



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO DISTRITO FEDERAL

Diretoria de Planejamento de Contratações e Licitações

Estudo Técnico Preliminar - SEAPE/SUAG/COAD/DILIC

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

- 1.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.
- 1.2. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 2.1. Categoria do objeto: prestação de serviço continuado.
- 2.2. Visa verificar melhor forma de se prover alimentação diária aos presos das unidades prisionais do Distrito Federal.

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 diárias as 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 - PPDF, 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 **27/06/2020**, prorrogado até **01/06/2025**.

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 PPDF.

Valor do contrato: R\$ 32.751.147,29 (trinta e dois milhões, setecentos e cinquenta e um mil cento e quarenta e sete reais e vinte e nove centavos), conforme TERCEIRO TERMO DE APOSTILAMENTO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 038/2020.

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

CPP:

Café da manhã: R\$ 1,65 (um real e sessenta e cinco centavos);

Almoço: R\$ 4,92 (quatro reais e noventa e dois centavos);

Jantar: R\$ 4,98 (quatro reais e noventa e oito centavos);

Lanche Noturno: R\$ 1,65 (um real e sessenta e cinco centavos);

Total: R\$ 13,20 (treze reais e vinte centavos) ao dia por interno.

PPDF:

Café da manhã: R\$ 1,92 (um real e noventa e dois centavos);

Almoço: R\$ 4,92 (quatro reais e noventa e dois centavos);

Jantar: R\$ 4,98 (quatro reais e noventa e oito centavos);

Lanche Noturno: R\$ 2,70 (dois reais e setenta centavos);

Total: R\$ 14,52 (quatorze reais e cinquenta e dois 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:

Centro de Detenção Provisória - CDP I;

Penitenciária II do Distrito Federal - PDF II e;

Centro de Detenção Provisória II - CDP II (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 **23/12/2024**.

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\$ 105.546.356,51 (cento e cinco milhões, quinhentos e quarenta e seis mil trezentos e cinquenta e seis reais e cinquenta e um centavos) conforme TERCEIRO TERMO DE APOSTILAMENTO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 001/2020-SSP/DF.

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

Café da manhã: R\$ 1,16 (um real e dezesseis centavos);

Almoço: R\$ 4,62 (quatro reais e sessenta e dois centavos);

Jantar: R\$ 4,59 (quatro reais e cinquenta e nove centavos);

Lanche Noturno: R\$ 1,31 (um real e trinta e um centavos);

Total: R\$ 11,68 (onze reais e sessenta e oito centavos) ao dia por interno.

Fornecimento atual: diariamente 25.600 (vinte e cinco mil e seiscentas) 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 **02/01/2025**.

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

Valor do contrato: R\$ 84.469.692,45 (oitenta e quatro milhões, quatrocentos e sessenta e nove mil seiscentos e noventa e dois reais e quarenta e cinco centavos), conforme o APOSTILAMENTO 3 AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 07/2020-SSP/DF.

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

Café da manhã: R\$ 1,16 (um real e dezesseis centavos);

Almoço: R\$ 4,67 (quatro reais e sessenta e sete centavos);

Jantar: R\$ 4,56 (quatro reais e cinquenta e seis centavos);

Lanche Noturno: R\$ 1,34 (um real e trinta e quatro centavos);

Total: R\$ 11,73 (onze reais e setenta e três centavos) ao dia por interno.

Fornecimento atual: são fornecidas diariamente 28.000 (vinte e oito 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 antigo e no CIR atual. 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. Durante a visita técnica foi identificado que a estrutura física das duas cozinhas carece de melhorias.

3.2.3. Cozinha no CIR antigo:

3.2.3.1. A cozinha do Contrato nº 007/2020 atualmente localizada dentro da Unidade do antigo CIR, conta com um quadro de 93 (noventa e três) colaboradores e produzem diariamente em média 7.200 (sete mil e duzentas) refeições por período, sendo café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno, totalizando 28.800 (vinte e oito mil e oitocentas) refeições por dia. A cozinha em questão é usufruída pela empresa O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE INDUSTRIA E COMÉRCIO AGROPECUÁRIO, a mesma é detentora de todos os equipamentos e utensílios utilizados na preparação das refeições. Quanto às reformas pontuais, essas ficam a cargo da empresa, porém quanto as reformas estruturais, estas ficam a cargo da SEAPE. A cozinha atualmente conta com hidrômetro da fornecedora de água (CAESB) e a responsabilidade pelo contrato de fornecimento deste medidor é da empresa que ocupa o espaço. Todavia, a responsabilidade pelo fornecimento de energia elétrica do espaço, ainda consta sob responsabilidade da SEAPE, que atualmente conta com um medidor simples que visa analisar o consumo de energia elétrica, e todo mês cálculos são realizados a fim de obter valor referente do consumo da empresa e realizar o reembolso a SEAPE. Vale frisar que no ano de 2022 a cozinha passou por uma reforma pontual solicitada pela Vigilância Sanitária.

3.2.4. Cozinha no CIR atual:

3.2.4.1. A cozinha do Contrato nº 001/2020 atualmente se localiza dentro da Unidade Novo CIR, conta com um quadro de 84 (oitenta e quatro) colaboradores e produzem diariamente em média 6.500 (seis mil e quinhentas) refeições por período, sendo café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno, totalizando 26.000 (vinte e seis mil) refeições por dia. A cozinha em questão é administrada pela empresa VOGUE- ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA, a mesma é detentora de todos os equipamentos e utensílios utilizados na preparação das refeições. Quanto às reformas pontuais, essas ficam a cargo da empresa, porém quanto as reformas estruturais, estas ficam a cargo da SEAPE. A cozinha atualmente conta com hidrômetro da fornecedora de água (CAESB) e a responsabilidade pelo contrato de fornecimento deste medidor é da empresa que ocupa o espaço. Todavia, a responsabilidade pelo fornecimento de energia elétrica do espaço, ainda consta sob responsabilidade da SEAPE, que atualmente conta com um medidor simples que visa analisar o consumo de energia elétrica, e todo mês cálculos são realizados a fim de obter valor referente do consumo da empresa e realizar o reembolso a SEAPE.

