



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária
Divisão de Alimentação

RELATÓRIO

Transcrevemos a seguir os questionamentos/sugestões pautados pelas empresas presentes na Audiência Pública do dia 05 de janeiro do ano corrente:

O Sr. Leonardo da Costa, representante da empresa MMW, sinalizou sua preocupação quanto a redução dos lotes para 13, e quanto a concentração do efetivo carcerário em tão poucas empresas, em detrimento da segurança do sistema e o comprometimento da qualidade dos serviços, uma vez que a produção em escala não garante a qualidade das refeições. Que outro aspecto seria a economicidade ser um critério fundamental da licitação. Que há de se levar em conta a exequibilidade da proposta, visando uma contratação saudável, existindo assim equilíbrio entre qualidade e preço. Que vislumbra ser fundamental que as empresas apresentem planilha aberta que demonstrem a formação do preço, com a possibilidade de se visualizar o custo de cada insumo que a compõem. Que assim se evita a prática de dumping, o abuso de poder econômico, a concorrência desleal, manipulação do mercado e prejuízo aos demais concorrentes. Sinalizou que, em 2019, com os preços praticados na época, sua empresa não tinha condições de ofertar. Que até hoje questiona uma refeição custar R\$2,80 (dois reais e oitenta centavos), assim como uma ceia ao custo de cinquenta centavos apenas. Sugeriu como parâmetro o estudo do TCE acerca da matéria.

A representante da Coordenação de Compras da SEAP informou que hoje é solicitada a planilha aberta de composição de preços em todas as contratações. E que seguem todos os parâmetros, inclusive a planilha do TCE. E que, com relação aos lotes, são feitos de acordo com a situação geográfica de cada unidade.

O senhor Ariel Santos, representante da RPE Empreendimentos, da cidade de Belo Horizonte, informou que veio participar da audiência, dada a sua importância, e fez alguns apontamentos sobre o TR. Que o primeiro ponto é a questão do Acordo de nível de Serviço. Que é a forma que a Secretaria tem de fiscalizar se realmente está sendo entregue o que foi contratado. Que no modelo atual, não constam alguns pontos importantes como a gramatura, para que se comprove o peso de 600 gramas da refeição, assim como a temperatura das refeições. Com relação à planilha debatida anteriormente, informou que a utilizada no Estado de Minas Gerais, é feita uma separação por refeição, e que além da necessidade de fechamento da planilha completa, é necessário também fechar o preço por refeição, com o fito de evidenciar que aquele cardápio, com aquela incidência, vai custar determinado valor. Já com relação à exequibilidade, sugeriu a inclusão no TR, da possibilidade de verificação, *a priori*, de exequibilidade da proposta, para evitar o *dumping*. Relatou que hoje em dia se utiliza 30% da média das propostas. Que poderiam ser utilizados, como parâmetros, os 30% estimados. Abordou ainda a exigência de atestado de capacidade técnica da nutricionista, e não da empresa. Que isso pode limitar a competitividade das empresas, principalmente nesse setor, uma vez que o *Know-How* para a execução dos contratos está junto com a empresa. Que dessa forma, entende que pode ser cerceada a ampla participação das empresas. Finalizando, o mesmo agradeceu a oportunidade e questionou se os contratos utilizados na Secretaria estão sendo cumpridos. Questionou ainda se existe a possibilidade da utilização de outra modalidade de licitação, como por exemplo, a concorrência.

A Diretora da Divisão de Alimentação informou que o atestado de capacidade técnica exigido é o da empresa, e que o ANS em relação à gramatura, que não está demonstrada, fica inclusa no cumprimento do cardápio. Que isso pode ser analisado, mas que o cumprimento do cardápio inclui a gramatura. Em relação a modalidade licitatória informou que, por força de decreto, a contratação será realizada através de pregão eletrônico.

