

Estudo Técnico Preliminar 8/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 08019.001606/2025-31

2. Descrição da necessidade

SERVIÇO DE PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA OS PRESOS DA PF MOS 2025

2.1. O presente Documento tem por objetivo demonstrar a necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação para os internos custodiados nas instalações da Penitenciária Federal em Mossoró/RN.

2.2. A presente contratação decorre da necessidade de readequação na distribuição dos alimentos para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Mossoró/RN.

2.2.1 A Penitenciária Federal em Mossoró/RN necessita assegurar a continuidade da prestação de serviços de de preparação e fornecimento de alimentação, mediante o regime de execução indireta, pois este serviço é imprescindível tendo em vista a necessidade efetiva da Administração Pública moderna em assegurar a qualidade na prestação dos serviços públicos aos que se encontram sob custódia do Estado, propiciando condições adequadas e legais para cumprimento de pena, no que tange à(s) assistência(s) material (is), à saúde, jurídica, educacional, social e religiosa, conforme orientações da Lei nº 7.210/84. Tendo em vista as peculiaridades do Sistema Penitenciário Federal, na qual não há espaço físico destinado à cozinha e cantina, sendo inclusive proibida a entrada de alimentos levados por visitantes, os presos contam apenas com a alimentação fornecida pela Secretaria Nacional de Políticas Penais, justificando a importância da contratação em comento.

2.3. O desafio da Administração Pública moderna é assegurar a qualidade na prestação dos serviços públicos. Neste contexto, o Sistema Penitenciário Federal investido por atribuições legais, tem o dever precípua da custódia de presos de alta periculosidade, bem como o dever de propiciar condições adequadas para cumprimento de pena pelos mesmos, no que tange à assistência material, à saúde, jurídica, educacional, social e religiosa, conforme orientações da Lei nº 7.210/84, além de prover a segurança interna e externa das Penitenciárias Federais.

2.4. O Decreto nº. 9.507, de 21 de setembro de 2018 e a Instrução Normativa nº 05, 26 de maio de 2017 determinam que no âmbito da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional poderão ser objeto de execução indireta as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem área de competência legal do órgão ou entidade.

2.5. Esse entendimento é corroborado pelo Tribunal de Contas da União, que considera que “o processo de terceirização, devidamente, manejado, pode ser eficiente meio de modernização da estrutura estatal, juntamente com a privatização, a parceria público-privada, a flexibilização, a desregulamentação, a permissão e a concessão. Todas as medidas que visam um modelo de Estado menos executor e mais fiscalizador. Assim, cada caso deve ser examinado particularmente, evitando-se a presunção equivocada de que qualquer atividade que destoe daquelas consagradamente aceitas como passíveis de terceirização (segurança, limpeza, copeiragem, etc.) esteja impossibilitada de ser executada de forma indireta.” (Acórdão n.º 256/2005 TCU–PLENÁRIO).

2.6. A Portaria da Diretoria do Sistema Penitenciário Federal (DISPF) nº 6, de 21 de março de 2022, na qual aprova o Manual de Assistências do Sistema Penitenciário Federal, em seu Art. 7º, trata da assistência material alimentação:

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

§1 O cardápio alimentar, as informações nutricionais e a composição das refeições seguirão Parecer Técnico Nutricional, elaborado por nutricionista, contratado pela Secretaria Nacional de Políticas Penais. §2 A empresa contratada pelas Penitenciárias Federais, nos termos do caput, deverá ser licenciada pela autoridade sanitária competente, possuir profissional nutricionista, qualificado e legalmente habilitado, com registro regular no Conselho de Nutricionista, garantindo as condições higiênicosanitárias do alimento preparado, conforme a Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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

Penitenciário Federal.

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

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

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

§7 Deverá ser colhida assinatura do preso no TERMO DE RECUSA DE DIETA ESPECIAL (ANEXO V) quando esse recusar o recebimento da dieta especial prescrita de acordo com suas necessidades de saúde. §8 Compete ao fiscal do contrato de alimentação, além de outras atribuições, supervisionar seu fornecimento e avaliar a qualidade e quantidade das refeições, propondo eventuais melhorias e aditamentos, quando necessários." .

2.7. Visando à antecipação das providências a serem adotadas para a contratação, a Divisão Administrativa da Penitenciária Federal em Mossoró/RN solicita abertura de procedimento licitatório para contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação para os presos custodiados na unidade.

2.8. Os serviços objetos desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante neste Estudo Técnico Preliminar.

2.9. O prazo de vigência da contratação poderá ser de 5 anos, prorrogáveis, contados da assinatura do contrato, na forma dos artigos 105 a 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.10. O serviço é enquadrado como continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra, em conformidade com a Instrução Normativa nº 05/2017/SEGES /MPDG, de 26 de maio de 2017 e demais razões aludidas neste ETP.

2.11. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Segurança e Disciplina da Penitenciária Federal em Mossoró/RN - DISED/PFMOS	Fábio Roberto Rebouças Nolasco

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

4.2. A Contratada também deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade que se baseiam no guia nacional de contratações sustentáveis:

4.2.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.2.2. Na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade: não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.

4.2.3. São proibidas as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

4.2.3.1. lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;

4.2.3.2. lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;

4.2.3.3. queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;

4.2.3.4. outras formas vedadas pelo poder público.

4.2.4. Caso se enquadre nas hipóteses do artigo 20 da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a Contratada deverá elaborar plano de gerenciamento de resíduos sólidos, sujeito à aprovação da autoridade competente.

4.2.4.1. Para a elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento de todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, será designado responsável técnico devidamente habilitado.

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

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

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

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

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

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

4.9. A Contratada deverá apresentar alvará de funcionamento bem como toda documentação sanitária exigida pela legislação.

4.10. Durante a execução contratual, a Direção da Penitenciária Federal ou o Gestor Contratual poderá NOTIFICAR a empresa prestadora dos serviços a comparecer na Unidade Penal, a qualquer tempo, com a finalidade de solucionar quaisquer problemas relacionados ao objeto da contratação, sem ônus para a contratante. A empresa deverá atender a solicitação da CONTRATANTE em até 72 (setenta e duas) horas contadas do recebimento da notificação, sob pena de aplicação das penalidades previstas.

4.11. A contratada deverá observar todas as normas e procedimentos de controle de acesso nas dependências da Penitenciária Federal, bem como observar todos os procedimentos de segurança.

4.12. A contratada deverá encaminhar, com antecedência mínima de 10 dias úteis ao início da execução do contrato, documento com foto e comprovante de residência de todos os empregados que se farão presente na Penitenciária Federal.

4.13. Qualquer alteração de empregado deve ser informada dentro do lapso temporal estipulado pelo Fiscal do Contrato.

4.14. É dever da contratada comunicar qualquer situação que envolva o contrato a qual possa comprometer a segurança desta Unidade Penal Federal.

Garantia

4.15. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação.

4.16. Considerando a hipótese da empresa CONTRATADA ter ofertado a sua proposta no valor inferior a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, sendo que a licitante demonstrou a exequibilidade de sua proposta, esta deverá apresentar comprovante de prestação de garantia adicional em valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

4.16.1. A garantia tem como objetivo assegurar que a empresa CONTRATADA cumpra com a proposta apresentada, uma vez que considera-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade. Tal viabilidade deverá ser comprovada por documentação que demonstre que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado, bem como os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

4.16.2. No caso em tela, a CONTRATADA deverá apresentar, de forma conjunta, as garantias expostas no item 4.15 e no item 4.16.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado consistiu na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções e da existência de novas metodologias, tecnologias e inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

5.2. Para a contratação em tela, verificou-se diversas soluções no mercado capazes de atender a demanda, destacando-se as seguintes:

ALTERNATIVA	DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO
1	Instalação de cozinha industrial nas dependências da Penitenciária Federal em Mossoró/RN, sendo a preparação dos alimentos realizadas pelos internos custodiados. Obs.: Haverá a necessidade da aquisição de maquinário, definição de espaço físico, adequação da rede elétrica, processo de capacitação dos internos, dentre outras adaptações necessárias
2	Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, COM dedicação exclusiva de mão de obra, emprego de equipamentos e ferramentas, sendo os serviços executados na Penitenciária Federal em Mossoró/RN. Obs: Haverá a necessidade da definição de espaço físico, adequação da rede elétrica, controle de entrada dos terceirizados, dentre outras adaptações indispensáveis
3	Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, SEM dedicação exclusiva de mão de obra, sendo os serviços executados nas dependências da empresa Contratada e entregues na Penitenciária Federal em Mossoró/RN.

5.3. Entende-se que a opção nº 1 torna-se inviável, uma vez que a referenciada Unidade Penal não detém espaço físico, maquinários, mão de obra, logística, rede elétrica adapta para a execução dos serviços e capacitação dos internos. Ainda, no que compete à mão de obra a ser empregada para realizar dos serviços, informa-se que os internos custodiados não podem desempenhar tal função, pois trata-se de uma Unidade Penal Federal de Segurança Máxima, empregando rígidos protocolos de segurança.