3.2.5. Cozinha externa:

3.2.5.1. A cozinha do Contrato nº 038/2020 atualmente se localiza no SAAN, conta com um quadro de 32 (trinta e dois) colaboradores e produzem diariamente em média 1.900 (um mil e novecentas) refeições por período, sendo café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno, totalizando 7.600 (sete mil e seiscentas) refeições por dia. A cozinha em questão é administrada pela empresa VOGUE- ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA, a mesma é detentora de todos os equipamentos e utensílios utilizados na preparação das refeições. Todos os custos de manutenção ficam a cargo da empresa.

3.3. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO E DOS PROBLEMAS ENFRETTADOS

3.3.1. Atualmente a Comissão Executora Central é formalmente composta por três servidores exclusivos para essa atuação além de executores locais formalmente designados, que atuam 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 difícil no que tange a sua operacionalização, o que ratifica a necessidade de contratar empresa especializada 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 dos contratos;
- O controle externo atua limitando ainda mais a execução dos contratos;
- Há uma limitação/dificuldade em alterar cardápios visto definições no contrato;
- As *hotbox* previstas no contrato atual não trazem sustentação para o transporte das refeições, o que compromete a apresentação da marmitta;

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 presídio.

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, são eles:

- Marmittas 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, tão pouco 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. TAC - TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUTA

3.4.1. O Ministério Público do Distrito Federal e Territórios por meio no Núcleo de Controle e Fiscalização do Sistema Prisional – Nupri vem provocando a SEAPE - Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal devido ao alto número de denúncias de alimentação de baixa qualidade para que, referente à fiscalização dos contratos de fornecimento de alimentação ao sistema prisional, seja assinado um Termo de Ajustamento de Conduta - TAC.

3.4.2. Desde 2022 acontecem tratativas entre estes órgãos, todavia até o momento não foi assinado, o que poderá desencadear necessidade de adaptação do Termo de Referência, execução dos contratos futuros, entre outras possíveis obrigações que poderão advir desse acordo.

3.5. DIVISA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM SAÚDE

3.5.1. 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.

3.5.2. As servidoras Dillian 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.

3.6. FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO AOS SERVIDORES

3.6.1. 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.

3.6.2. 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, do 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.

3.6.3. 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)

3.6.4. 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.

4. NECESSIDADE

4.1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

4.1.1. 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.

4.1.2. 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.

4.1.3. 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 I (CDP I), Centro de Detenção Provisória II (CDP II), Centro de Internamento e Reintegração (CIR), Penitenciária I do Distrito Federal (PDF 1), Penitenciária II do Distrito Federal (PDF 2), e a Diretoria Penitenciária de Operações Especiais (DPOE). Em construção há Penitenciária III do Distrito Federal (PDF 3) e em sede estudo para projeto uma Colônia Penal.

4.1.4. 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 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 33 km e ainda o CIME - Centro Integrado de Monitoramento Eletrônico, que atualmente funciona na sede operacional da Secretaria.

4.1.5. 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.

4.1.6. 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. O Sistema Penitenciário do Distrito Federal é maior do que 3.708 (três mil setecentos e oito) dos 5.570 (cinco mil quinhentos e setenta) municípios da brasileiros, possuindo diversas necessidades equivalentes às necessidades de uma cidade, e por vezes até maiores tendo em vista a peculiaridade dos ocupantes do espaço.

4.1.7. 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.

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

Art. 41 - Constituem direitos do preso:

I - **alimentação suficiente** e vestuário;

4.1.9. O Sistema Penitenciário do Distrito Federal possui aproximadamente 16.500 (dezesesseis mil e quinhentos) 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, fortalecendo a rotatividade deste número.

4.1.10. 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 presos provisórios e preventivos, sendo essas transferências mero cumprimento de ordem judicial.

4.1.11. 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 Equipe de Planejamento da Contratação chega a um esboço de uma futura aquisição que atenda 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.

4.2. ÁREA REQUISITANTE

4.2.1. Coordenação do Sistema Prisional - Cosip, bem como todas as unidades prisionais subordinadas.

4.3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.3.1. A contratada deve possuir capacidade técnica de fornecer continuamente a alimentação aos internos;

4.3.2. A contratada deve ter capacidade financeira de arcar com a implementação inicial da operação, de acordo com o contrato assumido;

4.3.3. A contratada deve possuir e comprovar também a qualificação econômico-financeira;

4.3.4. A contratada tem que possuir capacidade de elaborar e implementar caso necessário o plano de contingência;

4.3.5. A contratada deve obedecer a toda legislação pertinente a produção de alimentos;

4.3.6. A contratada deve apresentar condições de habilitação e mantê-las durante a execução do contrato;

4.3.7. 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;

4.3.7.1. 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.

4.3.8. A contratada deve obedecer aos critérios e práticas de sustentabilidade sob as suas diferentes dimensões: ambiental, social e econômica, entre outras;

4.3.9. A contratada deve possuir mão-de-obra qualificada para a devida execução do contrato;

4.3.10. A contratada deve ter capacidade de qualificar internos para trabalharem na produção das refeições;

4.3.11. A contratada deve implementar programa de integridade ou *compliance*, nos moldes da legislação distrital.

4.3.12. A contratada deve obedecer e cumprir os níveis mínimos de serviço por meio dos índices de medição de resultados;

4.3.13. 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;

4.3.14. As empresas licitantes devem ter capacidade de elaborar e fornecer para a contratada planilha de composição de custos da operação para controle e futuros reajustes ou repactuações. 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.

4.3.15. 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 dos locais de prestação de serviços.

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.

5.1.2. Esta Equipe de Planejamento da Contratação buscou dados dos contratos atuais como podemos observar informações nos processos administrativos que contrataram as soluções que hoje vigoram no sistema e ainda rastreou a forma, o tipo, o modelo de execução e de fornecimento de alimentação em outros estados da federação (Goiás e Ceará).

