



Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário

Caderno Técnico

ABRIL DE 2022

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ECONOMIA DO DISTRITO FEDERAL – SEEC
SECRETARIA EXECUTIVA DE PLANEJAMENTO - SPLAN
SUBSECRETARIA DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS – SCG
COORDENAÇÃO DE PLANEJAMENTO E MODERNIZAÇÃO - COPLAM
SECRETARIA DE ESTADO DE SEGURANÇA PÚBLICA - SSP
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA - SEAPE

CADERNO TÉCNICO PARA CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE PESSOAS
PRIVADAS DE LIBERDADE NO SISTEMA PENITENCIÁRIO

IBANEIS ROCHA BARROS JUNIOR

Governador do Distrito Federal

JOSÉ ITAMAR FEITOSA

Secretário de Estado da Economia do Distrito Federal – SEEC

MAURILIO DE MOURA LIMA ROCHA

Secretário Executivo de Planejamento – SPLAN

ANDERSON FABRÍCIO DE ALCÂNTARA

Subsecretário de Compras Governamentais – SCG

JÚLIO DANILO SOUZA FERREIRA

Secretário de Estado da Segurança Pública do Distrito Federal – SSP

WENDERSON SOUZA E TELES

Secretário de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal – SEAPE

BÁRBARA BOMTEMPO MAGALDI

BRUNO MILHOMEM CARVALHEDO VENTURA

TATYELLE CARVALHO PIMENTEL

Grupo Gestor

FABRIZZIA BARBOSA MAINIER

WILLIAN GONZAGA DO COUTO

Equipe Técnica de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário

INSTITUTO PUBLIX

Apoio Técnico e Atualização

Sumário

Sumário	4
Índice de figuras, quadros e tabelas	6
Lista de siglas	8
1. Introdução	12
2. Instruções para utilização do Caderno Técnico	14
3. Objetivo do estudo	16
3.1. Objetivo Geral.....	16
3.2. Objetivos Específicos.....	16
4. Resultados esperados	18
5. Especificações Técnicas	19
5.1. Objeto da prestação dos serviços.....	19
5.2. Descrição dos serviços.....	20
5.3. Requisitos de habilitação do fornecedor	38
5.4. Obrigações e responsabilidades da Contratada.....	48
5.5. Obrigações e responsabilidades da Contratante	61
5.6. Fiscalização/Controle da execução do serviço	62
5.7. Recomendações e boas práticas ambientais	65
6. Valores referenciais	67
6.1. Resumo – Valores Referenciais	67
6.2. Composição dos valores referenciais	67
6.3. Planilha de orçamento (utilização dos valores referenciais)	68
7. Definições e critérios para elaboração dos preços	71
7.1. Custo do serviço	71
7.2. Demonstrativo de cálculos dos custos e preços unitários.....	91
8. Estudos para contratação	93
8.1. Análise do modelo de contratação	93

8.2. <i>Benchmarking</i> das melhores práticas de contratação.....	95
8.3. Perfil do mercado fornecedor.....	98
9. Instrumentos legais.....	100
9.1. Leis, decretos e normas federais	100
9.2. Leis, decretos e normas distritais	101
10. Governança e gestão de riscos do serviço.....	105
11. Referências Bibliográficas.....	114
12. Anexos.....	120
Anexo I. Declaração de vistoria	120
Atestado de visita técnica	120
Anexo II. Declaração de desistência de vistoria	121
Modelo de declaração de conhecimento de todas as condições e peculiaridades do local de entrega da alimentação aos internos	121
Anexo III. Exemplos de Cardápios.....	122
Anexo IV. Checklist de Controle.....	129
Anexo V. Modelo de Registro de Controle de Desperdício –Sobra Limpa	131
Anexo VI. Avaliação da Qualidade dos Serviços	133
Anexo VII. Parâmetros Mínimos para Garantir a Qualidade Alimentar.....	146
Anexo VIII. Minuta de Mapa de riscos.....	171

Índice de figuras, quadros e tabelas

Figuras

Figura 1 - Procedimento para lavagem das mãos	163
---	-----

Quadros

Quadro 1 – Quantitativo aproximado de custodiados com algum tipo de dieta.....	23
Quadro 2 – Referências de necessidades nutricionais.....	28
Quadro 3- Especificações/Pesos/Quantidades por Interno.....	30
Quadro 4 – Horários de entrega das refeições.....	32
Quadro 5 – Definições dos alimentos.....	36
Quadro 6 – Variedades de salada e frequência semanal mínima	37
Quadro 7 – Encargos sociais.....	79
Quadro 8 – Resumo do BDI.....	90
Quadro 9 - Perfil do mercado fornecedor.....	99
Quadro 10 - Leis, decretos e normas federais.....	101
Quadro 11 - Leis, decretos e normas distritais.....	104
Quadro 12 – Matriz de mapeamento dos riscos identificados.....	109
Quadro 13 – Ações preventivas e de contingência para os riscos identificados.....	113
Quadro 14 - Cardápio para 30 dias (*) O lanche opcional poderá substituir uma das refeições diárias.	128
Quadro 15 - Checklist de Controle.....	131
Quadro 16 - Modelo de Registro para Mensurar Desperdício – Sobra Limpa	132
Quadro 17 - Desempenho Profissional	135
Quadro 18 - Desempenho das Atividades.....	135
Quadro 19 – Desempenho do Gerenciamento.....	135
Quadro 20 - Percentuais de liberação das faturas.....	138
Quadro 21 - Avaliação da Qualidade do Desempenho Profissional	141
Quadro 22 - Avaliação da Qualidade do Desempenho das Atividades.....	142
Quadro 23 - Avaliação da Qualidade do Gerenciamento.....	144
Quadro 24 - Relatório das Instalações.....	145
Quadro 25 – Quadro-Resumo	145
Quadro 26 - Temperatura para Recebimento de Alimentos	147

Quadro 27 - Características Sensoriais Exigidas para o Recebimento dos Produtos ..	149
Quadro 28 - Temperaturas dos Alimentos Congelados e Prazo de Validade.....	151
Quadro 29 - Parâmetros Mínimos para Etiqueta de Controle de Validade	153
Quadro 30 - Higienização de áreas, equipamentos e utensílios -	158
Quadro 31 - Rotina de Limpeza das áreas, equipamentos e utensílios.....	158
Quadro 32 - Rotina de Limpeza da Cozinha e Despensa	159
Quadro 33 - Modelo de Matriz dos Riscos Identificados.....	171
Quadro 34 – Modelo de Ações preventivas e de contingência dos riscos identificados	171

Tabelas

Tabela 1 - Valores Referenciais das Modalidade A e B.....	67
Tabela 2 - Previsão estimada de refeições – diária e mensal	69
Tabela 3 - Quantitativo estimado de refeições por modalidade	69
Tabela 4 - Planilha de Orçamento da Modalidade A	70
Tabela 5 - Planilha de Orçamento da Modalidade B	70
Tabela 6 – Conversão dos insumos crus para cozidos.....	74
Tabela 7 - Custo do Desjejum.....	75
Tabela 8 - Custo do Almoço.....	76
Tabela 9 - Custo de Jantar.....	77
Tabela 10 - Custo do Lanche noturno	77
Tabela 11 - Resumo de Custos de Mão de Obra.....	82
Tabela 12 - Contingente de pessoal.....	83
Tabela 13 - Custo mensal de pessoal por modalidade	83
Tabela 14 - Porcentagens de Custos Indiretos.....	85
Tabela 15 - Percentuais dos Custos Indiretos das Modalidades A e B.....	86
Tabela 16 - Resumo dos Custos da Modalidade A.....	91
Tabela 17 - Resumo dos Custos da Modalidade B.....	92
Tabela 18 – Melhores práticas de contratação	98
Tabela 19 – Escala de fatores dos riscos	106

Lista de siglas

Sigla	Significado
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BA	Bahia
BDI	Benefícios e Despesas Indiretas
BEC	Bolsa Eletrônica de Compras
CAGED	Cadastro Geral de Empregados e Desempregados
CASA	Centro de Atendimento Socioeducativo ao Adolescente
CD	Custo Direto
CDP	Centro de Detenção Provisória
CDP II	Centro de Detenção Provisória II
CDPMC	Centro de Detenção Provisória de Mogi das Cruzes
CE	Ceará
CEASA/DF	Centrais de Abastecimento do Distrito Federal S.A.
CGDF	Controladoria Geral do Distrito Federal
CIR	Centro de Internamento e Reeducação
CLDF	Câmara Legislativa do Distrito Federal
CLT	Consolidação das Leis do Trabalho
CMP	Complexo Médico Penal
CNDT	Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas
CNNPA	Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
CPF	Cadastro de Pessoa Física
CPP	Centro de Progressão Penitenciária
COFINS	Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social
COPLAM	Coordenação de Planejamento e Modernização
CRN	Conselho Regional de Nutricionistas
DAU	Dívida Ativa da União
DEPEN	Departamento Penitenciário Nacional
DF	Distrito Federal
DOD	Documento de Oficialização de Demanda
EI	Empresário Individual
EIRELI	Empresa Individual de Responsabilidade Limitada

EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal
EPP	Empresa de Pequeno Porte
ES	Espírito Santo
FAO	<i>Food and Agriculture Organization of the United Nations</i> – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FAP	Fator Acidentário de Prevenção
FGTS	Fundo de Garantia do Tempo de Serviço
FUNAP	Fundação de Amparo ao Trabalhador Preso
GDF	Governo do Distrito Federal
GIL	Grau de Incidência de Incapacidade Laborativa
GO	Goiás
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
INFOPEN	Levantamento Nacional de Informações Penitenciárias
INSS	Instituto Nacional do Seguro Social
ISO	<i>International Organization for Standardization</i> – Organização Internacional de Normalização
ISSQN	Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza
LC	Liquidez Corrente
LG	Liquidez Geral
ME	Microempresa
MG	Minas Gerais
MPDFT	Ministério Público do Distrito Federal e Territórios
MS	Ministério da Saúde
MT	Mato Grosso
NBR	Normas Brasileiras
NFe	Nota Fiscal Eletrônica
OMS	Organização Mundial da Saúde
PASEP	Programa de Formação do Patrimônio do Servidor Público
PCDF	Polícia Civil do Distrito Federal
PDF I	Penitenciária do Distrito Federal I
PDF II	Penitenciária do Distrito Federal II
PE	Pernambuco
PFDF	Penitenciária Feminina do Distrito Federal
PFP	Penitenciária Feminina do Paraná
PGDF	Procuradoria Geral do Distrito Federal
PGNF	Procuradoria Geral da Fazenda Nacional
PIS	Programa de Integração Social

PR	Paraná
PROCAD	Procuradoria do Contencioso em Matéria de Licitações e Contratos, Responsabilidade Civil e Matéria Residual
RAT	Riscos Ambientais do Trabalho
RDA	<i>Recommended Dietary Allowance</i> – Ingestão Dietética Recomendada
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
RFB	Receita Federal do Brasil
RIDE	Região Integrada de Desenvolvimento do Entorno
RJ	Rio de Janeiro
RN	Rio Grande do Norte
S.A.	Sociedade Anônima
SAT	Seguro de Acidente do Trabalho
SC	Santa Catarina
SCG	Subsecretaria de Compras Governamentais
SEAPE	Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SECIJU	Secretaria de Estado da Cidadania e Justiça do Tocantins
SEEC	Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal
SEFP	Secretaria de Estado de Fazenda, Planejamento, Orçamento e Gestão
SEI	Sistema Eletrônico de Informações
SEJUSP	Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública de Minas Gerais
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SESC	Serviço Social do Comércio
SG	Solvência Geral
SICAF	Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SINDHOBAR	Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Brasília
SP	São Paulo
SSP	Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal
SUCORP	Subsecretaria de Contratos Corporativos
SUS	Sistema Único de Saúde
TCDF	Tribunal de Contas do Distrito Federal
TCU	Tribunal de Contas da União
TI	Tecnologia da Informação
TO	Tocantins
TR	Termo de Referência

UNU *United Nations University* – Universidade das Nações Unidas
VEP Vara de Execução Penais

1. Introdução

Caro leitor, o presente Caderno Técnico tem como objetivo divulgar informações e orientações para o planejamento, contratação, execução e avaliação da prestação dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário.

Considera-se para esse serviço a contratação de empresas especializadas na prestação contínua, comum, de preparação e fornecimento de quatro alimentações diárias para pessoas privadas de liberdade nas unidades descritas neste Caderno e que compõem o Sistema Penitenciário do Distrito Federal. Assim, este instrumento tem o intuito de apresentar as principais informações, diretrizes e especificações técnicas para a contratação desse serviço pelo órgão responsável.

A contratação dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade justifica-se pelo dever do poder público de adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional das pessoas privadas de liberdade, em consonância com os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde – SUS, visto que a alimentação adequada é um direito fundamental da pessoa humana, inerente à dignidade e indispensável à garantia dos direitos consagrados na Constituição Federal.

O Caderno inclui seção específica voltada aos estudos técnicos-operacionais relacionados à contratação do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade, a fim de contextualizar o segmento e abordar os pontos de extrema relevância para o usuário executor da contratação, tais como: custos envolvidos, modelos de contratação, práticas e características do mercado fornecedor do serviço. Os tópicos mencionados foram estruturados de modo que atendam aos objetivos estratégicos do GDF, otimizando o planejamento e execução de todas as etapas da contratação e a operacionalização da prestação do serviço em questão.

Sendo assim, este Caderno Técnico traz orientações para os servidores encarregados dos processos de contratação do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade, apresentando os procedimentos e normas de planejamento, organização, execução, gestão orçamentária e avaliação, contribuindo para a qualidade dos processos executados e otimização dos procedimentos necessários.

Esse manual foi construído utilizando como referência o Caderno Técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária – Vol.5 da Bolsa Eletrônica de Compras do Estado de São Paulo – BEC/SP, disponível na edição de janeiro/2019 e adaptado para a realidade do GDF pelo Grupo Técnico de Trabalho.

Assim, as orientações deste Caderno contribuem para o aperfeiçoamento das práticas de gestão no âmbito das contratações do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade para os Centros de Detenção do Sistema Penitenciário do Distrito Federal.

2. Instruções para utilização do Caderno Técnico¹

Os Cadernos Técnicos para a contratação de serviços terceirizados têm por objetivo divulgar as diretrizes e estabelecer a padronização das especificações técnicas, preços referenciais dos serviços, metodologia para estimar o quantitativo necessário de contratações e estratégias indicadas para a realização das licitações.

Esses Cadernos são importantes fontes de informações técnicas seguras e confiáveis, sendo instrumentos de promoção de Gestão do Conhecimento para todos os interessados: servidores, fornecedores e sociedade. Além disso, o uso de Cadernos Técnicos é uma prática de excelência nos métodos de contratação e gerenciamento de serviços terceirizados, auxiliando no aprimoramento do modelo de gestão e na eficácia da racionalização dos processos, e a consequente redução de gastos.

Dessa forma, foram estruturadas as seguintes seções para melhor utilização das informações e procedimentos constantes neste Caderno Técnico:

- **Objetivo do estudo:** apresenta os objetivos geral e específicos que resumem o que será abordado nos pontos apresentados ao longo do Caderno.
- **Resultados esperados:** apresenta os pontos de melhoria esperados em relação à contratação do serviço a partir da execução dos direcionamentos propostos por este Caderno Técnico.

¹ O Caderno possui capítulos com informações e diretrizes gerais (comuns para todas as contratações). As orientações devem ser aplicadas de acordo com a realidade de cada órgão e entidade administrativa do GDF.

- **Especificações técnicas:** apresenta o objeto da prestação dos serviços, sua descrição, as qualificações técnicas, as obrigações e responsabilidades da contratada e do contratante, e recomendações e boas práticas ambientais.
- **Valores referenciais:** apresenta um resumo dos valores referenciais, a composição dos valores unitários e as memórias de cálculo.
- **Definições e critérios para elaboração dos preços:** apresenta o custo, os encargos sociais e trabalhistas, os benefícios e as despesas indiretas do serviço a ser contratado.
- **Estudos para a contratação:** apresenta diretrizes gerais que devem ser consideradas para a contratação, os tipos de insumos utilizados e as análises comparativas e de vantajosidade a respeito da prestação do serviço e seus fornecedores.
- **Instrumentos legais:** apresenta as leis, decretos e normas federais e distritais, além dos entendimentos jurídicos relacionados à contratação do serviço.
- **Processos:** apresenta os processos de planejamento, contratação, fiscalização e controle da execução dos serviços, além de recomendações para o acompanhamento e avaliação dos serviços do contrato.
- **Governança e gestão de riscos dos serviços:** apresenta formas de monitoramento dos riscos em relação à contratação e acompanhamento do contrato de serviços.
- **Metodologia de desenvolvimento:** apresenta a metodologia utilizada para desenvolver este Caderno Técnico, a fim de esclarecer como foi desenvolvida cada seção e também auxiliar as revisões, elaborações e customizações de futuros Cadernos Técnicos.

3. Objetivo do estudo

Este Caderno tem por objetivo descrever as etapas envolvidas no processo de contratação de empresa prestadora do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade, a fim de atender as unidades de detenção do sistema prisional do Distrito Federal, recolhidas na seguinte distribuição: Centro de Detenção Provisória (CDP I), Centro de Detenção Provisória (CDP II), Centro de Internamento e Reeducação (CIR), Penitenciária do Distrito Federal I (PDF I), Penitenciária do Distrito Federal II (PDF II), Penitenciária Feminina do Distrito Federal (PFDF) e Centro de Progressão Penitenciária (CPP).

Nesse sentido, serão abordadas características para a contratação e adesão ao serviço em questão em duas modalidades:

- a) Modalidade A:** Refeições Elaboradas nas Dependências do CONTRATANTE (unidade de detenção) e transportadas para outras Unidades Receptoras; e
- b) Modalidade B:** Refeições Elaboradas nas Dependências da CONTRATADA e transportadas para as Unidades Receptoras.

3.1. Objetivo Geral

Definir e padronizar as etapas e processos envolvidos na contratação de empresas prestadoras do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário.

3.2. Objetivos Específicos

- Orientar de maneira geral acerca dos processos de planejamento, contratação, gestão e fiscalização do serviço terceirizado;

- Padronizar as etapas e processos envolvidos, com o intuito de aprimorar a governança corporativa, incorporando mecanismos de análise e melhoria de processos;
- Executar as ações e serviços em consonância com os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde – SUS;
- Apresentar especificações técnicas do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário, a fim de uniformizar as etapas e processos de contratação;
- Descrever critérios para elaboração e atualização da base de dados dos preços referenciais;
- Alcançar o equilíbrio fiscal, com o aumento da receita e o controle das despesas, alinhando-se aos objetivos estratégicos do GDF;
- Desenvolver e descrever a metodologia para customização/atualização dos Cadernos Técnicos.

4. Resultados esperados

Com a contratação dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário, espera-se obter com efetividade os seguintes resultados:

- Assegurar os direitos fundamentais da pessoa humana, garantindo o cumprimento do princípio da dignidade e a obrigação legal do Estado de assegurar a integridade física e moral das pessoas privadas de liberdade nas unidades que compõem o Sistema Penitenciário do Distrito Federal;
- Evitar possíveis rebeliões e motins pela falta de alimentos, com a devida entrega do serviço de nutrição e alimentação de modo eficiente e de qualidade, prevenindo o risco à integridade física das pessoas privadas de liberdade e servidores do Sistema Penitenciário do Distrito Federal;
- Promover e garantir a segurança alimentar e nutricional das pessoas que cumprem sentença prisional, por meio do fornecimento de refeições com alimentos de qualidade a fim de incentivar uma alimentação saudável e sustentável, que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e os relativos à saúde.

5. Especificações Técnicas²

Esta seção traz orientações acerca das especificações técnicas que deverão ser observadas durante o processo de contratação do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário. Assim, nesta seção serão apresentados: o objeto da prestação de serviço, a descrição desse serviço, as qualificações técnicas necessárias para sua realização, as obrigações e responsabilidades da Contratada e da Contratante, a fiscalização da execução do serviço e as recomendações e boas práticas ambientais relacionadas a ele.

5.1. Objeto da prestação dos serviços

5.1.1. Contratação de empresas especializadas na prestação de serviço contínuo, comum, de preparação e fornecimento de quatro refeições diárias (desjejum, almoço, jantar, lanche noturno) para pessoas privadas de liberdade nas unidades que compõem o Sistema Penitenciário do Distrito Federal, sendo elas: Centro de Detenção Provisória (CDP I), Centro de Detenção Provisória (CDP II), Centro de Internamento e Reeducação (CIR), Penitenciária do Distrito Federal I (PDF I), Penitenciária do Distrito Federal II (PDF II), Penitenciária Feminina do Distrito Federal (PFD) e Centro de Progressão Penitenciária (CPP).

A prestação do serviço poderá ser realizada em duas modalidades, sendo elas:

- a) Modalidade A:** Refeições Elaboradas nas Dependências do CONTRATANTE (unidade de detenção) e transportadas para outras Unidades Receptoras; e

²Fontes: Termo de Referência do Pregão Eletrônico 32/2018 e Pregão Eletrônico 23/2019 para a contratação do serviço de **Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário** pela Secretaria de Estado de Segurança Pública – SSP do Governo do Distrito Federal.

b) Modalidade B: Refeições Elaboradas nas Dependências da CONTRATADA e transportadas para as Unidades Receptoras.

5.2. Descrição dos serviços

5.2.1. Especificação do objeto

5.2.1.1. Serviço contínuo, comum, de preparação e fornecimento de 04 (quatro) alimentações diárias para cada pessoa privada de liberdade recolhida ao Sistema Penitenciário do Distrito Federal, cujas unidades são: Centro de Detenção Provisória I (CDP I), Centro de Detenção Provisória II (CDP II), Centro de Internamento e Reeducação (CIR), Penitenciária do Distrito Federal I (PDF I), Penitenciária do Distrito Federal II (PDF II), Penitenciária Feminina do Distrito Federal (PFDF) e Centro de Progressão Penitenciária (CPP), situadas dentro do Complexo Penitenciário do Distrito Federal.

5.2.1.2. Dentre as Unidades Prisionais descritas no item acima, apenas duas possuem cozinha própria, razão pela qual o fornecimento do objeto deste Caderno Técnico será dividido em Modalidades A e B, a saber:

I. **Modalidade A** - Refeições Elaboradas nas Dependências do CONTRATANTE e transportadas para outras Unidades Receptoras: Fornecimento de alimentação a ser produzida na cozinha localizada no Centro de Internamento e Reeducação (CIR)³ e transportada para a Penitenciária do Distrito Federal II (PDF II); e produzida no Centro de Internamento e Reeducação (CIR) e distribuída para a Penitenciária do Distrito Federal I (PDF I).

II. **Modalidade B** - Refeições Elaboradas nas Dependências da CONTRATADA e transportadas para as Unidades Receptoras: Fornecimento de

³ Refere-se a antiga instalação do CDP I.

alimentação a ser produzida pela CONTRATADA e distribuída para a Penitenciária do Distrito Federal (PFD) e Centro de Progressão Penitenciária (CPP).

5.2.2. Especificações gerais (para todas as modalidades)

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

5.2.2.2. A Contratada deverá atender as solicitações de dietas especiais e o parcelamento da alimentação em quantidade de refeições que concilie com a prescrição médica, de forma a cumprir os dispositivos legais que preconizam a boa saúde das pessoas privadas de liberdade.

5.2.2.3. A Contratada deverá fornecer carne bovina no mínimo 3 (três) vezes por semana e carne de frango no mínimo 2 (duas) vezes por semana nos cardápios do almoço e jantar, considerando para essa previsão o período de domingo à sábado.

5.2.2.4. A Contratada deverá fornecer carne suína no mínimo 1 (uma) vez por semana no cardápio do almoço ou jantar, considerando para essa previsão o período de domingo à sábado.

5.2.2.5. A Contratada deverá fornecer carne de peixe no mínimo 1 (uma) vez por semana no cardápio do almoço ou jantar, considerando para essa previsão o período de domingo à sábado.

5.2.2.6. A Contratada deverá fornecer feijoada no mínimo 1 (uma) vez por mês no cardápio do almoço, considerando para essa previsão o período de 30 (trinta) dias.

5.2.2.7. O fornecimento da proteína do ovo, seja frito ou cozido, deverá se restringir a no máximo 1 (uma) vez por semana.

- 5.2.2.8.** As carnes bovina e de frango fornecidas deverão ser assadas no mínimo 1 (uma) vez por semana, considerando para essa previsão o período de domingo à sábado.
- 5.2.2.9.** A distribuição de biscoitos no lanche noturno poderá ocorrer no máximo 3 (três) vezes por semana, sendo admitida a entrega de biscoito salgado pelo menos 1 (uma) vez na semana e de biscoito doce 1 (uma) vez por semana, para proporcionar uma variabilidade mínima de opções.
- 5.2.2.10.** No lanche noturno deverá ser entregue a opção de pão com frios pelo menos 2 (duas) vezes por semana e a opção de pão “sabor” no máximo 4 (quatro) vezes por semana, não sendo entregues pães com o mesmo sabor no decorrer da mesma semana, considerando para essa previsão o período de domingo à sábado.
- 5.2.2.11.** O néctar, néctar misto, refresco ou bebida de fruta fornecida deverá ter sabor variado e constar no cardápio mensal.
- 5.2.2.12.** Considerando a proibição de facas no ambiente prisional, a Contratada se obriga a fornecer as carnes em tiras, ou cortadas, em tamanho apropriado para facilitar a mastigação. O corte deverá ocorrer, preferencialmente, antes do cozimento/assamento dos referidos alimentos.
- 5.2.2.13.** Todas as carnes suínas e bovinas fornecidas deverão estar sem ossos. A carne de frango, caso fornecida com ossos, deverá ter pesagem mínima nos padrões especificados neste Caderno Técnico, desconsiderado o peso dos ossos.
- 5.2.2.14.** Os cardápios deverão observar as regras nutricionais e atender à quantidade calórica recomendada por pessoa, não podendo ser inferior à 2.300 kcal/dia (duas mil e trezentas calorias) por dia. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente e enviados com antecedência mínima de **15 (quinze) dias**, devendo ser entregues à direção de cada unidade prisional, com cópia encaminhada para a Gerência de Saúde da SEAPE.