5.4. Quanto a alternativa nº 2, as refeições são elaboradas por profissionais contratados pela empresa vencedora dentro da cozinha industrial da unidade prisional, a qual deve possuir espaço para que as refeições sejam coccionadas na própria unidade. Tal alternativa também mostrou-se inviável, uma vez que a Unidade Penal Federal não detém espaço físico para a destinação dos serviços, bem como a necessidade de efetuar adaptações em sua rede elétrica. Além disso, cabe salientar que o ingresso de um número elevado de empresas prestadoras de serviço tende a fragilizar a segurança da Penitenciária Federal em Mossoró/RN.

5.5. Nesse sentido, verifica-se que a alternativa nº 3 - Contratação de empresa especializada nos serviços de preparação e fornecimento de alimentação, SEM dedicação exclusiva de mão de obra, mostrou-se mais vantajosa para a Administração, no que diz respeito a economicidade e eficiência, a redução do desperdício, melhor e maior qualidade no controle dos processos pela empresa Contratada, otimização do tempo da Administração e redução do quadro de funcionários que ingressariam na Unidade Penal Federal.

5.6. Ainda, cumpre informar que tendo em vista as peculiaridades do Sistema Penitenciário Federal, na qual não há espaço físico destinado à cozinha e cantina, sendo inclusive proibida a entrada de alimentos levados por visitantes, os presos contam apenas com a alimentação fornecida pela Secretaria Nacional de Políticas Penais, justificando a importância da contratação em comento.

5.7. Tendo em vista os quantitativos necessários para o atendimento das necessidades da administração, a modalidade de licitação que parece mais adequada é o pregão eletrônico para contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, que tem como tipo o menor preço, por se tratar de objeto comum onde as especificações e padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos, conforme o que institui o artigo 29 da lei 14.133 de 1º de Abril de 2021.

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

5.10. De acordo com a IN 05/2017 SLTI/MPOG, cabe ressaltar também que o serviço contratado tem caráter continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Todas as refeições deverão obedecer ao padrão contido no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pelo órgão (31259731), com as exigências e características anotadas no Documento de Formalização da Demanda (DFD) 31245974, sendo seguido as composições e considerações nos tópicos que se seguem que visam ajustes em pontos obrigatórios à empresa a ser contratada, delineados com a finalidade de mitigar problemas em alguns itens e outros na execução da rotina acerca do momento do fornecimento da alimentação aos presos.

6.2. SUBSTITUIÇÃO DO REFRESCO POR SUCO DE FRUTA NATURAL

6.2.1. Considerações para a propositura

6.2.1.1. A substituição do refresco à base de suco em pó por suco natural de frutas em unidades do Sistema Penitenciário Federal é uma decisão estratégica que prioriza a saúde e o bem-estar dos internos, promovendo uma alimentação mais nutritiva e equilibrada. O suco natural oferece uma série de benefícios, tanto do ponto de vista nutricional quanto do cuidado com a saúde coletiva, que são especialmente relevantes nesse contexto.

6.2.1.2. O suco natural de frutas contém uma ampla gama de nutrientes essenciais, como vitaminas (principalmente vitamina C), minerais e antioxidantes, importantes para o fortalecimento do sistema imunológico, a prevenção de doenças e o controle do estresse oxidativo. Em contraste, o refresco em pó contém altas concentrações de açúcares refinados, corantes e conservantes artificiais, ingredientes que podem contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas, como obesidade, diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares — condições que afetam diretamente a qualidade de vida dos internos e sobrecarregam o sistema de saúde penitenciário.

6.2.1.3. Adicionalmente, o consumo regular de refrescos processados pode levar à desregulação do metabolismo, o que é particularmente preocupante em ambientes como os estabelecimentos prisionais, onde a saúde pública deve ser uma prioridade. O suco natural, por sua vez, é uma excelente fonte de fibras alimentares, que ajudam a melhorar a digestão, controlar os níveis de colesterol e promover sensação de saciedade, o que pode contribuir para o controle do peso e redução de riscos associados à obesidade.

6.2.1.4. Além do mais, conforme § 4º, do artigo 3º, da Resolução nº 3, de 05 de Outubro de 2017 determina que a oferta e a comercialização de alimentos processados deve ser limitada e os alimentos ultraprocessados devem ser evitados na composição das refeições, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente.

6.2.1.5. Outro ponto importante é que o suco natural pode ser uma opção mais econômica e sustentável, especialmente quando se considera a utilização de frutas locais e frescas. O modelo de produção e distribuição de refrescos industrializados, além de envolver processos de fabricação complexos, gera grande quantidade de resíduos plásticos e demanda maior pegada de carbono. Ao priorizar o uso de sucos naturais, o Sistema Penitenciário Federal também promove práticas mais sustentáveis, alinhadas com a tendência de redução de impactos ambientais.

6.2.1.6. Portanto, a substituição do refresco em pó por suco natural de frutas no Sistema Penitenciário Federal é uma escolha que não apenas fortalece a saúde dos internos, prevenindo doenças e melhorando a nutrição, mas também contribui para a sustentabilidade ambiental e a implementação de políticas alimentares mais justas e adequadas a essa população. A inclusão de sucos naturais é, sem dúvida, uma medida alinhada com as melhores práticas de saúde pública e nutricional.

6.2.1.7. Síntese da proposta: A empresa contratada deverá oferecer sempre o suco natural de frutas em exclusão completa ao refresco que era ofertado anteriormente, visando melhorar a saúde dos internos. Essa medida encontra-se alinhada ao §3º do art. 3º da Resolução nº 3, de 05 de outubro de 2017 que determina "§ 3º – A base para a elaboração dos cardápios deve ser de alimentos in natura e minimamente processados utilizando sal, açúcar, óleos e gorduras em pequenas quantidades, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente.". Nessa perspectiva, essa medida é essencial para promover bem-estar e saúde pública no ambiente penitenciário.

6.3. PADRONIZAÇÃO DOS VOLUMES DO LÍQUIDOS (BEBIDAS)

6.3.1. Considerações para a propositura

6.3.1.1. A proposta de padronização das bebidas em 250 ml de líquido, independentemente da sua composição, alinha-se com princípios de simplicidade, organização e equidade no fornecimento de alimentação no Sistema Penitenciário Federal, além de promover uniformidade no controle nutricional e facilitar o planejamento dietético. A uniformização do volume das bebidas contribui para uma gestão mais eficaz e proporciona aos internos um controle mais preciso da ingestão de líquidos e nutrientes.

6.3.1.2. Primeiramente, considerando as necessidades nutricionais e os aspectos de saúde dos internos, é fundamental que todas as bebidas fornecidas estejam alinhadas com o objetivo de garantir uma alimentação balanceada. A proposta de padronizar o volume das bebidas em 250 ml de líquido torna-se especialmente importante para assegurar que cada porção ofereça uma quantidade suficiente para hidratação, sem promover excessos ou deficiências, especialmente quando se trata de bebidas como suco natural ou chá.

6.3.1.3. Em relação ao café com leite, é adequado que a porção seja mantida em 250 ml de líquido, o que garante uma quantidade adequada de líquidos, além de facilitar o controle do fornecimento de calorias e macronutrientes. Considerando dietas com restrição de lactose, a possibilidade de troca por chá mantém a coerência nutricional, oferecendo uma alternativa que não comprometa a hidratação nem a diversidade de opções. O chá é uma escolha saudável, rica em antioxidantes e com benefícios conhecidos para a saúde, como a melhora da digestão e o efeito calmante.

6.3.1.4. Sobre a eliminação do refresco de suco em pó, que já foi abordado no tópico acima, a decisão reforça a preocupação com a saúde dos internos. O refresco, além de ser uma bebida pobre em nutrientes essenciais, contém elevados níveis de açúcares refinados e aditivos artificiais, que têm impacto negativo na saúde a longo prazo, contribuindo para doenças como diabetes tipo 2 e obesidade. Essa bebida não oferece benefícios nutricionais comparáveis ao suco natural de frutas, que, quando fornecido em doses padronizadas, oferece vitaminas, minerais e antioxidantes importantes para o fortalecimento do sistema imunológico e a prevenção de doenças.

6.3.1.5. Portanto, a padronização das bebidas em 250 ml de líquido é uma medida que visa simplificar e tornar mais eficiente a gestão alimentar no Sistema Penitenciário Federal. Ela contribui para o controle adequado da ingestão de líquidos e a oferta de alternativas nutricionais saudáveis, como sucos naturais e chás, em substituição ao refresco processado, alinhando-se a uma alimentação equilibrada e com foco na saúde dos internos. A eliminação do refresco e a uniformização do volume das bebidas são, sem dúvida, passos importantes para a implementação de políticas alimentares mais justas e saudáveis dentro do sistema penitenciário.