Superintendente de Licitação informou que utiliza contratos em plena vigência, e que, se a empresa não apresenta nenhum tipo de penalidade, se ela está com o contrato vigente com outros órgãos, e não há nenhum tipo de restrição nos sistemas SIGA e CEIS, não temos como descobrir, a não ser que haja uma rescisão contratual, momento em que, o contrato, não será utilizado, como proposta para nossa pesquisa de mercado.

A Sra. Rafaela, representante da empresa Risotolândia, do Estado do Paraná, informou que gostaria de esclarecer alguns pontos sobre a questão da mão de obra. Que não localizou no TR alguns pontos, como a limpeza dos refeitórios. Questionou a responsabilidade se houver necessidade de Buffet no local para o uso dos funcionários. Questionou também se a empresa não terá a obrigação de disponibilizar mão de obra no local para a distribuição das refeições, assim como a necessidade de utilização de mão de obra de internos, práticas comuns nesses tipos de contratação.

A Diretora da Divisão de Alimentação informou que não há mão de obra da contratada no local.

O Superintendente de Contratos e Convênios informou que não há a exigência de uso de mão de obra de internos.

Foram encaminhados para o correio eletrônico divsccda@seap.rj.gov.br até o dia 14 de janeiro do ano corrente, prazo para orientações / questionamentos/observações, informado em Audiência Pública do dia 05 de janeiro de 2022, os seguintes :

EMPRESA NUTRI& SAÚDE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

Qual o prazo para apresentação da Licença Sanitária após a assinatura do Contrato?

R. A empresa deverá se comprometer a entrega , em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, do alvará ou licença de funcionamento da cozinha onde serão preparadas as refeições objeto da prestação de serviços, em nome do licitante e expedido pela autoridade sanitária competente e que disporá das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, bem como dos veículos, devidamente licenciados e vistoriados, a serem utilizados no transporte das refeições, apresentando, ainda, a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.

Após a homologação do processo licitatório, qual o prazo para início da execução do objeto?

R. Tendo em vista que os lotes do Termo de Referência estão com o fornecimento de alimentação em instrumento emergencial ou até mesmo Termo de Ajuste de contas, a execução do objeto deverá ser imediata.

Qual embalagem está sendo considerada adequada para acondicionamento das frutas?

R. Recipientes plásticos, transparentes e sem cor.

Será disponibilizado no Termo de Referência o valor de referência máximo e estabelecido um parâmetro mínimo (exequível) para a execução deste objeto?

R. No momento do Termo de Referência não.

RPE EMPREENDIMENTOS

Apresentação de sugestões em síntese:

Quanto ao Relatório de Acordo de Nível de Fornecimento ou Acordo de Nível de Serviço, informando sobre a necessidade de colocação da variável gramatura e temperatura, encaminhando como contribuição um modelo de ANS;

Quanto a exigência de a capacidade técnica recair ao profissional, conforme item 7.1.c.1 do T.R, a empresa faz a observância de que esta condição poderia ser somente da empresa licitante, sendo ela a analisada para a contratação e não a pessoa física;

Quanto à planilha de custo apresentada em Termo de Referência em seu anexo VII, foi sugerido a colocação de mais itens, uma vez que quanto mais completa e específica for a planilha, maior será a garantia de eficácia e efetividade da contratação;

MMW IRMÃOS ALIMENTOS LTDA

Sugere em suma que o procedimento licitatório seja realizado incluindo-se a obrigatoriedade de apresentação, para cada lote disputado de uma planilha de custo aberta, contendo a discriminação e o custo individualizado de cada componente, e mais a lucratividade e os impostos incidentes, donde se possa sem maior dificuldades verificar a composição e o custo de cada refeição.