5.2.2.15. A Contratada fica obrigada a fornecer alimentação diferenciada, substituída ou complementada para as pessoas privadas de liberdade que estiverem sob dieta por recomendação médica as quais, a título de orientação, são normalmente classificadas como: hipossódica, hipoproteica, hiperproteica, sem açúcar, sem gordura, glúten e outras, cujos quantitativos e adaptações específicas serão informados por solicitação de cada unidade prisional. Nesses casos, a Contratada será remunerada pelo custo da refeição normal.

5.2.2.16. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos internos, as necessidades alimentares diferenciadas por motivos de saúde ou religião, e toda a alimentação fornecida deverá ser em qualidade e quantidade suficientes, equilibradas, racionais e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

5.2.2.17. Como forma de estimativa, o quadro abaixo apresenta o quantitativo aproximado de custodiados que estão com algum tipo de dieta imposta por recomendação médica. Ressaltamos, porém, que esse montante é variável, dada a rotatividade de custodiados em cada Unidade Prisional, bem como pelo fato de a dieta ser prescrita em razão de problemas de saúde, analisados por profissional médico, podendo sofrer variações para mais ou para menos no decorrer da execução contratual.

Unidade Prisional	Quantitativo de Dietas
Centro de Detenção Provisória - CDP	165
Centro de Internamento e Reeducação - CIR	160
Penitenciária do Distrito Federal I - PDF I	240
Penitenciária do Distrito Federal II - PDF II	530
Penitenciária Feminina do Distrito Federal - PFDF	105
Centro de Progressão Penitenciária - CPP	70

Quadro 1 – Quantitativo aproximado de custodiados com algum tipo de dieta

5.2.2.18. O preparo da alimentação deverá ocorrer, obrigatoriamente, em caldeiras próprias para essa finalidade, visando à celeridade de produção sem comprometer a qualidade, tendo em vista a quantidade diária a ser fornecida.

5.2.2.19. A Contratada deverá instalar trituradores de alimentos em todas as pias da cozinha, evitando, deste modo, entupimentos por restos de comida ou ossos. O manuseio desse equipamento deverá obedecer às normas de segurança alimentar, de modo a evitar qualquer acidente. Os acidentes de trabalho decorrentes do cumprimento contratual, ocorridos no Complexo Penitenciário ou fora dele, serão de inteira responsabilidade da Contratada.

5.2.3. Especificações da Modalidade A

5.2.3.1. Para a Modalidade A, a Contratada deverá observar rigorosamente os prazos de cocção contidos na Instrução Normativa nº 16, de 23 de maio de 2017, e a entrega das refeições deverá ser feita até no máximo 6 (seis) horas após a cocção e a temperatura deverá estar acima de 70º Celsius no momento da entrega. O transporte dos alimentos deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.

5.2.3.2. Por se tratar de cozinhas industriais, com estimativa de produção de aproximadamente 28.830 (vinte e oito mil oitocentas e trinta) refeições/dia, considerando a soma do efetivo total de pessoas privadas de liberdade recolhidas no CDP, CIR, PDFI e PDFII, conforme quantitativo do dia 22/08/2018, multiplicado por 2 (almoço e jantar), a Contratada deverá providenciar a instalação de uma caixa de gordura em cada uma das cozinhas localizadas nas duas unidades do CIR, com capacidade para comportar no mínimo 18.000 (dezoito mil) litros de volume útil cada uma, a fim de evitar problemas hidráulicos nas demais instalações daquelas Unidades Prisionais.

5.2.3.3. As instalações das caixas de gordura e suas especificações deverão ocorrer após a autorização expedida pelo setor responsável pelas atribuições de Engenharia da SEAPE. A referida autorização deverá ser solicitada pela empresa Contratada, junto com as especificações da obra de instalação, em até 7 (sete) dias após a assinatura do Contrato. O prazo de instalação será de até 30 (trinta) dias a contar da autorização, devendo a Contratada informar ao setor responsável da SEAPE o fim da referida obra para a análise técnica de recebimento ou adequação.

5.2.3.4. O setor responsável pelas atribuições de Engenharia da SEAPE poderá determinar as dimensões das caixas de gordura supracitadas.

5.2.4. Especificações da Modalidade B

5.2.4.1. A Contratada deverá fornecer alimentação adequada e pontual para gestantes, lactantes e mulheres presas que tenham dado à luz recentemente, mas cujos filhos não se encontrem com elas.

5.2.4.2. As mulheres grávidas ou lactantes da Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF deverão receber orientação sobre dieta de um programa a ser tratado e supervisionado por um profissional qualificado na área da saúde. Mulheres presas deverão ser estimuladas a amamentar seus filhos, salvo se houver razões de saúde específicas que impeçam tal ação.

5.2.4.3. A Contratada deverá fornecer alimentação adequada para bebês que se encontrem com suas mães na Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF. Atualmente, estima-se que há 12 (doze) bebês nesse contexto.

5.2.4.4. Fica a Contratada obrigada a fornecer alimentação diferenciada, substituída ou complementada para as internas gestantes, lactantes e seus filhos da Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF, nos moldes do artigo 2º da Resolução nº 09 de 06 de dezembro de 2017 do Conselho Nacional dos Direitos

Humanos. Nesses casos, a Contratada será remunerada pelo custo da refeição normal. Confira-se:

I. Um aporte adicional de energia de 300 Kcal/dia (trezentas calorias) provenientes da alimentação para o segundo e terceiro trimestre de gestação de mulheres e adolescentes gestantes;

II. O fornecimento de uma alimentação adequada e saudável para a lactante, viabilizando a adequada produção de leite materno, em quantidade e qualidade suficientes para atender às suas necessidades nutricionais e do seu bebê, com aporte adicional de energia de 500 Kcal/dia (quinhentas calorias) provenientes da alimentação.

5.2.4.5. A Contratada encaminhará mensalmente o cardápio que será fornecido às gestantes, lactantes e seus filhos internos da Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PFDF, de acordo com o item anterior para aprovação, não podendo ser repetida a alimentação por mais de 2 (duas) vezes por semana, considerando o período de domingo a sábado. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente e enviados, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias, para a Subsecretaria do Sistema Penitenciário e para o Diretor de cada Unidade Prisional. O cardápio será analisado pelo executor contratual, que poderá solicitar adequações.

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

5.2.4.7. A Contratada deverá instalar trituradores de alimentos em todas as pias da cozinha, evitando, deste modo, entupimentos por restos de comida ou ossos. O manuseio desse equipamento deverá obedecer às normas de segurança alimentar, de modo a evitar qualquer acidente. Os acidentes de trabalho decorrentes do cumprimento contratual, ocorridos no Complexo Penitenciário ou fora dele, serão de inteira responsabilidade da Contratada.

5.2.4.8. A CONTRATADA deverá observar a recomendação da Organização Mundial de Saúde - OMS, quanto às necessidades nutricionais requeridas de acordo com a idade e a atividade de uma pessoa sedentária, com base na "*Recommended Dietary Allowances*" (R.D.A.), conforme quadro a seguir:

Idade	Necessidade em calorias diárias ⁴
Lactente 0 a 5 meses	650
Lactente 6 a 11 meses	850
Gestante	2.500
Adultos entre 18 e 50 anos	2.200 a 2.900
Adultos com 50 anos ou mais	1.900 a 2.300

Quadro 2 - Referências de necessidades nutricionais

5.2.5. Do fornecimento de alimentações (Modalidades A e B)

5.2.5.1. As refeições serão desembarcadas pelos funcionários da Contratada, em cada bloco de confinamento das Unidades Prisionais, cabendo aos mesmos entregar as caixas de armazenamento até o limite da área de Controle do referido bloco, de acordo com a orientação de cada Direção.

5.2.5.2. No momento da entrega, a Contratada deverá disponibilizar comprovante contendo a quantidade de refeições entregues no local, considerando o Mapa de Necessidades informado anteriormente. O recebimento das refeições ocorrerá pelo servidor plantonista ou outro designado, que conferirá a quantidade e as condições de embalagem, anotando as ocorrências em local próprio do referido documento de entrega.

5.2.5.3. As refeições deverão ser envasadas em embalagens de alumínio e lacradas. Não será aceito o fornecimento de embalagens abertas.

5.2.5.4. As embalagens de alumínio utilizadas deverão ter padrão técnico e resistência para suportar o peso da refeição acondicionada (650 gramas), mantendo a temperatura ideal até o consumo.

5.2.5.5. É preciso estabelecer a previsão de dieta por unidade de acordo com o número de internos. Seguem abaixo as especificações das refeições que deverão ser fornecidas pela empresa Contratada:

⁴ Cálculos efetuados com base nos dados da FAO/OMS/UNU de 1985.

Refeição	Especificações/Pesos/Quantidades por Interno
Desjejum	<p>a) Achocolatado acondicionado em embalagem cartonada, caixa tipo Tetra Pack, com conteúdo de 200ml. 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;</p> <p>b) Pão francês ou pão careca, com peso mínimo de 50 gramas, contendo 10 gramas de manteiga ou margarina cremosa vegetal com sal.</p>
Almoço	<p>Arroz, feijão, carne bovina, suína, linguiça (tipo calabresa ou de frango), aves, ovos ou peixe, e uma guarnição (verdura, legumes, farofa, macarrão), todos de boa qualidade. O peso mínimo total deve ser de 650g (seiscentos e cinquenta gramas), distribuídos da seguinte forma:</p> <p>a) 200g (duzentos gramas) de arroz;</p> <p>b) 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão, sendo no mínimo 60% dessa pesagem composta por grão e, no máximo, 40% de caldo;</p> <p>c) 150g (cento e cinquenta gramas) de guarnição;</p> <p>d) 150g (cento e cinquenta gramas) de carne bovina, suína, aves, ovos ou peixe.</p> <p>Esta refeição deverá vir acompanhada de néctar, néctar misto, refresco ou bebida de fruta, de sabores variados, acondicionado em embalagem cartonada, caixa tipo Tetra Pack, com conteúdo de 200ml. O prazo de validade, no dia do fornecimento, não poderá ser inferior à 30 (trinta) dias. O néctar, néctar misto, refresco ou bebida de fruta fornecido deverá conter entre 10 e 50% de polpa de fruta, nos termos da classificação prevista nos art. 21 e 22, e seus parágrafos, do Decreto nº 6.871 de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994 e normas posteriores, baixadas pelo órgão regulador competente.</p>
Jantar	<p>Arroz, feijão, carne bovina, suína, linguiça (tipo calabresa ou de frango), aves, ovos ou peixe, e uma guarnição (verdura, legumes, farofa, macarrão), todos de boa qualidade, com no mínimo 650g (seiscentos e cinquenta) gramas, distribuídos da seguinte forma:</p> <p>a) 200g (duzentos gramas) de arroz;</p> <p>b) 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão, sendo no mínimo 60% dessa pesagem composta por grãos e, no</p>

Refeição	Especificações/Pesos/Quantidades por Interno
	<p>máximo, 40% de caldo;</p> <p>c) 150g (cento e cinquenta gramas) de guarnição;</p> <p>d) 150g (cento e cinquenta gramas) de carne bovina, suína, aves, ovos ou peixe.</p>
Lanche noturno	<p>Deverá ser entregue uma das seguintes opções (que variará conforme cardápio mensal):</p> <p>a) 01 (um) pão francês, pão careca ou pão doce (com no mínimo 50 gramas), servido com uma fatia de frios, que poderão variar dentre as seguintes opções: queijo tipo muçarela, presunto, apresuntado ou mortadela (com peso mínimo de 15g). OU</p> <p>b) 01 (um) pão com sabor (calabresa, beterraba, cenoura, batata, queijo, dentre outros) que terá peso mínimo de 50 gramas. OU</p> <p>c) Biscoito, doce ou salgado, com peso total mínimo de 50 gramas, observado o disposto no item 6.2.2 e respectivos subitens.</p> <p>d) Esta refeição deverá vir acompanhada de uma fruta "<i>in natura</i>", sendo aceitas as seguintes frutas e as respectivas gramaturas mínimas: maçã - 130g, pera - 133g, banana - 86g, mamão papaia - 141g (metade) ou de mamão formosa - 160g (fatia), melão - 115g (fatia), devidamente embaladas. As frutas fornecidas deverão ser enquadradas como de primeira ou segunda qualidade, nos termos da Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e modificações posteriores. Não serão aceitas frutas que estejam impróprias para o consumo.</p>

Quadro 3- Especificações/Pesos/Quantidades por Interno

5.2.6. Das embalagens (Modalidades A e B)

5.2.6.1. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de alumínio, em formato redondo e com tampa, com as seguintes dimensões mínimas: diâmetro 210 mm X, altura 45 mm X e volume 850 ml. O tamanho deverá ser capaz de acondicionar a quantidade de refeição contratada de maneira adequada, devidamente fechada após a marmita ser montada, mantendo a temperatura dos alimentos e evitando a propagação de odores excessivos e/ou contaminações com bactérias. Não serão aceitas refeições entregues com a tampa da marmita de alumínio aberta, ainda que parcialmente. As refeições que estiverem abertas no momento do recebimento serão recusadas, cabendo à Contratada a substituição imediata, sem custos contratuais.

5.2.6.2. As embalagens onde serão acondicionadas as refeições deverão ser lacradas na cozinha e abertas somente no local de entrega, sob a supervisão e observação do executor do contrato ou outro servidor por ele designado, para conferência e distribuição aos custodiados.

5.2.6.3. Os lacres utilizados no fechamento da marmita poderão ser as tampas das embalagens, desde que seu fechamento ocorra por máquina específica para a ação, não sendo permitido lacres confeccionados em material semelhante ou igual a quaisquer tipos de metal. Antes do início da vigência contratual, a empresa Contratada deverá entrar em contato com o Gabinete da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária para apresentar o material que será utilizado, cabendo à SEAPE autorizar ou não seu uso, podendo, inclusive, solicitar a troca por outrem se constatado que o material apresentado configura ameaça à segurança do Sistema Penitenciário.

5.2.6.4. O transporte das refeições embaladas deverá ser feito em vasilhames de polietileno, injetado com poliuretano, e com características de proteção antifungos

em conformidade com a Resolução RDC nº216 de 15 de setembro de 2004 e alterações posteriores, de forma a manter a temperatura e evitar o odor.

5.2.6.5. Quando for constatado que as caixas de acondicionamento de marmitas encontram-se rachadas, quebradas ou com qualquer dano aparente, estarão sujeitas à retenção pela Unidade Prisional, cabendo à Contratada a substituição imediata desses itens, visando à manutenção da qualidade das refeições disponibilizadas.

5.2.6.6. A Contratada deverá fornecer colheres fabricadas em material de plástico ou silicone, reutilizáveis, flexíveis e maleáveis, na cor azul ou branca, na proporção de 1 (uma) por custodiado, as quais deverão ser substituídas a cada semestre.

5.2.6.7. As colheres deverão ser substituídas antes do decurso desse prazo caso ocorram avarias no objeto que as torne inutilizáveis.

5.2.7. Dos horários para o fornecimento das refeições (Modalidades A e B)

5.2.7.1. As refeições serão fornecidas todos os dias, de forma ininterrupta, e deverão observar os seguintes horários de entrega no interior de cada Unidade Prisional:

Refeição	Horário de Entrega
Café da manhã	Entre 06:00 e 06:30 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

Quadro 4 - Horários de entrega das refeições

5.2.7.2. Não serão aceitas as refeições que forem entregues antes do horário estabelecido, conforme os termos da Recomendação nº 4/2018-MPDFT.

5.2.7.3. Os horários poderão ser alterados por motivo de força maior, mediante solicitação da Administração Pública, na figura do Diretor da Unidade Prisional e/ou

executor local do contrato, por ato motivado e com a anuência do Subsecretário do Sistema Penitenciário ou do executor central do contrato.

5.2.8. Endereço para o fornecimento das refeições

5.2.8.1. Os endereços para entrega diária do desjejum, almoço, jantar e lanche noturno são os seguintes:

- CENTRO DE DETENÇÃO PROVISÓRIA, DF 465, Km 3, Brasília/DF;
- CENTRO DE INTERNAMENTO E REEDUCAÇÃO, DF 465. Km 3, Brasília/DF;
- PENITENCIÁRIA DO DISTRITO FEDERAL I, DF 465, Km 1,5, Brasília/DF;
- PENITENCIÁRIA DO DISTRITO FEDERAL II, DF 465, Km 1,5, Brasília/DF;
- PENITENCIÁRIA FEMININA DO DISTRITO FEDERAL, Granja Luís Fernando Área Especial 1, Núcleo Rural Alagado - Pte. Alta Norte - Gama/DF;
- CENTRO DE PROGRESSÃO PENITENCIÁRIA, CPP, SIA Trecho 04, Lotes 1600-1680 - Brasília/DF.

5.2.8.2. Considerando que novas unidades no Complexo Penitenciário da Papuda estão em construção e que essas unidades podem receber, por critério de conveniência e oportunidade, as pessoas privadas de liberdade que atualmente estão recolhidas nas unidades prisionais objeto do presente Caderno Técnico, fica a Contratada ciente que há possibilidade de mudança dos locais de entrega, sem qualquer ônus para a Administração Pública, haja vista que essa possibilidade, caso ocorra, manterá os locais de entrega dentro do Complexo Penitenciário da Papuda.

5.2.9. Requisitos básicos para o fornecimento de refeições (Modalidades A e B)

5.2.9.1. Para o fornecimento das refeições, a Contratada deverá observar os seguintes requisitos:

- 5.2.9.2.** Composição mínima por refeição, incidências mensais para os principais itens do cardápio, quantificação em peso ou volume por refeição servida;
- 5.2.9.3.** Os funcionários da Contratada deverão realizar a entrega de refeições nas Unidades Prisionais, devidamente uniformizados e identificados, bem como utilizar luvas descartáveis e outros itens de higiene e prevenção de contaminação, previstos nas normas regulamentares do manuseio de refeições;
- 5.2.9.4.** A Contratada deverá apresentar os cardápios da alimentação que será fornecida com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, os quais deverão ser entregues à Direção de cada unidade prisional, com cópia encaminhada à Gerência de Saúde da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAPE, estando sujeitos à aprovação ou ajustes;
- 5.2.9.5.** Os cardápios deverão ser rigorosamente cumpridos, sendo que eventuais alterações deverão ser discutidas com a equipe técnica da SEAPE antes de serem implantadas, considerando sempre os quantitativos e regras estabelecidos neste Caderno Técnico;
- 5.2.9.6.** O cardápio diário do almoço e jantar deverá utilizar preparações saudáveis, considerando as seguintes recomendações de composição: 55% de carboidratos, 15% de proteínas, 30% de lipídeos e 5 gramas de sal por pessoa;
- 5.2.9.7.** A Contratada deverá utilizar somente óleos de origem vegetal (soja, azeite, milho, arroz, girassol ou canola) no preparo das refeições;
- 5.2.9.8.** A Contratada deverá utilizar, preferencialmente, temperos “*in natura*” no preparo das refeições, justificando os casos em que não for recomendada essa utilização em detrimento do preparo, quantidade de refeições ou outros critérios técnicos;
- 5.2.9.9.** Em relação ao fornecimento de frutas, aquelas que forem fatiadas deverão ser devidamente embaladas e as que não forem fatiadas poderão ser

embaladas em pacote com 10 (dez), 15 (quinze) ou 20 (vinte) unidades para facilitar a distribuição às pessoas privadas de liberdade.

5.2.9.10. A Contratada deverá fornecer mamão papaia (metade) ou fatia de mamão formosa, pelo menos 2 (duas) vezes na semana, e fatia de melão 1 (uma) vez na semana. Considera-se semana o lapso temporal entre domingo e o sábado seguinte.

5.2.9.11. A Contratada poderá apresentar cardápio com outras frutas, fundado na sazonalidade e mediante prévia aprovação da Contratante, desde que atenda as gramaturas conforme especificado.

5.2.10. Das definições dos alimentos (Modalidades A e B)

Alimentos	Tipos	Porção
Arroz	Tipo 1, longo, branco, cozido, polido ou parboilizado.	200 g
Feijão	Tipo 1, grupo 1, roxo, preto ou carioquinha cozido e com caldo.	150 g
Proteína	Bovina: Deverão ser utilizados cortes de 1 ^a ou 2 ^a qualidade, de acordo com a classificação do mercado, tendo como parâmetro mínimo: acém, paleta, contra- filé, músculo, patinho, coxão duro, coxão mole, alcatra, fraldinha e cupim.	150 g
	Aves: coxa, sobrecoxa, asa, coxinha da asa e peito de frango.	150 g
	Peixe: opções com poucas ou nenhuma espinha.	150 g
	Suína: Deverão ser utilizados cortes de 1 ^a ou 2 ^a qualidade, de acordo com a classificação técnica, tendo como parâmetro mínimo: carré, lombo, pernil, costela e picanha.	150 g
	Linguiça tipo calabresa ou de frango.	150 g
	Ovo de galinha: cozido ou frito.	150 g
Guarnição	Vegetais (abobrinha, cenoura, chuchu, vagem, beterraba, berinjela, dentre outros).	100 g
	Tortas	150g

Alimentos	Tipos	Porção
	Farofas ou guarnição	50 g
	Macarrão (espaguete, parafuso, talharim).	100 g
	Polenta	100 g
	Batata (<i>soutê</i> , assada, corada ou frita)	100 g
	Batata doce	100 g
	Seleta de legumes	100 g
	Aipim	100 g
	Cuscuz de legumes	100 g
	Purê de batata	100 g
Lanche noturno	Tipos de biscoito: água e sal; integral; maisena.	50 g
	Tipos de pães: francês; integral; careca; pão doce.	50 g
	Tipos de pães com sabor: sabores diversos (beterraba, cenoura, etc.).	50 g

Quadro 5 – Definições dos alimentos

Observações:

- a) Não serão permitidos vegetais refogados que acarretem cheiro desagradável nas marmitas, como por exemplo: repolho, acelga, couve, brócolis, dentre outros.
- b) As carnes deverão ser frescas, acondicionadas antes da preparação de forma resinada ou congelada, devendo ser servidas de forma cozida, grelhada, frita ou assada.
- c) Na preparação de feijoadas, farofas, dobradinha ou outras comidas regionais, será tolerada a utilização de miúdos bovinos e de aves, bem como de feijão branco ou de corda, desde que de boa qualidade.
- d) A porção de carne servida deverá ter a pesagem mínima de 150g (cento e cinquenta gramas). Para fins de pesagem, não será levado em consideração o caldo ou molho da carne.
- e) Não serão permitidos alimentos embutidos no almoço e jantar, à exceção da linguiça tipo calabresa e linguiça de frango.

- f) A porção de feijão deverá ter pesagem mínima de 150g (cento e cinquenta gramas), sendo no mínimo 60% composto por grãos e, no máximo 40% composto por caldo.
- g) Os produtos de origem animal deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de Certificação de Inspeção e o transporte de acordo com a regulamentação da Vigilância Sanitária.

5.2.11. Variedades de salada e frequência semanal mínima (Modalidades A e B)

Gênero	Frequência de utilização
Abóbora madura	1 x semana
Abobrinha italiana	1 x semana
Batata comum lisa	3 x semana
Batata doce	1 x semana
Berinjela	1 x semana
Beterraba	1 x semana
Cará	1 x semana
Cenoura	1 x semana
Chuchu	1 x semana
Couve-flor	1 x semana
Jiló	1 x semana
Mandioca	1 x semana
Milho	1 x semana
Maxixe	1 x semana
Pimentão	1 x semana
Quiabo	1 x semana
Vagem	1 x semana

Quadro 6 - Variedades de salada e frequência semanal mínima

5.3. Requisitos de habilitação do fornecedor

5.3.1. Disposições gerais:

I. Declaração, sob as penas da lei, da superveniência de fato impeditivo da habilitação (exigida somente se houver fato impeditivo);

II. As licitantes deverão comprovar aptidão no desempenho de atividade pertinente, compatível com o objeto deste Caderno Técnico, por meio da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado;

III. Apresentar comprovante de Registro e Quitação da empresa e de seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas;

IV. A licitante deverá comprovar que possui em seu quadro de pessoal pelo menos um profissional Nutricionista com registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço, com atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço com características semelhantes ao objeto, de acordo com o disposto no art.30, inciso I, da Lei nº8.666/93;

V. A comprovação do vínculo com a licitante poderá ser realizada mediante a apresentação de contrato de prestação de serviços entre o profissional e a licitante; cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social que comprove o vínculo empregatício ou cópia do contrato social, se o nutricionista for sócio da licitante;

VI. Declaração de que não utiliza mão de obra, direta ou indireta, de menores de 18 (dezoito) anos de idade para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como de menores de 16 (dezesseis) anos de idade, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos de idade, nos termos do inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/1993 (modelo Anexo I neste Caderno);

VII. Apresentar Atestado de Capacidade Técnica do Nutricionista no qual comprove a execução de serviço de preparo de alimentação com características semelhantes ao objeto deste certame;

VIII. A licitante deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnico-Operacional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, de modo a comprovar que a empresa executou serviço similar. Considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que o proponente já forneceu pelo menos 35% (trinta e cinco por cento) da quantidade estimada mensal de refeições para almoço e jantar do grupo licitado, no tocante aos itens a que estiver concorrendo na licitação, e 30% (trinta por cento) da quantidade estimada mensal no caso do desjejum e lanche/ceia, em referência ao grupo a que esteja concorrendo. Ou que no somatório já tenha(m) fornecido pelo menos 32% (trinta e dois por cento) do total mensal de refeições previstas para o respectivo grupo, o que engloba café da manhã, almoço, jantar e lanche;

IX. Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Fazenda do Distrito Federal, em plena validade, que poderá ser obtida no sítio www.economia.df.gov.br (art. 173 da Lei Orgânica do DF);

X. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa (CNDT), emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, que poderá ser obtida no sítio <http://www.tst.jus.br/certidao>;

XI. Observação e atendimento aos termos da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943;

XII. As empresas licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um) em qualquer um dos índices contidos no cadastro do SICAF, deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do preço total estimado para o grupo cotado na licitação;

XIII. A comprovação deverá ser feita, quando da habilitação, apresentando o balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, devidamente registrados ou pelo registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social;

XIV. Apresentar Atestado de Visita Técnica aos locais da prestação dos serviços conforme Anexo I, e cujo documento será fornecido por servidor público lotado na(s) Unidade(s) prisional(ais) a ser(em) visitada(s), logo após a visita. As empresas que optarem por não participar da vistoria deverão apresentar, no momento da habilitação, Declaração Formal assinada pelo seu Responsável Técnico e/ou do Representante Legal da empresa, sob as penas da lei, alegando que possui pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do local, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com o órgão licitante, conforme decidiu o Tribunal de Contas da União no Acórdão nº 1.174/2008 (Parecer da PROCAD no 599/2010), conforme modelo previsto no Anexo II deste Caderno Técnico;

XV. Apresentar declaração informando que os serviços são produzidos ou prestados por empresas que comprovam cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei no 8.213 de 24 de julho de 1991;

XVI. A empresa licitante cuja habilitação parcial no SICAF acusar algum documento com validade vencida no demonstrativo “Consulta Situação do Fornecedor”, deverá encaminhar o respectivo documento a fim de comprovar a sua regularidade.