6.3.1.6. Síntese da proposta: A padronização das bebidas em 250 ml deve ser o padrão adotado pela empresa ao fornecer alimentação aos internos do Sistema Penitenciário Federal, garantindo uniformidade, facilitando o controle nutricional e promovendo uma alimentação equilibrada. Essa medida assegura hidratação adequada e evita excessos, além de substituir bebidas pouco nutritivas, como o refresco em pó, por alternativas saudáveis, como sucos naturais e chás. A padronização contribui para uma gestão alimentar mais eficiente e focada na saúde dos internos.

6.4. DO FORNECIMENTO DOS LÍQUIDOS EM EMBALAGENS

6.4.1. Considerações para a propositura: Garrafas térmicas até 5L com codificação por cores

6.4.4.1. Considerando as demandas operacionais da Penitenciária Federal em Mossoró e as exigências de segurança alimentar e controle sanitário impostas pelas normas vigentes, propõe-se a utilização de garrafas térmicas de até 05 (cinco) litros, como forma de acondicionamento e transporte dos líquidos fornecidos aos internos.

6.4.4.2. Essas garrafas deverão respeitar as normas de segurança alimentar, incluindo fechamento hermético que impeça vazamentos e a entrada de contaminantes, devendo ser compostas por materiais resistentes, atóxicos e de fácil higienização. O fornecimento deve ainda prever a padronização cromática dos recipientes conforme a temperatura ou tipo do líquido, adotando garrafas vermelhas para líquidos quentes (como café, chá e leite) e garrafas azuis para líquidos frios (como sucos e refrescos), permitindo identificação imediata e controle visual eficiente por parte das equipes operacionais da unidade prisional.

6.4.4.3. Essa organização por cores visa não apenas a facilidade logística e operacional na distribuição das refeições, como também a prevenção de erros, prevenção de mistura de líquidos com sabores/odores fortes e a melhora da rastreabilidade do processo de entrega, colaborando diretamente com a fiscalização e segurança alimentar. A limitação do volume máximo a 5 litros também garante melhor controle sobre o manuseio, facilita o transporte em carrinhos de alimentação e reduz o risco de acidentes por derramamento ou mau acondicionamento.

6.4.4.4. Ressalta-se que tais medidas devem estar em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA e pela Resolução nº 03/2017, assegurando condições sanitárias adequadas no fornecimento de alimentação dentro de unidades do Sistema Penitenciário Federal. A empresa contratada deve garantir que as embalagens estejam sempre íntegras, higienizadas, com fechamento seguro e que os materiais utilizados não representem risco físico, químico ou biológico à saúde dos internos.

6.4.4.5. Como exemplo ilustrativo dos tipos de recipientes, seguem as imagens de referência das garrafas térmicas:

Garrafas térmicas até 5L – Vermelhas (líquidos quentes):**Garrafas térmicas até 5L – Azuis (líquidos frios):****NOTA IMPORTANTE!**

*** É terminantemente VEDADO o fornecimento de garrafas com volume maior do que 05 (cinco) litros ou que sejam do tipo "botijão" ou servidas por torneira/bicos, como as das fotos a seguir:**



6.5. A empresa deverá fornecer os líquidos em garrafas térmicas de até 5L, com fechamento hermético e padronização de cores (vermelho para líquidos quentes e azul para frios), respeitando os critérios de segurança alimentar, identificação visual e controle operacional. A proposta visa otimizar a logística de distribuição e assegurar a integridade dos alimentos, em consonância com as exigências sanitárias e de segurança do Sistema Penitenciário Federal.

6.5.1 Considerando a demanda para cada vivência da Unidade Federal, no sentido de eficiência logística e a otimização de recursos, sem comprometer a qualidade e a segurança, a empresa poderá fornecer os líquidos em garrafas térmicas menores de 250 ml, 500 ml ou 1 litro.

6.5.2. As garrafas de 250 ml serão destinadas apenas uma porção ao interno) ou 500 ml quando forem destinadas duas porções de 250ml ao mesmo interno, ou 1 litro para o cenário onde a quantidade total de líquido necessária não justifica o uso de garrafas de 5 litros.

6.5.3. A padronização de todos os recipientes devem seguir as exigências do tópico 6.4.1, em relação a material, cores, e demais características.

6.5.4. Como exemplo ilustrativos dos tipos de recipientes, seguem as imagens referências dos itens que devem acondicionar as porções de líquidos:

* Itens de 250ml:



Garrafa Térmica 250ml em Ofer...

* Itens de 500ml:



Garrafa Térmica 500 ml...

* Itens de 1 litro:



6.6. DA PRESCRIÇÃO DE DIETAS ESPECIAIS AOS INTERNOS

6.6.1 Considerações para a propositura:

6.6.1.1. A prescrição de dietas especiais para internos no Sistema Penitenciário Federal é uma questão de fundamental importância, pois envolve não apenas o cuidado com a saúde física, mas também o cumprimento de normativas legais que asseguram o direito à alimentação adequada. A Resolução nº 03/2017, que rege a prestação de serviços de alimentação e nutrição

nas penitenciárias, estabelece diretrizes para a oferta de dietas específicas, com base em condições de saúde, comorbidades e exigências religiosas.

6.6.1.2. A prescrição de plano alimentar específico de dietas terapêuticas, com designações de itens selecionados, nos casos que envolvem condições de saúde específicas como diabetes, hipertensão, dislipidemia, intolerâncias alimentares, entre outras, é uma prática que requer conhecimento técnico especializado e deve ser realizada por profissionais da área de nutrição, como nutricionistas ou médicos nutrólogos. Esses profissionais são capacitados para elaborar dietas balanceadas e personalizadas, levando em consideração as condições clínicas, as necessidades nutricionais e o bem-estar do paciente.

6.6.1.3. Embora os médicos de clínica geral desempenhem um papel fundamental no diagnóstico e tratamento de doenças, a designação de planos alimentares com itens específicos devem ser, via de regra, realizada por nutricionistas e médicos nutrólogos, que são os profissionais legalmente habilitados para planejar e prescrever dietas, conforme a Lei nº 8.234/1991, que regulamenta a profissão de nutricionista no Brasil.

6.6.1.4. Os médicos de clínica geral, têm a competência de realizar o diagnóstico das condições de saúde e indicar, em alguns casos, a necessidade de ajustes alimentares com prescrição de dietas, estando o plano alimentar a cargo do nutricionista, com base nas informações médicas fornecidas por este profissional da saúde. Assim, a prescrição detalhada de itens das dietas e a elaboração do plano alimentar personalizado devem ser atribuídas aos nutricionistas, que têm o conhecimento técnico necessário para ajustar as porções, combinações e preparações dos alimentos, considerando fatores como macronutrientes, vitaminas e minerais.

6.6.1.5. Para garantir que a dieta seja verdadeiramente adaptada às necessidades do paciente, é importante que o médico forneça informações detalhadas sobre o histórico clínico, comorbidades, exames laboratoriais e outros dados pertinentes. Essa comunicação entre os profissionais é essencial para que o nutricionista possa realizar a prescrição dietética de forma precisa e eficaz.

6.6.1.6. Em cenários específicos, como em unidades de saúde ou instituições com recursos limitados, quando o nutricionista não está disponível, pode-se considerar a orientação inicial ou a recomendação de ajustes alimentares por médicos. No entanto, mesmo nesse contexto, a prescrição formal e detalhada da dieta deverá ser realizada pelo nutricionista, que utilizará as informações clínicas fornecidas pelo médico.

6.6.2. Uso de Questionário para Garantir a Prescrição Adequada

6.6.2.1. Para assegurar que a dieta prescrita esteja de acordo com as condições clínicas do paciente, recomenda-se o uso de um questionário específico, preenchido pelo médico, que forneça as informações necessárias para que o nutricionista possa realizar a prescrição adequada. Este questionário deve incluir, no mínimo:

- Histórico médico completo do paciente, incluindo comorbidades, diagnósticos prévios e atuais, medicamentos em uso;
- Objetivos clínicos da dieta, como controle de glicemia, redução de peso, controle da pressão arterial, entre outros;
- Dados dos exames laboratoriais que comprovem a necessidade de ajustes alimentares (colesterol, glicose, função renal, etc.);
- Preferências alimentares e restrições específicas, incluindo exigências religiosas ou culturais.

6.6.2.2. Esse processo facilita a colaboração entre os profissionais, garantindo que a prescrição dietética seja baseada em evidências e adequada às necessidades clínicas de cada paciente. Ao fornecer informações completas e precisas, o médico contribui para que o nutricionista realize a prescrição de maneira personalizada e eficaz.

6.6.2.3. Os médicos, ao prescreverem as dietas, devem preencher questionário específico para subsidiar a nutricionista da empresa na organização ideal do plano alimentar, com base nas informações e finalidades de controle, ajuste e melhora terapêutica a partir da medida adotada com os ajustes na alimentação.