5.1.3. Dentro da escolha da solução mais viável foram analisados, além de os 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);

5.1.4. A seguir uma análise pormenorizada de cada tópico:

ITEM	MODELOS DE FORNECIMENTO	PONTOS POSITIVOS	PONTOS NEGATIVOS	VIABILIDADE
1	ENTREGA DE INSUMOS e fabricação por presos "classificados" - modelo utilizado para cadeias pequenas e geralmente do interior do Estado	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitação dos internos; 	<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 presos 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; • Diminui a segurança orgânica devido a grande rotatividade de caminhões que entram na unidade prisional para entrega de insumos para produção da alimentação; • 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. 	Viável

5.1.5. Sendo as duas últimas soluções viáveis e levando em consideração que uma das maiores reclamações durante a execução do contrato é a apresentação da marmita (que pode sofrer avarias durante o transporte) a primeira escolha da EPC é a fabricação interna nos presídios.

5.1.6. Partindo deste ponto, foi questionada a COSIP - Coordenação do Sistema Prisional quanto a possíveis espaços para alocação da cozinha industrial. Foi respondido que há possibilidade de instalação:

Presídio	Contrato em vigor	Contratação futura
PDF I	Atendida pela Nutriz, cozinha no CIR antigo	Bloco "G" (onde funcionava a NUSUP)
PDF II	Atendida pela Vogue, cozinha no CIR novo	Bloco "D" (onde funcionava a NUSUP)
CIR	Atendida pela Nutriz, cozinha no CIR antigo	Cozinha local no próprio CIR
CDP I	Atendida pela Vogue, cozinha no CIR novo	Cozinha externa ou na futura cozinha da PDF I
CDP II	Atendida pela Vogue, cozinha no CIR novo	Cozinha externa ou na futura cozinha da PDF II
CPP	Cozinha externa	Cozinha externa
PFDF	Cozinha externa	Cozinha na própria unidade a ser construída (Bloco 7 - onde funcionava a NUSUP)
PDF III	Não consta	Cozinha na própria unidade a ser construída ou Cozinha externa
Colônia Penal	Não consta	Cozinha na própria unidade a ser construída ou Cozinha externa

5.1.7. Mesmo sendo a primeira solução a melhor escolha, há presídios que não suportam física e estruturalmente uma cozinha industrial por não possuírem espaço físico, como informado pela COSIP.

5.1.8. Outro ponto é que não há como a Administração obrigar a empresa a construir uma cozinha industrial dentro do sistema, apesar de haver diversas vantagens também para empresa. Dentro desta solução a Administração poderá oferecer os espaços para a ganhadora e caso ela opte por utilizar, fará as mudanças e adaptações necessárias para o devido funcionamento, obedecendo a legislação vigente.

5.1.9. Já os demais requisitos da contratação são inegociáveis e serão impostos tanto pelo Termo de Referência e futuro contrato, quanto pela legislação vigente.

5.1.10. Como há previsão de construção da PDF III e Colônia Penal, as mesmas foram previstas para a futura contratação.

5.2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.2.1. 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 higiênico-sanitárias adequadas.

5.2.2. 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 locais estabelecidos nos instrumentos da contratação.

5.2.3. É de responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios e empregar os equipamentos, os utensílios, os controles de segurança alimentar, a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), materiais descartáveis, gás, energia elétrica, combustível e água, assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas. Também é de responsabilidade da Contratada a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições.

5.2.4. ATIVIDADES BÁSICAS

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

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo (com apresentação semanal, quinzenal ou mensal);
- O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- O pré-preparo e cocção da alimentação;
- A coleta diária, nas dependências da Contratada, de amostras da alimentação preparada;
- O porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;
- O acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;
- A entrega das refeições e respectivos recicláveis até os locais de entrega indicados pelo Contratante;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências da Contratada, onde a mesma é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;
- 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;
- A Contratada deverá elaborar o Manual de Boas Práticas e disponibilizar para os funcionários, especialmente em caso de contratação de mão de obra carcerária.

5.2.5. LOCAIS DE EXECUÇÃO

Unidade	Sigla	Endereço e CEP
Penitenciária do Distrito Federal I	PDF I	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>)
Centro de Detenção Provisória I	CDP I	Rodovia DF – 465, Km 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
Centro de Detenção Provisória II	CDP II	Rodovia DF – 465, Km 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
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

5.2.5.1. 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.

5.2.6. QUANTITATIVO E ESTIMATIVA MENSAL DE CADA TIPO DE REFEIÇÃO

Grupo	Item	Quantidade Diária Aproximada	Quantidade Mensal
Grupo 1 PDF I, CDP I e CPP	Café da manhã	6.500	195.000
	Almoço	6.500	195.000
	Jantar	6.500	195.000
	Lanche noturno	6.500	195.000
	Refeições	26.000 diárias	780.000 mensais
Grupo 2 PDF II, CDP II e PFDf	Café da manhã	5.660	169.800
	Almoço	5.660	169.800
	Jantar	5.660	169.800
	Lanche noturno	5.660	169.800
	Refeições	22.640 diárias	679.200 mensais
Grupo 3 CIR e PDF III	Café da manhã	3.450	103.500
	Almoço	3.450	103.500
	Jantar	3.450	103.500
	Lanche noturno	3.450	103.500
	Refeições	13.800 diárias	414.000 mensais
TOTAIS	Refeições	62.440 diárias	1.873.200 mensais

5.2.7. DOS HORÁRIOS DE ENTREGA

PDF I, PDF II, PDF III, CDP I, CDP II 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 e PFDf	
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

5.2.7.1. Devido o CPP e a PFDf possuírem internos no regime semi-aberto com trabalho externo, há a necessidade de entrega do café da manhã mais cedo que nos outros presídios.

5.2.7.2. Caso existam problemas no objeto entregue a contratante deverá informar as falhas em até 1 (uma) hora para que a empresa adote as medidas cabíveis.

5.2.7.3. As medidas adotadas pela empresa devem ser o mais rápido possível, em no máximo uma hora e meia. Caso ultrapasse esse tempo deve haver justificativa.