5.3.2. As licitantes não cadastradas ou com situação irregular junto ao SICAF, deverão encaminhar os seguintes documentos:

I. Declaração, sob as penas da lei, da superveniência de fato impeditivo da habilitação (exigida somente se houver fato impeditivo);

II. Declaração de que não utiliza mão de obra, direta ou indireta, de menores de 18 (dezoito) anos de idade para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra de menores de 16 (dezesesseis) anos de idade, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos de idade, nos termos do inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/1993;

III. Certificado de Regularidade perante ao FGTS fornecido pela Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado, nos termos da Lei nº 8.036 de 11 de maio de 1990;

IV. Certidão Conjunta da Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados (Portaria Conjunta RFB /PGFN Nº 1751 de 02 de outubro de 2014);

V. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa (CNDT) emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452 de 1º de maio de 1943, em plena validade, que poderá ser obtida no sítio <http://www.tst.jus.br/certidao>;

VI. Certidão Negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 09/02/2005 e alterações posteriores), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de praças com

mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores;

VII. Prova de Regularidade com a Fazenda Nacional que deverá ser efetuada mediante Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa, expedida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, referente aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados;

VIII. Prova de Regularidade para com a Fazenda Pública da sede da empresa licitante;

IX. Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Fazenda do Distrito Federal, em plena validade, que poderá ser obtida no sítio www.economia.df.gov.br (art. 173 da Lei Orgânica do DF);

X. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, por intermédio da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado. A licitante deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnico-Operacional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, de modo a comprovar que a empresa executou serviço similar. Considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que o proponente já forneceu pelo menos 35% (trinta e cinco por cento) da quantidade estimada para almoço e jantar do grupo licitado, no tocante aos itens a que estiver concorrendo na licitação, e 30% (trinta por cento) no caso do desjejum e lanche/ceia, em referência ao grupo a que esteja concorrendo. Ou que no somatório já tenha(m) fornecido pelo menos 32% (trinta e dois por cento) do total de refeições previstas para o respectivo grupo, o que engloba café da manhã, almoço, jantar e lanche;

XI. Apresentar comprovante de Registro e Quitação da empresa e de seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas;

XII. A licitante deverá comprovar que possui em seu quadro de pessoal, pelo menos um profissional Nutricionista com registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço, com atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de preparo de alimentação com características semelhantes ao objeto a ser contratado, de acordo com o disposto no art. 30, inciso I e § 1º, da Lei nº 8.666/93;

XIII. O vínculo com a licitante poderá ser comprovado mediante a apresentação de contrato de prestação de serviços entre o profissional e a licitante; cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social que comprove o vínculo empregatício ou cópia do contrato social, se o nutricionista for sócio da licitante;

XIV. Apresentar Atestado de Responsabilidade Técnica e/ou Acervo Técnico de Pessoa Física do Nutricionista, no qual comprove a execução de serviço de preparo de alimentação com características semelhantes ao objeto do certame;

XV. Balanço Patrimonial e demais demonstrações contábeis do último exercício social, exigíveis e apresentadas na forma da Lei, devidamente registrados e que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. Seguem detalhamentos abaixo:

a) As empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela Junta Comercial;

b) A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das seguintes formulas:

LG =	ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO
	PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

LC =	ATIVO CIRCULANTE
	PASSIVO CIRCULANTE

SG =	ATIVO TOTAL
	PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

c) As empresas licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do preço total estimado para o(s) grupo(s) cotado(s), que deverá recair sobre o montante dos grupos que pretenda concorrer. A comprovação deverá ser feita quando da habilitação, apresentando o balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, devidamente registrados ou pelo registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social, conforme estabelecido no inciso XI deste subitem (conforme Decisão nº 5.876/2010-TCDF);

XVI. Apresentar registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

XVII. Apresentar prova de inscrição Estadual, Municipal ou do Distrito Federal;

e

XVIII. Apresentar registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social devidamente registrado na Junta Comercial para comprovação do ramo de atividade e do capital social, quando for o caso;

XIX. Apresentar Atestado de Visita Técnica aos locais da prestação dos serviços, conforme Anexo I deste Caderno Técnico, e cujo documento será fornecido

por servidor público lotado na(s) Unidade(s) prisional(ais) a ser(em) visitada(s), logo após a visita ao local. As empresas que optarem por não participar da vistoria deverão apresentar, no momento da habilitação, Declaração Formal assinada pelo seu Responsável Técnico e/ou do Representante Legal da empresa, alegando, sob as penas da lei, que possui pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do local, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com o órgão licitante, conforme decidiu o Tribunal de Contas da União, no Acórdão nº 1.174/2008 (Parecer da PROCAD nº 599/2010), conforme modelo previsto no Anexo II deste Caderno Técnico;

XX. Apresentar declaração informando que os serviços são produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213 de 24 de julho de 1991.

5.3.3. As licitantes que participarem da licitação como microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar a documentação exigida nos itens 5.3.1 e 5.3.2 deste Caderno Técnico, apresentando ainda:

I. Declaração, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e alterações posteriores, em especial quanto ao seu art. 3º, e que está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 a 45 da referida Lei Complementar, e que não se enquadra nas situações relacionadas no § 4º do art. 3º da citada Lei Complementar.

II. Nos termos do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações posteriores, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das micro e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a empresa licitante for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização nos termos da legislação pertinente.

III. A não regularização no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666/1993 e no edital da licitação, sendo facultado à Administração Pública convocar as empresas licitantes remanescentes, na ordem de classificação para prosseguimento do certame em seus termos ulteriores ou revogar a licitação, se houver decisão oportuna e conveniente, além de incidir a prescrição contida no art. 7º da Lei no 10.520/2002.

IV. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório ou mediante cotejo das cópias com os originais por membro da equipe organizadora da licitação, que as autenticará, ou publicação em órgão de imprensa oficial.

V. Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome da matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz e referir-se ao local do domicílio ou sede do interessado.

VI. Para os efeitos da licitação, considera-se sede a matriz ou o único estabelecimento comercial, industrial e de prestação de serviços da empresa (mesmo CNPJ).

VII. Em todas as hipóteses referidas nos 5.3.1 e 5.3.2 deste Caderno Técnico, não serão aceitos protocolos, tampouco documentos com prazo de validade vencido.

VIII. Quando os documentos e/ou certidões apresentados não informarem a sua validade, deverão ter sido emitido nos últimos 90 (noventa) dias, exceto a certidão de que trata o inciso V do 5.3.1 e incisos VI, X, XV, XVI e XVII do subitem 5.3.2 deste Caderno Técnico, que se referem aos seguintes documentos/certidões: Atestado de Capacidade Técnica; Certidão de Falência, de Concordata, de Recuperação Judicial ou Extrajudicial; CNPJ; Inscrição Estadual, Municipal ou do DF e Registro Comercial, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social.

IX. A empresa que não enviar a documentação de habilitação e a proposta de preços quando solicitado será inabilitada e estará sujeita às penalidades previstas no Decreto no 26.851/2006 e alterações posteriores (Decretos no 26.993/2006, no 27.069/2006, no 35.831/2014 e no 36.974/2015).

X. Se necessário, a sessão poderá ser suspensa para recorrer a setores técnicos internos e/ou externos a fim de obter parecer que possibilite melhor julgamento da documentação de habilitação, definindo nova data para continuidade da sessão licitatória.

XI. Será verificada a conformidade da documentação de habilitação apresentada com os requisitos estabelecidos no Instrumento Convocatório, sendo inabilitadas as empresas que estiverem com a documentação de habilitação em desacordo com o edital da licitação.

XII. Os membros da equipe organizadora da licitação poderão efetuar consultas em quaisquer sítios que emitam as certidões necessárias à obtenção da documentação solicitada.

5.4. Obrigações e responsabilidades da Contratada

Sem prejuízo das disposições das cláusulas e em cumprimento às suas obrigações contratuais, além das decorrentes de lei e de normas regulamentares, constituem obrigações específicas da Contratada as descrições detalhadas nos subtópicos a seguir:

- 5.4.1.** Indicar a equipe técnica da Contratada, descrevendo a quantidade de profissionais envolvidos na prestação de serviço, inclusive nutricionistas, visando atender ao objeto previsto;
- 5.4.2.** Apresentar cardápio balanceado para todas as refeições nos prazos e condições descritos;
- 5.4.3.** Apresentar a estrutura da empresa e a metodologia de estocagem de gêneros alimentícios perecíveis ou não, de acordo com as normas vigentes;
- 5.4.4.** Emitir declaração expressa de que se compromete a produzir as refeições em cozinha industrial, com a utilização de caldeira(s) a vapor, com capacidade mínima de 800 Kg/hora de vapor, sob inteira responsabilidade da Contratada;
- 5.4.5.** Reformar, instalar e equipar, às suas custas, caldeiras com capacidade mínima de 800 kg/hora de vapor nas cozinhas localizadas no Centro de Detenção Provisória e no Centro de Internamento e Reeducação (a depender do grupo em que restou vencedora). Além disso, deverão ser instalados trituradores em todas as pias da cozinha, de modo a evitar problemas hidráulicos. Todos os equipamentos necessários à execução dos serviços, incluindo: panelas, assadeiras, fogões industriais, fritadeiras e outros, serão de responsabilidade da Contratada;

5.4.6. Fornecer as refeições em condições de consumo e de acordo com os cardápios apresentados e aprovados pelas Direções das Unidades Prisionais e Gerência de Saúde da Subsecretária do Sistema Penitenciário, bem como seguir todas as normas vigentes que regulamentam a produção, embalagem e fornecimento de alimentos nos moldes contratados;

5.4.7. Fornecer uniformes apropriados a todos os empregados, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, além de portarem crachás de identificação nos termos das normas vigentes;

5.4.8. Fornecer a todos os funcionários sapatos e outros itens previstos na legislação trabalhista, adequados à natureza do serviço;

5.4.9. Providenciar para que todos os empregados que atuem nas atividades inerentes ao objeto do contrato sejam portadores de carteira de saúde atualizada;

5.4.10. Fornecer previamente, antes da contratação, lista completa dos candidatos a funcionários, submetendo os nomes à SEAPE para análise técnica. Na lista devem constar: nome completo, filiação, carteira de identidade, CPF e endereço residencial para análise da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, bem como substituir os empregados que, por qualquer motivo, não satisfaçam as condições requeridas pela natureza dos serviços prestados ao Sistema Penitenciário, decisão essa de cunho exclusivo da Subsecretaria do Sistema Penitenciário, visto ser o local de prestação de serviço um ambiente de segurança e custódia de pessoas privadas de liberdade;

5.4.11. Providenciar para que todos os funcionários cumpram as normas internas relativas à segurança no interior das Unidades Prisionais;

5.4.12. Lacrar os veículos de entrega após o embarque das refeições, devendo os mesmos iniciarem o deslocamento do local onde foram produzidos para conferência no local de destino. Não serão aceitos lacres violados, rompidos ou com indícios de manipulação, cabendo à Contratada adotar mecanismos de conferência

e controle desse procedimento de segurança. Considera-se lacre, inclusive, o modelo atual utilizado no sistema penitenciário, no qual o veículo da Contratada recebe um cadeado, e cujas chaves estão sob posse do(a) nutricionista responsável pelo embarque das refeições produzidas e no portão principal da unidade de destino.

5.4.13. Providenciar o recolhimento das caixas de acondicionamento das marmitas entre o horário de entrega do almoço ou do jantar, mantendo-as em perfeitas condições de uso e higiene, estando ciente que quando for constatado que as mesmas se encontram rachadas, quebradas ou com qualquer dano aparente, estarão sujeitas à retenção pela Unidade Prisional, cabendo à Contratada a substituição imediata desses itens, visando à manutenção da qualidade das refeições disponibilizadas.

5.4.14. Considerar o tempo de deslocamento e os procedimentos de revista de veículos e identificação de seus funcionários no portão principal de cada Unidade Prisional no horário de entrega das refeições, visando cumprir as disposições previstas neste Caderno Técnico;

5.4.15. Permitir, em qualquer dia da semana e em horário comercial, a entrada do executor do contrato ou alguém por ele designado nas instalações (cozinha) em que serão preparados os alimentos, bem como fiscalizar outras etapas do processo produtivo inerente ao contrato;

5.4.16. Cumprir fielmente o contrato, de forma que a execução dos serviços cumpra a legislação vigente no tocante à qualidade da alimentação fornecida;

5.4.17. Manter o funcionamento da cozinha sob sua responsabilidade todos os dias da semana, nos horários estabelecidos, cuidando para que não falte nenhum dos itens constantes do cardápio do dia;

5.4.18. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos que estiverem em desacordo com o cardápio previamente aprovado;

5.4.19. Recrutar, em seu nome e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhes efetuar e comprovar, nos termos da lei, todos os pagamentos provenientes da legislação de origem trabalhista, previdenciária, fiscal e quaisquer outros não mencionados, em decorrência de sua condição de empregador;

5.4.20. Cuidar para que as refeições fornecidas estejam na temperatura ideal e nas condições de higiene e consumo, de acordo com a legislação vigente e normas que regem o tema;

5.4.21. Dispensar tratamento cordial e eficiente aos usuários e servidores do Sistema Penitenciário no curso da execução dos serviços;

5.4.22. Comprometer-se a adquirir a produção de hortifrutigranjeiros e pães da Fundação de Amparo ao Trabalhador Preso - FUNAP, desde que a preços de mercado e com produtos de boa qualidade, conforme pormenorizado neste Caderno Técnico. Caso a FUNAP não possua produtos suficientes para atender a demanda da Contratada, esta poderá complementá-los comprando os insumos de outros fornecedores. Tal medida visa colaborar com a ressocialização dos internos porquanto além de ser fornecido serviço para os internos executarem (confeção e plantio de alimentos), os recursos oriundos das vendas serão revertidos para beneficiá-los;

5.4.23. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano porventura causado aos usuários e instalações físicas da Contratante, em decorrência dos serviços atinentes ao objeto da licitação;

5.4.24. Realizar análise microbiológica quinzenal da alimentação servida e apresentar, no mesmo período, o respectivo laudo com os resultados da análise, que serão conferidos pela SSP/DF, podendo ser contestados;

5.4.25. Em caso de suspeitas de contaminação em quaisquer das refeições entregues, a Contratada deverá realizar, a qualquer tempo e às suas expensas,

análise microbiológica da amostra colhida e apresentar o respectivo laudo à Secretaria de Estado da Segurança Pública e ao executor do contrato. As amostras de refeições para análise deverão ser coletadas também dentre aquelas questionadas no momento de entrega aos custodiados pela Unidade Prisional, cabendo à Contratada comprovar que os processos utilizados na embalagem, deslocamento e entregas foram observados;

5.4.26. Recolher diariamente 2 (duas) amostras de cada preparação (desjejum, almoço, jantar e lanche noturno). Assim, caso ocorra alguma suspeita de contaminação a SSP/DF poderá solicitar análises dessas amostras sem prejuízo da análise obrigatória de amostras descritas no item anterior;

5.4.26.1. Tais alimentos deverão ser recolhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição das demais refeições, observado o disposto abaixo:

5.4.26.1.1. As embalagens deverão ser identificadas com o nome do produto, data e horário da coleta, bem como o nome do responsável pela coleta;

5.4.26.1.2. A Contratada deverá colocar no mínimo 100 (cem) gramas de cada refeição por amostra;

5.4.26.1.3. Os alimentos que forem distribuídos sob refrigeração deverão ser armazenados a no máximo 4°C (quatro graus Celsius), pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas antes da entrega. Todos os alimentos líquidos também deverão ser preservados nesta condição sem prejuízo de outras ações normativas para a manutenção da qualidade e condições de consumo;

5.4.26.1.4. Os alimentos que forem distribuídos em temperatura alta (ou seja, quentes), deverão ser armazenados sob

congelamento a - 18° (dezoito graus Celsius negativos), pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas antes da entrega, sem prejuízo de outras ações normativas para a manutenção da qualidade e condições de consumo;

5.4.26.2. Assumir os custos de energia elétrica consumida no cumprimento do objeto da licitação, que serão mensurados de acordo com a análise de medidores instalados exclusivamente em cada cozinha localizada nas duas unidades do CIR;

5.4.27. Assumir os custos de água e esgoto consumidos nas cozinhas em cumprimento do objeto da licitação, que serão mensurados de acordo com a análise de medidores instalados para este fim, preferencialmente na área externa de cada cozinha nas duas unidades do CIR;

5.4.27.1. Tais medidores, tanto os de energia elétrica quanto de água e esgoto, deverão ser conferidos mensalmente por servidor designado como executor local do contrato, podendo ter, igualmente, o acompanhamento dos executores dos contratos de prestação de serviços de distribuição de água, esgoto e energia elétrica;

5.4.27.2. Em caso de eventual entrave da Contratada que impeça o executor de aferir os medidores em determinado período, o valor cobrado será correspondente à média das últimas 3 (três) medições, com as respectivas sanções previstas na legislação;

5.4.27.3. Providenciar os meios (carrinhos de transporte) para que, após o desembarque dos veículos de transporte, as caixas de alimentação sejam conduzidas até o local de entrega no interior dos blocos sem qualquer dano à qualidade das refeições, mantendo esses itens com a devida manutenção e em condições de uso;

5.4.28. Realizar ações preventivas e corretivas de combate de moscas, mosquitos, baratas, ratos e peçonhentos durante todo período contratual, com a

periodicidade mínima de 3 (três) meses, apresentando documentação de cada ato de controle efetivado;

5.4.29. Cumprir todas as normas referentes à higienização dos alimentos, guarda e conservação dos mesmos, bem como as normas referentes à limpeza e desinfecção das instalações físicas cedidas pela Contratante;

5.4.30. Apresentar, em versão impressa, o Manual de Boas Práticas de Fabricação da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais destinadas ao cumprimento da finalidade do certame (conforme inciso IV do art. 30 da Lei 8.666/1993 e a Portaria n.1.428/MS de 1993 e ANVISA, Resolução RDC nº275, de 20/10/2002 e Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA e legislação superveniente);

5.4.31. Apresentar Laudo de Inspeção (ou documento semelhante) referente às condições sanitárias vigentes, comprovando, inclusive, a efetiva implantação do manual de boas práticas de fabricação, emitido por órgão oficial de competência e referente às instalações onde a empresa executa suas atividades operacionais (conforme inciso IV do art. 30 da Lei nº 8.666/1993, Portaria nº.1.428/MS de 1993 e ANVISA e legislação superveniente);

5.4.32. Apresentar Alvará de Funcionamento expedido pela unidade competente na esfera distrital;

5.4.33. Apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Distrital;

5.4.34. Apresentar Plano de Contingência como condição para a assinatura do Contrato;

5.4.35. Fornecer todos os utensílios necessários à distribuição das refeições, incluindo embalagens de poliestireno, colheres reutilizáveis de cor azul ou branca, além de sacos plásticos transparentes ou brancos voltados ao acondicionamento dos

pães e frutas. Note-se que com relação às marmitas, as embalagens deverão ser próprias para acondicionar a refeição de maneira adequada;

5.4.35.1. Ressalta-se que em hipótese nenhuma as refeições poderão ser entregues em embalagens amassadas ou abertas, sob pena de serem recusadas pelo executor contratual. Cabe à Contratada utilizar embalagens que, mesmo empilhadas para a distribuição, sejam fortes o suficiente para não amassar e atendam aos parâmetros de litragem das caixas utilizadas para o acondicionamento;

5.4.36. Apresentar Atestado de Visita Técnica às cozinhas situadas no Complexo Penitenciário do Distrito Federal, local onde serão executados os serviços objeto deste Caderno Técnico, conforme Anexo I, e cujo documento será fornecido por servidor público lotado na Unidade prisional logo após a visita ao local, com as ressalvas normativas dos itens 11.2 ao 11.7, caso a Contratada opte por não a fazer.

5.4.37. Observar e se adequar aos preceitos dispostos no Decreto nº. 37.568/2016, bem como na Lei nº 5.610 de 16 de fevereiro de 2016 e na Instrução Normativa nº. 89 de 23 de setembro de 2016, no que lhe couber;

5.4.38. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Caderno Técnico e seus anexos, sob pena de rescisão do contrato e da execução de garantia para o ressarcimento operário, além das penalidades já previstas em lei (arts. 55, inciso XIII, 78, inciso I, 80, inciso III, e 87 da Lei nº8.666/1993);

5.4.39. Aceitar, nas mesmas condições pactuadas, acréscimo de até 25% (vinte e cinco por cento) do contrato, bem como as supressões nos percentuais que se fizerem necessários.

5.4.40. Da obrigatoriedade do uso de critérios de sustentabilidade ambiental:

5.4.40.1. Em atenção à Lei nº 4.770/2012, será exigida a aplicação de critérios de sustentabilidade ambiental.

5.4.40.2. Conforme art. 1º, inc. I, da Lei nº 4.770/2012, em relação ao fabricante, produtor ou fornecedor, a Contratada deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato:

5.4.40.2.1. A adoção de processos de extração, fabricação e utilização de produtos e matérias-primas de forma ambientalmente sustentável;

5.4.40.2.2. A deposição e o tratamento adequados de dejetos e resíduos da indústria, comércio ou construção civil, bem como da água utilizada;

5.4.40.2.3. A utilização de matéria-prima renovável, reciclável, biodegradável e atóxica;

5.4.40.2.4. A utilização de tecnologia e material que reduzam o impacto ambiental;

5.4.40.2.5. A logística reversa.

5.4.40.3. Conforme art. 2º, inc. I, da Lei nº 4.770/2012, em relação ao fornecedor, a Contratada deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato:

5.4.40.3.1. A recepção de bens, embalagens, recipientes ou equipamentos inservíveis e não reaproveitáveis pela Administração Pública;

5.4.40.3.2. A comprovação de que adota práticas de desfazimento sustentável, reciclagem dos bens inservíveis e processos de reutilização;

5.4.40.3.3. Conforme art. 8º, incisos I a V, da Lei nº 4.770/2012, a Contratada deverá comprovar que tem condições de

adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do serviço, especialmente quanto à:

5.4.40.3.4. Utilização de produtos de limpeza e conservação que obedecem às classificações e às especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

5.4.40.3.5. Adoção de medidas, equipamentos ou técnicas que:

5.4.40.3.5.1. Reduzam o consumo de água e energia;

5.4.40.3.5.2. Eliminam o desperdício de materiais e energia utilizados;

5.4.40.3.5.3. Reduzam ou eliminem a emissão de ruídos.

5.4.40.4. Fornecimento de equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços pelos empregados;

5.4.40.5. Realização de treinamento interno de seus empregados, para redução da produção de resíduos e do consumo de energia elétrica e água, observadas as normas ambientais vigentes;

5.4.40.6. Observância das Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

5.4.41. Da obrigatoriedade do estabelecimento do programa de integridade ou *compliance*, previsto na Lei Distrital nº 6.112/2018:

5.4.41.1. Considerando que o prazo de vigência do contrato é superior a 180 (cento e oitenta) dias e os valores envolvidos são superiores a R\$ 5.000.000,00 (cinco milhões de reais), conforme estabelecido no art. 1º da Lei distrital nº 6.112/2018, a Contratada terá que implantar, sob suas expensas, o Programa de Integridade a partir da celebração do contrato, não cabendo ao Contratante o ressarcimento destas

despesas (Lei distrital nº 6.112/2018 alterada pelas Leis distritais nº 6.176/2018 e 6.308/2019);

5.4.41.2. A pessoa jurídica que tenha implementado o Programa de Integridade deve apresentar ao órgão ou entidade Contratante declaração de existência do referido programa, no momento da formalização do Contrato.

5.4.41.3. O Programa de Integridade a ser implantado pela Contratada consistirá no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria, controle e incentivo à denúncia de irregularidades e aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública do Distrito Federal, devendo o Programa de Integridade ser estruturado, aplicado e atualizado de acordo com as características e os riscos atuais das atividades da Contratada, devendo garantir o constante aprimoramento e adaptação do referido Programa, visando garantir a sua efetividade;

5.4.41.4. Para que o Programa de Integridade seja avaliado, a Contratada deverá apresentar relatório de perfil e de conformidade nos moldes daqueles regulados pela Lei Federal nº 12.846/2013, e legislação correlata;

5.4.41.5. O Programa de Integridade que for implementado de forma meramente formal e que se mostre absolutamente ineficaz para mitigar o risco de ocorrência de atos lesivos previstos na Lei Federal nº 12.846/2013 não será considerado para fins de cumprimento da Lei distrital nº 6.112/2018 e suas alterações;

5.4.41.6. Pelo descumprimento das exigências previstas na Lei distrital nº 6.112/2018, a Secretaria de Estado de Segurança Pública aplicará à pessoa jurídica Contratada multa diária de 0,08%, incidente sobre o valor atualizado do contrato, até o limite de 10% (dez por cento);

5.4.41.7. Somente o cumprimento da exigência estabelecida na lei, mediante atestado do executor do contrato acerca da existência e aplicação do Programa de Integridade, fará cessar a aplicação da referida multa. O não cumprimento da obrigação de pagamento da multa no prazo estabelecido implica em:

5.4.41.7.1. Inscrição em dívida ativa, em nome da pessoa jurídica sancionada;

5.4.41.7.2. Sujeição à rescisão unilateral da relação contratual, a critério do órgão ou entidade contratante;

5.4.41.7.3. Impedimento de contratar com a Administração Pública do Distrito Federal, de qualquer esfera de poder, até a efetiva comprovação de implementação do Programa de Integridade, sem prejuízo do pagamento da multa aplicada.

5.4.41.8. Cabe ao executor do contrato, sem prejuízo às demais atividades ordinárias, as seguintes atribuições: fiscalizar a implantação do Programa de Integridade, garantindo a aplicabilidade da lei; informar ao ordenador de despesas sobre o não cumprimento da exigência na forma do art. 5º desta Lei distrital nº 6.112/2018 e suas alterações; informar ao ordenador de despesas sobre o cumprimento da exigência fora do prazo definido no art. 5º da Lei distrital nº 6.112/2018 e suas alterações;

5.4.41.9. As ações e as deliberações do executor do contrato não implicarão em interferência na gestão das empresas, nem ingerência nas suas competências, se aterão apenas à responsabilidade de aferir o cumprimento do disposto na Lei distrital nº 6.112/2018, o que se dá mediante prova documental emitida pela Contratada, comprovando a implantação do Programa de Integridade na forma do art. 7º da Lei distrital nº 6.112/2018 e suas alterações;

5.4.41.10. Para atestar a efetividade do Programa de Integridade, poderão ser adotados os seguintes meios: auditorias externas, obtenção do Selo Pró-Ética por parte da Contratada, concedido pelo Instituto Ethos em parceria com a Controladoria-Geral da União e o Ministério da Transparência, ou a obtenção da certificação ISO37001 por parte da Contratada, específica para sistemas de gestão antissuborno.

5.4.42. A Contratada compromete-se ainda a:

5.4.43. Adquirir os gêneros alimentícios preferencialmente da agricultura familiar do DF, Região Integrada de Desenvolvimento do Entorno - RIDE e outras localidades do país, podendo a Contratante estabelecer as interlocuções necessárias junto aos órgãos e empresas do Sistema de Agricultura do Distrito Federal (Secretaria de Agricultura, EMATER e CEASA) para promover a viabilidade deste processo;

5.4.43.1. Para implementação da presente cláusula será fornecido cardápio especial com carnes, frutas, verduras e legumes orgânicos fornecidos por produtores do Distrito Federal ou da RIDE e certificados na forma da legislação, para realização do Dia da Produção Orgânica.

5.4.44. É vedado à Contratada:

5.4.44.1. Retirar sobras de alimentação dos locais de fornecimento, cabendo o descarte de alimentações não consumidas à Administração Penitenciária;

5.4.44.2. Fornecer alimentação ou qualquer item isolado para qualquer finalidade diferente da prevista no presente Caderno Técnico, sob pena de sanção à Contratada;

5.4.44.3. Aproveitar os gêneros preparados e não servidos para atendimento de cardápios futuros, ou ainda, componentes de refeições preparadas e não servidas.

5.5. Obrigações e responsabilidades da Contratante

A Contratante responsabiliza-se por:

5.5.1. Designar, nos termos da lei vigente, servidor(es) para ser(em) executor(es) do contrato;

5.5.2. Permitir a entrada dos funcionários bem como fornecedores das empresas contratadas nas instalações físicas das unidades prisionais, devidamente identificados e uniformizados, para o fiel desempenho de suas tarefas e execução dos serviços contratados, observando as regras de segurança orgânica do Sistema Penitenciário;

5.5.3. Realizar os pagamentos dos serviços executados no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal devidamente atestada, observadas as legislações pertinentes;

5.5.4. Nomear equipe para vistoriar os locais mencionados no Plano de Contingência, bem como as cozinhas industriais diferentes daquelas disponibilizadas e que possam ser utilizadas em qualquer período durante a execução do contrato;

5.5.5. Apresentar até o 5º dia útil do mês subsequente, os valores relativos aos custos da energia elétrica a ser paga pela Contratada;

5.5.6. Conferir diariamente o quantitativo de alimentos recebidos no ato da entrega, emitindo contra recibo no primeiro dia útil do mês subsequente ao da entrega, ratificando junto à empresa Contratada o total recebido;

5.5.7. No curso da execução do serviço, caberá diretamente à SSP/DF o direito de fiscalizar a fiel observância das disposições do contrato, principalmente a qualidade dos alimentos servidos, quantidades, hábitos de higiene do pessoal da

Contratada, limpeza de seus uniformes e calçados, assim como a padronização desses uniformes;

5.5.8. Notificar a Contratada por escrito quando da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazos para sua correção;

5.5.9. Realizar análises microbiológicas periódicas em amostras coletadas, a seu exclusivo critério;

5.5.10. A SSP/DF não admitirá, em hipótese alguma, a não observância das regras básicas de higiene pertinentes à manipulação de alimentos;

5.5.11. A omissão total ou parcial da fiscalização da SSP/DF não eximirá a Contratada da total responsabilidade pela execução plausível dos serviços, em conformidade com todas as exigências previstas neste Caderno Técnico.

5.6. Fiscalização/Controle da execução do serviço

5.6.1. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por executores internos, especialmente designados pela SSP/DF, que anotarão todas as ocorrências em registro próprio, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, além das atribuições contidas nas Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal;

5.6.2. Não obstante a Contratada seja única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços definidos em contrato, a Contratante reserva-se o direito de exercer a mais ampla fiscalização sobre os serviços por intermédio dos executores dos contratos especificamente designados, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, podendo:

I. Sustar a execução de qualquer trabalho que esteja sendo feito em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se torne necessária;

II. Exigir a substituição de qualquer empregado ou preposto da Contratada que, a seu critério, venha a prejudicar o bom andamento dos serviços;

III. Determinar a reexecução dos serviços realizados com falha, erro ou negligência, lavrando termo de ocorrência do evento.

5.6.3. O serviço deverá ser entregue conforme disposto neste Caderno Técnico, a partir da assinatura do contrato;

a) Será recebido o serviço:

I. - Provisoriamente, pelos executores locais dos contratos, responsáveis por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado assinado pelas partes diariamente;

II. - Definitivamente, pelos executores locais dos contratos, mediante termo circunstanciado assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, conforme o disposto no art. 69 da Lei nº8.666/1993.

5.6.4. Após o recebimento definitivo do objeto, será atestada a nota fiscal para efeito de pagamento;

5.6.5. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato;

5.6.6. Se a licitante vencedora deixar de entregar o serviço dentro do prazo estabelecido, sem justificativa por escrito aceita pela Administração Pública, sujeitar-se-á às penalidades impostas no contrato, Decretos nº 26.851/2006, nº 26.993/2006, nº 27.069/2006, nº 35.831 e nº 36.974/2015), na Lei Federal nº8.666/1993 e alterações subsequentes.

5.6.7. A Contratante poderá, a seu exclusivo critério e conveniência administrativa, dispensar o recebimento provisório dos serviços nos termos do artigo 74, inciso II, da Lei nº8.666/1993.

5.6.8. À Contratante é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados por intermédio do gestor e/ou fiscal, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo a:

- a) Realização da fiscalização dos serviços, 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;
- b) Realização da conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida;
- c) Realização da supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica;
- d) Aprovar as faturas de prestação de serviços das refeições efetivamente fornecidas.

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

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

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

5.7. Recomendações e boas práticas ambientais

As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e índices de poluição pautam-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observados pela Contratada, tais como:

5.7.1. A Contratada deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos na Lei Distrital nº 4.770/2012, em conformidade com o Decreto nº 7.746/2012 que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666/1993, bem como o Decreto nº 39.103/2018 que regulamenta o Sistema de Registro de Preços e estabelece a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentáveis no âmbito da Administração Pública do Distrito Federal direta, autárquica e fundacional, além das empresas estatais dependentes, devendo ser observados os requisitos com menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

5.7.2. A Contratada deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato, conforme art. 1º, inc. I, da Lei nº 4.770/2012:

5.7.2.1. A adoção de processos de extração, fabricação e utilização de produtos e matérias-primas de forma ambientalmente sustentável;

5.7.2.2. A deposição e tratamento adequados de dejetos e resíduos da indústria, comércio ou construção civil, bem como da água utilizada;

5.7.2.3. A utilização de matéria-prima renovável, reciclável, biodegradável e atóxica;

5.7.2.4. A utilização de tecnologia e material que reduzam o impacto ambiental;

5.7.2.5. A logística reversa.

5.7.3. A Contratada deverá aplicar como critérios de sustentabilidade ambiental para a execução do contrato, conforme art. 2º da Lei nº 4.770/2012:

5.7.3.1. A recepção de bens, embalagens, recipientes ou equipamentos inservíveis e não reaproveitáveis pela Administração Pública;

5.7.3.2. A comprovação de que adota práticas de desfazimento sustentável, reciclagem dos bens inservíveis e processos de reutilização.

5.7.4. A Contratada deverá comprovar que tem condições de adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do serviço, conforme art. 8º, incs. I a V, da Lei nº 4.770/2012, especialmente quanto à:

5.7.4.1. Utilização de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e às especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

5.7.4.2. Adoção de medidas, equipamentos ou técnicas que:

5.7.4.2.1. Reduzam o consumo de água e energia;

5.7.4.2.2. Eliminam o desperdício de materiais e energia utilizados;

5.7.4.2.3. Reduzam ou eliminem a emissão de ruídos.

5.7.4.3. Fornecimento de equipamentos de segurança que se fizerem necessários aos empregados para a execução de serviços;

5.7.4.4. Realização de treinamento interno de seus empregados, para redução da produção de resíduos, consumo de energia elétrica e água, observadas as normas ambientais vigentes;

5.7.4.5. Observância das Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT sobre resíduos sólidos.

6. Valores referenciais

Essa seção traz orientações acerca dos valores referenciais que deverão ser observados no ato da contratação da prestação do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário. Assim serão apresentados: o resumo dos valores referenciais, a composição dos valores unitários relacionados ao serviço e uma planilha de orçamento de sua contratação.

6.1. Resumo – Valores Referenciais

Os valores referenciais para as duas modalidades de contratação do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário são apresentados na tabela a seguir.

Tipo de refeição	Valor unitário do serviço na Modalidade A (R\$)	Valor unitário do serviço na Modalidade B (R\$)
Desjejum	1,78	2,71
Almoço	6,57	7,42
Jantar	6,10	7,38
Lanche noturno	1,58	4,26

Tabela 1 - Valores Referenciais das Modalidade A e B

6.2. Composição dos valores referenciais

Os valores referenciais das refeições fornecidas pelo serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário foram obtidos por meio de uma pesquisa de preços realizada em março de 2022, em conformidade com o Decreto nº 39.453/2018 e a Portaria nº 514/2018. A estimativa de valor foi elaborada por meio de ampla pesquisa de preços públicos em licitações similares para a

prestação do serviço de alimentação de unidades socioeducativas, obtidos nos Sistemas de Compras Governamentais e de demais entes da Federação.

Para a estimativa dos valores referenciais considerou-se apenas valores válidos, ou seja, preços destoantes não foram considerados. A metodologia utilizada para identificar esses valores discrepantes foi o cálculo da mediana. Os valores abaixo 50% e acima 50% da mediana foram considerados discrepantes e excluídos do cálculo final. Assim, os valores referenciais são baseados no menor valor entre a média e a mediana dos valores válidos na pesquisa.

6.3. Planilha de orçamento (utilização dos valores referenciais)

O exemplo a seguir demonstra o preenchimento da planilha de orçamento para a contratação do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário. Os números e quantitativos utilizados para composição desses valores são variáveis de contratação para contratação, neste caso, o valor demonstrado a seguir é utilizado como base apenas para o cálculo dos valores referenciais deste Caderno Técnico.

A primeira etapa envolve a estimativa das quantidades mensais de refeições. As tabelas a seguir apresentam a previsão de refeições por unidade prisional e os quantitativos mensais por refeição para cada modalidade.

Previsão estimada de refeições				
Tipo de Modalidade	Unidade Prisional	Tipo de refeição	Quantitativo de dietas por dia	Quantitativo de dietas por mês
Modalidade A	Centro de Internamento e Reeducação (CIR) e na Penitenciária do	Desjejum	10.044	301.320
		Almoço	10.044	301.320
		Jantar	10.044	301.320
		Lanche noturno	10.044	301.320

Previsão estimada de refeições				
Tipo de Modalidade	Unidade Prisional	Tipo de refeição	Quantitativo de dietas por dia	Quantitativo de dietas por mês
	Distrito Federal II (PDF II)			
Modalidade A	Centro de Internamento e Reeducação (CIR) e da Penitenciária do Distrito Federal I (PDF I)	Desjejum	7.993	239.790
		Almoço	7.993	239.790
		Jantar	7.993	239.790
		Lanche noturno	7.993	239.790
Modalidade B	Centro de Progressão Penitenciária - CPP	Desjejum	2.384	71.520
		Almoço	682	20.460
		Jantar	2.384	71.520
		Lanche noturno	2.384	71.520
Modalidade B	Penitenciária Feminina do Distrito Federal - PFDF	Desjejum	916	27.480
		Almoço	916	27.480
		Jantar	916	27.480
		Lanche noturno	916	27.480

Tabela 2 - Previsão estimada de refeições - diária e mensal

Quantitativo estimado de refeições por modalidade			
Tipo de Modalidade	Tipo de refeição	Quantitativo de dietas por dia	Quantitativo de dietas por mês
Modalidade A	Desjejum	18.037	541.110
	Almoço	18.037	541.110
	Jantar	18.037	541.110
	Lanche noturno	18.037	541.110
Modalidade B	Desjejum	3.300	99.000
	Almoço	1.598	47.940
	Jantar	3.300	99.000
	Lanche noturno	3.300	99.000

Tabela 3 - Quantitativo estimado de refeições por modalidade

Em seguida, realiza-se o cálculo do valor total do serviço, a partir da multiplicação da quantidade estimada, com o valor referencial de cada refeição e o prazo da contratação em meses. A soma dos valores totais de cada refeição representa o valor global da

contratação. As tabelas a seguir apresentam o orçamento dessas quantidades para cada modalidade.

Modalidade A: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências do Contratante e Transportadas para as Unidades Receptoras				
Tipo de refeição	Quantidade estimada mensal	Valor unitário (R\$)	Prazo contratual (meses)	Total (R\$)
Desjejum	541110	1,78	30	28.814.107,50
Almoço	541110	6,57	30	106.571.614,50
Jantar	541110	6,10	30	98.982.546,75
Lanche noturno	541110	1,58	30	25.648.614,00
TOTAL				260.016.882,75

Tabela 4 - Planilha de Orçamento da Modalidade A

Modalidade B: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições Elaboradas nas Dependências da Contratada e Transportadas para as Unidades Receptoras				
Tipo de refeição	Quantidade estimada mensal	Valor unitário (R\$)	Prazo contratual (meses)	Total (R\$)
Desjejum	99000	2,71	30	8.058.600,00
Almoço	47940	7,42	30	10.671.444,00
Jantar	99000	7,38	30	21.908.700,00
Lanche noturno	99000	4,26	30	12.652.200,00
TOTAL				53.290.944,00

Tabela 5 - Planilha de Orçamento da Modalidade B

7. Definições e critérios para elaboração dos preços

Essa seção traz orientações acerca das definições e critérios utilizados para elaboração dos valores referenciais com base no detalhamento dos custos do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário. Sabe-se que, atualmente, a contratação baseia-se no preço do serviço, isto é, os custos globais das refeições conforme apresentado no Capítulo 6, mas sugere-se que, para possibilitar uma estimativa detalhada de custos nas próximas contratações, a licitante registre na sua proposta e detalhe os custos a fim de possibilitar o acompanhamento pela gestão e fiscalização do contrato.

Ressalta-se que, ao analisar a formação de custos para definição de preços, busca-se evitar imperfeições do processo, de modo a evitar que gerem retornos anormais aos fornecedores. Ademais, busca-se remunerar o fornecedor adequadamente, ou seja, com preços de mercado em contrapartida pela prestação de serviços na qualidade e quantidade necessárias ao cumprimento dos encargos contratuais. Nesse contexto, o preço do serviço é composto pelos custos do serviço, da mão de obra e dos insumos necessários para a sua execução. Essas partes serão detalhadas a seguir.

7.1. Custo do serviço

Para a obtenção dos valores referenciais a partir do detalhamento de custos de todos os insumos envolvidos no serviço, fazem-se necessárias definições que suportam os cálculos. Os critérios e referências técnicas para a definição dos valores referenciais do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário estão divididos em:

- **Custos diretos:** são aqueles diretamente relacionados ao resultado da prestação de serviços, a seguir detalhados.
 - **Gêneros e produtos alimentícios;**
 - **Mão de obra:** para o preparo e fornecimento das refeições.
- **Custo indireto:** são valores relativos aos itens necessários à execução da atividade, sujeitos às particularidades do prestador do serviço. Nesse item, considera-se:
 - **Matéria-prima não alimentar:** recicláveis para preparo das refeições, produtos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos utilizados na produção;
 - **Custos de infraestrutura:** instalações físicas, equipamentos, utensílios, consumo de água, energia elétrica, gás e os controles de segurança alimentar (controle integrado de pragas e vetores, análise microbiológica dos alimentos e a análise de potabilidade da água);
 - **Logística:** motorista, veículo e abastecimento.

A seguir serão detalhados os componentes de cada um desses custos.

7.1.1. Gêneros e produtos alimentícios

Os valores de cada gênero e produtos alimentícios utilizados foram obtidos em uma pesquisa de preços realizada em março de 2022. A estimativa do valor foi elaborada por meio do Painel de Mapa de Preços do DF, CEASA-DF, Atacadão, Atacadão Dia a dia, Carrefour e Comper.

Para a estimativa considerou-se o menor preço obtido na pesquisa, visto que as empresas que oferecem serviços de alimentação compram os itens em grande escala, o que propicia um custo bem inferior comparado aos valores encontrados em estabelecimentos de varejo e até mesmo atacado. Assim, **os valores apresentados**

nesse Capítulo são apenas estimativas a fim de exemplificação da metodologia de definição de valores referenciais a partir do detalhamento dos custos.

Em relação aos custos unitários das refeições, observa-se que cada refeição (desjejum, almoço, jantar e lanche noturno) possui uma especificação de cardápio e de frequência de oferecimento de cada item, a fim de promover uma alimentação diversificada aos custodiados atendidos. Assim, seguiu-se os seguintes passos para estimar o valor por refeição:

- a) Os preços pesquisados de cada item foram divididos pela quantidade fornecida, a fim de identificar o preço unitário do grama ou do mililitro;

Exemplo:

- Refeição: Desjejum
 - Item: Achatado – 200ml
 - Valor por ml: R\$0,0075
 - Custo do item por refeição: R\$1,50.
- b) Foi elaborado um cardápio mensal para levantar a quantidade e a frequência de cada item;
 - c) Calculou-se o valor mensal dos componentes de cada refeição, multiplicando, por item, o valor unitário do grama ou do mililitro pela quantidade mensal;

Observação: A quantidade mensal dos insumos do almoço e jantar foi calculada considerando o rendimento, ou seja, quantos gramas do insumo cru são necessários para ter a quantidade por refeição do mesmo item cozido. Essas proporções foram baseadas nos valores utilizados pelo Caderno Técnico de Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado atendidos pela Fundação CASA – Versão 06 – novembro/2019 e o Caderno Técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária – Versão 05 – janeiro/2019 da BEC/SP. A tabela a seguir apresenta as quantidades dos insumos crus e cozidos.

Item	BEC-SP		Conversão (cozido/cru)	GDF	
	Cru (g)	Cozido (g)		Cru (g)	Cozido (g)
Arroz	125	360	2,88	69,5	200
Feijão	62	230	3,71	24,3	90
Guarnição (batata)	163	135	0,83	180,8	150
Carne bovina (acém)	177	105	0,59	254,3	150
Aves (coxa e sobrecoxa)	305	190	0,62	242	150
Peixe (tilápia)	124	95	0,77	194,9	150
Suína (pernil)	258	100	0,39	384,7	150
Linguiça	180	120	0,67	223,9	150
Ovos	2	2	1,00	2	2

Tabela 6 - Conversão dos insumos crus para cozidos

- d)** Realizou-se a soma desses valores mensais encontrando o valor mensal total da refeição por custodiado;
- e)** O valor mensal total foi dividido por 30 (dias), para encontrar o valor unitário da refeição.

A seguir são apresentadas as tabelas de composição de cada refeição.

Desjejum						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal
Achocolatado, acondicionado em embalagem cartonada, caixa tipo Tetra Pack	Mililitro	200	0,0075	30,4375	6000	45,00
Pão francês ou pão careca	Gramas	50	0,0201	30,4375	1500	30,14
Manteiga ou margarina cremosa vegetal com sal	Gramas	10	0,0120	30,4375	300	3,60
Total Mensal						78,74
Custo unitário (valor mensal/30,4375 dias)						2,59

Tabela 7 - Custo do Desjejum

Almoço						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal
Arroz	Gramas	200	0,0044	30,4375	2085	9,15
Feijão - 60% de grãos (90g) e 40% de caldo (60g)	Gramas	90	0,0061	30,4375	729	4,45
Guarnição - Verdura, Legumes, Farofa, Macarrão	Gramas	150	0,0025	30,4375	5436	13,47
Bovina (acém, paleta, contrafilé, músculo, patinho, coxão duro, coxão mole, alcatra, fraldinha e cupim)	Gramas	150	0,0229	13,1896	3287,7	75,39
Aves (coxa, sobrecoxa, asa, coxinha da asa e peito de frango)	Gramas	150	0,0082	8,1167	1926,4	15,71
Peixes (com poucas ou sem espinhas)	Gramas	150	0,0386	2,0292	391,6	15,12
Suína (carré, lombo, pernil, costela e picanha)	Gramas	150	0,0123	2,0292	774	9,55
Linguiça (calabresa ou de frango)	Gramas	150	0,0164	3,0438	675	11,06

Almoço						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal
Ovos	Gramas	150g (2 unid)	0,4500	2,0292	4	1,80
Néctar, néctar misto, refresco ou bebida de fruta, de sabores variados, acondicionado em embalagem cartonada, caixa tipo Tetra Pack (10 a 50% de polpa de fruta)	Mililitro	200	0,0047	30,4375	6000	28,20
Total Mensal						183,89
Custo unitário (valor mensal/30,4375 dias)						6,04

Tabela 8 - Custo do Almoço

Jantar						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal
Arroz	Gramas	200	0,0044	30,4375	2085	9,15
Feijão - 60% de grãos (90g) e 40% de caldo (60g)	Gramas	90	0,0061	30,4375	729	4,45
Guarnição - Verdura, Legumes, Farofa, Macarrão	Gramas	150	0,0025	30,4375	5436	13,47
Bovina (acém, paleta, contrafilé, músculo, patinho, coxão duro, coxão mole, alcatra, fraldinha e cupim)	Gramas	150	0,0229	13,1896	3287,7	75,39
Aves (coxa, sobrecoxa, asa, coxinha da asa e peito de frango)	Gramas	150	0,0082	8,1167	1926,4	15,71
Peixes (com poucas ou sem espinhas)	Gramas	150	0,0386	2,0292	391,6	15,12
Suína (carré, lombo, pernil, costela e picanha)	Gramas	150	0,0123	2,0292	774	9,55
Linguiça (calabresa ou de frango)	Gramas	150	0,0164	3,0438	675	11,06

Jantar						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal
Ovos	Gramas	150	0,4500	2,0292	4	1,80
Total Mensal						155,69
Custo unitário (valor mensal/30,4375 dias)						5,12

Tabela 9 - Custo de Jantar

Lanche noturno						
Descrição do alimento	Unidade	Quantidade por refeição	Valor unitário	Frequência no mês	Quantidade por mês	Valor mensal
A) Pão francês, pão careca ou pão doce	Gramas	50	0,0201	8,1167	400	8,04
A) Fatia de frios (queijo tipo mussarela, presunto, apresuntado ou mortadela)	Gramas	15	0,0266	8,1167	120	3,19
B) Pão com sabor (calabresa, beterraba, cenoura, batata, queijo, dentre outros)	Gramas	60	0,0205	9,1313	540	11,07
C) Biscoito doce ou salgado (água e sal, integral e maisena)	Gramas	50	0,0126	13,1896	780	9,85
Fruta (maçã, pêra, banana, mamão papaya, mamão formosa e melão)	Gramas	128	0,0035	30,4375	3840	13,62
Total Mensal						45,76
Custo unitário (valor mensal/30,4375 dias)						1,50

Tabela 10 - Custo do Lanche noturno

7.1.2. Mão de obra

7.1.2.1. Custo Salarial

Foi adotada a jornada de 44 (quarenta e quatro) horas semanais com os valores salariais de referência obtidos no site especializado <<https://www.salario.com.br/>>, o qual utiliza como fontes o CAGED, o eSocial e o EmpregadorWeb. A pesquisa considerou a última informação disponível para a localidade Distrito Federal. Os valores utilizados para cada cargo estão descritos a seguir:

- **Cozinheiro:** R\$1.432,71 mensal;
- **Açougueiro:** R\$1.330,97 mensal
- **Caldeireiro:** R\$2.185,49 mensal
- **Técnico em Nutrição:** R\$1.677,99 mensal;
- **Padeiro:** R\$1.569,40 mensal
- **Nutricionista:** R\$3.030,91 mensal;
- **Estoquista:** R\$1.432,91 mensal;
- **Motorista:** R\$1.668,94 mensal;
- **Administrador:** R\$4.733,04 mensal;
- **Auxiliar de Cozinha:** R\$1.220,85 mensal.

Sobre os valores salariais foram incluídos os provisionamentos mensais dos benefícios anuais, a saber: décimo-terceiro salário e terço constitucional de férias na proporção de 8,33% e 2,78%, respectivamente.

