

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO
SECRETARIA DE JUSTIÇA E DIREITOS HUMANOS - SJDH-PE
SECRETARIA EXECUTIVA DE RESSOCIALIZAÇÃO - SERES
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, AGRICULTURA, PECUÁRIA E PESCA - SDA
SECRETARIA DA FAZENDA - SEFAZ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO - SAD
CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO - CEASA-PE/O.S.

**PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO INTEGRADA NAS UNIDADES
PRISIONAIS DO ESTADO DE PERNAMBUCO**

PLANO DE TRABALHO



GOVERNO DE
**PER
NAM
BU**CO
ESTADO DE MUDANÇA

Recife, Junho/2023

[Handwritten Signature]
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

**PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO INTEGRADA NAS
UNIDADES PRISIONAIS DO ESTADO DE
PERNAMBUCO**

**PLANO DE TRABALHO
READEQUADO
SERES/CEASA/PE - O.S.**



**GOVERNO DE
PER
NAM
BUCO**
ESTADO DE MUDANÇA

[Handwritten signature]
Gerson Casagrande Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

1. APRESENTAÇÃO


Ermano Cavalcante Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/LS.

1- Apresentação

Este documento apresenta de forma pontual o Plano de Ação para respaldar executivamente o desenvolvimento do Programa de Alimentação Integrada nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco.

O Programa iniciou-se em 2015, executado pelo Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco (CEASA-PE/O.S.), tendo como objeto contratual propiciar à Secretaria Executiva de Ressocialização (SERES) condições organizacionais para oferecer às Pessoas Privadas de Liberdade (PPL's) das Unidades Prisionais (UP's) do Estado de Pernambuco, o acesso regular a insumos destinados à produção e distribuição de uma alimentação diária com qualidade nutricional de alto teor nutritivo, bem como o monitoramento sistemático dessas ações.

A proposta visa garantir ao público alvo a Segurança Alimentar e Nutricional através da realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis por intermédio da oferta de alimentos variados e de qualidade.

Pelo exposto, a contratação da Organização Social (O.S.) objetiva torná-la responsável pela gestão da logística integrada cujos processos envolvidos são: aquisição, armazenamento, distribuição e gestão dos insumos nas Unidades, contando com o monitoramento técnico em todos os processos envolvidos no abastecimento das UP's em consonância com os cardápios e dietas elaborados pela equipe de nutricionistas da SERES, conjuntamente com as da O.S..

Desta forma, contribuindo positivamente na otimização da gestão pública voltada para resultados e favorecendo a melhoria nutricional da alimentação do público alvo (PPL's); já que a alimentação foi reconhecida como um direito humano pela Constituição Federal de 1988.

Em 2009 através da PEC 047/2003, foi votado e aprovado o reconhecimento da alimentação como um direito social pela mesa da Câmara dos Deputados e do Senado Federal.

Publicada no dia 05 de março de 2010, no Diário Oficial da União, a Emenda Constitucional nº 64 de 04 de fevereiro de 2010, que incluía a alimentação entre os direitos sociais, fixados no artigo 6º da Constituição Federal, passou a vigorar com a seguinte redação: "São direitos sociais: a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição".

Em 15 de setembro de 2006 foi regulamentada a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN e que define a Segurança

Alimentar e Nutricional (SAN) como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base as práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

O Governo do Estado de Pernambuco, através da Secretaria de Justiça e Direitos Humanos, coordena as ações da Política de Direitos Humanos, contando na sua estrutura com a Secretaria Executiva de Ressocialização, que tem como missão controlar e manter em funcionamento o sistema penitenciário do estado, mediante a guarda e administração dos 23 (vinte e três) estabelecimentos prisionais, buscando a ressocialização da Pessoa Privada de Liberdade (PPL), visando a sua proteção e a garantia de seus direitos fundamentais, entre eles o direito à alimentação, garantido pela Constituição Federal de 1988.

A garantia do direito à alimentação, tanto no que se refere à regularidade da quantidade, variedade, quanto à qualidade e preparação do produto e a prevenção e manutenção da saúde das PPL's dependem fundamentalmente de uma alimentação equilibrada e saudável.

Para tanto, o Programa conta com o suporte, infraestrutura e expertise do Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S., onde o foco central será garantir através da gestão logística integrada os insumos alimentares de qualidade, que serão destinados a alimentação prisional, em consonância com direitos fundamentais através da alimentação, missão da Secretaria Executiva de Ressocialização – SERES.

2. JUSTIFICATIVA

2- Justificativa

O Programa de Alimentação Prisional pauta sua atuação na Lei de Execução Penal nº 7.210, que prevê no Art. 10 a assistência ao preso como dever do Estado através do fornecimento de alimentação à população carcerária, bem como em seu Art. 41 – item I *“o direito ao preso quanto à alimentação suficiente, assim como as Legislações correlatas de Segurança Alimentar e Nutricional”*.

Portanto, é dever do poder público respeitar, proteger e promover a realização do direito humano à alimentação, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade, citada no § 2º do Art 2º, a fim de garantir a SAN definida no Art. 2º da Lei nº 11.346 (LOSAN), que determina a alimentação adequada como direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias a sua promoção e garantia.

Para tanto, o Art. 3º da LOSAN, determina que a SAN consiste na realização do direito de todos ao acesso alimentar, regular, permanente, de qualidade e em quantidade suficiente.

Logo, o objeto contratual tem por finalidade propiciar a SERES condições organizacionais para oferecer às PPL's de todas as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, o acesso regular a insumos destinados à produção e distribuição de uma alimentação diária, com qualidade nutricional de alto teor nutritivo, assim como realizar acompanhamento, controle, fiscalização e monitoramento técnico nutricional e da logística integrada, através de mão de obra qualificada e especializada, visando à promoção da SAN.

Diante do exposto, a manutenção da contratação da O.S tem o objetivo de ação governamental intersetorial tornando-a responsável pela logística integrada nas ações de aquisição, armazenamento, distribuição e monitoramento dos processos de abastecimentos regulares nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco.

Os quantitativos a serem entregues sistematicamente nas UP's estão de acordo com os cardápios elaborados pela equipe de nutricionistas da SERES em conjunto com a equipe de nutrição do CEASA-PE, contribuindo positivamente na otimização da gestão pública voltada para resultados, contribuindo para a garantia da qualidade nutricional da dieta alimentar e a racionalização dos recursos públicos em prol de resultados exitosos.

Para tanto, lança mão de um processo dinâmico, abrangente e de solução completa e contínua, com execução integrada de forma transparente e em atendimento às diretrizes e metas planejadas, caracterizadas ao longo dos 07 (sete) anos de execução do Programa, pelo suporte no gerenciamento estrutural e *expertise* do CEASA-PE/O.S.

Com isso, a O.S. busca, entre outras ações, a continuidade na distribuição regular a todas as Unidades Prisionais contempladas por esta ação, o fortalecimento da economia local, e a geração de emprego e renda, a contribuição contínua na melhoria das refeições diárias através do fornecimento de alimentos *in natura* seguros e saudáveis, necessários à prevenção de doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) e a formação de práticas alimentares mais saudáveis, com equidade e segurança dos alimentos.

A permanência do CEASA-PE/O.S, na execução das ações propostas deve-se entre outros aspectos, a notória especialização neste tipo de ação pelo nível de comprometimento desta Organização com os resultados em prol da Política de Abastecimento Alimentar do Estado, culminando na exitosa operação logística integrada no abastecimento regular de alimentos nas Unidades Prisionais/PE, desde o segundo semestre de 2015; e sobretudo, pelo cumprimento das diretrizes e prerrogativas da SAN, entre outras legislações correlatas.

Pelo fundamento exposto, a linha de ação do modelo do Plano de Trabalho, que ainda conserva-se inovador, a serem executados no exercício de 2023/2024 é de Caráter Institucional e consciente dos trâmites legais necessários e que ratificam as prerrogativas do Programa.

3. OBJETIVOS

3 - Objetivos

3.1 . Geral

Propiciar à SERES, condições organizacionais, e por em prática ações, contemplando as Pessoas Privadas de Liberdade (PPL's) e os funcionários das Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco (UP's), oportunizando a oferta regular de insumos perecíveis e não perecíveis destinados à produção e distribuição de uma alimentação diária com qualidade nutricional de alto teor nutritivo por meio da gestão, aquisição, fornecimento e logística integrada, bem como realizar acompanhamento, controle, fiscalização e monitoramento, visando à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

3.2 . Específicos

O Projeto de Trabalho ora apresentado, busca de forma pontual, atingir os seguintes objetivos:

- Atender aos objetivos e metas da SERES;
- Valorizar as vocações regionais e os hábitos alimentares dos beneficiados;
- Fortalecer a economia de base local;
- Otimizar a aplicação dos recursos financeiros disponíveis;
- Promover o monitoramento das atividades técnico-nutricionais, sistematicamente, em todas as Unidades Prisionais;
- Respalidar as Diretrizes da Política de Abastecimento Alimentar do Estado;
- Respalidar na Lei de Execução Penal Nº 7.210;
- Oportunizar a Segurança Alimentar e Nutricional em atendimento a Lei nº 11.346;
- Adotar modelo gerencial otimizado e integrado, visando atender com padrão de qualidade especificado, o fornecimento regular dos insumos alimentares ao público alvo do Programa;
- Instrumentalizar e disponibilizar à SERES, uma ferramenta de gestão eficaz no processo de controle e administração do sistema de alimentação aos presídios do Estado/PE.

4. METAS

4- Metas

As Metas em comento são mandatórias ao alcance dos resultados almejados no Programa de Alimentação nas UP's, antepondo à gestão operacional com notória *expertise*, voltado para cerca de 31.000 (trinta e um mil) PPL's e 2.000 (dois mil) funcionários, estimados para o ano 2023/2024, em 23 (vinte e três) Unidades Prisionais, compreendendo a adoção de modelo gerencial eficaz, otimizado e integrado, visando atender com excelência, o fornecimento regular de insumos alimentares de alto padrão alimentar e nutricional aos beneficiados, contando com o monitoramento das ações do Programa.

Assim sendo, e ciente das diretrizes de desenvolvimento do Governo do Estado de Pernambuco, em linhas gerais, intenta-se com este Plano de Ação a seguinte estratégia referencial:

- I. Fomentar a regionalização dos gêneros alimentícios, contemplados por esta ação;
- II. Monitorar em tempo real todas as fases deste importante Programa, através do Sistema Integrado de Gestão;
- III. Manter a qualidade sanitária, sensorial e nutricional dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis distribuídos nas Unidades;
- IV. Realizar sistematicamente o monitoramento pelas atividades técnico-nutricionais nos Serviços de Alimentação das UP's;
- V. Abastecer e distribuir regularmente os insumos alimentares as UP's;
- VI. Realizar o monitoramento das ações, em todas as Unidades contempladas por esta ação.