5.2.8. CARDÁPIO

5.2.8.1. A contratada deverá elaborar cardápios que assegurem um padrão de alimentação racional e equilibrada à população carcerária, obedecendo aos pré-requisitos estabelecidos na contratação;

5.2.8.2. Também deverão apresentar cardápios para as dietas especiais (as prescritas por médicos que atuam no sistema penitenciário);

5.2.8.3. O cardápio diário completo para o mês deverá ser entregue aos executores mensalmente em até cinco dias antes do mês iniciar. Havendo alguma alteração a contratada poderá atualizá-lo semanal ou quinzenal;

5.2.8.4. Em caso de imprevistos, caso fortuito ou força maior haja necessidade de adaptação do cardápio, o responsável técnico informará a comissão executora que autorizará a substituição ou solicitará nova alteração;

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

5.2.8.6. Os temperos devem ser preferencialmente naturais, porém poderão ser utilizados industrializados, desde que autorizado pelos executores.

5.2.9. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES/DIETAS "ESPECIAIS"

5.2.9.1. 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;
- O utras indicadas por médicos que atuam no sistema prisional.

5.2.9.2. Atualmente, dentro do sistema penitenciário do Distrito Federal, são fornecidas em torno de 1.400 (mil e quatrocentas) refeições especiais.

5.2.10. CARDÁPIO PARA FESTAS - NATAL E ANO NOVO

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

5.2.11. PANIFICAÇÃO

5.2.11.1. Considerando a existência de oficinas de capacitação no interior das unidades prisionais, poderão serem utilizados, por meio do devido pagamento os pães de fabricação das oficinas.

5.2.12. TRANSPORTE

5.2.12.1. As refeições deverão ser transportadas e estar devidamente acondicionadas em condições adequadas de higiene e conservação até os locais definidos pelo Contratante, já devidamente porcionadas e embaladas.

5.2.12.2. Os veículos devem obedecer os requisitos do Art. 67 da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

5.2.12.3. O transporte dos insumos deve obedecer aos requisitos da IN 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

5.2.13. MÃO DE OBRA CARCERÁRIA

5.2.13.1. A contratada poderá utilizar mão de obra carcerária nas cozinhas que forem instaladas dentro das unidades prisionais, desde que façam as adaptações de segurança necessárias e indicadas pela própria unidade prisional.

5.2.13.2. A unidade prisional indicará o interno que tenha condições de trabalhar na empresa, podendo serem substituídos a qualquer tempo, em função de critérios adotados pelas unidades prisionais.

5.2.13.3. O pagamento do salário deve obedecer a legislação vigente.

5.2.13.4. O interno deverá ser treinado pela contratada para exercer a função que foi contratado.

5.2.14. SUPORTE OPERACIONAL

5.2.14.1. Quanto ao suporte operacional a contratada deve suprir todas as necessidades, principalmente no caso de implementação de cozinhas industriais no sistema penitenciário.

5.2.14.2. Devem obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária que engloba:

Abastecimento de água;

Esgotamento sanitário;

Matéria reciclável e resíduos sólidos;

Abastecimento de gás;

Energia elétrica.

5.3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

5.3.1. O quantitativo atual de internos foi extraído da Resenha Diária do dia 18 de agosto de 2023 do SIAPEN, sistema de controle utilizado pela SEAPE no Sistema Penitenciário.

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

Unidade	2019	2020	2021	2022	2023
PDF I	4393	4129	3234	3542	3643
PDF II	4276	4022	3170	3374	3513
CDP	3570				
CDP I		3474	1535	1217	1322
CDP II		258	1507	1170	1422
CIR	2214	1604	4095	3586	3447
CPP	1490	919	1452	1461	1538
PFD	816	642	713	686	722
TOTAL	16759	15048	15706	15036	15607

5.3.3. 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.

5.3.4. 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.

5.3.5. Obtivemos o referencial de aumento de cerca de 1,86% da massa carcerária por ano.

5.3.6. Assim, prevendo somente 5 (cinco) anos, objetivando que o valor não descole da realidade, 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.

Unidade	Atualmente (2023)	2024	2025	2026	2027	2028
PDF I	3718	3787	3852	3924	3997	4071
PDF II	3607	3674	3737	3806	3877	3949
PDF III	0	0	600	611	623	634
CDP I	1225	1248	1271	1295	1319	1343

CDP II	1173	1195	1217	1240	1263	1286
CIR	3463	3527	3593	3660	3728	3797
CPP	1422	1448	1475	1503	1531	1559
PFDF	665	677	690	703	716	729
TOTAL	15.273	15.557	16.435	16.741	17.052	17.370

Dados extraídos da Resenha Diária do dia 18 de agosto de 2023. A previsão foi obtida por meio de dados estatísticos retirados do SIAPEN e projetados nesta proporção de crescimento para os anos seguintes.

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

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

5.3.9. AGRUPAMENTO POR CONTRATO

5.3.9.1. Considerando que há necessidade de agrupamento em contratos 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.

5.3.9.2. 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.

5.3.9.3. 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.

5.3.9.4. As quantidades atuais aproximadas são as seguintes:

Unidade	Quantidade
PDF I	3643
PDF II	3513
PDF III	0
CDP I	1322
CDP II	1422
CIR	3447
CPP	1538
PFDF	722

Dados extraídos da Resenha Diária do dia 07 de julho de 2023.

5.3.9.5. Foram estes os modelos alcançados:

Modelo 1 - Regime de Cumprimento de Pena							
Contrato 1		Contrato 2		Contrato 3		Contrato 4	
Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos
CDP I	1322	PDF I	3643	CPP	1538	PFDF	722
CDP II	1422	PDF II	3513	CIR	3447		
		PDF III	0				
Total	2744	Total	7156	Total	4985	Total	722

5.3.9.6. Modelo 1 é baseado no agrupamento por regime de cumprimento de pena, assim agrupa-se os CDPs (provisórios), as PDFs (regime fechado) e o CPP e o CIR (regime semi-aberto). A PFDF separada, observando a não sobrecarga do contrato do Contrato 2 que é o maior.

5.3.9.7. Este modelo traz um desequilíbrio no quantitativo dos contratos, o que pode gerar, em caso de crise no maior contrato, a impossibilidade de suprir com os demais.

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
CDP I	1322	PDF I	3643	CPP	1538	CIR	3447	PFDF	722
CDP II	1422	PDF II	3513						
		PDF III	0						
Total	2744	Total	7156	Total	1538	Total	3447	Total	722

5.3.9.8. Modelo 2 é baseado no agrupamento por proximidade física, assim agrupa-se os CDPs e as PDFs. Já o CPP e o CIR pela quantidade de internos. A PFDF separada por ter a localização distante.