7.1.2.2. Encargos sociais

As obrigações que incidem diretamente sobre a folha de pagamento das empresas são:

Item	Não optantes pelo Simples Nacional	Optantes pelo Simples Nacional	Fundamentação Legal
INSS	20,00%	20,00%	Art. 22, inciso I, da Lei 8.212/91.
SESC	1,50%	-	Art. 30 da Lei nº 8.036/90.
SENAC	1,00%	-	Decreto-Lei nº 2.318/86.
INCRA	0,20%	-	Art. 1º e 2º do Decreto-Lei nº 1.146/70.
SALÁRIO EDUCAÇÃO	2,50%	-	Art. 15 da Lei nº 9.424/96 Art. 2º do Decreto nº 3.142/99 Art. 212, § 5º da Constituição Federal.
FGTS	8,00%	8,00%	Art. 15 da Lei nº 8.030/90
SAT/RAT	Variável	Variável	-
SEBRAE	0,60%	-	Lei nº 8.029/90.

Quadro 7 – Encargos sociais

Os percentuais desse submódulo são aplicados sobre os itens de natureza salarial.

7.1.2.2.1. SAT/RAT

O Seguro de Acidente do Trabalho (SAT), também conhecido como GILL-RAT (sigla correspondente à Contribuição do Grau de Incidência de Incapacidade Laborativa, decorrente dos Riscos Ambientais do Trabalho), compõe uma das várias contribuições previdenciárias obrigatórias sobre as atividades laborais no Brasil.

O objetivo dessa contribuição é financiar a aposentadoria especial e os benefícios concedidos em razão do grau de incidência de incapacidade laborativa decorrente dos riscos ambientais do trabalho correspondente à aplicação dos respectivos percentuais incidentes sobre o total da remuneração paga, devida ou creditada a qualquer título no decorrer do mês ao segurado empregado e trabalhador avulso, cabendo à empresa o enquadramento no respectivo grau de risco de acordo com sua atividade preponderante.

As alíquotas do referido imposto são de:

- 1% (um por cento) para empresas cuja atividade preponderante e o risco de acidente de trabalho é considerado leve;
- 2% (dois por cento) para empresas cuja atividade preponderante e o risco de acidente de trabalho é considerado médio; e
- 3% (três por cento) para empresas cuja atividade preponderante e o risco de acidente de trabalho é considerado grave.

Para calcular o imposto incidente é necessário considerar ainda o Fator Acidentário de Prevenção (FAP), regulamentado pelo Decreto nº 6957/2009. O Fator Acidentário de Prevenção (FAP) consiste em um multiplicador variável num intervalo contínuo de cinco décimos (0,5000) a dois inteiros (2,0000), aplicado com quatro casas decimais, considerando o critério de arredondamento na quarta casa decimal, a ser aplicado sobre a alíquota de 1%, 2% ou 3%. Neste sentido, as alíquotas dos Riscos Ambientais do Trabalho - RAT serão reduzidas em até 50% ou majoradas em até 100%, em razão do desempenho da empresa em relação à sua respectiva atividade, aferida pelo FAP.

Nesse contexto, para estimar o valor referencial e garantir a isonomia no processo licitatório, considera-se o valor de 3,00%.

7.1.2.3. Benefícios

Considerando os benefícios previstos na convenção coletiva do SINDHOBAR 2020/2022 – DF000166/2020⁵, adotada no presente estudo, são apresentados os seguintes custos:

- a) Transporte:** nos termos da cláusula décima primeira, foi previsto o valor diário de R\$11,00, correspondente ao valor unitário de R\$5,50 para ida e volta.

⁵ Vigência de 1º de maio de 2020 a 30 de abril de 2022.

Quantidade no mês: total de dias efetivamente trabalhados.
Observação: 20,91 dias para postos de 2ª a 6ª feira (excluem-se os feriados) e 15,21 para os postos 12h x 36h.

b) Seguro de vida e acidentes: nos termos da cláusula vigésima oitava, foi previsto o valor de R\$6,33.

7.1.2.4. Custo rescisório

Quando o empregado é dispensado sem justa causa, ele tem direito ao recebimento de 40% sobre o saldo da conta vinculada ao FGTS, a qual foi formado pelos recolhimentos de 8% incidentes sobre os itens de natureza salarial, com probabilidade de 63%, segundo estatísticas do CAGED.

- Fórmula: $63\% * 40\% * 8\% * (\text{Remuneração})$

7.1.2.5. Custo total de mão de obra

A partir da metodologia apresentada, obtém-se o seguinte custo total de pessoal:

Itens	Cozinheiro(a)	Açougueiro(a)	Caldeireiro(a)	Técnico de nutrição	Padeiro(a)	Nutricionista	Estoquista	Motoristas	Administradores	Auxiliar de cozinha
1. Remuneração	1.591,84	1.478,80	2.428,23	1.864,36	1.743,71	3.367,54	1.592,06	1.854,30	5.258,72	1.356,45
1.1 Salário	1.432,71	1.330,97	2.185,49	1.677,99	1.569,40	3.030,91	1.432,91	1.668,94	4.733,04	1.220,85
1.2 13% salário (8,33%)	119,34	110,87	182,05	139,78	130,73	252,47	119,36	139,02	394,26	101,70
1.3 1/3 de férias (2,78%)	39,78	36,96	60,68	46,59	43,58	84,16	39,79	46,34	131,42	33,90
2. Encargos sociais	585,80	544,20	893,59	686,08	641,68	1.239,26	585,88	682,38	1.935,21	499,17
2.1. INSS Patronal (20%)	318,37	295,76	485,65	372,87	348,74	673,51	318,41	370,86	1.051,74	271,29
2.2. FGTS (8%)	127,35	118,30	194,26	149,15	139,50	269,40	127,36	148,34	420,70	108,52
2.3 Outras entidades (5,8%)	92,33	85,77	140,84	108,13	101,14	195,32	92,34	107,55	305,01	78,67
2.4. GIL -RAT (3%)	47,76	44,36	72,85	55,93	52,31	101,03	47,76	55,63	157,76	40,69
3. Benefícios	150,38	156,48	105,21	135,66	142,18	54,49	150,37	136,20	-47,64	163,09
3.1. Auxílio Transporte	144,05	150,15	98,88	129,33	135,85	48,16	144,04	129,87	-53,97	156,76
3.2. Seguro de vida e de acidentes	6,33	6,33	6,33	6,33	6,33	6,33	6,33	6,33	6,33	6,33
4. Custo rescisório	32,09	29,81	48,95	37,59	35,15	67,89	32,10	37,38	106,02	27,35
4.1 Multa do FGTS	32,09	29,81	48,95	37,59	35,15	67,89	32,10	37,38	106,02	27,35
Total	2.360,10	2.209,29	3.475,98	2.723,69	2.562,72	4.729,17	2.360,40	2.710,27	7.252,31	2.046,05

Tabela 11 - Resumo de Custos de Mão de Obra

7.1.2.5.1. Dimensionamento de Pessoal

Para apuração do custo com a mão de obra envolvida na prestação dos serviços, foi dimensionado o seguinte contingente de pessoal:

Descrição	Quantidade
Cozinheiro	9
Açougueiro	2
Caldeireiro	2
Técnico em Nutrição	2
Padeiro	2
Nutricionista	7
Estoquista	2
Motorista	4
Administrador	2
Auxiliares de Cozinha	54
TOTAL	86

Tabela 12 - Contingente de pessoal

O custo mensal rateado por tipo de refeição foi dividido pelo total de refeições a serem produzidas.

Descrição	Qtd Mín	Valor Unitário (R\$)	Modalidade A		Modalidade B		Modalidade C	
			Qtd	Valor Total (R\$)	Qtd	Valor Total (R\$)	Qtd	Valor Total (R\$)
Cozinheiro	9	2.360,10	9	21.240,91	9	21.240,91	9	21.240,91
Açougueiro	2	2.209,29	2	4.418,58	2	4.418,58	2	4.418,58
Caldeireiro	2	3.475,98	2	6.951,95	2	6.951,95	2	6.951,95
Técnico em nutrição	2	2.723,69	2	5.447,38	2	5.447,38	2	5.447,38
Padeiro	2	2.562,72	2	5.125,44	2	5.125,44	2	5.125,44
Nutricionista	7	4.729,17	7	33.104,22	7	33.104,22	7	33.104,22
Estoquista	2	2.360,40	2	4.720,79	2	4.720,79	2	4.720,79
Motorista (somente B e C)	4	2.710,27	0	0,00	4	10.841,09	4	10.841,09
Administradores	2	7.252,31	2	14.504,61	2	14.504,61	2	14.504,61
Auxiliares de cozinha	54	2.046,05	54	110.486,85	54	110.486,85	54	110.486,85
TOTAL	86	32.429,98	82	206.000,73	86	216.841,82	86	216.841,82

Tabela 13 - Custo mensal de pessoal por modalidade

7.1.3. Custos Indiretos

Esse item engloba todos os custos cuja formação de preços depende do método de execução da Contratada, da cadeia de fornecedores, capacidade instalada, entre outros fatores.

Estão contemplados os custos relativos a equipamentos, utensílios, instalações, recipientes e descartáveis, controles de segurança alimentar, produtos de higiene e logística, essa última a depender a modalidade.

Diante desse cenário, optou-se por remunerar esse item como proporção dos custos diretos.

Foi realizada pesquisa de preços em contratos semelhantes de outros estados da Federação com os seguintes resultados:

Itens	Média das porcentagens ⁶				
	Desjejum	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Lanche Noturno
Descartáveis Individuais	0,64%	6,99%	0,91%	5,74%	1,21%
Descartáveis para Preparo	0,25%	0,19%	0,22%	0,19%	0,24%
Materiais de Limpeza	8,67%	6,58%	8,09%	6,58%	6,28%
Área Física - Manutenção de instalações	4,94%	3,73%	4,61%	3,73%	2,30%
Controle Integrado de Pragas	0,11%	0,09%	0,11%	0,09%	0,06%
Equipamentos	2,61%	2,03%	2,45%	2,03%	2,14%
Utensílios	0,70%	0,54%	0,67%	0,54%	0,37%
Água e Esgoto	4,10%	4,29%	4,90%	4,29%	5,24%
Energia	2,04%	1,56%	1,88%	1,56%	1,25%

⁶ Os cálculos das médias foram feitos a partir dos valores apresentados no Documento SEI/GOV-MG 19092958 de 04 de setembro de 2020, Caderno de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos Adolescentes sob a Tutela do Estado Atendidos pela Fundação CASA da BEC/SP de novembro/2019 e Caderno de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária da BEC/SP de janeiro/2019. Primeiro, levantou-se o custo de cada item por refeição e dividiu-se o custo do item pela soma do custo com alimentos e mão de obra (Porcentagem do item = Custo do item/Custo com alimentos + Custo com mão de obra). Em seguida, calculou-se a média das porcentagens por item, considerando todas as fontes utilizadas.

Itens	Média das porcentagens ⁶				
	Desjejum	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Lanche Noturno
Gás	5,64%	4,30%	5,26%	4,31%	4,32%
Análise Microbiológica dos Alimentos	0,76%	0,59%	0,74%	0,59%	0,26%
Transporte	2,01%	1,54%	1,70%	1,54%	1,70%
Análise de potabilidade da água	0,03%	0,02%	0,03%	0,02%	0,01%

Tabela 14 - Porcentagens de Custos Indiretos

A partir dessas médias para o cálculo dos custos indiretos deste Caderno Técnico, considerou-se as seguintes porcentagens por modalidade:

Percentuais - Modalidade A							
Tipo de refeição	Rateio da Mão de obra	Recipientes e descartáveis	Produtos de higiene	Equipamentos/ utensílios	Gás	Controles de segurança alimentar	Logística
Desjejum	6,00%	0,88%	8,67%	3,32%	5,64%	0,91%	2,01%
Almoço	44,00%	7,18%	6,58%	2,57%	4,30%	0,70%	1,54%
Jantar	44,00%	5,93%	6,58%	2,57%	4,31%	0,70%	1,54%
Lanche noturno	6,00%	1,45%	6,28%	2,51%	4,32%	0,33%	1,70%
Percentuais - Modalidade B							
Tipo de refeição	Rateio da Mão de obra	Recipientes e descartáveis	Produtos de higiene	Equipamentos/ utensílios	Água/esgoto/ energia/gás/instalações	Controles de segurança alimentar	Logística
Desjejum	6,00%	0,88%	8,67%	3,32%	16,72%	0,91%	2,01%
Almoço	44,00%	7,18%	6,58%	2,57%	13,88%	0,70%	1,54%
Jantar	44,00%	5,93%	6,58%	2,57%	13,88%	0,70%	1,54%
Lanche noturno	6,00%	2,46%	6,28%	2,51%	13,11%	0,33%	1,70%

Tabela 15 - Percentuais dos Custos Indiretos das Modalidades A e B

7.1.4. Despesas Indiretas, Tributos e Lucro (BDI)

Na formulação do preço final de um serviço, define-se que:

$$\mathbf{Pr = CD \times BDI}$$

Onde:

Pr = valor que a Administração Pública está disposta a pagar pela execução de um serviço, dentro de determinadas condições comerciais e especificações técnicas.

CD = custo direto: todo gasto envolvido na execução do serviço, perfeitamente caracterizado, identificado e quantificado de forma a poder ser diretamente apropriado como custo de fase específica do serviço. Por exemplo, mão de obra operacional, materiais e equipamentos, transportes e demais insumos utilizados, especificamente nos serviços.

BDI = Benefício e Despesas Indiretas corresponde a uma taxa que incide sobre os custos diretos dos serviços, resultando no preço final.

A metodologia de cálculo da taxa de BDI que incidirá sobre os custos diretos do serviço para a obtenção do preço final de venda é tratada a seguir.

a) Custos e Despesas Indiretas

Custos Indiretos são todos os gastos diretamente envolvidos na execução dos serviços, que podem ser caracterizados e quantificados, mas não são passíveis de serem apropriados a uma fase específica, como por exemplo o supervisor, preposto para acompanhamento do contrato, etc.

As Despesas Indiretas, embora associadas à produção, não estão especificamente relacionadas ao serviço e sim à natureza de produção da empresa, ou seja, são gastos devidos à estrutura administrativa e à organização da empresa que resultam no rateio entre os diversos contratos que a empresa detém, a exemplo de gastos com a

Administração Central e despesas securitárias, que são gastos com seguros legais, tais como o seguro de responsabilidade civil.

Para o provisionamento dos custos e despesas indiretas, adotou-se o percentual máximo de:

- 3,26%, conforme decisão 5277/2016 do Tribunal de Contas do Distrito Federal.
- Esse item serve para remunerar os demais custos e despesas que, entre outros, compreendem:
 - Remuneração de pessoal administrativo;
 - Transporte do pessoal administrativo;
 - Aluguel da sede;
 - Manutenção e conservação da sede;
 - Despesas com água, luz e comunicação;
 - Imposto predial, taxa de funcionamento;
 - Material de escritório;
 - Manutenção de equipamentos de escritório.

b) Lucro Bruto

O lucro no BDI é representado por uma taxa incidente sobre o total geral dos custos e despesas, excluídas as despesas fiscais.

A taxa de lucro máxima que é utilizada é de 3,16%, conforme decisão 5277/2016 do Tribunal de Contas do Distrito Federal.

c) Despesas Fiscais

As Despesas Fiscais são gastos relacionados ao recolhimento de contribuições, impostos e taxas que incidem diretamente sobre o faturamento, tais como PIS, COFINS e ISSQN.

As Leis Federais nº 10.637/02 e nº 10.833/03 definiram o regramento jurídico tributário para recolhimento do PIS/PASEP e COFINS, respectivamente. O fato gerador do PIS/PASEP e COFINS é a receita bruta pela prestação dos serviços.

c.1) PIS/ PASEP (Programa de Integração Social e de Formação do Patrimônio do Servidor Público)

São contribuintes do PIS, segundo as regras vigentes, as pessoas jurídicas de direito privado, com fins lucrativos, e as que lhes são equiparadas pela legislação do Imposto de Renda.

A base de cálculo da contribuição é a receita bruta mensal, assim entendida a totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, sendo irrelevante o tipo de atividade por ela exercida e a classificação contábil adotada para as receitas (art. 1º da Lei Federal nº 10.637/02).

A alíquota do PIS/PASEP do regime não-cumulativo é de 1,65% (art. 2º da Lei nº 10.637/02). Utiliza-se essa taxa para estimar o valor máximo da licitação, entretanto deve ser apurada a alíquota efetiva de tributação da licitante.

c.2) COFINS (Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social)

A base de cálculo da COFINS é composta pela totalidade das receitas auferidas pela pessoa jurídica, independentemente da atividade exercida e da classificação contábil das receitas.

A alíquota da COFINS no regime não-cumulativo é de 7,60% (art. 2º da Lei Federal nº 10.833/03). Utiliza-se essa taxa para estimar o valor máximo da licitação, entretanto deve ser apurada a alíquota efetiva de tributação da licitante.

c.3) ISSQN (Impostos sobre Serviço de Qualquer Natureza)

Para o presente trabalho foi adotada a alíquota de 5%, vigente atualmente no Distrito Federal conforme inciso II do art. 38 do Decreto 25.508/2005.

Fórmula para cálculo do BDI:

$$\text{BDI} = [(1+A) \times (1+B)] / (1-C)$$

Onde:

A: Taxa da somatória das despesas indiretas (%);

B: Taxa representativa do lucro bruto (%);

C: Taxa representativa da incidência de despesas fiscais (%).

Item	Total	Componentes	Subtotal
Despesas indiretas	3,26%	Despesas indiretas	3,26%
Lucro	3,16%	Lucro	3,16%
Despesas fiscais	14,25%	PIS	1,65%
		COFINS	7,60%
		ISSQN	5,00%
BDI			24,23%

Quadro 8 – Resumo do BDI

7.2. Demonstrativo de cálculos dos custos e preços unitários

As composições dos preços, apresentadas nas tabelas a seguir, demonstram de forma analítica todos os custos que interferem na formação dos preços do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário para cada modalidade de contratação.

7.2.1. Resumo dos Custos da Modalidade A: Refeições Elaboradas nas Dependências da Contratante e Transportadas para outras Unidades Receptoras

Tipo de refeição	Valor unitário da refeição (R\$)	Valor do pessoal por refeição (R\$)	Valor dos recipientes e descartáveis por refeição (R\$)	Valor dos produtos de higiene por refeição (R\$)	Valor dos equipamentos/ infraestrutura por refeição (R\$)	Valor de água/esgoto/ energia/gás por refeição (R\$)	Valor dos controles de segurança alimentar por refeição (R\$)	Valor da logística por refeição(R\$)	Soma de todos os insumos (R\$)	Valor unitário do serviço com BDI (24,23%) (R\$)
Desjejum	2,5869	0,0240	0,0228	0,2242	0,0858	0,1473	0,0234	0,0520	3,17	4,18
Almoço	6,0415	0,1763	0,4336	0,3974	0,1553	0,2677	0,0421	0,0928	7,61	10,04
Jantar	5,1150	0,1763	0,3031	0,3364	0,1315	0,2278	0,0357	0,0785	6,40	8,45
Lanche noturno	1,5035	0,0240	0,0218	0,0945	0,0377	0,0659	0,0049	0,0255	1,78	2,35

Tabela 16 - Resumo dos Custos da Modalidade A

7.2.2. Resumo dos Custos da Modalidade B: Refeições Elaboradas nas Dependências da Contratada e Transportadas para as Unidades Receptoras

Tipo de refeição	Valor unitário da refeição (R\$)	Valor do pessoal por refeição (R\$)	Valor dos recipientes e descartáveis por refeição (R\$)	Valor dos produtos de higiene por refeição (R\$)	Valor dos equipamentos/ infraestrutura por refeição (R\$)	Valor de água/esgoto/ energia/gás por refeição (R\$)	Valor dos controles de segurança alimentar por refeição (R\$)	Valor da logística por refeição(R\$)	Soma de todos os insumos (R\$)	Valor unitário do serviço com BDI (24,23%) (R\$)
Desjejum	2,5869	0,1314	0,0228	0,2242	0,0858	0,4544	0,0234	0,0520	3,58	4,73
Almoço	6,0415	0,9637	0,4336	0,3974	0,1553	0,9723	0,0421	0,1215	9,13	12,05
Jantar	5,1150	0,9637	0,3031	0,3364	0,1315	0,8437	0,0357	0,1029	7,83	10,34
Lanche noturno	1,5035	0,1314	0,0370	0,0945	0,0377	0,2144	0,0049	0,0302	2,05	2,71

Tabela 17 - Resumo dos Custos da Modalidade B

8. Estudos para contratação

Essa seção aborda alguns estudos relacionados à contratação do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário, a fim de contextualizar esse mercado. Dessa forma, a seção está dividida em três partes: na primeira foi apresentada uma breve análise dos modelos de contratação, destacando características, vantagens e desvantagens da contratação centralizada e descentralizada; na segunda foram apresentadas as melhores práticas de contratação das principais empresas que ofertam o serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário, obtidas por meio da realização de *benchmarking*; e na terceira, destacou-se algumas características do mercado fornecedor do serviço.

8.1. Análise do modelo de contratação

A contratação de um serviço pode ser feita de forma centralizada e/ou descentralizada. A primeira acontece quando os mais diversos órgãos e entidades administrativas do GDF possuem a demanda do serviço, manifestam interesse em aderir ao contrato por meio de ofício e o processo da contratação é executado por um único órgão, neste caso a Subsecretaria de Contratos Corporativos – SUCORP da Secretaria de Economia – SEEC do Governo do Distrito Federal. A segunda ocorre quando o próprio órgão demandante executa o processo de contratação.

Esses dois modelos de contratação possuem particularidades com vantagens e desvantagens, sendo necessário avaliar a especificidade de cada caso para então definir o modelo que atenderá de forma mais adequada.

No caso do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário, por se tratar de serviço sob a responsabilidade da Secretaria de

Administração Penitenciária do Distrito Federal, o modelo de contratação mais adequado é o centralizado, visto que é uma competência específica dessa Secretaria. Dessa forma, pode-se ressaltar as seguintes vantagens desse modelo:

- Redução de preços pela economia de escala;
- Otimização da força de trabalho e das gerências pela redução de atividades administrativas;
- Especialização técnica das equipes envolvidas;
- Gestão de informações;
- Gestão de fornecedores;
- Gestão da qualidade; e
- Racionalidade no controle e na prestação de contas.

Outro ponto relevante a respeito da contratação, são os tipos de modalidades em que a mesma pode ocorrer, sendo elas:

- a) Modalidade A:** Refeições Elaboradas nas Dependências da Contratante e Transportadas para outras Unidades Receptoras; e
- b) Modalidade B:** Refeições Elaboradas nas Dependências da Contratada e Transportadas para as Unidades Receptoras.

Em relação à modalidade A, os presos ajudam na preparação das refeições, sempre acompanhados pelos profissionais da Contratada. Essa prática gera alguns ganhos, como:

- Aproveitamento de mão de obra;
- Ajuda na ressocialização dos presos, visto que eles trabalham em conjunto com outros profissionais;
- As refeições podem ser preparadas de acordo com a preferência dos presos em relação ao tempero, gerando bem-estar; e

- Redução do tempo entre o preparo e a entrega das refeições.

Um ponto a ser observado nas modalidades A e B é a logística envolvida na distribuição das refeições. Desse modo, na contratação deve-se considerar as distâncias para entrega, assim como as condições necessárias ao transporte de alimentos.

8.2. *Benchmarking* das melhores práticas de contratação

Essa seção apresenta um compilado de práticas na prestação do serviço de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário. Nesse sentido, buscou-se reunir na tabela abaixo orientações gerais sobre os critérios utilizados pelo setor público para a definição da quantidade de refeições diárias, elaboração dos cardápios e definição do local de preparo dos alimentos.

A análise estratégica dos *benchmarks* do setor possibilita ao gestor público *insights*, que podem culminar em processos de inovação no âmbito das compras e contratações governamentais. Essa análise ajuda o gestor a executar um processo de tomada de decisão mais consciente e orientado por dados.

Dessa forma, a partir desses *benchmarks* é possível que o gestor tenha uma rápida noção do que existe na fronteira de inovação deste tipo de serviço, além de encontrar boas práticas no setor.

Tipo	Organização	Melhores práticas
Pública	Secretaria de Estado da Cidadania e Justiça do Tocantins (SECIJU)	<p>Portal de Notícias – Governo do Tocantins</p> <p>Contratou nova empresa para o fornecimento de alimentação pronta para 37 unidades prisionais. Os detentos passam a receber 5 refeições diárias completas com</p>

Tipo	Organização	Melhores práticas
		<p>base na recomendação do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária. <u>O número de refeições aumentou de 3 para 5</u>, havendo também uma melhora da qualidade do produto ofertado. <u>A troca de fornecedor do serviço resulta em economia, com o valor médio por refeição passando de R\$6,37 para R\$4,27.</u></p>
	<p>Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública do Estado de Minas Gerais (SEJUSP)</p>	<p>Pregão nº 150/2019 Processo de Compra nº 1451044 - 150/2019</p> <p>Contempla o fornecimento de refeições e lanches prontos para 4 unidades prisionais do Lote 211. São oferecidas 5 refeições: desjejum; almoço; lanche da tarde; jantar e lanche (plantão noturno). <u>O contrato prevê ainda que a alimentação seja destinada aos detentos e servidores públicos a serviço nas unidades.</u> Os cardápios são elaborados mensalmente, são diferenciados para datas especiais e há oferta de dieta especial mediante prescrição de médicos e/ou nutricionistas. As refeições são preparadas nas dependências da Contratada, que deve, ainda, <u>contratar mão de obra carcerária para auxiliar na produção e distribuição da alimentação às unidades prisionais.</u> A fiscalização do contrato, com vigência de 24 meses, fica a cargo do gestor e/ou fiscal designado pela Contratante.</p>
	<p>Secretaria de Segurança Pública e Administração Penitenciária do Paraná</p>	<p>Pregão nº 1253/2018 Protocolo nº 15.335.025-6</p> <p>Provimento de refeições prontas destinadas a 2 unidades prisionais do Paraná, <u>de forma a atender a demanda das dietas especiais.</u> Prevê 5 refeições diárias: desjejum; almoço; lanche; jantar e lanche noturno para os</p>

Tipo	Organização	Melhores práticas
		<p><u>enfermos do Complexo Médico Penal (CMP) e 6 refeições: desjejum; colação; almoço; lanche; jantar e lanche noturno para gestantes e lactantes do CMP e Penitenciária Feminina do Paraná (PFP). São oferecidas também 6 refeições para as crianças da creche da PFP.</u> Os cardápios são elaborados mensalmente. As refeições serão preparadas nas dependências da Contratada e transportadas às unidades. A fiscalização da execução do contrato, que terá vigência de 12 meses, podendo ser prorrogado, se dará por servidor(a) ou comissão designado pela Contratante.</p>
	<p>Coordenadoria de Unidades Prisionais da Região do Vale do Paraíba e Litoral – Centro de Detenção Provisória de Mogi das Cruzes (CDPMC)</p>	<p>Pregão nº 002/2015 Processo CDPMC nº 159/2014</p> <p>Prevê a oferta de 3 refeições aos detentos: desjejum, almoço e jantar, sendo que <u>um lanche noturno poderá substituir o jantar aos domingos a critério do diretor.</u> Elaboração de cardápio diário completo – semanal, quinzenal ou mensal. A alimentação deve ser equilibrada e variada e deve atender as solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica sem custo adicional. Seu preparo será nas dependências da Contratada e o transporte à unidade deve ser feito em veículo apropriado. O serviço atenderá a detentos e funcionários do Centro de Detenção. A fiscalização do contrato, com vigência de 15 meses, fica a cargo do gestor e/ou fiscal indicado pela Contratante.</p>
	<p>Polícia Civil do Distrito Federal (PCDF)</p>	<p>Pregão nº 25/2016 Processo nº 052.000.591/2016</p> <p>Serviço de preparo e entrega de 4 refeições: café da manhã; almoço; lanche e jantar para atendimento dos presos custodiados em 3 unidades. O cardápio deverá ser variado e</p>

Tipo	Organização	Melhores práticas
		elaborado mensalmente pela Contratada. Fica a vencedora obrigada a fornecer dieta especial para os presos submetidos a tratamento médico especial. As refeições serão preparadas nas instalações da Contratada e devem ser servidas logo após o seu preparo. O contrato terá vigência de 12 meses, sendo permitida a prorrogação na forma da lei vigente. Sua fiscalização será realizada por executores internos designados pela PCDF.

Tabela 18 – Melhores práticas de contratação

8.3. Perfil do mercado fornecedor

Essa seção apresenta o desenho do perfil das empresas que participam dos processos licitatórios para a contratação dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário. Segundo o Levantamento Nacional de Informações Penitenciárias (Infopen) do primeiro semestre de 2019, divulgado pelo Departamento Penitenciário Nacional (Depen) em fevereiro de 2020, a população prisional no Brasil reúne 752.277 pessoas privadas de liberdade em todos os regimes. Só no Distrito Federal, o número de detentos chega a 16.824.

A alta demanda e a possibilidade de assinar grandes contratos contribui para tornar os certames atrativos e altamente competitivos. Os contratos públicos representam uma maior estabilidade para as empresas que oferecem refeições coletivas, pois compreendem um número determinado de refeições diárias por um longo período de tempo, o que possibilita a manutenção estrutural e até o crescimento da mesma. As organizações que desejam atender o ramo prisional precisam cumprir um rigoroso contrato, que determina desde a quantidade e qualidade dos alimentos que devem ser servidos a cada refeição, as normas da vigilância sanitária que devem ser atendidas, até a fiscalização intensa por parte do Estado.

Mesmo com todas essas exigências, as últimas licitações do GDF⁷ contaram com cerca de 40 prestadores de serviço no ramo, com as mais variadas características, as quais foram compiladas no Quadro 9.

De acordo com a Receita Federal, o enquadramento de porte da empresa se dá conforme a expectativa de receita bruta anual e pode ser feito em 3 categorias: microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) ou demais – para empresas de médio ou grande porte. No caso do GDF, o porte das instituições prestadoras de serviços varia de microempresas a empresas de grande porte. Participaram das últimas disputas 4 microempresas, 4 empresas de pequeno porte e 32 empresas de médio ou grande porte.

Quanto ao tipo de sociedade empresarial, as classificações predominantes foram as de Sociedade Empresária Limitada (Ltda.) e a de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (Eireli), ambas com 19 representantes cada. Somente uma das empresas foi classificada como Sociedade Anônima (S.A.), enquanto outra se enquadrou como Empresário Individual (EI). Ademais, o mercado fornecedor participante das contratações mais recentes foi integralmente nacional.

Em relação à localização geográfica, os prestadores de serviços que participaram dos últimos certames para o fornecimento de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário abrangem as cinco regiões do país. As regiões com mais representantes foram Sudeste (SP, RJ, MG e ES) e Centro-Oeste (DF, GO e MT). Já as regiões Nordeste (PE, BA, CE e RN), Sul (SC e PR) e Norte (TO) tiveram uma participação mais modesta.

Porte	Localização	Nacionalidade	Tipo de Sociedade
Médio e Grande porte	Sudeste; Centro-Oeste; Nordeste; Sul e Norte	Brasileira	Limitada e EIRELI.

Quadro 9 - Perfil do mercado fornecedor

⁷ Pregão Eletrônico nº 32/2018 – UASG 450107 e Pregão Eletrônico nº 23/2019 – UASG 450107.

9. Instrumentos legais

Para executar corretamente suas tarefas e se direcionar a respeito de seus direitos e obrigações, os gestores que atuam na contratação dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário devem utilizar as leis, decretos e normas como auxílio na tomada de decisão e enquadramento dos seus processos.

Assim, esse capítulo apresentará leis, decretos e normas nos âmbitos federal e distrital, pertinentes à contratação dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário.

9.1. Leis, decretos e normas federais

ANO	MARCO NORMATIVO
1984	Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984 Institui a Lei de Execução Penal.
1990	Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.
1993	Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.
2002	Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.
2006	Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006

ANO	MARCO NORMATIVO
	Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.
2017	Instrução Normativa nº 5, de 25 de maio de 2017 Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.
2019	Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.
2021	LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021⁸ Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

Quadro 10 - Leis, decretos e normas federais

9.2. Leis, decretos e normas distritais

ANO	MARCO NORMATIVO
2002	Decreto nº 23.287, de 17 de outubro de 2002 Aprova modelo de Termos-Padrão e serem utilizados no âmbito do Distrito Federal e dá outras providências.
	Decreto nº 23.460, de 16 de dezembro de 2002 Regulamenta a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, instituída pela Lei Federal n.º 10.520/2002.

⁸ O novo marco legal de compras entrou em vigor em 01/04/2021 com prazo de até 2 anos para sua implementação. Até o momento da revisão dos cadernos técnicos já tinha sido regulamentado o processo de pesquisa de preços, baseado na IN05, e que já estava contemplado pelo caderno. No momento de utilização do caderno deve-se verificar as novas regulamentações disponíveis e a eventual necessidade de revisão do caderno para incorporar seus eventuais impactos.

ANO	MARCO NORMATIVO
2005	<p align="center">Decreto nº 25.966, de 23 de junho de 2005</p> <p>Institui o e-Compras, Sistema de Controle e Acompanhamento de Compras e Licitações e Registro de Preços do Distrito Federal, e dá outras providências.</p>
2006	<p align="center">Decreto nº 26.851, de 30 de maio de 2006</p> <p>Regula a aplicação de sanções administrativas previstas nas Leis Federais nos 8.666, de 21 de junho de 1993 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), e 10.520, de 17 de julho de 2002 (Lei do Pregão), e dá outras providências.</p>
2010	<p align="center">Decreto nº 32.598, de 15 de dezembro de 2010</p> <p>Aprova as Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal, e dá outras providências.</p>
2012	<p align="center">Lei nº 4.770, de 22 de fevereiro de 2012</p> <p>Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens e na contratação de obras e serviços pelo Distrito Federal.</p>
	<p align="center">Decreto nº 33.608, de 11 de abril de 2012</p> <p>Exclui do regime de centralização das licitações de compras, obras e serviços de que trata o art. 2º da Lei nº 2.340, de 12 de abril de 1999, os procedimentos licitatórios de interesse da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal, e dá outras providências.</p>
2015	<p align="center">Decreto nº 36.520, de 28 de maio de 2015</p> <p>Estabelece diretrizes e normas gerais de licitações, contratos e outros ajustes para a Administração Direta e Indireta do Distrito Federal e dá outras providências.</p>
	<p align="center">Lei nº 5.525, de 26 de agosto de 2015</p> <p>Estabelece que, em compras e contratações de bens e serviços, qualquer que seja a modalidade de licitação, o valor a ser pago não seja superior à média de preços do mercado, no âmbito do Distrito Federal, e dá outras providências.</p>
	<p align="center">Decreto nº 36.757, de 16 de setembro de 2015</p> <p>Estabelece procedimentos emergenciais para reestabelecer o equilíbrio orçamentário e financeiro do Poder Executivo do Distrito</p>

ANO	MARCO NORMATIVO
	Federal.
2016	<p align="center">Decreto nº 37.121, de 16 de fevereiro de 2016</p> <p>Dispõe sobre a racionalização e o controle de despesas públicas no âmbito do Governo do Distrito Federal.</p>
2017	<p align="center">Lei nº 5.969, de 16 de agosto de 2017</p> <p>Institui o Código Penitenciário do Distrito Federal.</p>
	<p align="center">Resolução nº 3, de 5 de outubro de 2017 (Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária)</p> <p>Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional.</p>
2018	<p align="center">Lei nº 6.112, de 02 de fevereiro de 2018</p> <p>Dispõe sobre a implementação de Programa de Integridade em pessoas jurídicas que firmem relação contratual de qualquer natureza com a Administração Pública do Distrito Federal em todas as esferas de poder e dá outras providências. (alterado(a) pelo(a) Lei 6308 de 13/06/2019)</p>
	<p align="center">Decreto nº 38.934, de 15 de março de 2018</p> <p>Dispõe sobre a aplicação, no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Distrito Federal, da Instrução Normativa nº 5, de 25 de maio de 2017, da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.</p>
	<p align="center">Decreto nº 39.103, de 06 de junho de 2018</p> <p>Regulamenta, no âmbito do Distrito Federal, o Sistema de Registro de Preços e dá outras providências.</p>
	<p align="center">Decreto nº 39.453, de 14 de novembro de 2018</p> <p>Regulamenta a Lei distrital nº 5.525, de 26 de agosto de 2015, que estabelece que, em compras e contratações de bens e serviços, qualquer que seja a modalidade de licitação, o valor a ser pago não seja superior à média de preços do mercado, no âmbito do Distrito Federal.</p>
	<p align="center">Portaria nº 514, de 16 de novembro de 2018</p> <p>Regulamenta os procedimentos administrativos básicos para</p>

ANO	MARCO NORMATIVO
	realização de pesquisa de preços na aquisição de bens e contratação de serviços em geral na forma do Decreto Distrital no 39.453, de 14 de novembro de 2018.
2019	<p align="center">Decreto nº 39.978, de 25 de julho de 2019</p> <p>Dispõe sobre a contratação de serviços públicos sob o regime de execução indireta pela administração direta e indireta do Distrito Federal.</p>
	<p align="center">Decreto nº 40.131, de 25 de setembro de 2019</p> <p>Altera a estrutura administrativa da Secretaria de Estado de Economia que especifica e dá outras providências.</p>
2020	<p align="center">Decreto nº 40.833, de 26 de maio de 2020</p> <p>Dispõe sobre a criação da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal, e dá outras providências.</p>

Quadro 11 - Leis, decretos e normas distritais

10. Governança e gestão de riscos do serviço

Conforme o Referencial Básico de Governança do TCU (2020), toda organização deve formular suas estratégias a partir de sua visão de futuro, da missão institucional e análise dos ambientes interno e externo. Essas estratégias devem ser desdobradas em planos de ação, que serão desenhados e monitorados em função do alcance dos objetivos institucionais.

Nesse contexto, sistemas de avaliação de riscos são essenciais para assegurar a eficiência e a eficácia dos processos da instituição, bem como a sua contribuição para a melhoria do desempenho organizacional.

Dessa forma, o gerenciamento de riscos pode ser entendido como o processo para identificar, avaliar, administrar e controlar potenciais eventos ou situações e fornecer razoável certeza quanto ao alcance dos objetivos da organização. No âmbito das aquisições do setor público, a gestão de riscos desdobra-se na identificação de ameaças ao processo de contratação de bens e serviços, mapeando suas causas, efeitos e possíveis ações de controle.

A análise de riscos é executada pela Comissão Executora de Contratos Centralizados de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário, em conjunto com a Diretoria de Projeto Básico, e busca deslocar o foco tradicional de controle dos aspectos formais e legais para uma atuação preventiva e proativa da gestão. Ela engloba os ambientes interno e externo, bem como a fase de gestão contratual e processo de execução dos serviços no GDF. Dessa forma, foram revisitados temas recorrentes sobre licitações e contratos em busca de mapear os riscos presentes nos procedimentos do setor, os seus níveis e probabilidades de acontecimento, além de seus respectivos graus de impacto. A partir das

probabilidades e grau de impacto, foram estimados os níveis de severidade para cada risco, conforme demonstrado a seguir.

Fatores	Baixo	Médio	Alto	Muito Alto
Probabilidade (P)	1	2	3	4
Impacto (I)	1	2	3	4
Severidade (P x I)	1 a 3	4 a 6	7 a 11	12 a 16

Tabela 19 – Escala de fatores dos riscos

Dessa forma, à luz dos níveis de severidade, estabeleceu-se ações preventivas – para minimizar a probabilidade de ocorrência de um evento ou reduzir o seu impacto em caso de ocorrência –, e de contingência para cada um dos riscos mapeados – ações que, no caso da ocorrência de um evento, deverão ser realizadas para buscar a manutenção dos objetivos esperados.

O quadro a seguir apresenta o mapeamento dos riscos identificados no processo de contratação de empresa para a operacionalização dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário.

#	Risco	Descrição do Impacto	Categoria	Probabilidade (P)	Impacto (I)	Severidade (P x I)	Nível de Severidade
1	Transtornos na rotina dos internos e servidores do Sistema Penitenciário do DF.	Execução dos serviços em horários extraordinários, causando modificações nas rotinas dos internos e dos servidores.	Negócio	3	1	3	Baixo
2	Complicações orçamentárias.	Empresa contratada sofrendo complicações orçamentárias, ocasionando atraso na execução das atividades.	Técnico Negócio	2	3	6	Médio
3	Identificação de situação desconhecida, que demanda intervenções não previstas.	Situação desconhecida, como por exemplo um problema de saúde entre os detentos, demandando intervenções não previstas nas atividades.	Negócio	2	2	4	Médio
4	Impugnação do Edital.	Necessidade de realização de outro processo licitatório.	Técnico	2	3	6	Médio
5	Descarte de resíduos de maneira ambientalmente inadequada.	Problemas de contaminação ambiental; Sanções administrativas devido ao descarte incorreto de resíduos.	Negócio	1	1	1	Baixo
6	Contratação de empresa inapta.	Empresa contratada não tem capacidade de realizar as atividades descritas no edital.	Negócio	1	3	3	Baixo
7	Falhas na execução e não cumprimento de cronograma.	Atrasos no cronograma de execução das atividades previstas em contrato.	Negócio	2	3	6	Médio

#	Risco	Descrição do Impacto	Categoria	Probabilidade (P)	Impacto (I)	Severidade (P x I)	Nível de Severidade
8	Realizar estudo inadequado ou impreciso, podendo ocasionar prejuízos na contratação ou dificuldade de fiscalização da prestação dos serviços.	Estudo com dimensionamentos errôneos, causando prejuízos à Contratante e dificuldades de fiscalização dos serviços prestados.	Técnico	1	3	3	Baixo
9	Promover licitação deserta ou fracassada devido às dificuldades de exequibilidade da proposta com estimativa de preço inferior ao praticado no mercado ou contratar empresa para prestação dos serviços com preço superior ao praticado no mercado, causando gastos desnecessários ao tesouro do Distrito Federal.	Necessidade de realização de outro processo licitatório; Gastos desnecessários ao governo do Distrito Federal.	Técnico	1	3	3	Baixo
10	Não haver servidores suficientes para gestão e fiscalização do contrato, fazendo com que o objeto contratado não seja cumprido conforme exigências	Falta de servidores para gestão e fiscalização, incidindo na necessidade da realização de outro processo licitatório.	Técnico	1	2	2	Baixo

#	Risco	Descrição do Impacto	Categoria	Probabilidade (P)	Impacto (I)	Severidade (P x I)	Nível de Severidade
	do edital, prejudicando a Instituição.						
11	A empresa Contratada não receber pelos serviços prestados, prejudicando a execução do contrato.	Falta de pagamento em dia por parte da Contratante.	Técnico Negócio	1	2	2	Baixo
12	Responsabilização subsidiária do GDF pelo pagamento das obrigações trabalhistas, caso a Contratada seja inadimplente.	GDF sendo obrigado a arcar com despesas maiores do que as previstas.	Técnico Negócio	1	2	2	Baixo
13	Grave atraso da execução.	Execução dos serviços em atraso.	Negócio	3	3	9	Alto
14	Paralisação temporária do fornecimento de alimentação.	Necessidade de disparo de licitação em carácter de urgência.	Negócio	1	3	3	Baixo

Quadro 12 – Matriz de mapeamento dos riscos identificados

Com base na metodologia apresentada no início deste capítulo, ações preventivas e de contingência devem ser elaboradas para cada risco identificado. O quadro a seguir apresenta essas ações.

#	Risco	Ação Preventiva	Ação de Contingência
1	Transtornos na rotina dos internos e servidores do Sistema Penitenciário do DF.	Possibilidade de execução de serviços em horários extraordinários; Aviso tempestivo sobre a intervenção para adaptação de exigência da VEP.	Permissão de Ordem de Serviço em horário diferenciado; Realocação temporária de servidores, incluindo a possibilidade de prestação remota de serviços institucionais por período não superior a 1 (um) dia útil.
2	Complicações orçamentárias.	Estabelecimento de cláusulas de penalidade com multas em caso de atrasos na execução; Fiscalização rigorosa do contrato.	Aplicação de penalidades; Tramitação do processo em caráter de urgência.
3	Identificação de situação desconhecida que demanda intervenções não previstas.	Recomendação de vistoria por parte dos licitantes no Termo de Referência, haja vista a necessidade de conhecimento do local para a formulação de proposta ou o estabelecimento de obrigatoriedade de vistoria; Transferência de risco à Contratada por meio de cláusula que delegue a responsabilidade por quaisquer obrigações de fazer por força de lei e do ramo de atividade, não expressamente citadas e que se mostrem necessárias.	Celebração de aditivo contratual mediante relatório técnico.

#	Risco	Ação Preventiva	Ação de Contingência
4	Impugnação do edital.	Análise de licitações bem sucedidas com objeto similar; Especificações de sistemas construtivos e requisitos de habilitação devidamente justificados.	Análise da necessidade de ação de autotutela do ato administrativo para a revogação da licitação e/ou não reconhecimento de eventual pedido de impugnação e continuidade do certame.
5	Descarte de resíduos de maneira ambientalmente inadequada.	Análise de licitações bem sucedidas com objeto similar; Especificações de sistemas construtivos e requisitos de habilitação devidamente justificados.	Fiscalização rigorosa do contrato.
6	Contratação de empresa inapta.	Estabelecimento de requisitos adequados à Habilitação Técnica; Permitir percentual de subcontratação.	Fiscalização rigorosa do contrato.
7	Falhas na execução e não cumprimento de cronograma.	Estabelecimento de requisitos adequados à Habilitação Técnica; Fiscalização rigorosa durante a execução do contrato.	Fiscalização rigorosa do contrato.
8	Realizar estudo inadequado ou impreciso, podendo ocasionar prejuízos na contratação ou dificuldade de fiscalização da prestação dos serviços.	Escolher equipe com conhecimentos suficientes para os estudos em tempo hábil para que não haja prejuízos durante a fase de planejamento.	Substituir membros da equipe de planejamento que não estejam tendo rendimento; Capacitar os servidores escolhidos para o planejamento; Designar membros com mais experiência em contratações.

#	Risco	Ação Preventiva	Ação de Contingência
9	Promover licitação deserta ou fracassada por dificuldades de exequibilidade da proposta devido à estimativa de preço ser inferior ao praticado no mercado ou contratar empresa para prestação dos serviços com preço superior ao praticado no mercado, causando gastos desnecessários ao tesouro do Distrito Federal.	Realizar pesquisa com empresas especializadas nos serviços; Realizar estudo comparativo de preços com licitações similares.	Revisar os preços encontrados, verificar se trata de objeto similar; Solicitar nova cotação caso não seja aceita.
10	Não haver servidores suficientes para gestão e fiscalização do contrato, fazendo com que o objeto contratado não seja cumprido conforme exigências do edital, prejudicando a Instituição.	Organizar equipe de trabalho suficiente para o atendimento da demanda.	Alocar quantidade de servidores suficientes para atendimento da demanda.
11	A empresa não receber pelos serviços prestados, prejudicando a execução do contrato.	Provisionar recursos suficientes para as obrigações contratuais durante o ano de vigência.	Providenciar complementação de recursos para cumprimento das obrigações contratuais junto ao SEFP/DF.

#	Risco	Ação Preventiva	Ação de Contingência
12	Responsabilização subsidiária do GDF pelo pagamento das obrigações trabalhistas caso a contratada seja inadimplente.	Fiscalização adequada e constante do contrato; Condicionar o pagamento do serviço à Contratada ao adimplemento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.	Notificar e multar a Contratada.
13	Grave atraso da execução.	Cumprir rigorosamente os prazos do cronograma.	Notificar e multar a Contratada.
14	Paralisação temporária no fornecimento de alimentação.	Estabelecimento de cláusulas de penalidade com multas em caso de atrasos na execução; Fiscalização rigorosa do contrato.	Notificar e multar a Contratada; Disparo de licitação em carácter de urgência.

Quadro 13 – Ações preventivas e de contingência para os riscos identificados

11. Referências Bibliográficas

ABNT NBR ISO 37001. Disponível em: <<https://www2.camara.leg.br/atividade-legislativa/comissoes/grupos-de-trabalho/55a-legislatura/comissao-de-juristas-administracao-publica/documentos/outros-documentos/NBRISO370012017.pdf>>.

BRASIL. Tribunal de Contas da União. Referencial básico de governança aplicável a organizações públicas e outros entes jurisdicionados ao TCU / Tribunal de Contas da União. Edição 3 - Brasília: TCU, Secretaria de Controle Externo da Administração do Estado – SecexAdministração, 2020.

DAVENPORT, Thomas H. Reengenharia de processos. Rio de Janeiro: Campus, 1994.

Decreto Distrital nº 23.287, de 17 de outubro de 2002. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/42157/exec_dec_23287_2002.html>.

Decreto Distrital nº 23.460, de 16 de dezembro de 2002. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/42474/Decreto_23460_16_12_2002.html>.

Decreto Distrital nº 25.966, de 23 de junho de 2005. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/47078/Decreto_25966_23_06_2005.html>.

Decreto Distrital nº 26.851, de 30 de maio de 2006. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/52985/Decreto_26851_30_05_2006.html>.

Decreto Distrital nº 26.993, de 12 de julho de 2006. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/53228/Decreto_26993_12_07_2006.html>.

Decreto Distrital nº 27.069, de 14 de agosto de 2006. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/53359/Decreto_27069_14_08_2006.html>.

Decreto Distrital nº 32.598, de 15 de dezembro de 2010. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/66829/Decreto_32598_15_12_2010.html>.

Decreto Distrital nº 33.608, de 11 de abril de 2012. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/71084/Decreto_33608_11_04_2012.html>.

Decreto Distrital nº 35.831, de 19 de setembro de 2014. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/77861/Decreto_35831_19_09_2014.html>.

Decreto Distrital nº 36.520, de 28 de maio de 2015. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/6cbf7f5e3ec2424e84f605ce0d1d967e/Decreto_36520_28_05_2015.html>.

Decreto Distrital nº 36.757, de 16 de setembro de 2015. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/9f15c32c16ac45f081c6cd6e17e7f68c/Decreto_36757_16_09_2015.html>.

Decreto Distrital nº 36.974, de 11 de dezembro de 2015. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/c946a3f05060442db1df3c7851487d53/Decreto_36974_11_12_2015.html>.

Decreto Distrital nº 37.121, de 16 de fevereiro de 2016. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/ffa0709d4bf640bf90afd656554556c3/exec_dec_37121_2016_rep.html>.

Decreto Distrital nº 37.568, de 24 de agosto de 2016. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/dc15fbfe4e904a32ba15003e7ec7ad07/Decreto_37568_24_08_2016.html>.

Decreto Distrital nº 38.934, de 15 de março de 2018. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/5996816c254c4686a443be3b71534c82/Decreto_38934_15_03_2018.html>.

Decreto Distrital nº 39.103, de 06 de junho de 2018. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/9540b9b3b6a54ae6877c1326b04d4fd9/Decreto_39103_06_06_2018.html>.

Decreto Distrital nº 39.453, de 14 de novembro de 2018. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/1fd4e35ac4b64be1ac7593ea631ff11a/Decreto_39453_14_11_2018.html>.

Decreto Distrital nº 39.978, de 25 de julho de 2019. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/12852458ca5542eb924668cc0dc23cf2/Decreto_39978_25_07_2019.html>.

Decreto Distrital nº 40.833, de 26 de maio de 2020. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/568cc0645e0a461da23fabcf913d7d52/Decreto_40833_26_05_2020.html>.

Decreto nº 40.131, de 25 de setembro de 2019. Disponível em: http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/0c750aa302104c83bd05a7ae41f4b129/Decreto_40131_25_09_2019.html#:~:text=Alterar%20a%20estrutura%20administrativa%20da,Distrito%20Federal%20e%20o%20art.

Decreto Federal nº 5.450, de 31 de maio de 2005. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5450.htm>.

Instrução Normativa nº 89, de 23 de setembro de 2016. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/efcbf09c15af42ab92c0d5d26241bbe9/slu_int_89_2016.html>.

Instrução Normativa nº 5, de 25 de maio de 2017. Disponível em: <<https://www.gov.br/compras/pt-br/images/conteudo/ArquivosCGNOR/IN-n-05-de-26-de-maio-de-2017---Hiperlink.pdf>>.

Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm>.

Lei Distrital nº 4.770, de 22 de fevereiro de 2012. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/70610/Lei_4770.html>.

Lei Distrital nº 5.525, de 26 de agosto de 2015. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/fd5eacf337794916acfe81ed72ad2dd4/Lei_5525_26_08_2015.html>.

Lei Distrital nº 5.610, de 16 de fevereiro de 2016. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/0ff7a122ae454ffb9e01db0589e029e6/Lei_5610_16_02_2016.html>.

Lei Distrital nº 5.969, de 16 de agosto de 2017. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/167305020d434795bcaf1f5cbc3541c2/Lei_5969_16_08_2017.html>.

Lei Distrital nº 6.112, de 02 de fevereiro de 2018. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/3bf29283d9ea42ce9b8feff3d4fa253e/Lei_6112_02_02_2018.html>.

Lei Distrital nº 6.176, de 16 de julho de 2018. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/48acf4821a2042029f7ec9a55df969b2/Lei_6176_16_07_2018.html>.

Lei Distrital nº 6.308, de 13 de junho de 2019. Disponível em:
<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/a451f853649a4ecc8931491b970bc149/Lei_6308_13_06_2019.html>.

Lei Distrital nº 6.484, de 14 de janeiro de 2020. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/b7f237ba8eca46f08253c463d7fb6270/Lei_6484_2020.html>.

Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7210.htm>.

Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm>.

Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8666cons.htm>.

Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/decreto/D10024.htm>.

Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/l10520.htm>.

Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12846.htm>.

BRASIL. Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm>.

Portaria MS/ANVISA nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428_26_11_1993.html>.

Portaria nº 514, de 16 de novembro de 2018. Disponível em: <http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/075b64fe392842daae14a8c7d79f119c/Portaria_514_16_11_2018.html>.

Recomendação PDDC/MPDFT nº 04/2018. Disponível em:
<https://mpdft.mp.br/portal/pdf/recomendacoes/pddc/Recomendacao_PDDC_2018_04.pdf>.

Resolução nº 3, de 5 de outubro de 2017. Disponível em:
<https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/19358678/do1-2017-10-17-resolucao-n-3-de-5-de-outubro-de-2017-19358509>.

Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Disponível em:
<http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf>.

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em:
<http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>

12. Anexos

Anexo I. Declaração de vistoria

Atestado de visita técnica

Declaramos que a empresa _____, sob o CNPJ _____, representada por seu Responsável Técnico _____, inscrito sob RG número _____ e CPF _____, realizou vistoria *in loco* no Centro de Progressão Penitenciária - CPP e na Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PFDF, onde será realizado o fornecimento de alimentação aos internos, conforme objeto deste certame.

Brasília -DF, ___ de _____ de 202__.

Servidor da SEAPE

Representante da Empresa
De preferência em papel com o timbre da empresa

Anexo II. Declaração de desistência de vistoria

Modelo de declaração de conhecimento de todas as condições e peculiaridades do local de entrega da alimentação aos internos

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, sediada em _____, por intermédio de seu Representante Legal, o(a) Senhor(a) _____, RG _____, CPF, _____, e/ou _____, RG _____, CPF _____, Responsável Técnico, declara(m) ter pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do local em que será executado o serviço objeto do Edital Pregão Eletrônico nº ___/___/SSP/DF (Centro de Progressão Penitenciária - CPP e Penitenciária Feminina do Distrito Federal – PPDF), assumindo total responsabilidade por esse fato e informa que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com o órgão licitante. Ademais, declara(m) conhecer todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução dos serviços objeto deste certame, tendo declinado do direito de participar da Visita Prévia ao local de execução do referido serviço, por livre e espontânea vontade.

Brasília - DF, ___ de _____ de 202__.

Responsável Técnico

Representante Legal

Anexo III. Exemplos de Cardápios

Exemplo de cardápios para 30 (trinta) dias.

01 Segunda-feira	02 Terça-feira	03 Quarta-feira	04 Quinta-feira	05 Sexta-feira	06 Sábado	07 Domingo
Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum
Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café
Pão c/ margarina	Pão c/ margarina	Pão c/ queijo prato	Pão c/ margarina	Pão c/ margarina	Pão c/ margarina	Pão c/ margarina
Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço
Arroz e Feijão, Bife acebolado, Couve-flor refogada	Arroz, Tutu de feijão, Linguiça e ovo frito, Couve à mineira	Arroz e Feijão, Carne assada, Farofa (farinha de mandioca e def. E ovos)	Arroz e Feijão, Almôndegas c/ molho, Abobrinha refogada	Arroz e Feijão, Filé de peixe empanado, Batata <i>sauté</i>	Arroz e Feijão, Carne picada c/ legumes (cenoura, vagem)	Macarrão c/ molho e queijo parmesão, Frango assado (coxa/sobrecoxa)
Salada de beterraba	Salada de pepino	Salada de alface	Salada de tomate	Salada de alface	Salada de agrião	Salada mista (batata, cenoura, vagem)
Sobremesa: goiabada c/ queijo	Sobremesa: laranja	Sobremesa: sagu	Sobremesa: melancia	Sobremesa: marmelada	Sobremesa: banana	Sobremesa: gelatina
Suco de guaraná	Suco de limão	Suco de maracujá	Suco de laranja	Suco de guaraná	Suco de groselha	Suco de laranja
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar (*)
Arroz e Feijão, Bolinho de carne c/ molho, Vagem refogada	Arroz e Feijão, Frango ao forno Mandioca frita	Arroz e Feijão, Salsicha c/ molho, Purê de batata	Arroz e Feijão, Dobradinha c/ molho, Espinafre refogado	Arroz e Feijão, Carne seca refogada, Quibebe	Arroz e Feijão, Omelete c/ queijo, cebola e tomate, Escarola refogada	Risoto c/ miúdos de frango, Almôndegas c/ molho, Berinjela empanada
Salada de agrião	Salada de acelga	Salada de escarola	Salada de chuchu c/ ovos	Salada de acelga e tomate	Salada de pepino e tomate	Salada de alface
Sobremesa: tangerina	Sobremesa: pudim de chocolate	Sobremesa: abacaxi	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: tangerina	Sobremesa: pudim de baunilha	Sobremesa: laranja
Suco de morango	Suco de uva	Suco de groselha	Suco de limão	Suco de morango	Suco de maracujá	Suco de uva
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

08 Segunda-feira	09 Terça-feira	10 Quarta-feira	11 Quinta-feira	12 Sexta-feira	13 Sábado	14 Domingo
Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum
Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café
Pão c/ margarina	Pão c/ margarina	Pão c/ margarina	Pão c/ queijo prato	Pão c/ margarina	Pão c/ margarina	Pão c/ margarina
Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço
Arroz e Feijão, Salsicha c/ molho, Batata <i>dorê</i>	Arroz e Feijão, Frango refogado, Polenta	Arroz e Feijão preto c/ carne seca, linguiça e defumado, Couve à mineira	Arroz e Feijão, Pimentão recheado c/ carne moída	Arroz e Feijão, Carne refogada c/ legumes (cenoura, vagem)	Arroz e Feijão, Omelete c/ queijo, cebola e tomate, Couve-flor <i>sauté</i>	Macarrão c/ molho, Carne assada

Salada de agrião	Salada de alface	Farofa	Salada de tomate	Salada de pepino	Salada de alface	Salada mista (batata, cenoura, vagem e ovo)
Sobremesa: pudim de morango	Sobremesa: banana	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: abacaxi	Sobremesa: salada de frutas	Sobremesa: laranja
Suco de guaraná	Suco de guaraná	Suco de limão	Suco de uva	Suco de guaraná	Suco de maracujá	Suco de uva
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar (*)
Arroz e Feijão, Carne picada acebolada, Abobrinha refogada	Arroz e Feijão, Carne assada c/ molho, virado c/ ovos	Arroz e Feijão, Pizza de muçarela, Espinafre refogado	Arroz e Feijão, Carne acebolada em pedaços, Brócolis refogado	Arroz e Feijão, Peixe (caçã) refogado, Batata <i>sauté</i>	Arroz e Feijão Almôndegas c/ molho, Batata doce frita	Risoto de frango, Frango assado (Coxa e sobrecoxa)
Salada de Repolho e tomate	Salada de cenoura ralada	Salada de chuchu	Salada de alface	Salada de acelga e tomate	Salada de agrião	Salada de beterraba
Sobremesa: laranja	Sobremesa: doce de abóbora com coco	Sobremesa: marmelada e queijo	Sobremesa: mexerica	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: goiabada	Sobremesa: gelatina
Suco de groselha	Suco de laranja	Suco de maracujá	Suco de morango	Suco de groselha	Suco de limão	Suco de guaraná
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

15 Segunda-feira	16 Terça-feira	17 Quarta-feira	18 Quinta-feira	19 Sexta-feira	20 Sábado	21 Domingo
Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum
Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café
Pão c/ margarina	Pão c/ queijo prato	Pão c/ margarina	Pão c/ queijo prato	Pão c/ margarina	Pão c/ margarina	Pão c/ margarina
Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço
Arroz e Feijão, Linguiça frita, Farofa (farinha + def.)	Arroz e Feijão, Carne em pedaços, Berinjela à <i>dorê</i>	Arroz e Feijão, Carne assada, escarola refogada	Macarrão c/ molho, Frango assado, Abobrinha refogada	Arroz e Feijão, Filé de peixe empanado, Pirão	Arroz e Feijão, Carne seca refogada, Couve à mineira	Risoto de miúdos de frango, Frango ao forno, Vagem refogada
Salada de alface	Salada de agrião	Salada de beterraba	Salada de alface	Salada de agrião	Salada de pepino	Salada de agrião
Sobremesa: laranja	Sobremesa: salada de frutas	Sobremesa: pudim	Sobremesa: banana	Sobremesa: goiabada	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina
Suco de maracujá	Suco de limão	Suco de laranja	Suco de maracujá	Suco de tangerina	Suco de groselha	Suco de limão
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar (*)
Arroz e Feijão, Bife acebolado, Chuchu refogado	Arroz e Feijão, Salsicha c/ molho, Batata <i>dorê</i>	Arroz e Feijão, Carne picada, Vagem refogada	Arroz e Feijão, dobradinha, Cenoura	Arroz e Feijão, Carne em pedaços, Espinafre refogado	Arroz e Feijão, Omelete c/ queijo, tomate e cebola, Brócolis refogado	Arroz c/ legumes, Feijão, Carne em pedaços
Salada de tomate	Salada de alface	Salada de Repolho e tomate	Salada de acelga	Salada de tomate	-	Salada mista (batata e cenoura)

Sobremesa: marmelada	Sobremesa: banana	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: mexerica	Sobremesa: sagu	Sobremesa: abacaxi
Suco de groselha	Suco de morango	Suco de uva	Suco de limão	Suco de guaraná	Suco de laranja	Suco de maracujá
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

22 Segunda-feira	23 Terça-feira	24 Quarta-feira	25 Quinta-feira	26 Sexta-feira	27 Sábado	28 Domingo
Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum	Desjejum
Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café	Leite c/ café
Pão c/ margarina	Pão c/ margarina	Pão c/ margarina	Pão c/ margarina	Pão c/ queijo prato	Pão c/ margarina	Pão c/ margarina
Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço
Arroz e Feijão, Hambúrguer à Pizzaiolo	Arroz e Feijão, Frango assado, Polenta c/ molho	Arroz e Feijão, Bife <i>rolê</i> c/ molho, Abóbora refogada	Omelete c/ queijo, tomate e cebola, Espinafre ao alho e óleo	Arroz e Feijão, Filé de peixe à <i>dorê</i> , Couve-flor <i>sauté</i>	Arroz e Feijão, Salsicha c/ molho, Purê de batata	Macarrão, Carne assada
Salada de alface	Salada de pepino	Salada de agrião	Salada de cenoura	Salada de pepino, tomate	Salada de alface	Salada mista de batata, cenoura, vagem e ovos
Sobremesa: banana	Sobremesa: tangerina	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: laranja	Sobremesa: pudim	Sobremesa: tangerina	Sobremesa: sagu
Suco de uva	Suco de groselha	Suco de guaraná	Suco de maracujá	Suco de morango	Suco de uva	Suco de guaraná
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar	Jantar (*)
Arroz e Feijão, Bife de panela c/ molho Batata <i>sauté</i>	Arroz e Feijão, Iscas de carne acebolada, Escarola refogada	Arroz e Feijão, Linguiça, Virado de couve	Arroz e Feijão, Carne assada, Farofa	Arroz e Feijão preto, Carne seca acebolada, Mandioca frita	Arroz e Feijão, Carne em pedaços c/ molho, Berinjela empanada	Arroz à grega, Feijão, Frango ao forno (coxa/sobrecoxa), Brócolis refogado
Salada de agrião	Salada de chuchu	Salada de tomate	Salada de alface	Salada de tomate	Salada de repolho, cebola	Salada de beterraba
Sobremesa: goiabada	Sobremesa: canjica	Sobremesa: abacaxi	Sobremesa: marmelada	Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina	Sobremesa: salada de frutas
Suco de laranja	Suco de maracujá	Suco de uva	Suco de limão	Suco de guaraná	Suco de maracujá	Suco de groselha
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão

29 Segunda-feira	30 Terça-feira
Desjejum	Desjejum
Leite c/ café	Leite c/ café
Pão c/ margarina	Pão c/ margarina
Almoço	Almoço
Arroz e Feijão, Linguiça frita, Farofa c/ ovos	Arroz e Feijão Carne seca, Couve mineira
Salada de acelga e tomate	Salada de pepino
Sobremesa: laranja	Sobremesa: gelatina
Suco de morango	Suco de limão

Pão	Pão
Jantar	Jantar
Arroz e Feijão, Carne em pedaços c/ molho, Batata doce frita	Arroz e Feijão, Carne assada, Couve <i>sautê</i>
Salada de abobrinha	Salada de alface
Sobremesa: pudim	Sobremesa: banana
Suco de laranja	Suco de groselha
Pão	Pão

Quadro 14 - Cardápio para 30 dias (*) O lanche opcional poderá substituir uma das refeições diárias.

Anexo IV. Checklist de Controle

Orienta-se que o nutricionista da Contratada responsável pela unidade realize o *checklist* uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.

Checklist - Lista de Pontos de Controle no Preparo das Refeições			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo <i>Checklist</i> :			
Cozinha ()			
A- Higiene pessoal	Não Conforme	Conforme	Providências
1 - Mãos lavadas e higienizadas			
2 - Presença de adornos			
3 - Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4 - Uniformes limpos e adequados			
Observações			
B- Higiene do ambiente e área física	Não Conforme	Conforme	Providências
1 - Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias, armários)			
2 - Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão etc.)			
3 - Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4 - Acessórios (esponjas, porta-sabão, tábuas de corte)			
5 - Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6 - Ventilação e iluminação			
7 - Limpeza das bancadas, balcões e pias			
8 - Higiene das lixeiras			
9 - Retirada dos resíduos (lixo)			
10 - Controle de dedetização (pragas e vetores)			
Observações			

C- Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Não Conforme	Conforme	Providências
1 - Hortifrútis lavados corretamente			
2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3 - Organização da despensa - alimentos por categoria/lote			
4 - Controle de validade dos alimentos			
5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7 - Reaproveitamento de alimentos			
8 - Armazenamento dos congelados			
9 - Risco de contaminação cruzada			
10 - Higienização das mãos no preparo dos alimentos			
11 - Conversa e tosse sobre a preparação			
Observações			
D- Local e segurança no trabalho	Não Conforme	Conforme	Providências
1 - Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2 - Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)			
3 - Utilização de botas antiderrapantes			
4 - Utilização de avental			
5 - Utilização de toucas e luvas			
6 - Organização geral das dependências da unidade			
7 - Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
Observações			
E- Relacionamento	Não Conforme	Conforme	Providências
1 - Relacionamento entre a equipe			
2 - Receptividade com os supervisores do contrato			
Observações			

F- Transporte	Não Conforme	Conforme	Providências
1 - Higiene do veículo			
2 - Temperatura adequada para o transporte das refeições			
3 - Documentação para entrega			
Observações			
G- Para refeições a granel	Não Conforme	Conforme	Providências
1 - Higiene dos recipientes térmicos			
Observações			
Assinatura:			

Quadro 15 - Checklist de Controle

Anexo V. Modelo de Registro de Controle de Desperdício – Sobra Limpa

Orienta-se que o profissional da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos qualificados como sobra limpa, ou seja, alimentos prontos que não foram utilizados na confecção das refeições que foram servidas.

O profissional designado pela Contratada deverá, ao final de cada refeição, pesar as sobras limpas, acondicionando-as em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem. Esse procedimento tem por finalidade auxiliar o nutricionista no planejamento das refeições e controlar o desperdício de alimentos.

Formulário de Controle de Desperdício – Sobra limpa	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (Kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	

Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

Quadro 16 - Modelo de Registro para Mensurar Desperdício – Sobra Limpa

Anexo VI. Avaliação da Qualidade dos Serviços

Avaliação da qualidade dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário.

Este documento é parte integrante do edital e deverá ser anexado a ele e ao contrato consequente da licitação.

1. Introdução

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de prestação dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/controlar a execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

2. Objetivo

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de prestação de serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário.

3. Regras Gerais

A avaliação da Contratada na prestação de serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- Desempenho profissional;

- Desempenho das atividades;
- Gerenciamento.

4. Critérios

No formulário de “Avaliação de Qualidade dos Serviços” devem ser atribuídos os valores 3 (três), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Bom”, “Regular” e “Ruim”, respectivamente.

CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

- Bom: 03 (três) pontos;
- Regular: 01 (um) ponto;
- Ruim: 0 (zero) ponto.

4.1. Condições complementares

4.1.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

4.1.2. A Contratante proporcionará ciência à Contratada quanto ao desempenho dos trabalhos realizados em cada período de medição e avaliação.

4.1.3. Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5. Composição dos módulos

5.1. Desempenho Profissional

Itens	Percentual de ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação/Atendimento ao público/Postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	100%

Quadro 17 - Desempenho Profissional

5.2. Desempenho das Atividades

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%

Quadro 18 - Desempenho das Atividades

5.3. Gerenciamento

Itens	Percentual de ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

Quadro 19 - Desempenho do Gerenciamento

6. Responsabilidades

6.1. Equipe de Fiscalização

- Responsável pela avaliação da Contratada, utilizando o Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato juntamente com as justificativas para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).

6.2. Gestor do Contrato

- Responsável pela consolidação e encaminhamento das avaliações recebidas e relatórios das instalações à Contratada;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo defesa prévia à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

7. Descrição do processo

7.1. Cabe a cada unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

7.2. No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um) para o gestor do contrato.

7.3. Cabe a cada unidade, por meio do respectivo gestor do contrato, e com base em todos os formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho mensal da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.

7.4. De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos nesse procedimento, garantindo a defesa prévia à Contratada.

7.5. Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, o quadro-resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

7.6. Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitado, a Avaliação Parcial ou Final de Desempenho do Fornecedor, consultando o quadro-resumo e conceituando a Contratada como segue:

- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a Contratada obtiver nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8;
- Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada, apesar de obter nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8;
- Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada, além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8.

8. Percentuais de liberação das faturas

8.1. As faturas apresentadas pela Contratada ao Contratante, para fins de pagamento, ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação vinculado à Avaliação da Qualidade dos Serviços, conforme a tabela a seguir.

Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 6,75 pontos.
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 5 e menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado.
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 5 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado.

Quadro 20 - Percentuais de liberação das faturas

8.2. O gestor do contrato irá apurar o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com os procedimentos descritos, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9. Documentação de apoio

9.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços.

9.2. Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços.

9.3. Relatório das Instalações e Quadro-resumo.

9.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário.

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela fiscalização:			

Gestor do contrato:

Grupo 1 - Desempenho Profissional	Peso(a)	Nota(b)	Subtotal (c = a x b)
Cumprimento das atividades	40%		
Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	30%		
Uniformes e Identificação	30%		
Total			

Grupo 2 - Desempenho das Atividades	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c = a x b)
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%		
Total			

Grupo 3 - Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c = a x b)
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%		
Total			

NOTA FINAL (somatória das notas totais para os grupos 1, 2)

Nota Final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável da Contratada:
-------------	--	-----------------------------------	--

9.2. Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário.

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 - Desempenho Profissional	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)
Cumprimento das atividades	<p>Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Programação das atividades de nutrição e alimentação; ▪ Elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; ▪ Aquisição de gêneros, 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 <i>per capita</i> 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: 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, como embalagens individuais aluminizadas.
Qualificação	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada; ▪ Serviços sob responsabilidade técnica de nutricionista; ▪ Manipulação de alimentos; ▪ Conduta dos profissionais da Contratada com o público.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)
Uniformes e Identificação	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

Quadro 21 - Avaliação da Qualidade do Desempenho Profissional

Grupo 2 – Desempenho das atividades	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 higiênicas- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); ▪ Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.
Gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 e embalagens com a devida rotulagem); ▪ Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e

Grupo 2 – Desempenho das atividades	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)
	<p>manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Qualidade dos materiais utilizados e consumo (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	<p>Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares; ▪ Atender o que dispõe as Portarias CVS5/13, referente ao regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimento de alimentos; ▪ Higienização das instalações (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 dos veículos para transporte de alimentação; ▪ Cumprimento dos horários de entrega das refeições; ▪ Utilizar veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portaria CVS-15/91; ▪ 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, higiene e devidamente ajustados para a manutenção da qualidade dos alimentos.

Quadro 22 - Avaliação da Qualidade do Desempenho das Atividades

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)
Periodicidade da supervisão	<ul style="list-style-type: none">▪ Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	<ul style="list-style-type: none">▪ Administração das atividades operacionais.
Atendimento às solicitações	<ul style="list-style-type: none">▪ Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)				
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	<ul style="list-style-type: none"> Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada, segundo o contrato. 				
	DOCUMENTOS	INÍCIO PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL
	Contrato trabalho	X	X		
	Convenção/acordo sentenças normativas	X		X	
	Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)	X	X		
	RAIS	X		X	
	Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, adicional de risco, auxílio funeral, seguro de vida, contribuição sindical)	X			X
<p>Havendo a rescisão do contrato de trabalho de um profissional, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor; Documento de concessão de aviso-prévio trabalhado ou indenizado; Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego; Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado; Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional. 					

Quadro 23 - Avaliação da Qualidade do Gerenciamento

9.3. Relatório das Instalações e Quadro-resumo dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário.

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal grupo 1	Subtotal grupo 2	Subtotal grupo 3	Nota Final (Somatório das notas totais para os grupos 1, 2 e 3)
Avaliação Global				

Quadro 24 - Relatório das Instalações

Quadro-resumo

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Total													

Quadro 25 - Quadro-Resumo

Anexo VII. Parâmetros Mínimos para Garantir a Qualidade Alimentar

Para a prestação dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário, a Contratada deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN.

A Contratada deverá estabelecer rigoroso controle de qualidade e higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, estado de conservação e acondicionamento dos alimentos.

O Manual de Boas Práticas e POPs deverão ficar à disposição na unidade para consulta dos profissionais da prestação de serviço, fiscal do contrato e autoridades sanitárias competentes.

1. Recebimento e armazenamento dos gêneros necessários para a prestação do serviço

1.1. Recebimento

Todos os produtos adquiridos deverão ser inspecionados no recebimento, independentemente de serem entregues pelo centro de distribuição próprio da Contratada ou diretamente pelo fornecedor, incluindo os de hortifrúti. Na inspeção devem ser avaliados os seguintes itens:

- Condições do transporte dos produtos;

- Condições das embalagens, que devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;
- Condições gerais dos produtos, que não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, aroma, textura, odor e aparência geral;
- Conformidade dos produtos recebidos com o descrito na nota fiscal ou nota de remessa;
- Datas de fabricação e validade dos alimentos recebidos, que devem estar dentro do prazo de validade.

Conforme a Portaria CVS n.º 5 de 19 de abril de 2013, recomenda-se seguir as orientações apresentadas abaixo:

Alimentos	Temperatura em Graus Celsius
Carnes e aves	Máximo até 4°C
Frutos do mar e peixes frescos	Máximo até 2°C
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo até 4°C
Ovos	Máximo até 10°C
Frutas, verduras e legumes higienizados	Máximo até 5°C

Quadro 26 - Temperatura para Recebimento de Alimentos⁹

Recomenda-se seguir as orientações abaixo para verificar as características sensoriais dos produtos no ato de seu recebimento. Segue abaixo alguns parâmetros:

⁹ Fonte: Caderno Técnico de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária – Vol. 5 –Jun./19.

Produtos	Características		
	Aspecto	Odor	Consistência
Carne bovina	Cor vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa.
Carne suína	Cor vermelho pálido. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa. Verificar ausência de formações redondas brancas de cisticercos.
Aves	Cor amarelo rosado. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa.
Peixes	Cor branca ou ligeiramente rósea para filés. Peixes inteiros devem ter as escamas brilhantes e bem aderidas, guelras vermelhas vivo, úmidas e intactas, olhos brilhantes e salientes.	Característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas.	Firme, não amolecida e não pegajosa. Em peixes inteiros, a carne deve estar presa à espinha.
Embutidos	Cor característica de cada produto, sem manchas pardas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas.	Característico, sem odor de ranço.	Firme e não pegajosa.
Leite	Cor branca leitosa.	Característico	Líquido homogêneo.
Queijo minas frescal	Cor esbranquiçada e homogênea. Crosta inexistente ou fina.	Suave e característico.	Branda e macia.
Muçarela	Cor branca a amarela. Não possuir crosta, podendo apenas apresentar aberturas irregulares.	Láctico, pouco perceptível.	Semidura e semisuave. Textura fibrosa, elástica e fechada.

Produtos	Características		
	Aspecto	Odor	Consistência
Queijo prato	Cor amarelo palha. Crosta inexistente ou fina, lisa e bem formada, podendo ser revestido de parafina.	Característico	Semielástica, tendente à macia, amanteigada.