Para atingir a concepção das diretrizes e objetivos em referência, o CEASA-PE/O.S, envia as seguintes metas:

METAS	OBJETIVOS	PRAZO	CRITÉRIO DE MENSURAÇÃO DAS METAS
<p>Meta 01 - Garantir o fornecimento de insumos alimentares perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros com alto padrão de qualidade nutricional e de segurança alimentar, em conformidade com as especificações técnicas solicitadas pela SERES, quanto aos tipos, características, aspectos, padrões e variedades definidos por ocasião da publicação dos editais, sobre os quais será exercido um rígido controle junto aos fornecedores/produtores de modo que atinja o Índice de Qualidade Nutricional – IQN de 100% (cem por cento).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fornecer os insumos alimentares previstos no item 9.1 aos PPLs atendidos pela SERES de forma centralizada; 2. Adotar ações em consonância com as normas e diretrizes definidas pelas Lei nº 7.210 de 11 de julho de 1984, Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, RDC n. 216/2003 (ANVISA) e Instruções Normativas e demais Legislações que estabelecem os Padrões para análises laboratoriais dos alimentos. 	12 meses	Atingir índice de 100% do IQN.
<p>Meta 02 - Garantir que os alimentos hortigranjeiros utilizados nos cardápios, sejam em no mínimo 70% procedentes do Estado de Pernambuco, fomentando assim a economia local, incluindo os agricultores familiares, de modo que atinja o Índice de 70% de Procedência no Estado – IPE.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respaldar as diretrizes da Política de Abastecimento Alimentar do Estado; 2. Otimizar a aplicação dos recursos financeiros disponíveis; 3. Valorizar as vocações regionais e os hábitos alimentares dos beneficiados; 4. Fortalecer a economia local. 	12 meses	Adquirir no mínimo 70% do volume total de produtos hortigranjeiros produzidos no Estado de Pernambuco
METAS	OBJETIVOS	PRAZO	Crítério de mensuração das metas

<p>Meta 03 - Garantir a infraestrutura de armazenagem, logística, distribuição, expedição e recepção, para o pronto atendimento às demandas regulares e emergenciais dos insumos alimentares, tendo como foco o alto padrão de qualidade dos alimentos fornecidos, de forma que alcance o Índice de Regularidade de Entrega – IRE no mínimo de 90% (noventa por cento).</p>	<p>1. Respaldar as diretrizes da Política de Abastecimento Alimentar do Estado; 2. Otimizar a aplicação dos recursos financeiros disponíveis; 3. Valorizar as vocações regionais e os hábitos alimentares dos beneficiados; 4. Fortalecer a economia local.</p>	<p>12 meses</p>	<p>Atingir índice mínimo de 90% do IRE</p>
<p>Meta 04 - Promover o efetivo monitoramento das atividades técnico nutricionais, como também a fiscalização preventiva nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais contempladas por essa ação especial, em conjunto com as nutricionistas da SERES, de forma que alcance o Índice de Monitoramento das Atividades Técnico Nutricionais – IMATN de 100% (cem por cento).</p>	<p>1 - Realizar supervisões das atividades técnico nutricionais nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais e no setor administrativo da O.S.; 2 - Antecipar possíveis problemas que entrem o desenvolvimento das ações, através do assessoramento técnico nutricional.</p>	<p>12 meses</p>	<p>Monitorar, controlar e fiscalizar 100% das atividades técnico nutricionais desenvolvidas.</p>

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DAS AÇÕES A SEREM EXECUTADAS PELA ORGANIZAÇÃO SOCIAL

Score ou pontuação a ser atingida pela Organização Social

META	PESO	SOMA DAS SUBMETAS – CÁLCULO	SCORE DA META
1	35	(IQN*35) /10	(VALOR DA META)*35/10
2	30	(IPE*30) /10	(VALOR DA META)*30/10
3	10	(IRE*10) /10	(VALOR DA META)*10/10
4	25	(IMATN *25) /10	(VALOR DA META)*25/10

SCORE TOTAL	Σ SCORE DAS METAS
-------------	--------------------------

4.1.2. Sistema de Avaliação:

Avaliar individualmente cada meta, atribuindo uma nota de cumprimento com o resultado observado (ver quadro A), e somar o **SCORE TOTAL** resultado dos **SCORES DAS METAS** e classificar a nota da instituição em um dos conceitos do quadro B.

Quadro A

Índice de cumprimento das metas	Nota atribuída
90 A 100%	10
80 A 89,9%	9
70 A 79,9%	8
60 A 69,9%	7
50 A 59,9%	6
ABAIXO DE 50%	0

Quadro B

Pontuação Global	CONCEITO
80 A 100 PONTOS	ATINGIU PLENAMENTE AS METAS
ENTRE 60 A 79,9 PONTOS	ATINGIU PARCIALMENTE AS METAS
ABAIXO DE 60 PONTOS	NÃO ATENDIMENTO AS METAS

4.1.3. DOS INDICADORES DE DESEMPENHO

Com objetivo de mensurar os serviços delineados neste Plano de Ação, serão adotados indicadores que terão por objetivo avaliar o desempenho das ações propostas em consonância com os resultados obtidos, a fim de garantir a regularidade das entregas padrão e o monitoramento da qualidade dos produtos distribuídos nas Unidades Prisionais, assim como assegurar um padrão mínimo resultante da intervenção dos seguintes Indicadores associados às metas:

4.1.3.1. Meta 1: Garantir o fornecimento de alimentos com alto padrão de qualidade nutricional e de segurança alimentar, em conformidade com as especificações técnicas solicitadas pela SERES, quanto aos tipos, características, aspectos, padrões e variedades definidos por ocasião da publicação dos editais, sobre os quais será exercido um rígido controle junto aos

fornecedores/produtores, de modo que atinja o Índice de Qualidade Nutricional – IQN de 100% (cem por cento).

Indicador: Índice de Qualidade Nutricional (IQN)

IQN = (Número de Análises de Qualidade de Alimentos Aprovadas/ Número de Análises de Qualidade de Alimentos Realizadas) x 100

4.1.3.1.2. Meta 2: Garantir que os alimentos hortigranjeiros utilizados nos cardápios, sejam de 70% procedentes do Estado de Pernambuco, fomentando assim a economia local, incluindo os agricultores familiares, de modo que atinja o Índice maior que 70% de Procedência no Estado – IPE.

Indicador: Índice de Procedência no Estado (IPE)

IPE = (Número de Aquisições Realizadas com procedência estadual pela O.S / Número de Aquisições com procedência estadual previstas) x 100

4.1.3.1.3. Meta 3: Garantir a infraestrutura de armazenagem, logística, distribuição, expedição e recepção, para o pronto atendimento às demandas regulares e emergenciais dos insumos alimentares, tendo como foco o alto padrão de qualidade dos alimentos fornecidos, de forma que alcance o Índice de Regularidade de Entrega–IRE no mínimo de 90% (noventa por cento).

Indicador: Índice de Regularidade de Entrega (IRE)

IRE = (Número de Entregas Realizadas / Número de Entregas Previstas) x 100 d)

4.1.3.1.4. Meta 4: Promover o efetivo monitoramento do Programa por meio das atividades técnico-nutricionais, em conjunto com as nutricionistas da SERES.

Indicador: Índice de Monitoramento das ATNs - Atividades Técnico Nutricionais (IMATN).

IMATN = (Número de ATN Monitoradas / Número de ATN Existentes) x 100

DESCRIÇÃO MÍNIMA DAS ATIVIDADES PREVISTAS NO MONITORAMENTO DA META 4:

Atividade 1 - Realizar a atividade técnica nutricional de inspeção em campo, em todos os serviços de alimentação das Unidades Prisionais (UP) do estado de Pernambuco.

Consiste em realizar visitas técnicas nas 23 (vinte e três) Unidades Prisionais, conforme cronograma anual, a fim de observar o trabalho da equipe de nutrição *"in loco"*.

O objetivo das supervisões técnicas é de monitorar as atividades técnicas de nutrição, propulsora da operacionalização efetiva do Programa de Alimentação das Unidades Prisionais do Estado.

Atividade 2 - Supervisionar as liberações diárias dos insumos alimentares, das Unidades Prisionais, segundo a demanda contratual de comensais e do cardápio previsto, com seus respectivos per capita e incidências, identificando o não cumprimento, e desta forma, amparando as decisões de retomada ao planejado.

Consiste em supervisionar as liberações diárias dos insumos alimentares perecíveis e não perecíveis realizadas *"in loco"* nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais, realizada por meio da equipe de nutrição, alocada em cada Unidade.

Esta liberação diária da quantidade de insumos do estoque para a cozinha onde são produzidas as refeições (café da manhã, almoço, jantar e lanches) do cardápio elaborado, devera está de acordo com as incidências, per capita e quantitativo de comensais (PPLs – Pessoas Privadas de Liberdade e administrativo).

A movimentação física dos insumos alimentares do estoque para a cozinha durante a liberação diária, conta com a participação e acompanhamento do profissional de nutrição e estoquista da O.S., bem como do a provisionado de cada Unidade Prisional, esta atividade de préstito faz-se necessária para garantir o controle do estoque e a oferta regular da produção alimentar, com equidade e qualidade

sanitária e nutricional aos beneficiados do Programa de Alimentação Prisional/PE.

A atividade de liberação diária dos insumos alimentares é verificada através das auditorias sistemáticas realizadas em cada UP, como forma de contribuição ao desempenho desta ação.

Atividade 3 - Monitorar as condições higiênico-sanitárias dos equipamentos, utensílios e estrutura física dos serviços de alimentação das Unidades Prisionais, segundo as normativas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), diagnosticando as não conformidades sanitárias que acarretam insegurança alimentar; subsidiando ações futuras.

Consiste no acompanhamento sistemático das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação das Unidades Prisionais, realizado através da auditoria sanitária utilizando como ferramenta o checklist em atendimento a RDC 216, de 15 de setembro de 2014 (ANVISA), que contempla os requisitos sanitários necessários ao diagnóstico percentual do nível de segurança alimentar dos serviços de alimentação, refletindo diretamente na sanidade das refeições ofertadas aos beneficiados pelo Programa.

O monitoramento dos desvios sanitários nos serviços de alimentação garante a oferta regular da dieta alimentar aos apenados, evitando insatisfação, tumultos e rebeliões, que comprometem os objetivos e metas traçadas pelo Programa de Alimentação Prisional estadual, no que tange ao respeito, proteção e promoção quanto à realização do direito humano à alimentação adequada segundo o Art. 2º da Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006.

Portanto, a adoção do acompanhamento sanitário supracitado, é um indicador de desempenho de qualidade e regularidade na oferta alimentar e, portanto, é apresentado mensalmente nos relatórios de monitoramento técnico, contemplando todas as Unidades Prisionais jurisdicionadas no estado de Pernambuco, sendo encaminhados sistematicamente ao setor técnico de nutrição da SERES, para monitoramento das Unidades de Alimentação e Nutrição dos presídios contemplados no Programa.

Atividade 4 - Acompanhar o cálculo do peso (quantidade/Kg) dos insumos alimentares distribuídos tempestivamente pela O.S. a todas as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco.

Consiste no acompanhamento do suprimento dos insumos as Unidades Prisionais, em atendimento aos cardápios, per capita, as incidências e ao quantitativo de comensais de cada UP, de modo a abastecer quinzenalmente, em se tratando dos gêneros não perecíveis e semanalmente dos gêneros perecíveis, garantindo desta forma a produção dos cardápios estabelecidos.