5.3.9.9. 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.

Modelo 3 - Divisão do Contrato Atual					
Contrato 1		Contrato 2		Contrato 3	
Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos
CDP I	1322	PDF I	3643	CPP	1538
CDP II	1422	PDF III	0	PFDF	722

PDF II	3513	CIR	3447		
Total	6257	Total	7090	Total	2260

5.3.9.10. Modelo 3 é baseado na divisão do contrato atual.

5.3.9.11. Este modelo possui a vantagem de ter somente três contratos para se administrar.

Modelo 4 - Quantidade de Internos					
Contrato 1		Contrato 2		Contrato 3	
Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos
PDF I	3643	PDF II	3513	CIR	3447
CDP I	1322	CDP II	1422	PDF III	0
CPP	1538	PFDI	722	Colônia Penal	0
Total	6503	Total	5657	Total	3447

5.3.9.12. Modelo 4 é baseado na quantidade de internos por contrato e busca um equilíbrio entre eles.

5.3.9.13. É interessante pois com a inauguração da PDF III haverá uma diminuição de internos na PDF I e na PDF II (ou seja, nos dois primeiros contratos) e aumentará o quantitativo do contrato três, tornando mais equilibrado os três.

5.3.9.14. Outro ponto importante é que são somente três contratos para se administrar.

5.3.9.15. Outra vantagem nesta divisão é que, caso as empresas detentoras do contrato 1 e 2 desejem instalar suas cozinhas industriais nas instalações da PDF I e PDF II, poderão fornecer também aos CDPs I e II utilizando pouco transporte.

5.3.9.16. Por fim, com aprovação do Ordenador de Despesas, esta Equipe de Planejamento da Contratação acredita ser **mais viável o Modelo 4**:

Contrato 1		Contrato 2		Contrato 3	
Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos	Unidade Prisional	Internos
PDF I	3643	PDF II	3513	CIR	3447
CDP I	1322	CDP II	1422	PDF III	0
CPP	1538	PFDI	722	Colônia Penal	0
Total	6503	Total	5657	Total	3447

5.4. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Grupo	Item	Quantidade Diária Aproximada	Quantidade Mensal	Média valor contratos atuais	Valor mensal	Valor 12 meses	Valor 30 meses
Grupo 1 PDF I, CDP I e CPP	Café da manhã	6.500	195.000	R\$ 1,47	R\$ 287.137,50	R\$ 3.445.650,00	R\$ 8.614.125,00
	Almoço	6.500	195.000	R\$ 4,78	R\$ 932.587,50	R\$ 11.191.050,00	R\$ 27.977.625,00
	Jantar	6.500	195.000	R\$ 4,78	R\$ 931.612,50	R\$ 11.179.350,00	R\$ 27.948.375,00
	Lanche noturno	6.500	195.000	R\$ 1,75	R\$ 341.250,00	R\$ 4.095.000,00	R\$ 10.237.500,00
	Refeições	26.000 diárias	780.000 mensais	R\$ 12,78 dia/interno	R\$ 2.492.587,50	R\$ 29.911.050,00	R\$ 74.777.625,00
Grupo 2 PDF II, CDP II e PFDI	Café da manhã	5.660	169.800	R\$ 1,47	R\$ 250.030,50	R\$ 3.000.366,00	R\$ 7.500.915,00
	Almoço	5.660	169.800	R\$ 4,78	R\$ 812.068,50	R\$ 9.744.822,00	R\$ 24.362.055,00
	Jantar	5.660	169.800	R\$ 4,78	R\$ 811.219,50	R\$ 9.734.634,00	R\$ 24.336.585,00
	Lanche noturno	5.660	169.800	R\$ 1,75	R\$ 297.150,00	R\$ 3.565.800,00	R\$ 8.914.500,00
	Refeições	22.640 diárias	679.200 mensais	R\$ 12,78 dia/interno	R\$ 2.170.468,50	R\$ 26.045.622,00	R\$ 65.114.055,00
Grupo 3 CIR e PDF III	Café da manhã	3.450	103.500	R\$ 1,47	R\$ 152.403,75	R\$ 1.828.845,00	R\$ 4.572.112,50
	Almoço	3.450	103.500	R\$ 4,78	R\$ 494.988,75	R\$ 5.939.865,00	R\$ 14.849.662,50
	Jantar	3.450	103.500	R\$ 4,78	R\$ 494.471,25	R\$ 5.933.655,00	R\$ 14.834.137,50
	Lanche noturno	3.450	103.500	R\$ 1,75	R\$ 181.125,00	R\$ 2.173.500,00	R\$ 5.433.750,00
	Refeições	13.800 diárias	414.000 mensais	R\$ 12,78 dia/interno	R\$ 1.322.988,75	R\$ 15.875.865,00	R\$ 39.689.662,50
TOTAIS	Refeições	62.440 diárias	1.873.200 mensais	R\$ 199.534,83 por dia	R\$ 5.986.044,75	R\$ 71832537,00	R\$ 179.581.342,50

5.4.1. Para uma previsão do valor diário por refeição foram feitas as médias dos valores das refeições pagas nos contratos atuais.

5.5. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

5.5.1. 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.

5.5.2. 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 dispo 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).

5.5.3. Sopesando as inegáveis vantagens operacionais e logísticas advindas com o agrupamento do objeto por grupos, 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.

5.5.4. 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 n° 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.

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

5.5.6. Quanto ao critério de adjudicação, devido o não parcelamento justifica-se a aplicação por grupo.

5.6. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

5.6.1. 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.

5.6.2. Nos casos em que as cozinhas industriais forem implementadas nas unidades prisionais, será imprescindível o abastecimento de água e o esgotamento sanitário e as de energia elétrica.

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

5.7.1. ALINHAMENTO AO PLANO ESTRATÉGICO

5.7.1.1. O Planejamento Estratégico Institucional desta Secretaria de Estado, publicado no segundo semestre de 2021, possui alinhamento com as seguintes tópicos:

MISSÃO	Promover o controle social do crime, por meio da execução penal, socialização e prevenção, produzindo conhecimento sobre o crime e o criminoso e gerindo o Sistema Penitenciário do Distrito Federal.
VISÃO	Ser referência na socialização da pessoa custodiada, na gestão prisional, na prevenção do crime e na produção de conhecimento sobre o crime e o criminoso.
VALORES	Promover a dignidade das pessoas, com consciência da responsabilidade social da instituição, contribuindo na construção de uma sociedade mais justa e segura, procurando o desenvolvimento sustentável, tendo como norte a justiça; a ética e a transparência; a integridade; a lealdade; a valorização do servidor; a inovação; e a excelência gerencial.

Batalha 3 SEGURANÇA PRISIONAL E RESSOCIALIZAÇÃO

MELHORAR A INFRAESTRUTURA DAS UNIDADES E DA SEGURANÇA INSTITUCIONAL

Resultados-Chave:

Promover ao menos 5 (cinco) parcerias com outros órgãos em ações de segurança nas Unidades Prisionais

Implementar manutenção periódica em 100% das unidades Prisionais

Iniciativas:

- Desenvolvimento de ações conjuntas com outras forças policiais visando a segurança das Unidades Prisionais

- Manutenção periódica das estruturas carcerárias

Batalha 5 SEGURANÇA PRISIONAL E RESSOCIALIZAÇÃO

FORMULAR E IMPLEMENTAR POLÍTICAS PENITENCIÁRIAS ORIENTADAS À PROMOÇÃO DOS DIREITOS HUMANOS E À RESSOCIALIZAÇÃO DO SENTENCIADO POR MEIO DO TRABALHO E QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Resultados-Chave:

Ampliar em 50% os postos de trabalho das pessoas privadas de liberdade e qualificá-las profissionalmente para o retorno à sociedade.

Iniciativas:

- Estímulo, junto à iniciativa privada, à contratação de mão de obra da pessoa privada de liberdade e do egresso do sistema penitenciário
- Fortalecimento dos processos de inserção laboral, de obtenção de renda e de qualificação profissional para pessoas privadas de liberdade
- Incentivo ao trabalho remunerado, por meio dos Fundos próprios, para garantir a geração de remuneração ao interno, formação do pecúlio e reparação dos danos provocados pelo crime e custos gerados ao Estado
- Promoção e fomento à educação básica e participação de internos
- Promoção e fomento da participação de internos em cursos de ensino superior à distância
- Promoção de cursos de qualificação profissional em áreas estratégicas que facilitem a reinserção do egresso do sistema prisional no mercado de trabalho
- Criação de novas oficinas de trabalho nas Unidades Prisionais
- Criação de programas voltados à não-reincidência

Batalha 6 SEGURANÇA PRISIONAL E RESSOCIALIZAÇÃO

PROMOVER REDE DE ASSISTÊNCIA AOS INTERNOS

Resultados-Chave:

Ampliar em 25% o número de atendimentos assistenciais por interno

Iniciativas:

- Ampliação dos atendimentos jurídicos, por advogados e defensores e pela própria Unidade (GAJ), bem como da prestação de assistências religiosa, social e de saúde.

5.7.2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

5.7.2.1. 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.

5.8. QUANTIDADE DE KCAL

5.8.1. 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.

5.8.2. 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.

5.8.3. 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.

5.9. DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

5.9.1. 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.

5.9.2. 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).

5.9.3. 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.

5.9.4. 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.

5.10. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

5.10.1. 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.

5.10.2. 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.

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

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

5.10.5. 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.

5.10.6. 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 e pelo item B1 ou B2: A1. Achocolatado pelo menos 4 (quatro) vezes na semana; ou A2. Suco, néctar, néctar misto, refresco ou bebida de fruta fornecida de diversos sabores, até 3 (três) vezes por semana; e B1. 2 (dois) pães francês ou pão careca 5 vezes na semana, com peso mínimo de 50 gramas, contendo 10 gramas de manteiga em cada um; ou B2. 1 (uma) fatia de bolo e 1 (um) pão 50 gramas cada um, contendo 10 gramas de manteiga, pelo menos 2 (duas) vezes na semana.
ALMOÇO	Refeição composta por arroz, feijão, carne bovina, suína, linguiça, aves, ovos 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, ovos 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	Arroz, feijão, carne bovina, suína, linguiça, aves, ovos 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, ovos ou peixe.
LANCHE NOTURNO	Refeição formada ou pelo item A1 ou pelo item 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.

5.10.7. 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 Executor Contratual.
FEIJÃO	Tipo 1, grupo 1, roxo, preto ou cariquinho cozido e com caldo ou outro tipo desde que autorizadas pelo Executor 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.

	Aves: coxa, sobrecoxa, asa, coxinha da asa, peito de frango, filé de frango e <i>steak</i> .
	Peixe: opções com poucas espinhas e <i>steak</i> .
	Suína: deverão ser utilizados cortes classificados como 1ª ou 2ª qualidade, de acordo com a classificação técnica, tendo como parâmetro mínimo: carré, lombo, pernil, costela e picanha.
	Linguiça: tipo calabresa, frango e suína.
	Ovo de galinha: preparos diversos.
GUARNIÇÃO	Vegetais (abobrinha, cenoura, chuchu, vagem, beterraba, berinjela, dentre outros)
	Tortas
	Farofas
	Macarrão (espaguete, parafuso, talharim, entre outros)
	Polenta
	Batata e batata doce (<i>souté</i> , assada, corada, frita, purê)
	Seleto 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 Executor Contratual.
PÃES	Tipos de pães: francês, integral, careca, pão doce, de milho ou outro tipo desde que autorizadas pelo Executor 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 Executor Contratual.
FRUTAS	Fruta "in natura" deverão ser enquadradas como de primeira ou segunda qualidade, nos termos da Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e modificações posteriores. 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 Executor 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 Executor 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 <i>cappuccino</i> ou café), desde que autorizadas pelo Executor Contratual.

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

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

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

5.10.11. 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, tão pouco 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;
- Foi aberto o modo de preparo do ovo de galinha.
- Foi retirada como possibilidade de fruta o mamão, visto que por ser uma fruta sensível sofria alterações durante a logística.
- Será limitado a quantidade de fornecimento de carne moída semanal.

5.11. DOS RECIPIENTES

5.11.1. Durante os estudos houve um 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.

5.11.2. 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.

5.11.2.1. 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.

5.11.3. QUANTO A TAMPAS E FECHAMENTO

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

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

5.11.3.3. 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.

5.11.3.4. 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 marmita 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 marmitas a serem fechadas diariamente.

5.11.3.5. Assim, esta EPC optou pela tampa de alumínio, igualmente a marmita.

5.11.4. QUANTO AO FORMATO E TAMANHO

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

5.11.4.2. 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.

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

5.11.4.4. Quanto ao formato, optou-se pela estrutura de marmita 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 marmitas "retangulares" são manuais, além de não

possuírem tampas laminadas, somente de cartão plastificado.

5.11.4.5. Porém, caso a contratada possua ou desenvolva método ou tecnologia no qual seja necessário alteração do formato da marmita, 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.

5.12. DAS "HOTBOX"

5.12.1. 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) marmitas, conforme imagem abaixo:



5.12.2. 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 marmitas, o que pode gerar uma contaminação cruzada.

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



5.12.4. 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 marmitas.

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

5.12.6. 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.

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

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

5.12.7.2. 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.

5.12.8. 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.

5.13. DO TRANSPORTE/MOVIMENTAÇÃO DAS HOTBOX

5.13.1. 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.

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



- 5.13.2. A manutenção preventiva e corretiva deve ser feita pela contratada sempre que programada ou solicitada pela contratante.
- 5.13.3. 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.
- 5.14. ACONDICIONAMENTO DE LÍQUIDOS
- 5.14.1. 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.
- 5.14.2. Serão entregues sem canudos.
- 5.14.3. Outra opção similar pode ser recebida (por exemplo leite sabor baunilha ou *capuccino* ou café), desde que autorizadas pelo Executor Contratual.
- 5.15. ACONDICIONAMENTO DOS PÃES, DAS FRUTAS E DOS DOCES
- 5.15.1. 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.
- 5.15.2. As frutas chamadas "de corte", que são as que necessitam serem cortadas para seu consumo, deverão ser servidas em embalagens individuais para os internos.
- 5.15.3. 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).
- 5.15.4. Os doces deverão ser embalados em recipiente ou embalagem individual descartável e reciclável.
- 5.16. DO FORNECIMENTO DE UTENSÍLIOS
- 5.16.1. Deverão fornecer os utensílios individuais (colheres) utilizados pelos internos, observando as normas de segurança internas.
- 5.16.2. As colheres deverão ser de plástico e de preferência de cor branca.
- 5.16.3. Deverão ser entregues no início do contrato e posteriormente a cada 6 (seis) meses.
- 5.16.4. O quantitativo deverá ser pautado pelo número de presos, informado pelo executor do contrato.
- 5.17. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO
- 5.17.1. Serão avaliados três grupos para verificação da execução do serviço:
- Desempenho Profissional;
 - Desempenho das Atividades e
 - Gerenciamento.
- 5.17.1.1. **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): 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.

e) 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.

Itens	Percentual de Ponderação (%)
Cumprimento das atividades	35
Cumprimento da qualidade sanitária da manipulação dos alimentos	25
Qualificação/Atendimento ao público/Postura	15
Uniformes e identificação	10
Da composição do quadro de pessoal	15
TOTAL	100

5.17.1.2. **No desempenho das atividades:**

a) 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 higiênicosanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);
- Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.

b) 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).

c) 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.

Itens	Percentual de Ponderação (%)
Refeições servidas	40
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30
TOTAL	100

5.17.1.3. **No gerenciamento:**

a) Periodicidade da supervisão:

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

b) Gerenciamento das atividades operacionais:

- Administração das atividades operacionais.

- c) Atendimento às solicitações:
- Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.
- d) Guarda de amostras:
- Coletar as amostras de no mínimo 100g 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.

Itens	Percentual de Ponderação (%)
Periodicidade da supervisão	40
Gerenciamento das atividades operacionais	20
Atendimento às solicitações	20
Guarda de amostras	20
TOTAL	100

5.17.2. Também será observado subsidiariamente:

5.17.2.1. Das edificações e das instalações e sua qualidade sanitária:

- a) Localização (inclusive área externa);
- b) Instalações (separações físicas necessárias e fluxo de processo de produção);
- c) Equipamentos (lavatórios e outros);
- d) Mobiliários;
- e) Utensílios;
- f) Câmaras frigoríficas;
- g) Piso, parede, tetos e forros;
- h) Portas e janelas;
- i) Iluminação;
- j) Ventilação e climatização;
- k) Área de distribuição e consumo dos alimentos;

5.17.2.2. Manual de Boas Práticas:

- a) 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.

5.18. EQUIPE DE TRABALHO

5.18.1. Manter o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir as obrigações assumidas.

5.18.2. 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.

5.18.3. Apresentar ao Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus profissionais.

5.18.4. 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.

5.18.5. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

5.18.6. 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.

5.18.7. A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

5.18.8. 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.

5.19. PLANO DE CONTINGÊNCIA

5.19.1. A contratada tem que possuir capacidade de elaborar, e, se necessário implementar plano de contingência;

5.19.2. 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 e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado. Além de possíveis situações de crises (motins e rebeliões);

5.19.3. A contratada deverá apresentá-los antes do início do contrato, como condição para assinatura do contrato;

5.19.4. O plano deverá ser aprovado pela Administração;

5.19.5. O modelo final do plano deverá ser entregue para os executores centrais e locais;

5.20. PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

5.20.1. De modo exemplificativo, para fins de planilha de composição de custos, serão levados em considerações os seguintes elementos:

5.20.1.1. Matéria-prima alimentar: rol exemplificativo de alimentos utilizados para compor o desjejum, o almoço, o jantar e o lanche noturno;

5.20.1.2. Matéria-prima não alimentar: contemplando marmitas, embalagens e recicláveis para preparo das refeições;

5.20.1.3. Equipamentos e utensílios para operação das cozinhas;

5.20.1.4. Mão de obra (com todos os impostos embutidos);

5.20.1.5. Despesas diversas, tais como: produtos para higienização e limpeza, despesas com manutenção de instalações, despesa com controle integrado de pragas, análise microbiológica dos alimentos preparados, despesas com água, energia e gás;

5.20.1.6. Transporte.

5.20.2. A planilha de composição de custos foi elaborada baseando-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. Do Manual foram extraídos índices, preços e coeficientes que nortearam a composição final dos preços das refeições.

5.20.3. O modelo de planilha de composição de custos consta no Anexo II deste Estudo Técnico Preliminar.

5.20.4. Em sede de licitação, para fins de apresentação de propostas, serão exigidas planilhas de composição de custos similares (ou mais pormenorizadas) que as constantes no instrumento convocatório.

5.20.5. Serão estabelecidos limites mínimos para o valor de propostas baseando-se na planilha de composição de 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.

5.20.5.1. 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 de custos que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

5.21. DA FISCALIZAÇÃO

5.21.1. 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;

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

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

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

5.21.5. 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;

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

5.21.7. 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.

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

5.21.9. 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.

6. PLANEJAMENTO

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

6.1.1. A presente contratação resultará em ganhos diretos e indiretos como:

6.1.1.1. Fornecimento de alimentação digna, suficiente, contínua e de qualidade para os internos do Distrito Federal;

6.1.1.2. Fiel cumprimento da Lei de Execuções Penais no que tange ao fornecimento de alimentação as pessoas presas;

6.1.1.3. Alimentação equilibrada e saudável para as pessoas privadas de liberdade;

6.1.1.4. Elaboração de cardápios que assegurem um padrão de alimentação racional e equilibrada à população abrangida;

6.1.1.5. Proporcionar o desenvolvimento nacional sustentável, pois para o fornecimento da alimentação é necessário a aquisição de grãos, frutas, verduras, proteínas, vegetais, entre outros dos produtores nacionais;

6.1.1.6. Economicidade ao escolher a melhor empresa que pode fornecer a alimentação nos parâmetros legais e do termo de referência;

6.1.1.7. Uma contratação eficiente e eficaz no ponto de vista da administração pública;

6.1.1.8. 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;

6.1.1.9. Tornar o espaço físico da unidade penal útil;

6.1.1.10. Possibilitar a implementação acordo de níveis de serviço a fim de manter a qualidade do fornecimento e medir os resultados;

6.1.1.11. 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;

6.1.1.12. Padronização de procedimentos, propiciando a racionalidade e uniformidade dos padrões alimentares, controle, supervisão, avaliação, entre outros.

6.2. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

6.2.1. Possível necessidade de pequenas intervenções de engenharia, caso as empresas optem por instalar suas cozinhas nas unidades prisionais;

6.2.2. Possíveis ajustes nos sistemas elétrico, hidráulico e de esgoto, caso as empresas optem por instalar suas cozinhas nas unidades prisionais;

6.2.3. Capacitação de servidores para a devida implementação acordo de níveis de serviço;

6.2.4. Capacitação de internos para trabalharem na produção, transporte e distribuição da alimentação;

6.2.5. Necessidade de criação e implementação de POP's - Procedimento Operacional Padrão nas unidades prisionais que receberão as cozinhas.

6.3. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

- 6.3.1. 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.
- 6.3.2. 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).
- 6.3.3. 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.
- 6.3.4. Propor meios para reciclagem de embalagens por parte dos custodiados a fim de contribuir para a ressocialização dos internos.
- 6.3.5. Sugerir propostas para diminuição do consumo de energia por meio de práticas, tecnologias e outros.
- 6.3.6. Possibilidade de ações preventivas para diminuição de desperdício de alimentos (sobras e restos).
- 6.3.7. Propor iniciativas para utilização das sobras e restos como compostagens dentro das unidades penais.
- 6.3.8. Manutenções preventivas nos caminhões a fim de diminuir a poluição produzida por eles.
- 6.3.9. Planos contingenciais em casos de caso fortuito ou força maior no qual gere vazamentos de produtos químicos, entre outros.
- 6.3.10. Utilizar, a medida do possível, produtos biodegradáveis.
- 6.3.11. Realizar análise de potabilidade da água, no mínimo a cada 6 (seis) meses.

7. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**7.1. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

- 7.1.1. Esta Equipe de Planejamento da Contratação posiciona-se de modo conclusivo pela contratação ser, além de necessária, viável e razoável.
- 7.1.2. 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.
- 7.1.3. Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

7.2. 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

8. ANEXOS

- 8.1. Anexo I - Relatório - Doc. SEI/GDF (102625552);
- 8.2. Anexo II - Relatório - Doc. SEI/GDF (102786983);
- 8.3. Anexo III - Relatório - Doc. SEI/GDF (104485571);
- 8.4. Anexo IV - Relatório Fotográfico - Doc. SEI/GDF (104564784);
- 8.5. Anexo V - Relatório - Doc. SEI/GDF (111638569);
- 8.6. Anexo VI - Relatório Fotográfico Ceara - Doc. SEI/GDF (112000438);
- 8.7. Anexo VII - Relatório - Doc. SEI/GDF (113272951);
- 8.8. Anexo VIII - Relatório - Doc. SEI/GDF (114094630);
- 8.9. Anexo IX - Modelo exemplificativo de cardápio para 30 (trinta) dias - Doc. SEI/GDF (123507569);
- 8.10. Anexo X - Planilha de composição de custos Doc. SEI/GDF (123548555);
- 8.11. Anexo XI - Detalhamento da composição de custos de mão de obra continuada Doc. SEI/GDF (123548848).



Documento assinado eletronicamente por **WERLON COSTA CAVALCANTI - Matr.1686083-7, Assessor(a) Técnico(a)**, em 29/09/2023, às 17:49, 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, Diretor(a) de Planejamento de Contratações e Licitações**, em 29/09/2023, às 17:49, 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 13/10/2023, às 17:16, 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 13/10/2023, às 17:23, 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 13/10/2023, às 17:23, 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_acesso_externo=0
verificador= **104721091** código CRC= **697AEA6D**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SBS Quadra 02 Bloco G Lote 13, Brasília-DF - Bairro Setor Bancário Sul - CEP 70070933 - DF