Quadro 27 - Características Sensoriais Exigidas para o Recebimento dos Produtos¹⁰

1.1.1. Ações na Ocorrência de Produtos Não Conforme

Na ocorrência de divergência entre produtos descritos no boleto e os produtos recebidos, o gestor do contrato deverá registrar em todas as vias do boleto ou nota fiscal os produtos não recebidos. Assim, a entrega poderá ser feita posteriormente.

Os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, incluindo aqueles destinados à devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, estejam rasgadas ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

1.2. Armazenamento

O local deve estar limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico. Recomenda-se retirar os gêneros alimentícios da embalagem secundária, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes, e agrupar os alimentos por tipo (cereais, leguminosas, farinhas, enlatados etc.), em prateleiras ou paletes, afastados a pelo menos 10 cm da parede e 25 cm do piso. O empilhamento dos produtos deve ser alinhado e estar em altura que não prejudique as suas características.

1.2.1. Armazenamento, Manuseio e Uso de Produtos Químicos

¹⁰ Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária – Vol. 5 –Jun./19.

Os produtos químicos deverão ser armazenados em local específico, distante dos produtos alimentícios. Seu manuseio deve ser feito utilizando-se luvas de borracha, a fim de evitar irritações na pele e acidentes.

Os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, ou seja, em local diferente.

1.2.2. Armazenamento de Materiais Descartáveis

Os materiais descartáveis devem ser armazenados em temperatura ambiente e em locais adequados.

1.2.3. Armazenamento em Temperatura Ambiente

Os produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento são armazenados em temperatura ambiente (estoque seco).

A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método "Primeiro que Vence, Primeiro que Sai" - PVPS. As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto e devidamente identificadas para melhor visualização da data de validade.

1.2.4. Armazenamento sob Temperatura Controlada

Os produtos perecíveis, principalmente os de alto risco (derivados do leite, peixes e aves), devem ser armazenados em um refrigerador para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde humana.

Os alimentos devem ser colocados nos equipamentos de refrigeração ou congelamento após o devido resfriamento, devendo ser organizados em forma de cruz, permitindo a passagem de ar frio.

Os alimentos congelados devem permanecer nas temperaturas adequadas e respeitar os prazos de validade informados abaixo:

Alimentos Congelados	Prazo de Validade
0° a -5° (entre 0 e 5 graus negativos)	10 dias
-6° a -10° (entre seis e 10 graus negativos)	20 dias
-11° a -18° (entre onze e dezoito graus negativos)	30 dias
< -18° (menor que dezoito graus negativos)	90 dias

Quadro 28 - Temperaturas dos Alimentos Congelados e Prazo de Validade¹¹

1.3. Controle de Segurança Alimentar

1.3.1. Controle bacteriológico/microbiológico da alimentação e água a serem fornecidas

Deverá ser realizado mensalmente ou a qualquer momento, em casos de toxinfecções alimentares. O fornecimento da água a ser consumida deverá seguir as orientações da Portaria n.º 2914 de 12/12/2011 – OMS.

1.3.2. Controle de Temperatura de Alimentos Prontos com Termômetros

Durante a execução do serviço, a Contratada deverá monitorar as temperaturas da alimentação para o adequado acondicionamento das refeições que serão transportadas, com base na Portaria CVS n.º 5 de 19/04/2013.

Os termômetros utilizados para medir a temperatura dos alimentos devem ser periodicamente aferidos por meio de equipamentos próprios e por empresas especializadas. Quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso. O controle de temperatura de cada refeição deverá ser registrado diariamente e arquivado junto ao Manual de Boas Práticas.

1.3.3. Controle de Amostras

¹¹Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária – Vol. 5 –Jun./19

As amostras deverão ser colhidas diariamente em recipientes esterilizados. Deverão ser retiradas amostras de todos os componentes do cardápio e de todas as refeições que serão transportadas. A quantidade retirada deve ser de no mínimo 100 g e o armazenamento deve ser feito por 72 horas sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C. Os líquidos só podem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração.

A coleta de amostras deverá seguir a seguinte técnica:

- Identificar o nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela colheita nas embalagens e/ou sacos esterilizados ou desinfetados;
- Proceder à higienização das mãos;
- Abrir a embalagem sem tocá-la internamente ou soprá-la. Colocar a amostra do alimento;
- Retirar o ar e vedar, com base na Portaria CVS n.º 5 de 19/04/2013.

As amostras das refeições deverão ser colhidas diariamente pela Contratada, no ato da confecção das refeições, como também pelo Contratante no recebimento das refeições em suas unidades.

1.3.4. Controle de Identificação dos Alimentos Após Abertura da Embalagem

A Contratada deverá atentar-se para a validade do produto após a abertura da embalagem, identificando o mesmo com a etiqueta de controle. Essa etiqueta deverá seguir o modelo abaixo:

Etiquetas de Identificação de Controle de Validade			
Nome do Produto	Data de Fabricação	Data de Validade	Lote

Quadro 29 - Parâmetros Mínimos para Etiqueta de Controle de Validade ¹²

1.4. Procedimentos Operacionais Padrão (POPs)

O objetivo básico desse documento é garantir, mediante uma padronização, os resultados esperados por cada tarefa executada, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar determinadas atividades. Esses documentos deverão estar organizados, aprovados, datados, assinados pelo responsável e acessíveis aos profissionais da Contratada e às autoridades sanitárias.

A Portaria CVS n.º 5 de 19/04/2013 determina que deverão existir na unidade, no mínimo:

- POP relacionado à saúde dos profissionais, especificando exames médicos realizados e a periodicidade, além de contemplar as medidas a serem adotadas no caso de problemas detectados;
- POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, devendo conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e calibração de equipamentos;

¹² Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária – Vol. 5 – Jun./19

- POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, que deve contemplar medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

1.5. Parâmetros de Higienização de Frutas, Legumes e Verduras

A higienização desse grupo de alimentos é uma etapa de pré-preparo essencial para a prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam em si grande quantidade de resíduos orgânicos provenientes da lavoura ou dos estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grandes cargas microbianas.

Para o preparo de saladas e outros pratos que levam frutas, legumes e verduras frescas, ou seja, sem o uso de calor (cozimento, forneamento, fritura etc.), há a necessidade de realizar a higienização adequada. Deve-se adotar o seguinte procedimento:

- Desfolhar as verduras, separar as folhas e desprezar as partes estragadas;
- Lavar em água corrente, escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável – mín.100 e máx. de 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- Manter a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mãos, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

1.6. Parâmetros de Higiene das Áreas, Equipamentos e Utensílios

Conforme determinação da Portaria CVS n.º 5 de 19/04/2013, a higiene ambiental dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância. Porém, além dessa rotina, deve-se também:

- Remover o lixo diariamente, quantas vezes for necessário, armazenando-o em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- Higienizar os utensílios com a utilização de detergente neutro e, após enxague, pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool 70%.

Não é permitido nos procedimentos de higiene:

- Varrer a seco as áreas de manipulação;
- Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios no envase de produtos de limpeza;
- Usar na área de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

No quadro abaixo são apresentadas as etapas de higienização das áreas utilizadas para a produção das refeições, dos equipamentos e dos utensílios.

Itens	Procedimentos
Cozinha	<p>O piso da cozinha deve ser lavado após o término dos intervalos. Porém, mesmo durante o preparo das refeições, o ambiente deve ser mantido em ordem, recolhendo os resíduos. Diluir o detergente em água, de preferência aquecida, utilizando um recipiente adequado e exclusivo (balde). Colocar água limpa em outro recipiente; imergir a esponja ou pano na solução detergente (1º balde). Iniciar a limpeza pelos locais mais altos. Imergir a esponja ou pano no balde com água (2º balde) para retirar os resíduos. Torcer e imergir novamente na solução detergente. Essa prática evita que a solução detergente fique com sujidades. Após os locais mais altos estarem ensaboados, utilizar o restante da solução detergente no piso. Retirar o detergente das bancadas e do piso utilizando um rodo; iniciar o enxágue com água pelos locais mais altos. Pode ser utilizado pano limpo e água. Após a retirada do detergente com o rodo e enxágue com água, o piso deve ser desinfetado com solução clorada. Deixar secar naturalmente (SILVAJR,2001).</p>
Estoque	<p>Ao final de cada ciclo, o estoque estará baixo, facilitando a higienização das prateleiras e estrados. As caixas que ainda estiverem no estoque devem ser retiradas para que as embalagens não fiquem molhadas. As prateleiras devem ser higienizadas utilizando esponjas ou panos e solução com detergente, e depois enxaguadas com água limpa. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado, também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo. Deixar secar naturalmente.</p>
Fogão	<p>Não jogar água no fogão enquanto o equipamento estiver quente, pois a mudança brusca de temperatura pode rachar o esmalte da pintura. Retirar os resíduos utilizando um pano úmido enquanto o fogão estiver morno (facilita a não formação de crostas de gordura). Antes da higienização do fogão, retirar as bocas, porém não as colocar diretamente na água fria (evitando choque térmico). Após a retirada dos resíduos, passara esponja com solução detergente no fogão, inclusive nas placas. Retirar o sabão utilizando um pano seco e limpo. Higienizar as bocas utilizando esponja e solução detergente. Jamais utilizar mangueiras ou baldes na higienização do fogão.</p>
Forno da padaria artesanal	<p>Desligar o equipamento. Retirar a grade e higienizá-la utilizando esponja e solução detergente. A parte interna do equipamento deve ser higienizada utilizando-se pano úmido, tomando cuidado para não molhar a pedra, pois pode danificar o equipamento.</p>

Itens	Procedimentos
Talheres, canecas e potes de sobremesa	Retirar o excesso de resíduos; colocá-los imersos em uma bacia com água e detergente. Lavá-los um a um com esponja. Enxaguar com água corrente até a completa remoção do detergente. Por último, escaldar com água fervente e deixar secar naturalmente.
Pratos	Remover os restos de alimentos dos pratos e colocá-los imersos em recipiente com água e sabão. Lave-os utilizando esponja e sabão. Enxaguar os pratos com água corrente e colocá-los no escurridor. Deixar secar naturalmente. Após secarem, colocá-los em local protegido.
Freezer	Retirar todos os alimentos de dentro do freezer provisoriamente. Desligar o equipamento. Higienizar a parte interna utilizando a parte macia da esponja e solução detergente. Retirar o excesso de sabão utilizando um pano úmido. A borracha deve ser higienizada constantemente, utilizando-se pano umedecido com água quente, evitando, assim, o ressecamento da borracha.
Liquidificador	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o copo do liquidificador utilizando uma esponja com solução detergente. Atentar-se às hélices, onde sujidades podem ficar acumuladas. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. Cubra-o para que fique protegido.
Refrigerador	Retirar todos os alimentos da parte interna provisoriamente, desligar o equipamento da tomada. Remover as prateleiras e equipamentos soltos e levá-los à pia. Lavar todas as prateleiras com água e sabão utilizando uma esponja sintética. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. No interior da geladeira esfregar e lavar as paredes, o piso e o teto utilizando esponja e sabão. Enxaguar bem com água limpa e, se necessário, com um pano limpo. Recolocar as prateleiras e acondicionar novamente os produtos dentro da geladeira. Fechar as portas e ligá-las na tomada.
Batedeira	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o equipamento utilizando esponja e solução detergente. Deixar secar naturalmente e cobri-lo para que fique protegido.
Formas e panelas	Remover todo o excesso, e em casos mais severos, deixá-las de molho. Esfregar toda a superfície do utensílio e enxaguá-las com água limpa. Colocá-las viradas para baixo e deixar escorrer a água, deixando-as secar naturalmente. Após secar, acondicionar em local protegido de poeiras.

Itens	Procedimentos
Tábuas de corte	Colocar as tábuas imersas em água e sabão. Com a ajuda de uma escova ou esponja, esfregar as tábuas. Enxaguar muito bem com água limpa e deixar secar naturalmente.
Lixeiras	Remover todo o excesso. Com uma esponja e detergente, esfregar as partes internas e externas da lixeira. Enxaguar até retirar todo o sabão e secar totalmente.

Quadro 30 - Higienização de áreas, equipamentos e utensílios -¹³

O quadro a seguir apresenta a periodicidade para a rotina de limpeza da área de produção, dos equipamentos e utensílios utilizados na produção das refeições que serão transportadas, considerando que esta produção se dá nas dependências da Contratada.

Diária	Após utilização	Semanal	Mensal	Semestral
Pisos, rodapés e ralos, pias, bancadas, fogão, maçanetas, cadeiras e mesas, caixas plásticas e recipiente de lixo.	Equipamentos (liquidificador, batedeira, picador de legumes) e utensílios (panelas, facas, pratos, talheres, cumbucas e tábua de corte).	Paredes, janelas, portas, armários e geladeiras.	Luminárias, interruptores, tomadas, telas, freezer e forno.	Limpeza da caixa de gordura.

Quadro 31 - Rotina de Limpeza das áreas, equipamentos e utensílios¹⁴

O quadro a seguir apresenta os procedimentos e a periodicidade para a rotina de limpeza do reservatório de água, troca de filtro e processo de desratização.

Periodicidade	6 meses
Limpeza da caixa d'água	Os reservatórios de água da Unidade devem ser higienizados em intervalos constantes. Para higienizações realizadas por profissionais terceirizados, o responsável deve emitir um Certificado de Realização da Higienização que identifica: nome da empresa responsável (quando aplicável), a data de realização, a

¹³ Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária – Vol. 5 –Jun./19

Periodicidade	6 meses
	localização do reservatório e a assinatura do responsável pela higienização.
Troca dos filtros	Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada.
Desratização	A desratização deve ser feita por empresa especializada. Ao contratar a empresa, verificar os produtos utilizados e se são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da unidade, tipo de serviço executado, a validade do serviço e a assinatura do responsável.

Quadro 32 - Rotina de Limpeza da Cozinha e Despensa¹⁵

1.7. Utensílios de Higienização

Os utensílios para a higienização devem ser constituídos de material aprovado, mantidos em condições adequadas e apropriadamente higienizados, de modo que não se tornem fontes de contaminação dos alimentos. Os utensílios utilizados na higienização das áreas de manipulação de alimentos devem ser exclusivos, não podendo ser utilizados na higienização de sanitários ou vestiários.

- Vassouras: Devem ser utilizadas na higienização de pisos, forros e paredes com revestimentos laváveis. Devem possuir cabos com cobertura plástica, PVC ou de alumínio, e as cerdas devem ser de *nylon* ou outro material não orgânico. Caso apresente deformações, devem ser imediatamente substituídas;
- Baldes: Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras, e ser lavados após o uso e mantidos secos.

¹⁵Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária – Vol. 5 –Jun./19.

A substituição dos mesmos deve ocorrer quando apresentarem sinais de deformação;

- Panos: De uso exclusivo para o chão, devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de molho com detergente por um período máximo de 6 horas, e então, lavados com novo detergente e depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados;
- Rodos: Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Os cabos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio, não devendo ser de madeira. Devem ser higienizados periodicamente e guardados completamente secos.

1.8. Parâmetros de Higiene para a Equipe Operacional

a) Higiene pessoal – As unhas dos manipuladores devem ser mantidas sempre limpas, curtas e sem esmalte. Os cabelos devem ser mantidos limpos, adequadamente presos e protegidos por touca. Não é permitido o uso de bigode ou barba. Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando adornos (brincos, anéis, correntes, relógios, pulseiras ou *piercing*). Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando maquiagens de qualquer tipo, perfumes e cremes tanto para pele quanto para o cabelo;

b) Uniformização – Os manipuladores de alimentos deverão utilizar a uniformização completa para permanecer na cozinha, fazendo uso de: touca protetora capilar, avental branco e sapato fechado antiderrapante. Os aventais devem estar em bom estado de conservação, limpos e trocados diariamente. Aventais de PVC devem ser utilizados somente na higienização dos utensílios, pois

seu uso é proibido quando próximo à fonte de calor. O uso de luvas deve ser controlado, não eximindo o manipulador de higienizar as mãos. Deve ser obrigatório na manipulação de alimentos prontos para consumo, que tenham ou não sofrido tratamento térmico. Devem-se trocar as luvas ao manipular alimentos crus e em seguida os alimentos prontos para consumo. É proibido o uso de luvas descartáveis junto às superfícies quentes, equipamentos emissores de calor e no uso de água quente;

c) Guarda de objetos – As vestimentas e os objetos pessoais deverão ser guardados em armários próprios. O funcionário não deve manter qualquer item de vestuário ou objeto pessoal nas áreas de manipulação ou na despensa;

d) Hábito de fumar – Fumar cigarros, charutos ou cachimbos nos ambientes de manipulação de alimentos é uma prática ilegal;

e) Visitantes das áreas de manipulação de alimentos – Ao visitar as dependências da cozinha, devem utilizar touca protetora e sapato fechado;

f) Higiene das mãos – A higienização das mãos deve ser feita com detergente neutro, uma vez que não oferecem riscos de agressão à pele dos profissionais. Na secagem das mãos, somente deve ser utilizada toalha de papel virgem, visto que toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos de manipulação de alimentos. De acordo com a Portaria CVS n.º 5/13, deve-se higienizar as mãos nas seguintes situações:

- Sempre que iniciar o trabalho;
- Sempre que se apresentarem sujas;
- Sempre que mudar de tarefa;
- Depois de manipular alimentos crus;
- Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;
- Sempre que utilizar as instalações sanitárias;

- Depois de mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;
- Depois de comer;
- Depois de fumar;
- Depois de manipular e/ou transportar lixo;
- Depois de manipular produtos químicos (limpeza e desinfecção).

g) Técnica para higienização das mãos – Conforme disposto na Portaria CVS n.º 5/2013, devem ser afixados cartazes de orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

As mãos devem ser higienizadas como se segue:

- Umedecer as mãos e o antebraço com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico;
- Massagear as mãos e antebraços por pelo menos 1 (um) minuto;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado;
- Aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente. Os antissépticos permitidos são: álcool 70%, soluções iodadas, clorexidina ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde para esta finalidade.

Orienta-se que os sabonetes líquidos antissépticos sejam utilizados exclusivamente nas áreas para a lavagem das mãos. Proibindo sua utilização em pias de manipulação de alimentos, pelo alto risco de contaminação da alimentação que será produzida.

A imagem a seguir apresenta o procedimento correto para lavagem das mãos.



Figura 1 - Procedimento para lavagem das mãos¹⁶

1.9. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)

A Portaria n.º 24 de 29/12/1994 (NR7) determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Esse controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.

¹⁶ Fonte: imagem retirada do portal da ANVISA (<http://portal.anvisa.gov.br>).

Fica a cargo da Contratada a realização dos exames médicos e laboratoriais nos profissionais envolvidos na prestação dos serviços. A periodicidade deve ser anual, e dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, deverá obedecer às exigências dos órgãos locais de Vigilância Sanitária e Epidemiológica. A comprovação documental da saúde do manipulador de alimentos deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O PCMSO fornecerá subsídios para garantir que os profissionais em situações patológicas sejam afastados ou designados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza, conforme Portaria CVS n.º 5 de 19 de abril de 2013.

Ele deve estar articulado com o disposto nas demais normas regulamentadoras, em especial com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO). No entanto, esse controle deverá ser planejado e implantado com base nos riscos à saúde dos trabalhadores.

Deverá, também, ser realizado por uma empresa especializada, ficando a cargo da Contratada, e sua comprovação documental deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O manipulador de alimentos não deve ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias.

1.10. Programa de Riscos Ambientais (PPRA)

A Portaria n.º 871 de 6 de julho de 2017 (NR9) determina que o PPRA é parte integrante do conjunto das iniciativas da empresa no campo da preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores.

1.10.1. Orientações para a Segurança Alimentar

a) Doenças Transmitidas por Alimento (DTA)

Nos casos de DTA em que se suspeita de que algum alimento, pronto ou semipronto, tenha sido responsável por mal-estar, desconforto ou outros sintomas nos comensais envolvidos, a Contratada deverá seguir os seguintes procedimentos:

- Notificar o nutricionista para providências imediatas;
- O nutricionista deverá orientar os profissionais da Contratada para retirada imediata da preparação e seus ingredientes (matérias-primas) do serviço, coletando amostras das refeições servidas no dia, orientando o congelamento das mesmas, e identificando-as como “para análise” e com data, assim como encaminhar água de abastecimento para análise. O nutricionista responsável deverá relatar o fato para o gestor do contrato, e em seguida, encaminhar as amostras ao laboratório de análise de alimentos.

b) Prevenção da Contaminação Cruzada

A contaminação cruzada pode ser evitada desde que sejam tomados alguns cuidados:

- O armazenamento dos alimentos já preparados não deve ser feito juntamente com os alimentos crus;
- Os utensílios (talheres, tábuas de corte, panelas, potes plásticos etc.) utilizados para manipular alimentos devem ser higienizados antes de manipular outro tipo de alimento;
- As superfícies utilizadas na manipulação de alimentos devem ser higienizadas constantemente;
- Os manipuladores devem seguir as orientações de higiene pessoal, principalmente com relação à higiene das mãos, lavando-as a cada troca de atividade.

1.10.2. Ações para o Preparo de Alimentos

a) Descongelamento

Os produtos deverão ser descongelados antes de receberem tratamento térmico. O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, conforme determinação da legislação vigente (Portaria CVS n.º 5 de 19 de abril de 2013).

b) Pré-preparo

Compreende todas as etapas anteriores ao preparo dos alimentos, entre elas: descongelamento ou dessalga, higienização, eliminação de cascas e sementes, fracionamento, moldagem e tempero.

c) Higienização dos Produtos Enlatados

A higienização das latas é essencial para prevenir a contaminação dos alimentos. A higienização das latas deve ser feita do seguinte modo: remover o rótulo, lavar as latas debaixo da torneira, utilizando esponja e sabão, enxaguar em água corrente e retirar o excesso de água. Não secar com pano. Assim, a lata estará pronta para ser aberta.

d) Higienização de Hortifrúti

A higienização de hortifrúti é uma etapa do pré-preparo essencial para prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam resíduos provenientes da fazenda ou de estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grande carga microbiana. Somente após a higienização se deve proceder às operações seguintes de corte e porcionamento, conforme descrito abaixo:

- 1º passo: higienize adequadamente as superfícies onde será feito o pré-preparo dos hortifrúti;
- 2º passo: deposite os hortifrúti;
- 3º passo: retire, manualmente ou com auxílio de uma faca, as partes estragadas ou que não serão utilizadas dos hortifrúti;

- 4º passo: lave os hortifrúteis com água corrente e potável;
- 5º passo: prepare solução clorada (de acordo com as instruções de uso da embalagem);
- 6º passo: mergulhe os produtos em solução desinfetante por no mínimo 15 minutos;
- 7º passo: enxágue os hortifrúteis em água corrente e potável;
- 8º passo: elimine o excesso de água;
- 9º passo: acondicione os alimentos sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C até o momento de cortar, torcionar, servir ou congelar.

Frutas não manipuladas e cujas cascas não são consumidas, não necessitam de desinfecção (laranja, mexerica, banana e outras), exceto as que serão utilizadas para suco.

1.11. Preparo de Alimentos

O tratamento térmico (ou cocção) é etapa essencial para que se assegure a redução ou eliminação da carga microbiana de alguns alimentos. Portanto, o tratamento térmico deve ser adequado em todos os processos de preparo dos alimentos, assegurando que a temperatura medida no centro geométrico dos alimentos seja de no mínimo 70°C.

1.12. Ações Adequadas para o Transporte das Refeições

1.12.1. Orientações para o Transporte das Refeições até os Locais de Destino

O controle técnico deverá ser realizado pelo nutricionista da Contratada, partindo da produção da refeição até a distribuição no local de destino. São determinados os procedimentos para o transporte adequado das refeições, com a finalidade de garantir que o alimento seja entregue com qualidade e temperatura adequadas,

essas refeições deverão estar devidamente acondicionadas e devidamente identificadas. Recomenda-se:

- Para as unidades pertencentes ao sistema de entrega de refeições a granel, a alimentação deverá ser acondicionada em recipientes térmicos devidamente higienizados, vedados e etiquetados com a data de fabricação;
- Os lanches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos, devidamente acondicionados e etiquetados com a data de fabricação, de forma a assegurar a qualidade da refeição;
- Quando a refeição for no sistema de entrega em recipiente recicláveis aluminizados, o nutricionista da Contratada deverá atentar-se para o porcionamento adequado para a embalagem, evitando o transbordamento, observando a vedação do recipiente, etiquetando-a com a data de fabricação. A refeição deverá ser acondicionada de maneira que não ocasione danos, até a distribuição aos comensais.

A legislação vigente estabelece os seguintes parâmetros para os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano:

- Devem garantir a integridade e a qualidade dos alimentos a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;
- É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;
- Excetuam-se da exigência do item anterior os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos;
- Não é permitido transportar pessoas e animais conjuntamente com os alimentos;

- A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que estão os alimentos. Nesse transporte deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: “Transporte de Alimentos – nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível” (quando for o caso);
- Os veículos de transporte de alimentos devem possuir o Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente. Este certificado é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações dessa portaria.

1.12.2. Orientação para os Critérios de Higiene

Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos:

- O veículo destinado a esse fim deve ser mantido em perfeito estado de higiene;
- A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos, devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;
- A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, de acordo com a necessidade:
 - Desinfecção em água quente: através do contato com água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo;
 - Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos;

- Desinfecção com substâncias químicas. Esses produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

1.12.3. Critérios Quanto à Temperatura

- O transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C;
- Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura;
- Os meios de transporte de alimentos não especificados por este Caderno Técnico devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente. O não cumprimento desta Portaria caracterizará em infração sanitária e deve ser punido.

Anexo VIII. Minuta de Mapa de riscos

#	Risco	Descrição do Impacto	Categoria	Probabilidade (P)	Impacto (I)	Severidade (P x I)	Nível de Severidade
1							
2							
3							
4							
5							

Quadro 33 - Modelo de Matriz dos Riscos Identificados

#	Risco	Ação Preventiva	Ação de Contingência
1			
2			
3			
4			
5			

Quadro 34 - Modelo de Ações preventivas e de contingência dos riscos identificados