Essa atividade executada mantém o Programa de Alimentação atuante, promove a regularidade de entrega dos produtos as UPs para a produção das refeições, assegura aos apenados o direito a alimentação diária (café da manhã, almoço, jantar e lanches), com

As análises laboratoriais (microbiológica e físico-química) dos insumos alimentares dos gêneros perecíveis e não perecíveis destinados à produção das refeições concedidas pelo Programa de Alimentação Prisional do Estado são realizadas mensalmente por um laboratório idôneo credenciado pela O.S. para este fim.

A finalidade de acompanhamento dessa atividade consiste em interpretar os achados segundo as legislações vigentes e, posteriormente encaminhar mensalmente ao setor técnico de nutrição da SERES, para monitoramento do Programa e do Indicador de Desempenho do Índice de Qualidade Nutricional – IQN.

Salientamos, a importância do IQN na sanidade, qualidade nutricional e regularidade de entrega dos insumos alimentares, por este indicador “garantir o fornecimento de alimentos com alto padrão de qualidade nutricional e de segurança alimentar, em conformidade com as especificações técnicas solicitadas pela SERES, quanto aos tipos, características, aspectos, padrões e variedades definidos por ocasião da publicação dos editais, sobre os quais será exercido um rígido controle junto aos fornecedores/produtores”.

Atividade 8 - Atividade técnica nutricional de concepção das Especificações Técnicas dos gêneros perecíveis, não perecíveis e hortigranjeiros utilizados no Programa de Alimentação Prisional Estadual.

Essa atividade é desenvolvida, quando acionada pela O.S., e consiste em elaborar as especificações técnicas de todos os insumos alimentares perecíveis (carnes e derivados e hortifrúti) e não perecíveis (secos), quanto aos tipos, características, aspectos, padrões e variedades em atendimento as legislações brasileiras relacionadas à produção dos alimentos.

Atividade 9 - Atividade técnica nutricional de acompanhamento regular dos resultados e desempenhos das Metas e Indicadores do Contrato de Gestão do Programa de Alimentação Integrada nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, pactuado com a Secretaria de Executiva de Ressocialização (SERES).

Essa atividade desenvolvida pela tem por finalidade mensurar os serviços delineados no Plano de Ação da O.S. para execução do Programa e avaliar o desempenho das ações propostas em consonância com os resultados obtidos, a fim de garantir o padrão de qualidade alimentar fornecida nas Unidades Prisionais, bem como assegurar um padrão mínimo resultante da intervenção.

5. PERFIL DOS BENEFICIÁRIOS

918

Gerson Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PERNAMBUCO

5- Perfil dos beneficiários

O Programa de Alimentação Prisional/PE centra-se no atendimento 33.000 (trinta e três mil) beneficiários, sendo 31.000 (trinta e um mil) PPL's e 2.000 (dois mil) funcionários/SERES, para o exercício de 2023/2024.

Pernambuco possui atualmente 23 (vinte e três) Unidades Prisionais (UPs) jurisdicionadas 11 (onze) na RMR – Região Metropolitana do Recife e 12 no Interior do Estado, que são administradas pela Secretaria Executiva de Ressocialização de Pernambuco (SERES/PE), Órgão Integrante da Secretaria de Justiça e Direitos Humanos de Pernambuco (SJDH).


Arnan Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

6.CONDIÇÕES INTERNAS E EXTERNAS

6 - Condições Internas e Externas

As condições internas compõem o arcabouço (procedimento técnico) que lastreia as ações propostas no Plano de Trabalho, direcionando as ações para que obedeçam a uma escala de prioridades delineadas e estabelecidas em conjunto com a Secretaria Executiva de Ressocialização; visto que os recursos dispersos e aplicados sem um planejamento e condições de atuação integrada e monitoradas, são mais facilmente desperdiçados ou utilizados em prol de interesses particulares e não do público alvo.

Portanto, a O.S. não age isoladamente para prover os requisitos necessários à garantia da SAN da população alvo de modo eficaz e permanente.

O esforço de ação conjunta e coordenada é fundamental, criando condições internas e externas, para que a execução das ações propostas seja eficaz, de modo a que cada parte cumpra suas atribuições específicas, utilizando os recursos existentes de forma mais ativa e com mais qualidade e racionalidade.

Tais condições geram a Intersetorialidade, que é uma das premissas básicas de uma política de SAN promovendo ações eficientes entre os setores do governo e da sociedade civil em prol de uma SAN efetiva.

Portanto, Intersetorialidade significa ações articuladas e coordenadas, utilizando os recursos existentes em cada setor (materiais, humanos, institucionais) de modo mais eficiente, direcionando-os para ações que obedeçam a uma escala de prioridades estabelecidas em conjunto. Recursos dispersos e aplicados sem um planejamento global são mais facilmente desperdiçados ou utilizados por grupos isolados para seus interesses particulares.

Condições internas favoráveis

Em se tratando de construir as condições internas favoráveis à implantação do Plano de Trabalho, elencamos algumas das principais ações empreendidas pela O.S.:

- i. Aproximar as partes envolvidas nas atividades operacionais e técnicas que atuam na área de SAN para que, juntos, possam planejar e coordenar suas ações;
- ii. Identificar as frentes de ação em comum, formular objetivos e definir instrumentos e indicadores de monitoramento de forma conjunta e pactuada entre os diferentes atores envolvidos (gestores, fornecedores, técnicos, entre outros);
- iii. Utilização dos recursos de forma continuada e ampliada, ao alcance de seu atendimento na prestação de serviços para os beneficiados, como a valorização as culturas e hábitos alimentares locais e regionais;
- iv. Ações menos burocratizadas dispendo de maior flexibilidade administrativa;
- v. Desenvolver formas mais transparentes de utilização dos recursos disponíveis;
- vi. Gestão realizada de modo integrado e articulada, para alcançar a melhor utilização dos recursos;
- vii. Abranger as dimensões de fomento ao acesso e consumo;
- viii. Identificar ações desenvolvidas pelo programa, aquelas que têm maior impacto sobre a situação de SAN; e monitorá-las garantido sua realização e/ou ampliação;
- ix. Para garantir no mínimo 70% dos hortigranjeiros procedentes do Estado em apoio aos pequenos e médios produtores rurais e urbanos este ato promove a equidade e a inclusão social, pois são grandes geradores de ocupação e de renda, ao mesmo tempo em que resulta em maior qualidade alimentar à população penal, produzidos sob formas sustentáveis. Permite também, associar as estratégias de segurança alimentar e desenvolvimento territorial; favorecendo a proximidade entre a produção e o consumo dos alimentos com muitas vantagens como qualidade, o frescor dos produtos, a maior identificação com hábitos e cultura alimentar peculiares das regiões. Para viabilizar a mencionada garantia a O.S. não dispõe apenas de identificar as proximidades físicas para os abastecimentos, isto por si só não é suficiente para gerar relações sistemáticas e sinérgicas entre os agentes envolvidos, mas ações estratégicas e integradas de dimensão alimentar;
- x. Criar mecanismos de gestão e monitoramento integrado das ações utilizando de grupos de trabalho para o acompanhamento cotidiano das ações integradas na gestão;

- xi. Conceber e praticar as condições para tomar decisões estratégicas com tratativa claras e assertivas no campo da SAN conjuntamente com os atores envolvidos;
- xii. Todas as ações são pautadas na perspectiva dos direitos humanos, sob valores éticos e de equidade, reforçando, assim, as ações da SERES às políticas públicas as legislações pertinentes e econômica do Estado; para tanto há transparência decisória e conhecimento, por parte da Contratante das ações desenvolvidas em todas as etapas do processo integrado de planejamento e ações executadas.

Condições externas favoráveis

- a. Manter uma estrutura logística para recorrer a ações de caráter estruturais ou emergenciais;
- b. Possuir técnicos integrados as operações dos abastecimentos, recebimentos, gestão dos estoques, liberações dos insumos a produção das refeições diárias e monitoramento de todas as ações em atendimento a SAN, de forma singular, mantendo a reversão do quadro de insegurança alimentar dos indivíduos;
- c. Encontrar em um programa singular, pessoas para compor o quadro técnico (nutricionista, técnico de nutrição e estoquista) e operacional, nos nascedouros das ações monitoradas;
- d. Pactuar com alguns fornecedores, quanto à alocação de ajudantes (descarregadores) para que no ato do recebimento nas UP's femininas, estes descarregarem os caminhões evitando que as PPL's peguem em pesos excessivos, valendo salientar que nesta ação de préstimo não há custo adicional à logística de abastecimento;
- e. Adotar monitoramento sistemático nas atividades consideradas relevantes à consecução das metas e indicadores contratuais como o índice de qualidade nutricional, a regularidade das entregas nos centros de distribuições e nas Unidades Prisionais, a procedência estadual dos hortifrutigranjeiros e as ações técnicas nutricionais pioneiras dentro da estrutura que atendem a SAN no Programa de Alimentação Prisional;

- f. Empregar filtros de inspeção da qualidade do produto por meio de barreiras impostas em algumas atividades das operações logísticas, promovendo a segurança do produto e a segurança alimentar e nutricional;
- g. Criar mecanismos de gestão e monitoramento integrado das ações, utilizando grupos de trabalho para o acompanhamento cotidiano das ações integradas na gestão.

7. ABORDAGEM METODOLÓGICA


Emanoel Carneiro Rodrigues de Sousa
Direção Presidente
CEASA-PE/03

7- Abordagem Metodológica

A metodologia contemplará o processo organizacional de aquisição dos gêneros alimentícios, e também os aspectos técnicos nutricionais, operacionais e de monitoramento a serem adotados na estratégia de ação da logística integrada no Programa de Alimentação Prisional, que adotará princípios, diretrizes logísticas e técnicas nutricionais para a construção de ações que garantam SAN e Segurança do Produto (SP) destinadas a população alvo; bem como, os principais elementos envolvidos na formulação dos parâmetros para a sua implantação objetivando o abastecimento alimentar regular, logrando o direito a alimentação com equidade e qualidade singular às PPL's.

Para tal propósito, conta com maior respaldo para o sucesso do processo gestor a interatividade institucional, através de atividades sincronizadas e intercomplementares que resultarão no dinamismo do Programa, com reflexos para todos os agentes envolvidos.

A definição dos temas aqui apresentados teve por objetivo cobrir o amplo leque de questões correspondente ao enfoque da metodologia dos seus arcabouços (procedimentos técnicos) utilizados no Programa, que tem por objetivo a adoção de forma integrada da gestão; da aquisição, garantindo adequado índice de qualidade nutricional dos gêneros perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros; da logística integrada e configurada aos objetivos propostos, visando à promoção da SAN, tendo como matriz a logística adaptada, participativa e integralizada; contando com o monitoramento técnico nutricional metódico e sistêmico das ações envolvidas através de mão de obra qualificada e especializada.

Proporcionado o abastecimento nas 23 (vinte e três) Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, com estimativa de atendimento de 31.000 (trinta e um mil) Pessoas Privadas de Liberdade (PPL's) e de 2.000 (dois mil) funcionários/SERES, perfazendo 33.000 (trinta e três mil) comensais, para o exercício de 2023/2024.

A metodologia que será apresentada propõe-se constituir um documento de referência para auxiliar e elucidar todos os procedimentos praticados na logística integrada do programa e seu respectivo monitoramento.

Na perspectiva de que os aspectos envolvidos em cada um dos temas e o espectro de posições sobre os mesmos sejam desvendados e desta forma entendidos e executados pelo corpo operacional e técnico, bem como para a avaliação formal como instrumento de gestão nas dimensões técnica (decisões) e valorativa (conclusões).


Arnan Campos Rodrigues de Souza
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

Assim sendo, descrevemos em sequência, as principais linhas da metodologia do modelo, que ainda conserva-se inovador, a serem executados no exercício de 2023/2024.

7.1 Do Processo Organizacional


A metodologia envolvida neste processo são as diretrizes de coordenação e controle exercidos pela SERES, com apoio técnico e executivo do CEASA-PE/O.S., apresentadas em linhas gerais:

➤ Quanto a SERES (coordenação e controle):

Instituir Comissão de Avaliação e Fiscalização do Contrato de Gestão, à qual competirá:

- O recebimento dos relatórios gerenciais e financeiros, parciais e finais, emitidos pela Organização Social, e outras informações;
- Acompanhar o desempenho da Organização Social frente ao cumprimento das metas estabelecidas no Contrato de Gestão, por meio de reuniões e recebimento de informações, e circunstanciar em relatórios trimestrais, demonstrando a realização de análise comparativa entre as metas pactuadas e o realizado, bem como o cronograma de execução financeira e aplicação dos recursos;
- Requerer, a qualquer momento, a apresentação de relatório pertinente à execução do contrato de gestão, contendo comparativo das metas propostas com os resultados alcançados;
- Analisar os pedidos de alteração contratual e todas as medidas administrativas necessárias ao desenvolvimento do Contrato de Gestão;
- Elaborar e encaminhar a GGAF (Gerência Geral Administrativa e Financeira) da Secretaria Executiva de Ressocialização relatório conclusivo da avaliação procedida;
- Comunicar à GGAF (Gerência Geral Administrativa e Financeira) da Secretaria Executiva de Ressocialização, mediante relatório circunstanciado, as irregularidades ou ilegalidades de que tiver conhecimento, envolvendo a utilização de recursos ou de origem pública pela Organização Social;
- Dar ciência, concomitantemente, dos mesmos fatos à Agência de Regulação de Pernambuco – ARPE, Procuradoria Geral do Estado - PGE, Secretaria da Controladoria-Geral do Estado - SCGE, ao Tribunal de Contas do Estado - TCE e ao Ministério Público - MPPE, para conhecimento e propositura de medidas cabíveis.

➤ Quanto ao CEASA-PE/O.S (apoio técnico e executivo)


Erano Caspary Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

- I. Cumprir e fazer cumprir na íntegra todas as ações constantes no Termo de Referência e no Plano de Trabalho da O.S.;
- II. Elaborar junto com a Secretaria Executiva de Ressocialização – SERES, o planejamento nutricional a ser realizado o qual subsidiará a O.S., para aquisição, logística, distribuição, abastecimento e gestão dos gêneros alimentícios nas Unidades Prisionais.

7.2 Do Processo de Planejamento Nutricional

O planejamento nutricional contempla quatro elementos: o perfil nutricional da população, os cardápios, os per capitas e as incidências por insumo alimentar das refeições a serem distribuídas.

Segundo a SERES no Edital do Chamamento Público/2022 – item 10.6: *Deverão ser oferecidas 03 (três) refeições diárias para todas as PPL's incluído o corpo Administrativo com exceção das Unidades Prisionais PIT e o CSP, onde serão oferecidos 03 (três) lanches, exclusivamente as PPLs.*

Ainda consoante ao Edital, *o planejamento é elaborado em parceria com a SERES, a qual subsidiará a O.S., para posterior aquisição, logística, distribuição, abastecimento e gestão dos gêneros alimentícios nas 23 Unidades Prisionais de três categorias de gêneros constantes no presente chamamento: perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros* identificando, na oportunidade, o padrão qualitativo nutricional e sensorial e o quantitativo mensal a ser distribuído junto às Unidades Prisionais jurisdicionadas no Estado.

Os gêneros alimentícios contemplados terão como foco central a valorização das culturas alimentares locais e regionais fortalecendo a economia de base local e atendimento as PPL's acometidas por patologias tais como: *tuberculose, HIV, hipertensão, diabetes, constipação, gestantes, nutrízes, lactentes.*

Neste esteio, a ingestão de nutrientes, pela população alvo, propiciada pelo planejamento nutricional é essencial para a boa saúde, prevenção e tratamento das patologias elencadas, em razão da utilização dos mais variados itens que compõe uma alimentação equilibrada, segundo o Guia Alimentar da População Brasileira; porque fornecem os nutrientes, e as inúmeras possíveis combinações entre eles e suas formas de preparo e cardápios, abrangendo as dimensões sociais, culturais e as das práticas alimentares utilizadas nas UP's da Região Metropolitana e interior do estado.

Portanto, os produtos contemplados no planejamento alimentar são os alimentos *in natura*, que são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos, carnes e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza.

Os produtos minimamente processados, que são alimentos *in natura* que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas. Exemplos incluem grãos secos, polidos e empacotados ou moidos na forma de farinhas, raízes e tubérculos, entre outros.

E os produtos extraídos de alimentos *in natura* ou diretamente da natureza e usados para temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias. Exemplos desses produtos são: óleos, gorduras, açúcar e sal.

Assim sendo, todos os alimentos apresentados são necessários para a saúde e estão contempladas na programação de abastecimento dos gêneros perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros nas entregas regulares as UP's.

7.3 Do Processo Licitatório para Aquisição dos Gêneros Alimentícios

Após a definição dos produtos e levantamento dos seus quantitativos mensais, será então deflagrado o processo licitatório para aquisição sistemática dos gêneros alimentícios pelo CEASA-PE/O.S., para posterior distribuição conforme cronograma de ação pré-estabelecido.