6.6.2.4. Para otimizar este processo, a Unidade Penal Federal estabelecerá um protocolo de comunicação regular entre a Divisão de Saúde, Fiscal da Alimentação e a equipe de nutrição da empresa contratada, incluindo a possibilidade de reuniões periódicas para alinhamento e esclarecimento de casos específicos.

6.7. CONDIÇÕES GERAIS DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

6.7.1. A execução do objeto deve seguir a seguinte dinâmica:

6.7.1.1. Todas as refeições deverão obedecer ao padrão contido no PARECER TÉCNICO DE NUTRIÇÃO emitido pela nutricionista contratada pelo SENAPPEN (31259731), respeitando-se os ajustes elencados nos tópicos precedentes, devendo a composição das refeições normais diárias ser:

Item 1 - Desjejum:

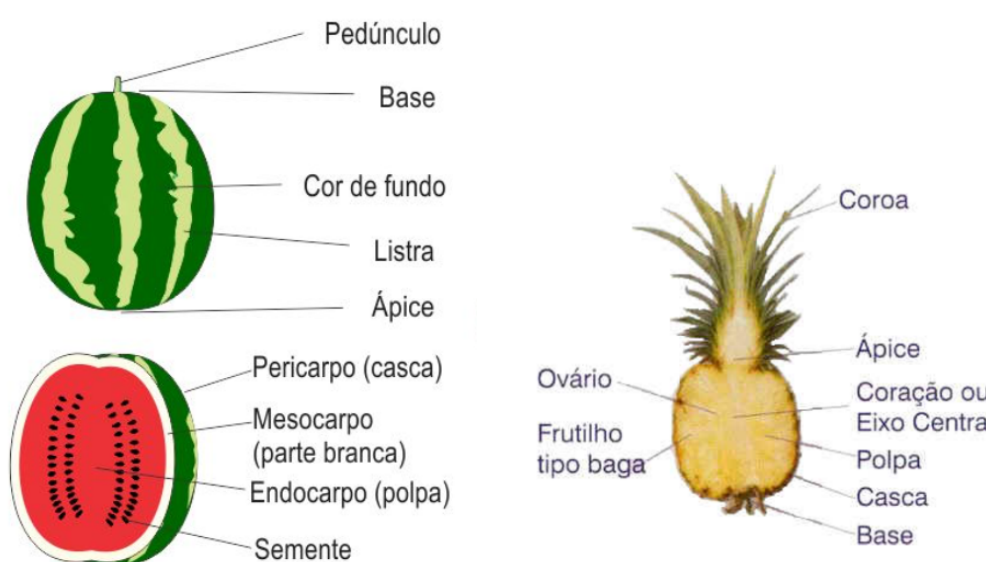
ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Café com leite adoçado com açúcar*	1 porção conforme volume	150ml de leite + 100 ml de café	100
Pão francês	1 unidade	50g	135
Margarina ou queijo (dias alternados)**	1 colher de chá/1 fatia	5g/20g	60
<i>*O café com leite poderá ser trocado por chá, no caso de dietas com restrição de lactose.</i> <i>* As bebidas serão padronizadas em 250ml para café com leite.</i> <i>** Os alimentos que possuem alternativas de substituição como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.</i>			

Item 2 - Adicional do Desjejum - dia de atividade física:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Pão francês*	1 unidade* - Porção extra em dia de atividade física	50g	135
Margarina ou queijo*	1 colher de chá/1 fatia* - Porção extra em dia de atividade física	5g/20g	60
<i>* Exclusivamente nos dias em que houver atividades físicas extras, como o futebol, será ofertada 1 (uma) unidade extra de pão francês e 1 (uma) porção extra de margarina ou queijo.</i> <i>*Considerando a necessidade de seguir o Parecer NUTRICIONAL SENAPPEN (31259731), as unidades extras serão fornecido sob demanda da Penitenciária Federal em Mossoró/RN, conforme cronograma de realização de atividades físicas extras realizados.</i> <i>*Para o dimensionamento da demanda, em relação ao Item 2 - Adicional de Desjejum Dia de atividade física, a planilha de formação de custos deverá quantificar e detalhar as duas unidades semanais extras de pão francês e 2 (duas) porções extra de margarina ou queijo, para cada custodiado - PORTARIA DIPF-MOS/PFMOS/DISPF/SENAPPEN/MJSP Nº 31, DE 21 DE JUNHO DE 2023.</i> <i>*Os alimentos que possuem alternativas de substituição como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.</i>			

Item 3 - Lanche da manhã:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS*

Fruta da época e regionalizada	unidade(s) ou porção conforme peso*	120g	100
* As frutas quando dividida em porções devem, obrigatoriamente, ser fornecidas em embalagens apropriadas individualizadas. * As porções NÃO devem ser ofertadas com as regiões da fruta que acumulam grande parte não palatável, como as partes espessas dos Pedúnculo/Base (ou semelhante) e Ápice. Exemplos ilustrativos: MORFOLOGIA  Os diagramas mostram a morfologia de duas frutas. À esquerda, uma melancia com rótulos: Pedúnculo, Base, Cor de fundo, Listra, Ápice. Abaixo dela, uma seção transversal com rótulos: Pericarpo (casca), Mesocarpo (parte branca), Endocarpo (polpa), Semente. À direita, uma laranja com rótulos: Coroa, Ápice, Coração ou Eixo Central, Polpa, Casca, Base. À esquerda da laranja, outros rótulos: Ovário, Frutinho tipo baga.			

Item 4 - Almoço:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Arroz (OU macarrão e/OU vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295
Feijão carioca OU preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120g	95
Farinha (OU substituto regional)	1 colher de sopa	25g	80
Proteína (alternar carne branca, vermelha OU ovo)*	1 pedaço médio	180g	200
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (folhoso ou Vegetais A)		80g	20
Fruta da época e regionalizadas / [Sobremesa de sabor doce** (aos finais de semana)]	unidade(s) ou porção conforme peso / [porção conforme peso]	120g/ [60g]	100

Suco Natural***	1 porção conforme volume	250ml	150
<i>* Nos termos do Parecer NUTRICIONAL SENAPPEN (23492387), obrigatoriamente, deve ser considerado PROTEÍNA a carne branca, vermelha ou ovo.</i> <i>*Quanto a forma de apresentação/preparo, as proteínas devem seguir variação entre Cozidos; Grelhados; Assados; Refogados, Fritos e outras apresentações, NÃO devendo haver repetição do tipo de preparo de uma refeição para a refeição subsequente.</i> <i>*As proteínas devem ser preparadas com variação nas formas de cocção, como cozido, grelhado, assado, refogado, entre outras, evitando a repetição do mesmo tipo de preparo em refeições consecutivas. Cada forma de preparo listada deve ser contemplada ao menos uma vez por semana.</i> <i>**A fruta da época fornecida nos dias de semana devem seguir variação entre refeições, não devendo ser o mesmo tipo de fruta de uma refeição para outra.</i> <i>**As sobremesas do tipo doce (aos finais de semana) devem seguir diversificação de sabor entre uma refeição principal e outra subsequente.</i> <i>***Todas as dietas devem ser desacompanhadas de sobremesas de sabor doce, inclusive, aos finais de semana, devendo ser fornecida fruta adicional em substituição.</i> <i>*** As bebidas serão padronizadas em 250ml para Suco Natural;</i>			

Item 5 - Lanche da tarde A:

ALIMENTO TIPO 1	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Biscoito água e sal OU biscoito doce sem recheio (tipo maisena) OU torrada	9 unidades OU peso (em gramas)	45g	185
Margarina*	1 colher de chá	5g	37
Suco Natural***	1 porção conforme volume	250ml	150
<i>*Os alimentos que possuem alternativas de substituição como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.</i> <i>***As bebidas serão padronizadas em 250ml para Suco Natural;</i>			

(ALTERNADAMENTE COM)

Lanche da tarde B:

ALIMENTO TIPO 2	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS

Bolo simples (sem recheio ou cobertura) OU Broa de Coco OU similar regional	1 unidade/ 1 fatia	100g	180
Suco Natural*	1 porção conforme volume	250ml	150
*As bebidas serão padronizadas em 250ml para Suco Natural;			

Item 6 - Jantar:

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Arroz (OU macarrão e/OU vegetais C)	4 colheres de sopa cheias	180g	295
Feijão carioquinha ou preto (conforme regionalismo)	2 conchas pequenas cheias	120g	95
Farinha (substituto regional)	1 colher de sopa	25g	90
Proteína (alternar carne branca, vermelha ou ovo)*	1 pedaço médio	180g	235
Legumes (vegetais B)	2 colheres de sopa rasas	80g	35
Salada (Folhosos ou vegetais A)	...	80g	25
Fruta da época/[Sobremesa de sabor doce** (aos finais de semana)]	unidade(s) ou porção conforme peso / [porção conforme peso]	120g/60g	100
Suco Natural***	1 porção conforme volume	250ml	150
* Nos termos do Parecer NUTRICIONAL SENAPPEN (23492387), obrigatoriamente, deve ser considerado PROTEÍNA a carne branca, vermelha ou ovo. *Quanto a forma de apresentação/preparo, as proteínas devem seguir variação entre Cozidos; Grelhados; Assados; Refogados e outras apresentações, NÃO devendo haver repetição do tipo de preparo de uma refeição para a refeição subsequente. *As proteínas devem ser preparadas com variação nas formas de cocção, como cozido, grelhado, assado, refogado, entre outras, evitando a repetição do mesmo tipo de preparo em refeições consecutivas. Cada forma de preparo listada deve ser contemplada ao menos uma vez por semana. **A fruta da época fornecida nos dias de semana devem seguir variação entre refeições, não devendo ser o mesmo tipo de fruta de uma refeição para outra. **As sobremesas do tipo doce (aos finais de semana) devem seguir diversificação de sabor entre uma refeição principal e outra subsequente.			

****Todas as dietas devem ser desacompanhadas de sobremesas de sabor doce, inclusive, aos finais de semana, devendo ser fornecida fruta adicional em substituição.**

***** As bebidas serão padronizadas em 250ml para Suco Natural;**

Item 7- Ceia: A

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIAS
Pão francês	1 unidade	50g	135
Margarina*	1 colher de chá	5g	37
Fruta da época e regionalizada	unidade(s) ou porção conforme peso	120g	100
* Os alimentos que possuem alternativas de substituição como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.			

(ALTERNADAMENTE COM)

Ceia B

ALIMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	KILO CALORIA
Biscoito água e sal OU biscoito doce sem recheio (tipo maisena) OU torrada	9 unidades OU peso (em gramas)	45g	185
Margarina	1 colher de chá	5g	37
Suco Natural	1 porção conforme volume	250ml	150
*Os alimentos que possuem alternativas de substituição como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.			
** As bebidas serão padronizadas em 250ml para Suco Natural;			

6.7.2. Os pesos acima indicados são referentes ao alimento já preparado e descontando-se a hidratação de caldos, molhos e congêneres adicionados às proteínas.

6.7.3. Para os itens 5 (Lanche da Tarde) e 7 (Ceia), o termo "alternadamente com" significa que num dia será fornecido o cardápio A e no outro dia o cardápio B. Ainda, quando houver mais de uma variação nesses cardápios, esta variação deve ocorrer intercalando os itens diversos, evitando-se a repetição do mesmo item quando das alternâncias entre os cardápios.

6.7.4. Considerando a necessidade de seguir o Parecer NUTRICIONAL SENAPPEN (31259731), exclusivamente, nos dias em que houver atividades físicas extras, como o futebol, será ofertado de forma aditiva o *Item 2 - Adicional de Desjejum - dia de atividade física*, com 01 (uma) unidade extra de pão francês e 01 (uma) porção extra de margarina ou queijo.

6.7.5. As unidades extras (adicionais) descritas ao Item 2 - Adicional de Desjejum - dia de atividade física, serão fornecidas sob demanda da Penitenciária Federal em Mossoró/RN, conforme cronograma de realização de atividades extras realizadas.

6.7.6. Em consonância com a PORTARIA DIFP-MOS/PFMOS/DISPF/SENAPPEN/MJSP Nº 31, DE 21 DE JUNHO DE 2023, para o dimensionamento da demanda, em relação ao Item 2 referido, a planilha de formação de custos deverá conter 02 (duas) unidades extras por semana de pão francês e 2 (duas) porções extras de margarina ou queijo para cada custodiado.

6.7.7. As unidades extras deverão compor a cesta de preços, não sendo passível ao licitante arguir qualquer desconhecimento desta necessidade.

6.7.9. Nos termos do Parecer NUTRICIONAL SENAPPEN (31259731), obrigatoriamente deve ser considerado PROTEÍNA a carne branca, vermelha ou ovo.

6.7.10. A rotina de fornecimento da proteína para os itens 4 e 6 do Parecer (31259731) - Almoço e Jantar, deverá obedecer:

6.7.10.1. O fornecimento de VÍSCERA ANIMAL (miúdos), tais como coração, fígado, rins, pulmões, rabo, pés, miolo e língua; de EMBUTIDOS e CARNE MECANICAMENTE SEPARADAS (CMS's), como linguiça, salsicha, *nuggets*, salame, etc; não serão considerados como proteína dos cardápios para os itens 4 - Almoço e Item 6 - Jantar, podendo incorporar a respectiva refeição como alimento acrescido ou de preparo.

6.7.10.2. A rotina de fornecimento da proteína para os itens 4 e 6 do - Almoço e Jantar, deverá obedecer ao cronograma de refeição, sendo vedada a entrega sequencial, no mesmo dia, e de um dia para o outro, do mesmo tipo de proteína em refeições subsequentes, assim consideradas Almoço e Jantar (mesmo dia); e Jantar de um dia e Almoço do dia seguinte;

6.7.10.3. As bebidas serão padronizadas em 250ml para suco e 250ml para café com leite;

6.7.10.4. O café com leite poderá ser trocado por chá, no caso de dietas com restrição de lactose;

6.7.11. A nutricionista contratada pela empresa prestadora do serviço, objeto contratado pela Unidade, deverá observar as anotações clínicas realizadas pelo médico, para o desenvolvimento do plano alimentar adequado a cada um dos internos destinatários das dietas.

6.7.12. Todas as dietas prescritas para os internos devem ser desacompanhadas de sobremesas de sabor doce, inclusive, aos finais de semana, devendo ser fornecida fruta adicional em substituição, observando-se a padronização almejada nos termos do Parecer NUTRICIONAL SENAPPEN (31259731) e as determinações contidas na Resolução nº 3, de 05 de Outubro de 2017.

6.7.13. Os alimentos que possuem alternativas de substituição como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.

6.7.14. Será obrigatório ao licitante contratado o cumprimento de toda parametrização e arrolamentos relacionados ao fornecimentos das dietas descritas nos instrumentos contratados.

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

6.7.16. Respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências da Penitenciária, em todos os casos, apresentando listagem dos empregados executores dos serviços, com nome, RG e CPF, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da contratação. Qualquer alteração de empregado ou de veículos utilizados no transporte da alimentação deve ser informada dentro do lapso temporal estipulado pelo Fiscal do Contrato.

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

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

6.7.19. Os produtos, que pelo porcionamento ou quaisquer outras necessidades de fragmentação da sua apresentação original, devem ser acondicionados em recipiente ou invólucro completo e apropriado, não sendo permitida a entrega na Unidade Federal de itens expostos ao risco de contaminação.

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

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

6.7.22. A CONTRATADA deve ter o profissional de nutrição responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, conforme Resolução CFN nº 378/2005.

6.7.23. Início da execução do objeto: condicionado à data de emissão da Ordem de Serviço, que dará início à prestação dos serviços conforme subitens seguintes.

6.7.23.1. Tratando-se o objeto da presente contratação de prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, para consumo diário da população carcerária dos custodiados do Sistema Penitenciário Federal, notoriamente essencial à manutenção da boa rotina carcerária, imprescindível à saúde, ao bem estar e à segurança alimentar dos presos, proporcionando condições adequadas e legais para cumprimento da pena, e em cumprimento aos escorritos ditames legais, é fundamental a necessidade da Penitenciária Federal em assegurar a qualidade e a não interrupção na prestação desse serviço.

6.7.23.2. Para o cumprimento do disposto acima, a Ordem de Serviço que dará início a prestação continuada do serviço, com a primeira entrega das refeições na Penitenciária pela empresa contratada, será emitida para data imediatamente após o encerramento do contrato em execução, ou seja, no dia seguinte ao prazo de vigência, garantindo assim o contiguidade necessária.

6.7.24. As proteínas, lanches da tarde e sobremesas deverão seguir as regras dispostas nos normativos e obedecer também aos seguintes critérios:

DAS PROTEÍNAS

- OVO - mínimo 01 (uma) e máximo 02 (duas) vezes por semana;
 - Quando for duas vezes, uma delas deve ser em ovo cozido e a outra vez em modo de preparo diverso.
- CARNE BRANCA:
 - - FRANGO - mínimo 04 (quatro) vezes por semana;
 - Pelo menos 01(uma) vez frito e 01(uma) vez assado.
 - - PEIXE - mínimo de 01 (uma) vez por semana;
 - Quando fornecer mais de uma vez, uma delas deverá ser frito.
 - Quando fornecer só uma vez por semana, deverá variar entre as formas de preparo (frito, assado, cozido e etc.)
- CARNE VERMELHA:
 - -BOVINA - mínimo 05 (cinco) vezes por semana;
 - Pelo menos 01(uma) vez frito e 01(uma) vez assado.
 - -SUÍNA - mínima 01 (uma) vez por semana.
 - Quando fornecer mais de uma vez, uma delas deverá ser frito.
 - Quando fornecer só uma vez por semana, deverá variar entre as formas de preparo (frito, assado, cozido e etc.)

DOS LANCHES DA TARDE

- BISCOITO - 02 (duas) a 03 (três) vezes por semana;
- FRUTA - 02 (duas) a 03 (três) vezes por semana;
- BOLO - máximo de 03 (duas) vezes por semana.

DA SOBREMESA:

- As frutas deverão ser servidas diariamente também como sobremesas, sendo substituídas por sobremesas de sabor doce nas alimentações normais **somente aos finais de semana**, com peso aproximado de 60g a porção/unidade.
- Para as alimentações classificadas como dietas, **as frutas devem ser mantidas em substituição às sobremesas de sabor doce, inclusive, aos finais de semana.**

6.7.25. Os alimentos que possuem alternativas de substituição como a margarina ou queijo, deverão ser ofertados em dias alternados, ou seja, um dia margarina e no outro queijo.

6.7.26. Poderão ser prescritas dietas especiais para presos que apresentem patologias relacionadas a restrições alimentares como hipertensão, diabetes, nefropatias, hepatopatias, entre outras, desde que mantidos os critérios inicialmente contratados de padrão do cardápio e mediante preenchimento, pelo nutricionista ou médico responsável, de documentação e/ou questionário fornecido

pela unidade, na busca de se efetivar um maior controle e registro histórico sobre a alimentação e os aspectos ligados aos quadros de saúde dos internos.

6.7.27. Poderá ser solicitada dieta especial HIPERCALÓRICA ou HIPOCALÓRICA, HIPOSSÓDICA, SEM IRRITANTES GÁSTRICOS, RICAS EM FIBRAS, quando observada necessidade energética aumentada ou diminuída do preso, devendo esse ser avaliado pelo médico em exercício na Penitenciária Federal, que irá realizar a prescrição e o preenchimento de documentação e/ou questionário fornecido pela unidade.

6.7.28. Quaisquer outros tipos de dietas que as não especificadas no item anterior devem ser precedidas de preenchimento de documentação próprio pelo profissional de saúde responsável pela prescrição, de modo a conter todos os elementos necessários para justificar a medida e gerar informações para controle da situação de saúde do interno junto à Divisão de Saúde e órgãos públicos.

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

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

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



Altura: 5,2 cm
Frente: 27,5 cm
Lateral: 21,5 cm
Capacidade: 1.500 ml
Com tampa

** Imagem Ilustrativa*

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

6.7.33. As embalagens de isopor são mais adequadas para o fornecimento das refeições por não permitirem a mistura dos alimentos, possibilitando o fornecimento de salada em um mesmo compartimento, evitando a indevida utilização pelos presos de outro recipiente que porventura contenha salada.

6.7.34. Cabe destacar ainda, que a escolha do isopor como matéria-prima, torna-se mais segura, pois exclui o risco de manufatura de armas artesanais dentro do próprio estabelecimento Prisional Federal, o que colocaria em risco a integridade física de servidores e de presos. Apesar do possível e relativo impacto ambiental do isopor, esta medida é considerada indispensável para a segurança da unidade penal.

6.7.35. Especificações dos vegetais A,B e C:

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

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

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

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

** Para a identificação dos vegetais, foi utilizado a tabela TACO como referência*

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

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

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

6.7.38. Normal - sem restrições alimentares.

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

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

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

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

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

6.7.41. Intolerância à lactose ou glúten - restrição desses alimentos.

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

6.7.42. Líquida/ pastosa - casos excepcionais (problemas de digestão): * Preparar os alimentos com consistência macia/ pastosa ou mesmo líquida, que se dissolvam na boca, para presos com problemas de digestão ou dificuldade de mastigação.

6.7.43. Religião - conforme restrição de sua religião:

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

6.7.44. Vegetariana - restrição de consumo de proteína animal:

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

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

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

6.8. DA FORMA DE ENTREGA DOS ALIMENTOS SÓLIDOS NA PENITENCIÁRIA FEDERAL

6.8.1. A entrega dos alimentos sólidos deve ser realizada em caixas térmicas de plástico rígido, ou outros materiais similares e não metálicos, específicos para transporte de alimentos, distribuídas da seguinte forma:

VIVÊNCIA ALFA:

6.8.1.1. Todas as alimentações deste setor deverão ser fornecidas em 04 (quatro) caixas ou organizadores térmicos (com capacidade para 13 (treze) marmitas (não superior a 15 (quinze)), de modo a selecionar todos os alimentos destinados a uma ala);

VIVÊNCIA BRAVO:

6.8.1.2. Todas as alimentações deste setor deverão ser fornecidas em 04 (quatro) caixas ou organizadores térmicos (com capacidade para 13 (treze) marmitas (não superior a 15 (quinze)), de modo a selecionar todos os alimentos destinados a uma ala);

VIVÊNCIA CHARLIE:

6.8.1.3. Todas as alimentações deste setor deverão ser fornecidas em 04 (quatro) caixas ou organizadores térmicos (com capacidade para 13 (treze) marmitas (não superior a 15 (quinze)), de modo a selecionar todos os alimentos destinados a uma ala);

VIVÊNCIA DELTA:

6.8.1.4. Todas as alimentações deste setor deverão ser fornecidas em 04 (quatro) caixas ou organizadores térmicos (com capacidade para 13 (treze) marmitas (NÃO superior a 15 (quinze)), de modo a selecionar todos os alimentos destinados a uma ala);

INCLUSÃO e SAÚDE:

6.8.1.4. Todas as alimentações deste setor deverão ser fornecidas em 01 (uma) caixa ou organizador térmico (com capacidade para 15 (quinze) marmitas (não superior a 15 (quinze))), de modo a selecionar todos os alimentos destinados a este setor);

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

6.8.2. Cada caixa deve conter o quantitativo de refeições igual à descrição acima, dada a população de cada setor da Penitenciária, devendo a unidade, periodicamente, atualizar qualquer adição ou diminuição no número de presos, para controle do número de alimentações a serem fornecidas.

6.8.3. A empresa deve possuir caixas térmicas ou organizadores disponíveis para separação ou reunião de grupo maiores de kits com os alimentos, como 26 (vinte e seis) ou até 52 (cinquenta e duas) refeições por vivência/setor, para fornecimento de modo diverso, somente a critério e mediante solicitação da Unidade.

6.9. DA FORMA DE ENTREGA DOS LÍQUIDOS NA PENITENCIÁRIA FEDERAL

6.9.1. Os líquidos (a exemplo dos sucos, café com leite e chás) devem ser fornecidos em garrafas térmicas de 250 ml (quando for destinada apenas uma porção do líquido ao interno) ou 500ml (quando forem destinadas duas porções de 250ml do mesmo líquido ao mesmo interno).

6.9.2. A garrafa térmica de 1 litro, a critério da Divisão de Segurança da Penitenciária Federal poderá ser aceita para eventuais situações onde a quantidade total de líquido necessária não justifica o uso de garrafas de 5 litros.

6.9.3. Todas embalagens devem obedecer a padronização e exigências do tópico 6.4.1, em relação a material, cores, e demais características.

6.9.4. As embalagens fornecidas pela contratada devem seguir características dos modelos ilustrativos dos tópicos 6.5.4. e 6.7.31. deste ETP.

6.9.5. Os líquidos devem ser entregues na Penitenciária Federal separados em colecionadores ou caixas que comportem os conjuntos, por setor, da seguinte forma:

VIVÊNCIA ALFA:

6.9.5.1. QUANDO EM GARRAFAS DE ATÉ 5 LITROS: Todos os líquidos deste setor deverão ser fornecidos em garrafas de até 5 litros, com volume suficiente para todos os internos alocados neste posto;

6.9.5.2. QUANDO EM PORÇÕES INDIVIDUALIZADAS: Todos os líquidos deste setor deverão ser fornecidos em 04 (quatro) caixas ou organizadores (com capacidade para 13 (treze) garrafas (não superior a 15 (quinze))) - de 250ml e/ou 500ml, de modo a selecionar todos os líquidos destinados a uma ala);

VIVÊNCIA BRAVO:

6.9.5.3. QUANDO EM GARRAFAS DE ATÉ 5 LITROS: Todos os líquidos deste setor deverão ser fornecidos em garrafas de até 5 litros, com volume suficiente para todos os internos alocados neste posto;

6.9.5.4. QUANDO EM PORÇÕES INDIVIDUALIZADAS: Todos os líquidos deste setor deverão ser fornecidos em 04 (quatro) caixas ou organizadores (com capacidade para 13 (treze) garrafas (não superior a 15 (quinze))) - de 250ml e/ou 500ml, de modo a selecionar todos os líquidos destinados a uma ala);

VIVÊNCIA CHARLIE:

6.9.5.5. QUANDO EM GARRAFAS DE ATÉ 5 LITROS: Todos os líquidos deste setor deverão ser fornecidos em garrafas de até 5 litros, com volume suficiente para todos os internos alocados neste posto;

6.9.5.6. QUANDO EM PORÇÕES INDIVIDUALIZADAS: Todos os líquidos deste setor deverão ser fornecidos em 04 (quatro) caixas ou organizadores (com capacidade para 13 (treze) garrafas (não superior a 15 (quinze))) - de 250ml e/ou 500ml, de modo a selecionar todos os líquidos destinados a uma ala);

VIVÊNCIA DELTA:

6.9.5.7. QUANDO EM GARRAFAS DE ATÉ 5 LITROS: Todos os líquidos deste setor deverão ser fornecidos em garrafas de até 5 litros, com volume suficiente para todos os internos alocados neste posto;

6.9.5.8. QUANDO EM PORÇÕES INDIVIDUALIZADAS: Todos os líquidos deste setor deverão ser fornecidos em 04 (quatro) caixas ou organizadores (com capacidade para 13 (treze) garrafas (não superior a 15 (quinze)) - de 250ml e/ou 500ml, de modo a selecionar todos os líquidos destinados a uma ala);

INCLUSÃO e SAÚDE:

6.9.5.9. QUANDO EM GARRAFAS DE ATÉ 5 LITROS: Todos os líquidos deste setor deverão ser fornecidos em garrafas de até 5 litros, com volume suficiente para todos os internos alocados neste posto;

6.9.5.10. QUANDO EM PORÇÕES INDIVIDUALIZADAS: Todos os líquidos deste setor deverão ser fornecidos em 01 (uma) caixa ou organizador (com capacidade para 15 (quinze) garrafas (não superior a 15 (quinze)) - de 250ml e/ou 500ml, de modo a selecionar todos os líquidos destinados àquele setor);

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

6.9.5.11. QUANDO EM GARRAFAS DE ATÉ 5 LITROS: A empresa deve possuir garrafas térmicas com capacidade máxima de 05 (cinco) litros cada, num total que comporte o abastecimento das 04 (quatro) vivências, inclusão/triagem e setor de saúde da Penitenciária, e disponibilidade orçamentária para quando for conveniente à administração qualquer mudança sobre a forma de fornecimento dos líquidos, respeitados os prazos de organização da empresa.

6.9.5.12. É terminantemente vedada a empresa a oferta de líquidos em recipientes maiores que 05 (cinco) litros.

6.9.5.13. As garrafas para o café com leite e para o suco devem ser, obrigatoriamente, de cores diferentes, sendo para líquidos frios as de cor azul e para líquidos quentes as de cor vermelha.

6.10. LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO/ENTREGA DE SERVIÇOS

	LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	ITEM	DESCRIÇÃO DA REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
GRUPO 1	Penitenciária Federal em Mossoró/RN (PFMOS) , localizada na localizada RN 015 - km 12, Rodovia Mossoró/Baraúna- Mossoró /RN.CEP: 59.600-970	1	Desjejum	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos)* e 06h30m (seis horas e trinta minutos)
		2	Adicional do Desjejum - dia de atividade física	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos)* e 06h30m (seis horas e trinta minutos) <i>*As unidades extras deverão ser fornecidas sob demanda da Penitenciária Federal em Mossoró/RN, conforme cronograma de realização de atividades físicas extras realizados.</i>
		3	Lanche da manhã	Entre 06h15m (seis horas e quinze minutos)* e 06h30m (seis horas e trinta minutos)
		4	Almoço	Entre 11h (onze horas)* e 11h15m (onze horas e quinze minutos)
		5	Lanche da Tarde A alternado com	Entre 11h (onze horas)* e 11h15m (onze horas e quinze minutos)

			Lanche da tarde B	
		6	Jantar	Entre 16h (dezesseis horas)* e 16h15m (dezesseis horas e quinze minutos)
		7	Ceia A alternado com Ceia B	Entre 16h (dezesseis horas)* e 16h15m (dezesseis horas e quinze minutos)
IMPORTANTE *Como tolerância, há a possibilidade de ser liberada a entrada em até 15 (quinze minutos) para CHEGADA ANTECIPADA (em relação ao horário mínimo de cada refeição), NÃO havendo, em regra, tolerância para atrasos para além do horário máximo previsto, motivo pelo qual deverá incidir anotação negativa no Índice de Medição de Resultados da empresa (IMR) para fins de cálculos finais desse índice. *O fiscal, em análise global da rotina de pontualidade da empresa, considerando evento isolado e justificado por motivo de força maior, poderá acatar justificativa de tolerância razoável, NÃO podendo acatar justificativa para atrasos reiterados e/ou maiores que 60 (sessenta) minutos.				

6.11. A contratação terá vigência plurianual.

6.12. A empresa deverá ter comprovadamente, no momento da assinatura do contrato, a cozinha e escritório montados no município de Mossoró/RN, e o início da execução dos serviços deverá ser de até 15 dias após a assinatura do referido instrumento.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Os quantitativos foram estimados de acordo com a capacidade máxima da Penitenciária, qual seja de até 208 (duzentos e oito) reclusos. Como o preenchimento das vagas é realizado em consonância com as necessidades indicadas pela Justiça e pela demanda dos Sistemas Penitenciários Estaduais, o que pode acarretar variações nos números de presos e consequentemente no número de refeições a serem servidas, estimou-se a capacidade máxima de reclusos, mais uma reserva 5,77% (cinco vírgula setenta e sete por cento), perfazendo o quantitativo total de até 220 (duzentas e vinte) alimentações diárias.

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

7.1.2. Considera-se 1 (uma) alimentação diária completa o quantitativo de todas as refeições diárias para cada preso, o que corresponde a no máximo 46.816 (quarenta e oito mil, oitocentos e dezesseis) refeições por mês (com base em 220 reclusos e 7 refeições/eventos de alimentação diários, assim considerados 30,4 dias por mês - pelas diferenças de dias mensais).

7.2. A composição e a forma de fornecimento da alimentação a serem servidas constam no item 6 deste Estudo (desjejum, café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia).

7.3. Malgrado o lance, na hora do pregão, constar apenas os 6 itens, em valor meramente global (somatória das 04 faixas, por item), considerar-se-á a necessidade de diferenciação de preços entre faixas de demanda na PROPOSTA da licitante melhor classificada, devendo consignar o valor com as 04 (quatro) faixas de fornecimento, por item.

7.4. Quando do preenchimento da proposta de preços, o licitante deverá se atentar para metodologia a ser utilizada, conforme consta explicitado abaixo:

7.4.1. Constar apenas os 6 (seis) itens, em valor meramente global (somatória das 04 faixas, por item), considerar-se-á a necessidade de diferenciação de preços entre faixas de demanda na PROPOSTA da licitante melhor classificada, devendo consignar o valor com as 04 (quatro) faixas de fornecimento, por item.

7.4.2. A metodologia da contratação passou a levar em consideração a necessidade de diferenciação de preços entre as faixas, isto é, a Faixa 2 deve ser igual ou menor que a Faixa 1 de cada item e assim sucessivamente.

7.4.3. Sendo assim, os licitantes devem informar o valor das faixas 1 a 4 dentro de cada item, sendo que os valores de uma faixa para outra devem ser iguais ou decrescentes, ou seja, conforme o número de refeições aumenta, o valor unitário deve ser igual ou menor que a faixa anterior. O objetivo será a obtenção de ganho de escala, bem como uma melhor adequação da contratação pretendida à realidade da Unidade Prisional.

Tabela ilustrativa

<u>Item 1</u>	<u>Faixa</u>	<u>Quantidade</u>	
Desjejum	1	até 50 refeições/dia	R\$ 
	2	de 51 até 100 refeições/dia	
	3	de 101 até 150 refeições/dia	
	4	de 151 até 220 refeições/dia	

Obs!: o valor unitário das refeições da faixa 2 deve ser igual ou menor que o valor unitário das refeições da faixa 1

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

<u>Refeição</u>	<u>Faixa</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Valor Mensal</u> (A)	<u>Valor Anual</u> (A) x 12
Desejum	Faixa 4	de 151 até 220 refeições/dia		
Lanche da manhã	Faixa 4	de 151 até 220 refeições/dia		
Almoço	Faixa 4	de 151 até 220 refeições/dia		
Lanche da tarde	Faixa 4	de 151 até 220 refeições/dia		
Jantar	Faixa 4	de 151 até 220 refeições/dia		
Ceia	Faixa 4	de 151 até 220 refeições/dia		

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

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

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

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

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. O valor da contratação por licitação será confirmado por pesquisa de mercado, em estrita observância aos normativos legais vigentes. Essa etapa é fundamental para assegurar a economicidade e a conformidade do preço com os valores praticados no mercado, garantindo a probidade na aplicação dos recursos públicos.

8.2. As estimativas deverão seguir a Norma vigente da Instrução Normativa nº 65/2021 SEGES/ME. Podemos utilizar também, no momento da busca de preços referenciais, os preços do atual contrato como forma de melhor balizar os preços, atendendo o Acórdão nº 6.110/2010 TCU - 1ª Câmara.

8.3. Para o preenchimento do valor estimado da contratação do presente Estudo Técnico Preliminar - R\$ 3.258.202,22 (três milhões, duzentos e cinquenta e oito mil, duzentos e dois reais e vinte e dois centavos e oitenta e três mil novecentos e vinte reais), valor este que se refere à média aritmética dos atuais contratos das Penitenciárias Federais (Faixa 4):

ÓRGÃO	CONTRATO	EMPRESA	VIGÊNCIA	VALOR ANUAL
Penitenciária Federal em Brasília /DF	nº 1/2025	PUPO RESTAURANTE	2025	R\$ 3.672.504,00
Penitenciária Federal em Campo Grande /MS	nº 43/2023	SABOR COMÉRCIO	2025	R\$ 3.286.800,00
Penitenciária Federal em Catanduvas/PR	nº 35/2022	TERRAÇO REFEICOES	2025	R\$ 3.761.593,23
Penitenciária Federal em Porto Velho/RO	nº 44/2021	A.SEMPREBOM RESTAURANTE	2025	R\$ 2.663,473,91
Penitenciária Federal em Mossoró/RN	nº 5/2024	PUPO RESTAURANTE	2025	R\$ 2.906.640,00
Valor Médio Estimado			R\$ 3.258.202,22	

8.4. Na elaboração da proposta de preços, o licitante deverá considerar para a composição do valor total da contratação os insumos necessário para o preparo das refeições, as embalagens em isopor descartáveis, a mão de obra empregada na execução dos serviços, veículo destinado a entrega das refeições, o quantitativo de deslocamentos entre a Contratada e a Unidade Penal Federal, bem como os seguintes itens relacionados a seguir:

Item	Descrição	Quantidade
1	Balança semianalítica de precisão, com selo do Inmetro e com eficácia para pesagem mínima de 2kg para aferição das refeições	2

* Para formação dos valores, os demais itens devem seguir descrição e quantitativos conforme tópicos 6.4. a 6.9 deste ETP.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

9.2. Em atendimento à Súmula 247 do TCU, os itens foram agrupados em lote, objetivando ampliar o universo de licitantes, não gerar prejuízo ao conjunto ou complexo que será licitado e nem perda de "economia de escala". Observa-se o teor da Súmula 247, a seguir: "Súmula nº 247 TCU: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para

o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.”.

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

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

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

9.6. Colabora para este entendimento o Acórdão 5.260/2011-1ª Câmara, onde informa que “inexiste ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem correlação entre si”. Neste entendimento o relator enfatiza que a economicidade deve ser observada durante a licitação, como também durante a atividade administrativa para sua formalização, conforme pode ser constatado no texto abaixo extraído do Acórdão supracitado:

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

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

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratação correlata ou interdependente com a presente.

10.2. A presente contratação decorre da necessidade de readequação na distribuição dos alimentos para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Mossoró/RN.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

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

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

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

11.5. A contratação pretendida encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações do ano de 2025, conforme Documento de Formalização da Demanda (DFD) 31245974 e Documento de Formalização de Demanda (DFD) (31259864), cadastrado no sítio eletrônico Compras governamentais, UASG: 200602- Penitenciária Federal em Mossoró/RN.

11.6. Por fim, consta a Declaração Adequação Planejamento Estratégico MJSP 32116495 devidamente assinado pelo Senhor Ordenador de Despesas da Penitenciária Federal em Mossoró/RN.

12. Resultados Pretendidos

12.1 A contratação que se almeja alcança objetivos sensíveis dentro do Estado Democrático de Direito, tais como o respeito à dignidade da pessoa humana, observância dos normativos da execução penal e garantia dos direitos dos reclusos, através do fornecimento de alimentação de qualidade, observado as determinações nutricionais.

12.2. Dispor a todos os presos custodiados na Penitenciária Federal serviço de fornecimento de alimentação garantindo a subsistência dos mesmos.

12.3. Garantir o exarado na Lei de Execução Penal, lei nº 7.210, Seção II, Da Assistência Material, Art. 12.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. A prestação dos serviços contratados não demandará adequações físicas ou estruturais nos ambientes da Penitenciária Federal em Mossoró/RN, uma vez que a unidade já dispõe da infraestrutura necessária para a execução dos serviços.

13.2. No entanto, para garantir a efetividade da fiscalização contratual e o adequado acompanhamento da execução dos serviços, serão adotadas as seguintes providências:

1. Reorientação e atualização dos servidores responsáveis pela fiscalização contratual, com foco na utilização dos sistemas e ferramentas disponíveis para acompanhamento, registro e análise da prestação dos serviços;
2. Designação formal de fiscais técnico e administrativo, conforme normativos internos e orientações dos órgãos de controle, assegurando clareza nas atribuições de cada servidor envolvido;
3. Capacitação complementar, se necessário, dos servidores envolvidos na fiscalização, especialmente no que se refere ao uso dos sistemas informatizados de gestão e fiscalização contratual (como o SEI e eventuais plataformas específicas da contratada);
4. Estabelecimento de rotinas de verificação periódica, com checklists e critérios objetivos para monitoramento da qualidade dos serviços prestados;
5. Elaboração de relatórios regulares de fiscalização, com registros de conformidades, inconformidades e medidas corretivas adotadas, servindo como respaldo técnico e jurídico para eventuais tomadas de decisão durante a vigência contratual.

13.3. Essas ações visam garantir que a fiscalização dos serviços seja realizada de forma efetiva, documentada e alinhada aos princípios da legalidade, eficiência e economicidade da Administração Pública.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Em cumprimento ao disposto no art. 225 da Constituição Federal de 1988 e às diretrizes de compras públicas sustentáveis, a empresa Contratada deverá adotar medidas que contribuam para a proteção do meio ambiente e o desenvolvimento nacional sustentável, tais como:

- Utilização de equipamentos com selo de eficiência energética;
- Adoção de boas práticas de descarte e logística reversa para resíduos eletrônicos, conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010);
- Otimização de deslocamentos técnicos e priorização de atendimentos remotos, quando possível;
- Preferência por materiais e componentes com certificação ambiental ou recicláveis.

14.2. Essas medidas contribuem para minimizar os impactos ambientais da prestação dos serviços e alinham a contratação aos princípios da administração pública sustentável.

14.3. A execução do contrato deverá obedecer os critérios de sustentabilidade conforme determina o Decreto nº 7.746/2012, na Lei 12.305/10 - Política Nacional de Resíduos Sólidos e Instrução Normativa SLTI/MP Nº 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU, Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

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

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

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

- 14.6.1. vidro (recipiente verde);
- 14.6.2. plástico (recipiente vermelho);
- 14.6.3. papéis secos (recipiente azul);
- 14.6.4. metais (recipiente amarelo).

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

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

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

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Tendo em vista as informações levantadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, no que tange a escolha da solução mais adequada ao atendimento da demanda, conclui-se que o objeto é passível de contratação, haja vista as seguintes características observadas:

- 15.1.1. Definição de padrões mínimos de aceitabilidade;
- 15.1.2. Amplo mercado fornecedor;

15.1.3. Os valores estimados encontram-se dentro dos preços praticados nos contratos da administração pública em objetos semelhantes;

15.1.4. A aquisição descrita no bojo deste Estudo Técnico Preliminar apresentou-se razoável quanto à viabilidade ao atendimento dos seguintes quesitos:

- a) Viabilidade técnica: verifica-se que a avaliação do serviço foi estimada com base nos custos e riscos;
- b) Viabilidade socioeconômica: identificou-se os benefícios inerentes às alternativas do projeto, visando assegurar a execução contratual;
- c) Viabilidade ambiental: adequação das atividades aos normativos vigentes.

15.2. Diante do exposto, esta equipe de planejamento declara viável a contratação em questão.

15.3 A presente contratação decorre da necessidade de readequação na distribuição dos alimentos para atender as necessidades da Penitenciária Federal em Mossoró/RN.

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

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

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

RODERICK ORDAKOWSKI

Autoridade competente

Despacho: Portaria 1195 (32147777)

FABIO ROBERTO REBOUCAS NOLASCO

Equipe de apoio

Despacho: Portaria 1195 (32147777)

JEFFERSON MORAES VIDAL

Equipe de apoio

Despacho: Portaria 1195 (32147777)

RALPH ALMEIDA DE OLIVEIRA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 25/07/2025 às 09:20:59.

Despacho: Portaria 1195 (32147777)

JONNATTAS EMANUEL ROCHA DA SILVA

Equipe de apoio