão ofertados conforme hábitos de cada região, por exemplo, feijão preto na região

- sul e o feijão carioca na região nordeste. Já a farinha, que é bastante característica na alimentação da região nordeste, pode ser substituída por outro alimento, conforme preferências das demais regiões.
- d) As **bebidas** serão padronizadas em **200ml para suco ou refresco**, e **250ml para café com leite**. O café com leite poderá ser trocado por chá, no caso de dietas com restrição de lactose.
- e) Foi **retirada a opção de fruta no lanche da tarde**, visto que já havia outros momentos de oferta de frutas ao longo do dia no cardápio. E foi acrescentado o refresco como parte do lanche das duas alternativas atuais.

2 – Especificações dos vegetais A, B e C

A classificação dos vegetais em grupos A, B e C se dá segundo a sua concentração de carboidratos, sendo portanto classificados da seguinte maneira:

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

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

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

*Foi usada a Tabela TACO como referência para identificação dos vegetais.

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

Ainda conforme o § 10º da Resolução nº 03/ 2017, que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional, cardápios especiais deverão ser oferecidos individualmente quando houver indicação por razões de saúde, como comorbidades específicas e/ ou restrições alimentares, ou mesmo por exigências religiosas.

As dietas especiais devem seguir as observações abaixo em relação às restrições ou modificações que devem ser feitas em cada caso. A fim de padronizar a oferta dessas refeições foi padronizado aqui 7 tipos de dietas, incluindo a dieta normal:

Normal – sem restrições alimentares

Especial – para diabéticos, hipertensos, dislipidêmicos e/ ou com problemas gástricos

A dieta deve ser balanceada contendo frutas e verduras, rica em fibras e com restrição de sódio. Os alimentos devem ser preparados sem adição de açúcar e sal.

As preparações de carnes devem ser feitas preferencialmente assadas, cozidas ou grelhadas. As sobremesas devem ser somente composta por frutas.

Hipercalórica ou hipocalórica – casos excepcionais (ganho ou perda de peso)

Deve ser avaliado caso a caso e com indicação médica deve ser acrescido ou reduzido o valor calórico entre 25 a 50%.

Intolerância à lactose ou glúten – restrição desses alimentos

Os alimentos que possuem lactose ou glúten não devem ser ofertados à esses presos, devendo ser substituídos por outros equivalentes conforme descrito no cardápio.

Líquida/ pastosa – casos excepcionais (problemas de digestão)

Preparar os alimentos com consistência macia/ pastosa ou mesmo líquida, que se dissolvam na boca, para presos com problemas de digestão ou dificuldade de mastigação.

Religião – conforme restrição de sua religião

A religião muçulmana tem restrições de consumo de carne de porco e sangue de animais, devendo então, quando tiverem esses alimentos no cardápio, serem substituídos por outros alimentos permitidos pela religião.

Vegetariana – restrição de consumo de proteína animal

As proteínas animais das grandes refeições devem ser substituídas por ovo.



(61) 3242-3787 www.qualitanutricao.com.br

Ressalto a importância do acompanhamento nutricional contínuo dos internos a fim de garantir uma adequada oferta de alimentos, e evolução de ganho ponderal para embasamento da manutenção ou nova adequação das calorias ofertadas diariamente. Faz-se ainda importante o controle e avaliação das refeições, garantido a qualidade dos alimentos, podendo ser realizado através Auditoria dos contratos terceirizados.

Brasília/DF, 12 de Novembro de 2021.

Atenciosamente,


Carolina C. Quintans Gomes
Nutricionista
CRN/DF 3250

CAROLINA C. QUINTANS GOMES

Nutricionista CRN/DF 3250

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério da Justiça e Cidadania. Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária. RESOLUÇÃO Nº 03, DE 05 DE OUTUBRO DE 2017. Dispões sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional.

BRASIL. Ministério da Saúde: Guia Alimentar da População Brasileira promovendo a alimentação saudável. Normas e Manuais técnicos. Brasília, 2014.

Tabela TACO. Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP. 4ª ed. rev. e ampl. – Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011.

	DIETA NORMAL			ESPECIAL	INTOLERÂNCIA LACTOSE	INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN	LÍQUIDA/PASTOSA	RELIGIÃO	VEGETARIANA	
	Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	Substituições					
Desjejum	Café com leite com açúcar	1 copo	150ml de leite + 100ml de café	100	usar adoçante	usar chá	usar chá
	Pão francês	1 unidade*	50g	135	pão integral	...	tapioca ou cuscuta	pão de leite
	Margarina ou queijo (dias alternados)	1 colher de chá/ 1 fatia*	5g/ 20g	60	...	geléia ou queijo sem lactose
Calorias da refeição				295						
*Exclusivamente nos dias em que houverem atividades físicas extras, como o futebol, será ofertada 1 (uma) unidade extra de pão francês e 1 (uma) porção extra de margarina ou queijo				490						

Lanche manhã	Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	Substituições				
	Fruta da época e regionalizada	1 unidade ou porção	120g	100					
Calorias da refeição				100					

Almoço	Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	Substituições				
	Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa	180g	295	arroz ou macarrão integral	...	arroz ou vegetal C ou macarrão sem glúten	arroz pastoso ou purê	...
Feijão carioca ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120g	95	feijão pastoso - tutu
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25g	80	não usar farinha de mandioca
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	180g	200	preparações cozidas ou assadas	carne moída ou frango desfiado	substituir carne de porco	substituir por ovo
Legumes (Vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35	legumes cozidos mais macios
Salada (folhosos ou vegetais A)		80g	20	legumes cozidos mais macios
Fruta da época e regionalizadas/ Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/ 60g	100	somente frutas	doces sem leite	doces sem glúten	frutas macias como mamão e banana
Suco de fruta	1 copo	200ml	150	sem açúcar
Calorias da refeição				975					

Lanche da tarde	Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	Substituições				
	Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125	biscoito integral	biscoito sem leite	biscoito sem glúten	pão de leite	...
Margarina	1 colher de chá	5g	37	...	geléia ou requeijão zero lactose
Refresco	1 unidade/ 1 copo	200ml	120	usar chá	usar chá
Calorias da refeição				282					
(alternadamente com)									

Handwritten signature

Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 unidade/ fatia	100g	180	biscoito integral	bolo sem leite (ex: cenoura)	bolo sem farinha ou biscoito sem glúten
Refresco	1 unidade/ 1 copo	200ml	120	usar chá
Calorias da refeição			300						

Jantar

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	Substituições					
Arroz (ou macarrão ou vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295	arroz ou macarrão integral	...	arroz ou vegetal C ou macarrão sem glúten	arroz pastoso ou purê
Feijão carioca ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	150g	105		feijão pastoso - tutu
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25g	90	não usar farinha de mandioca
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)	1 pedaço médio	200g	235	preparações cozidas ou assadas	carne moída ou frango desfiado	substituir carne de porco	substituir por ovo
Legumes (Vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35	legumes cozidos mais macios
Salada (folhosos ou vegetais A)	...	80g	25	legumes cozidos mais macios
Fruta da época e regionalizadas/ Sobremesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/ 60g	100	somente frutas	doces sem leite	doces sem glúten	frutas macias como mamão e banana
Suco de fruta	1 copo	200ml	150	sem açúcar
Calorias da refeição			1035						

Ceia

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	Substituições					
Pão francês	1 unidade	50g	135	pão integral	...	tapioca ou cuscuz	pão de leite
Margarina	1 colher de chá	5g	37	...	geléia ou queijo sem lactose
Fruta da época e regionalizada	1 unidade	120g	100
			272						

(alternadamente com)

Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125	biscoito integral	biscoito sem leite	biscoito sem glúten	pão de leite
Margarina	1 colher de chá	5g	37	...	geléia ou requeijão zero lactose
Refresco	1 copo	200ml	150	usar chá	usar chá
Calorias da refeição			312						

TOTAL CALÓRICO (valor aproximado)**2959**

OBSERVAÇÕES: Todos os pesos indicados são referentes ao alimento já preparado.