Desta forma, foi encaminhado pela empresa um modelo de Planilha de Custo para que possa contribuir com uma possível adaptação para utilização ao próximo certame.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – 04ª REGIÃO

Indica a necessidade de realização de concurso público para admissão de Nutricionistas de carreira na SEAP para que possam exercer como funcionários efetivos as atividades inerentes à assistência nutricional nas unidades hospitalares e materno-infantil e a fiscalização técnica da execução dos serviços das empresas de alimentação e nutrição contratadas, tendo em vista que atualmente a SEAP conta somente com 01 Nutricionista, o Sr. Luiz Carlos Silveira Pontes (CRN-4 20101068/P) para o desenvolvimento das atividades vinculadas à alimentação e nutrição no sistema penitenciário, sendo este vínculo do profissional comissionado, cumprindo carga horária de 40 horas semanais;

A cláusula 5.5.1 do Termo de Referência, as pessoas privadas de liberdade alojadas em unidades prisionais receberão da empresa fornecedora 04 refeições diárias: café da manhã, almoço, jantar e ceia. De acordo com o art. 3º, § 1º, da Resolução nº 03/17, do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária (CNCPC), às pessoas privadas de liberdade deverão ser ofertadas, no mínimo, 05 refeições

diárias: desjejum (café da manhã), almoço, lanche, jantar e ceia. Desta forma, indica a necessidade de alteração do Termo de Referência para fins de inclusão da 5ª refeição diária a ser oferecida às pessoas privadas de liberdade (lanche, no período entre o almoço e o jantar).

Apontaram que o Termo de Referência não prevê a obrigatoriedade do fornecimento de água às pessoas privadas de liberdade no almoço e no jantar, embora o art. 3º, § 11, da Resolução nº 03/17, do CNPCP, determine expressamente que “deve ser oferecida água potável e própria para o consumo sob livre demanda”.

De acordo com o art. 3º, § 7º, da Resolução nº 03/17, do CNPCP, “os cardápios deverão oferecer, no mínimo, cinco porções de frutas, verduras e/ou legumes in natura por dia (400g/dia) nas refeições ofertadas, sendo que as bebidas à base de frutas não substituem a ofertas de frutas in natura”. Desta forma, observa a necessidade de que o Termo de Referência expressamente indique as porções e quantitativo de frutas, verduras e/ou legumes in natura por dia, de forma que os 400g/dia sejam ofertados.

Consideramos importante a realização de estudo sobre a avaliação da aceitação das preparações à base de vísceras (fígado de boi e dobradinha) tanto das pessoas privadas de liberdade como dos funcionários da SEAP para tomada de decisão sobre manutenção destas no Termo de Referência, uma vez que este alimento apresenta baixa aceitação e, no caso de manutenção, sinaliza a importância de especificar no as formas de apresentação e os modos de preparo de melhor aceitação (frito, ensopado ou assado).

Recomenda que o Termo de Referência determine que as embalagens (“quentinhas”) devam conter divisórias para o oferecimento das refeições aos servidores da SEAP e às pessoas privadas de liberdade, para melhor visualização do contido nas refeições;

Informa sobre a necessidade de previsão no Termo de Referência do fornecimento de dietas especiais às pessoas privadas de liberdade, solicitando que seja previsto conforme a dieta dos servidores.

De acordo com a Resolução nº 03/17 do CNPCP, “os cardápios devem estar disponíveis às pessoas privadas de liberdade em locais visíveis na unidade prisional”. Assim, solicita que o cardápio seja disponibilizado às pessoas privadas de liberdade, em atendimento à legislação citada.

Após explicações ao questionamento e agradecimento as sugestões que foram apresentadas, encaminho de modo a ser publicado em nosso site oficial informando que o Termo de Referência será revisto pela Equipe Técnica conforme observações realizadas.

Rio de Janeiro, 22 de janeiro de 2022

Glauciane Nogueira de Oliveira

ID 4371472-2

Divisão de Alimentação

Rio de Janeiro, 24 janeiro de 2022



Documento assinado eletronicamente por **Glauciane Nogueira de Oliveira, Diretora de Divisão**, em 24/01/2022, às 12:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 21º e 22º do [Decreto nº 46.730, de 9 de agosto de 2019](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.fazenda.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **27713662** e o código CRC **A29BDE06**.

Referência: Processo nº SEI-210108/000339/2021

SEI nº 27713662

Edifício Dom Pedro II, Praça Cristiano Ottoni, S/Nº - Bairro Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20221-250
Telefone: