

Estudo Técnico Preliminar 1/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 08117.000974/2022-10

2. Descrição da necessidade

Fornecimento de alimentação aos internos custodiados na Penitenciária Federal em Catanduvas-PR.

Faz-se necessário o início de um novo procedimento licitatório visando a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação aos internos custodiados, tendo em vista a comunicação formal da atual empresa contratada, em 03 de março de 2022, no sentido de impossibilidade de prorrogação da vigência contratual por mais 12 (doze) meses.

Desta forma, visando evitar que ocorra descontinuidade dos serviços de fornecimento de refeição aos internos da Penitenciária Federal em Catanduvas-PR, inicia-se o presente Estudo Técnico Preliminar para analisar a viabilidade da contratação.

A PORTARIA DISPF/DEPEN/MJSP Nº 6, DE 21 DE MARÇO DE 2022, na qual aprova o Manual de Assistências do Sistema Penitenciário Federal, em seu Art. 7º, trata da assistência material alimentação:

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

§1 O cardápio alimentar, as informações nutricionais e a composição das refeições seguirão Parecer Técnico Nutricional, elaborado por nutricionista, contratado pelo Departamento Penitenciário Nacional - DEPEN.

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

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

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

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

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

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

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

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".

Os serviços a serem contratados são de natureza continuada, enquadrando-se na classificação de serviços comum, conforme parágrafo único, do Art. 1º, da Lei 10.520/2002, uma vez que é possível estabelecer objetivamente os padrões de qualidade e desempenho, sendo vasto o número de empresas no mercado capazes de atender as exigências estabelecidas neste termo. E afim de ampliar a competição entre as empresas deverá ser licitada por meio do pregão, sob a forma eletrônica, de acordo com o Decreto nº 10.024/2019.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SERVIÇO ADMINISTRATIVO	LIGIA MARIA SAKUNO DE OLIVEIRA
DIRETOR DA PENITENCIÁRIA FEDERAL EM CATANDUVAS	CARLOS LUIS VIEIRA PIRES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação para os presos custodiados na Penitenciária Federal deverá ser executada por profissionais qualificados, habilitados e uniformizados, sob a supervisão direta da empresa prestadora dos serviços, utilizando-se de materiais e ferramentas adequadas, com vistas a manter a prestação de serviços em perfeitas condições, obedecendo rigorosamente aos procedimentos e materiais recomendados no Termo de Referência, nas normas técnicas e legais vigentes, determinadas pelos órgãos competentes

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedando-se qualquer relação que caracterize pessoalidade e subordinação direta entre aqueles e a Administração CONTRATANTE.

A CONTRATADA e seus empregados deverão respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências da Penitenciária Federal, em todos os casos, apresentando listagem dos empregados executores dos serviços, com nome, RG e CPF, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da contratação. Qualquer alteração de empregado deve ser informada dentro do lapso temporal estipulado pelo Fiscal do Contrato.

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

A CONTRATADA deverá adotar as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, 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, cabendo à CONTRATADA adotar 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 cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da 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 essas etapas.

A CONTRATADA deverá ter nutricionista responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, conforme Resolução CFN nº 378/2005.

5. Levantamento de Mercado

Para a contratação em tela 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.

Não há espaço equipado e destinado a preparação de refeições em grande escala, nem quadro funcional apto para desenvolver tais atividades. Equipar e realizar a contratação de pessoal não vai de encontro com a regra do serviço público que é terceirizar atividades acessórias.

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

Todas as refeições deverão observar, primariamente, os padrões contidos no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pelo DEPEN SEI! N° (16725661) emitido em 12/11/2021 e, alternativamente, os ajustes propostos pelo gestor ou pelo fiscal do contrato, o quais estarão, por sua vez, vinculados às necessidades energéticas diárias mencionadas no referido instrumento parecerista. A composição das refeições diárias deverá ser, a priori:

Item 1 - Desjejum

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Leite integral	1 copo	150ml	90	7 dias / semana
Café com açúcar	1 copo	100ml	53	7 dias / semana
Pão francês	1 unidade	50g	135	7 dias / semana
Margarina	1 colher de chá	5g	37	4 dias / semana
Muçarela	1 fatia	20g	23	3 dias / semana

obs* Exclusivamente nos dias em que houverem atividades físicas extras, como o futebol, será ofertado 1 (uma) unidade extra de pão francês e uma porção extra de margarina ou queijo ([atentar para o item 8.1.6.](#)).

Item 2 – Lanche da manhã

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Fruta de época	1 unidade	120g	100	7 dias / semana

Item 3 – Almoço

ALIMENTO		QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Carboidrato	Arroz	4 colheres de sopa cheias	180g	295	6 dias / semana
	Macarrão				1 dia / semana
Feijão	Carioquinha	2 conchas pequenas cheias	120g	95	4 dias / semana
	Preto				3 dias / semana
Farinha		1 colher de sopa	25g	90	7 dias / semana
Proteína (assada, grelhada ou cozida)	Carne branca	----	180g	200	3 dias / semana
	Carne vermelha				3 dias / semana
	Ovo				1 dia / semana
Legumes (vegetais B)		2 colheres de sopa rasas	80g	35	7 dias / semana
Salada (folhosos ou vegetais A)		--	80g	25	7 dias / semana
Sobremesa	Fruta da época	1 unidade	120g	100	5 dias / semana
	Doce (final de semana)	1 porção	60g		2 dias / semana
Suco de fruta		1 copo	200ml	150	7 dias / semana

Item 4 – Lanche da tarde

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Biscoito tipo água e sal	6 unidades	30g	135	1 dia / semana
Biscoito doce sem recheio (tipo maisena)	6 unidades	30g	135	1 dia / semana
Torrada salgada	4 unidades	30g	93	1 dia / semana
Margarina	1 colher de chá	5g	37	3 dias / semana
Bolo simples (sem recheio ou cobertura)	1 fatia	100g	180	4 dias / semana
Refresco	1 copo	200ml	120	7 dias / semana

Item 5 – Jantar

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE	
Carboidrato	Arroz	4 colheres de sopa cheias	180g	295	6 dias / semana
	Macarrão				1 dia / semana
Feijão	Carioquinha	2 conchas pequenas cheias	150g	105	4 dias / semana
	Preto				3 dias / semana
Farinha		1 colher de sopa	25g	90	7 dias / semana
Proteína (assada, grelhada ou cozida)	Carne branca	-----	200g	235	3 dias / semana
	Carne vermelha				3 dias / semana
	Ovo				1 dia / semana

Legumes (vegetais B)		2 colheres de sopa rasas	80g	35	7 dias / semana
Salada (folhosos ou vegetais A)		--	80g	25	7 dias / semana
Sobremesa	Fruta da época	1 unidade	120g	100	5 dias / semana
	Doce (final de semana)	1 porção	60g		2 dias / semana
Suco de fruta		1 copo	200ml	150	7 dias / semana

Item 6 – Ceia

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILOCALORIAS	PERIODICIDADE
Pão francês	1 unidade	50g	135	4 dias / semana
Biscoito tipo água e sal	6 unidades	30g	135	1 dia / semana
Biscoito doce sem recheio (tipo maisena)	6 unidades	30g	135	1 dia / semana
Torrada	4 unidades	30g	93	1 dia / semana
Margarina	1 colher de chá	5g	37	7 dias / semana
Fruta da época	1 unidade	120g	100	4 dias / semana
Refresco	1 copo	200ml	150	3 dias / semana

A unidade de medida (g/ml) definida nas tabelas acima, considera os alimentos cozidos e prontos para consumo. Como exemplo, o almoço diário a ser entregue em cada marmita pronta para o consumo dos internos deve conter, no mínimo, 665 (seiscentos e sessenta e cinco) gramas, e o jantar diário, 715 (setecentos e quinze) gramas de peso total, devendo ser observada a quantidade mínima exigida para cada grupo alimentar (carboidrato, feijão, farofa, proteína, legumes e salada), mais a sobremesa e o refresco.

As **proteínas, lanches da tarde, ceias e sobremesas** deverão obedecer ao seguinte cronograma de entrega, pautado pelo Parecer Técnico de Nutrição:

DAS PROTEÍNAS

OVO - 01 (uma) vez por semana;

CARNE BRANCA - 03 (três) vezes por semana; e

CARNE VERMELHA - 03 (três) vezes por semana.

DOS LANCHES DA TARDE

BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL - 01 (uma) vez por semana;

BISCOITO TIPO MAISENA - 01 (uma) vez por semana;

TORRADA SALGADA - 01 (uma) vez por semana; e

BOLO - 04 (quatro) vezes por semana.

DAS CEIAS

PÃO FRANCÊS - 04 (quatro) vezes por semana;

BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL - 01 (uma) vez por semana;

BISCOITO TIPO MAISENA - 02 (duas) vezes por semana; e

FRUTA - 03 (três) vezes por semana, nos dias em que os biscoitos serão servidos.

DAS SOBREMESAS

As frutas deverão ser servidas diariamente como sobremesas juntas ao almoço e ao jantar, sendo substituídas por doces nos finais de semana (sábado e domingo), com pesos aproximados de 120g/60g a porção, respectivamente.

DIETAS ESPECIAIS:

Poderão ser solicitadas dietas especiais para internos que apresentem patologias crônicas que necessitem de restrição alimentar, que estejam em condições clínicas transitórias e para aqueles que possuam restrição alimentar devido à condição religiosa, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio.

Em todas as dietas especiais deve ser observada a necessidade de inclusão/substituição de alimentos diferenciados, sendo que estes alimentos diferenciados devem ser equivalentes em calorias e/ou quantidades aos alimentos ofertados nas dietas regulares. Ex: pão integral, arroz integral; e macarrão integral, em substituição ao pão francês, ao arroz branco e ao macarrão tradicional, respectivamente, bem como o envio de alimentos sem adição de açúcar ou sal, se esse for o caso para o atendimento de eventuais necessidades de restrição alimentar.

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

As refeições deverão ser servidas em embalagens de isopor descartáveis biodegradáveis, de 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, possibilitando o fornecimento de salada em um mesmo compartimento, evitando a indevida utilização pelos presos de outro recipiente que porventura contenha salada.

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

As carnes não deverão ter aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Devem conter a procedência, registro nos órgãos competentes e prazo de validade.

O café com leite, o suco e o refresco deverão ser fornecidos em garrafas térmicas com capacidade para 5 (cinco) litros de cada preparação, e em quantidade suficiente para o atendimento à população carcerária presente em cada um dos setores da unidade.

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

A CONTRATADA deverá efetuar a entrega das refeições em caixas térmicas de plástico rígido, específicas para transporte de alimentos, num total de 05 (cinco) caixas para atender as 04 (quatro) vivências e o setor de isolamento/triagem da Penitenciária. Cada caixa deve conter o quantitativo de refeições igual à população de cada setor da Penitenciária, dado que será fornecido oportunamente pela unidade prisional, sempre que houver adição ou diminuição no número de presos.

A empresa deverá disponibilizar um carinho adequado para transporte das caixas térmicas entre o veículo de transporte e o posto de serviço responsável pelo recebimento da alimentação. O carrinho será solicitado e aprovado pelo fiscal ou gestor do contrato e será entregue até o dia do início da execução do serviço na Penitenciária Federal.

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 consequentemente 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 nos itens 6 deste Estudo (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

Malgrado o lance, na hora do pregão, constar apenas os 06 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 compasnet (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

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.

<u>LOCAL</u>	<u>GRUPO</u>	<u>CATSER</u>	<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>QUANTIDADE MÁXIMA MENSAL</u>
Penitenciária Federal em Catanduvas /PR	01	3697	1	Desjejum	6600
			2	Lanche da manhã	6600
			3	Almoço	6600
			4	Lanche da tarde	6600

			5	Jantar	6600
			6	Ceia	6600

8. Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa do valor da contratação para esse momento de estudo preliminar, será utilizado como referência o atual contrato (Contrato Nº 42/2021-DIPLI/COCLI/CGLOG-DEPEN/DIREX/DEPEN) que encontrasse em vigor na penitenciária, o qual perfaz um valor anual de **R\$ 2.339.568,00 (dois milhões, trezentos e trinta e nove mil quinhentos e sessenta e oito reais)**. O valor estimado para contratação será efetivamente descoberto após a pesquisa de mercado conforme instruções descritas na legislação em vigor no momento.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto a ser licitado foi agrupado por meio de lote/grupo único, com vistas a manter a padronização dos serviços a serem executados e uma melhor gestão futura do contrato originário deste processo licitatório. A possibilidade de se contratar por meio de itens separados inviabilizaria uma gestão adequada, ferindo o Princípio Constitucional da Eficiência, uma vez que haveria a possibilidade de surgimento de vários contratos, tornando inviável um controle adequado dos mesmos, devido ao reduzido quadro de servidores.

A finalidade do serviço de cada unidade demandante também poderia ficar prejudicada, tendo em vista que as Unidades demandantes deste tipo de serviço necessitam desse como forma imprescindível para a execução de suas atividades.

A necessidade deste agrupamento se justifica, ainda, devido ao fato de o gerenciamento centralizado possibilitar maior agilidade na tomada de decisão, maior adesão e competitividade ao certame por parte do mercado especializado, resguardando a Administração Pública e evitando a perda do procedimento licitatório por total desinteresse do mercado, haja vista o baixo quantitativo apresentado para atender determinadas secretarias, evitando assim a necessidade de iniciar nova licitação para o atendimento da demanda, pois a sinergia resultante da contratação de um único fornecedor oferece a melhor relação custo benefício para o DEPEN/MJ como um todo.

No diapasão da segurança, o ingresso de empresas diferentes numa unidade de segurança máxima andaria na contramão dos objetivos institucionais e excelência demonstrados pelo Sistema Penitenciário Federal (SPF).

Há de se considerar que o aumento da eficiência administrava do setor público passa pela otimização do gerenciamento de seus contratos de fornecimento. Essa eficiência administrava também é de estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública

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 administrava 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...”

Recente 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.

Da mesma forma é indiscutível que na atual conjuntura administrativa que vincula o poder público, a busca pela economicidade. Essa nova percepção da Administração vem ganhando contorno de relevância, até porque, como está expressamente previsto no art. 70 da CF/88, tal princípio busca a promoção dos resultados esperados com o menor custo possível. É a união da qualidade, celeridade e menor custo na prestação do serviço ou no trato com os bens públicos

Conforme o exposto, agrupando-se os itens em lote, afasta-se a figura da inviabilidade de competição, pois os agrupamentos consideram objetos de mesma natureza, que guardam relação entre si e são fornecidos por um vasto rol de empresas que atuam no ramo de mercado, correspondente. Não obstante, no caso de formação por Lote, poderá o fornecedor ofertar valores menores uma vez que seus custos com frete e estoque poderão ser diluídos entre vários itens do Lote, colaborando para a economicidade da aquisição.

Pelas razões expostas, recomendamos que a contratação não seja parcelada em itens, por não ser vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Há um contrato em andamento que se encerrará em 23/09/2022. A a atual contratada se manifestou por NÃO renova-lo por mais 12 meses.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Item 576 - Relatório de Itens do Plano Anual 2022 UASG: 200601 - PENITENCIÁRIA FEDERAL EM CATANDUVAS - PR (17190030).

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 nº7.210, 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 determinados no Decreto nº 7.746/2012, na Lei 12.305 /10 - Política Nacional de Resíduos Sólidos e na Instrução Normativa SLTI/MP Nº 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU.

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

A CONTRATADA deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

A CONTRATADA deverá colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis, utilizando os recipientes adequados para cada material.

Considerando o disposto na Lei 12.305/2010 que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos em seu Art. 1º, § 1º:

"Estão sujeitas à observância desta Lei as pessoas físicas ou jurídicas, de direito público ou privado, responsáveis, direta ou indiretamente, pela geração de resíduos sólidos e as que desenvolvam ações relacionadas à gestão integrada ou ao gerenciamento de resíduos sólidos".

Considerando o Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, que instituiu a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, e principalmente nossa responsabilidade socioambiental em preservar o meio ambiente, buscando a reciclagem de resíduos sólidos que por ventura poderão ser reaproveitados em outros fins, **ficará A CONTRATADA responsável pela logística reversa das marmitas utilizadas coletando, 1 (uma) vez por semana, na Penitenciária Federal, os resíduos sólidos provenientes da prestação do serviço (marmitas sujas) para a destinação correta. Poderá haver alteração na periodicidade de coleta por solicitação do gestor ou do fiscal do contrato.**

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/1999, CONAMA, que orienta a identificação por cores dos recipientes coletores, os quais deverão ser disponibilizados pela CONTRATANTE, conforme o abaixo elencado:

- a) vidro (recipiente verde)
- b) plástico (recipiente vermelho)
- c) papéis secos (recipiente azul)
- d) metais (recipiente amarelo)

A CONTRATADA deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

A CONTRATADA deverá utilizar racionalmente os saneantes domissanitários, cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, ser livre de corantes e buscar a redução drástica de hipoclorito de sódio.

O veículo destinado à entrega das refeições na Penitenciária Federal deverá 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.

16. Responsáveis

CRISTIAN SAIBRO DE LIMA

Agente Federal de Execução Penal

MAIARA LOPES CORREIA

Chefe do setor de licitações e contratos

LIGIA MARIA SAKUNO DE OLIVEIRA

Chefe do serviço administrativo

JOÃO BATISTA DE SOUSA JUNIOR

Agente Federal de Execução Penal

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 (634.0 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.

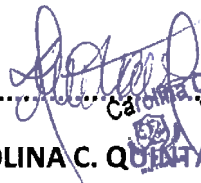


(61) 3242-3787 www.qualitanutricao.com.br

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

INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN INTOLERÂNCIA AO LACTOSE ESPECIAL LÍQUIDA/PASTOSA RELIGIÃO VEGETARIANA

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	usar adoçante	usar chá	usar chá
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 cuscuz	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					

Desjejum

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	arroz ou macarrão integral	...	arroz ou vegetal C ou macarrão sem glúten	arroz pastoso ou purê	...	substituir carne de porco
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	...	substituir carne de porco
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 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/ Sobre-mesa doce (finais de semana)	1 unidade média ou 1 porção pequena	120g/ 60g	100	somente frutas	...	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	biscoito integral	biscoito sem leite	biscoito sem glúten	pão de leite	...
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)

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						

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

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	Substituições									
				pão integral	geléia ou queijo sem lactose	tapioca ou cuscuz	pão de leite	frutas macias como mamão e banana	doces sem glúten	doces sem leite	sem apicar		
Pão francês	1 unidade	50g	135
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Fruita da época e regionalizada	1 unidade	120g	100
Calorias da refeição			272										

Alimento	Quantidade	Unid. medida	Kcal	Substituições									
				biscoito integral	geléia ou requeijão zero lactose	biscoito sem glúten	pão de leite	frutas macias como mamão e banana	doces sem glúten	doces sem leite	sem apicar		
Biscoito água e sal, biscoito doce sem recheio (tipo maisena) ou torrada	6 unidades	30g	125
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Refresco	1 copo	200ml	150	usar chá
Calorias da refeição			312										

TOTAL CALÓRICO (valor aproximado) 2959

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

Carolina Quintans Gomes
Nutricionista
CRNDF 3250