 Carolina C. Quintans Gomes
 Nutricionista
 CRN/DF 3250

Anexo II - PGC 2022.pdf

Filtros utilizados: Grupo: SERVIÇOS CONTINUADOS

Nº Item	Tipo de item	Subitem	Código do item	Descrição	Quantidade estimada	Despesa informada é somente para vincular aos aspectos/necessidades orçamentárias	Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)	Valor orçamentário estimado para o exercício (R\$)	Participação de recursos externos	Ação orçamentária	Grupo de Despesa	Renovação de contrato	Dependência de outro item	Item Vinculado	Grau de prioridade	Data desejada	Situação do item
21	Materiais e Serviços	CONTINUADO	5380	PRESTACAO DE SERVICOS DE APOIO ADMINISTRATIVO	1	Não	1.735.501,20	1.735.501,20	-	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	25/03/2022	Incluído no PAC
22	Materiais e Serviços	CONTINUADO	14397	PRESTACAO DE SERVICOS DE COPEIRAGEM	1	Não	78.814,72	78.814,72	-	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	01/04/2022	Incluído no PAC
23	Materiais e Serviços	CONTINUADO	3417	DESINSETIZACAO DESRATIZACAO DEDETIZACAO	1	Não	13.971,05	13.971,05	-	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	19/08/2022	Incluído no PAC
24	Materiais e Serviços	PRAZO INDETERMINADO	4120	ENERGIA ELETRICA - FORNECIMENTO MERCADO REGULADO	1	Não	500.000,00	500.000,00	-	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	01/12/2022	Incluído no PAC
25	Materiais e Serviços	PRAZO INDETERMINADO	22845	FORNECIMENTO DE AGUA E COLETA DE ESGOTO SANITARIO	1	Não	309.132,93	309.132,93	-	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	01/04/2022	Incluído no PAC
26	Materiais e Serviços	CONTINUADO	3697	FORNECIMENTO DE REFEICOES LANCHES SALGADOS DOCES	1	Não	1.200.000,00	1.200.000,00	-	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	30/09/2022	Incluído no PAC
27	Materiais e Serviços	CONTINUADO	3786	LAVANDERIA E TINTURARIA	1	Não	39.431,01	39.431,01	-	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	17/10/2022	Incluído no PAC
28	Materiais e Serviços	CONTINUADO	27782	PRESTACAO DE SERVICO DE LIMPEZA E CONSERVACAO - AREAS INTER-NAS- 44 HORAS SEMANAIS DIURNAS - PRODUTIVIDADE 800 A 1200 M2	1	Não	735.818,06	735.818,06	735.818,06	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	18/03/2022	Incluído no PAC após a data limite
29	Materiais e Serviços	CONTINUADO	2771	AR CONDICIONADO - MANUTENCAO DE SISTEMAS LIMPEZA	1	Não	58.068,00	58.068,00	-	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	16/12/2022	Incluído no PAC
30	Materiais e Serviços	CONTINUADO	1627	MANUTENCAO REFORMA PREDIAL	1	Não	1.400.000,00	1.400.000,00	-	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	16/12/2022	Incluído no PAC
31	Materiais e Serviços	CONTINUADO	25518	ADMINISTRACAO GERENCIAMENTO-MANUTENCAO VEICULO AUTOMOTIVO	1	Não	200.896,59	200.896,59	-	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	17/01/2022	Incluído no PAC
32	Materiais e Serviços	CONTINUADO	14044	ROCADA LIMPEZA DE AREA - MECANIZADA MANUAL	1	Não	48.800,00	48.800,00	-	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	19/08/2022	Incluído no PAC
33	Materiais e Serviços	CONTINUADO	26450	ASSINATURA DO SERVICO DE TELECOMUNICACOES - SATELITE	1	Não	44.645,19	44.645,19	-	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	17/01/2022	Incluído no PAC
34	Materiais e Serviços	CONTINUADO	14150	TRATAMENTO DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO INDUSTRIAL	1	Não	153.320,00	153.320,00	-	Não	-	Custeio	SIM	NÃO	Não Possui	Alta	21/10/2022	Incluído no PAC
734	Materiais e Serviços	CONTINUADO	2356	MANUTENCAO DE GRUPOS DIESEL GERADOR DE EMERGENCIA	1	Não	50.000,00	50.000,00	50.000,00	Não	-	Custeio	NÃO	NÃO	Não Possui	Baixa	01/01/2022	Incluído no PAC após a data limite

Total: 15 item(s)
 Valor total dos itens: R\$ 6.568.398,75