Após a devida conclusão dos processos licitatórios, serão formalizados junto aos fornecedores e produtores, os instrumentos formais para aquisição e distribuição dos produtos alimentícios, e todo o processo de gestão operacional e administrativo do Programa.

Consideramos, antes de detalhar os insumos alimentares que serão licitados pela O.S., algumas observações importantes da SERES, contempladas no Edital do Chamamento Público/2022, que foram levadas em conta no cálculo do quantitativo dos produtos, que serão apresentados a seguir nas Tabelas das ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

1. *Os per capita utilizados para o cálculo dos quantitativos foram obtidos a partir do valor orçamentário disponibilizado para essa finalidade.*
2. *As quantidades poderão ser modificadas, de acordo com a necessidade e para atender aos cardápios e serem realizados;*
3. *Alguns gêneros não relacionados (carne moída, almôndegas bovinas, proteína texturizada de soja, leite pasteurizado tipo C, peito de frango, músculo, entre outros) poderão ser utilizados em substituição aos apresentados, de acordo com a necessidade, aceitação, problemas ambientais, entre outros;*
4. *Os cardápios também sofrerão influência direta dos recursos financeiros disponíveis para aquisição dos gêneros alimentícios;*
5. *Os alimentos selecionados atendem aos hábitos alimentares regionais;*


Tarciso Carneiro Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

6. Os gêneros alimentícios e quantitativos são estimativos, podendo ser alterados de acordo com as necessidades do Programa de Alimentação Prisional, conforme demanda da SERES, mediante compensação;
7. O fornecimento da Carne Bovina do tipo Acém, poderá excepcionalmente ser substituído por Carne Bovina do tipo Paleta, Músculo ou Peixinho, considerando que todas possuem a mesma classificação do tipo de corte, finalidade de preparo, valor nutricional e econômico, contudo, face as variáveis de restrição de mercado, será admitida de modo alternativo a ocorrência de tal substituição, após análise do produto pela equipe técnica da SERES e da comprovação dos preços efetivamente praticados para fins de ajustes de repasses financeiros;
8. Os quantitativos de gêneros alimentícios foram estabelecidos através de per capita que é a quantidade do alimento consumido por pessoa;
9. Os per capitas são individualizados de acordo com os hábitos alimentares e as leis da alimentação (Quantidade, Qualidade, Harmonia e Adequação);
10. Os quantitativos totais foram definidos de acordo com o consumo (demandas de anos anteriores) com margem de segurança para atender ao crescimento da população carcerária e administrativa (concursos, seleções simplificadas, etc).

Em face do exposto, os gêneros a serem adquiridos seguem às especificações técnicas e os quantitativos, determinados pela SERES, referentes aos 12 meses de execução do Plano de Trabalho, dados denotados nas Tabelas abaixo:

**TABELA DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS**

ITEM	PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS	UND. REF *	QUANT. 12 MESES
1	Açúcar - obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99.8% p/p admitindo a umidade máx. de 0,04% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, isentos de larvas, mate, terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico, atóxico e peso líquido de 1kg e embalagem secundária com 30Kg.	kg	600.412
2	Adoçante Dietético - Líquido, composto de srueralose, com	L	287

	<i>validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</i>		
3	Alho processado - Branco (picado), sem sal, embalado em saco plástico, em pote plástico, atóxico, pesando aproximadamente 1kg, acondicionado para transporte em apropriado, higienizado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes.	kg	26.836
4	Amido de milho - produto amiláceo extraído do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com unidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado com 500g a 1kg, reembalado em apropriado.	kg	35.243
5	Ameixa Preta Seca - obtida de frutas maduras, inteira, limpas e desidratadas, livre de fermentações, manchas ou defeitos, acondicionada em pacote.	kg	113
6	Arroz - parabolizado , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 01 kg- fardo c/30.	kg	656.758
7	Aveia - Integral, Em flocos, Isenta de sujidades, parasitas e larvas, Admitindo unidade máxima de 15% por peso, Acondicionada em caixa de papelão com 200g, embalada em apropriado.	kg	19.713
8	Biscoito doce sem recheio - Tipo maizena, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substancias permitidas, acondicionado em filme bopp, caixa com 40 pacotes, pesando 400 gramas cada.	kg	1.868
9	Biscoito com sal - Tipo cream cracker, Composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, c/ glúten, Extrato de malte e fermento biológico, acondicionado em pacotes, 400g cada.	kg	1.246
10	Café - devendo conter até 30% grãos conillon, 20% pretos/verdes/ardidos, isento de grãos pretos-verdes ou fermentados grãos crus, são e limpos, na cor castanho claro a moderado escuro, s/amargor em pó homogênea, torrado e moído, aroma e sabor característicos de regular a intenso bebida mole a rio, isento de gosto rioxona, qualidade global mínimo aceitável maior que 3,5 pontos na escala sensorial de zero a dez, contendo impurezas máximo de 1%, outros produtos 0% e unidade ate 5%, acondicionado em embalagem almofada (sem vácuo), contendo 250g, com selo abic.	kg	108.743

11	Colorífico - em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos são, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão reforçado, peso 100g.	kg	37.563
12	Tempero Misto com Cominho - normal e moído, peso 100g.	kg	24.603
13	Extrato de tomate - concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em caixa cartonada, pesando 1kg a 2kg.	kg	35.040
14	Farinha de mandioca - torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades, acondicionada em saco plástico, transparente contendo 01 kg e fardo com 30kg.	kg	366.393
15	Farinha de trigo - especial, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, livre de sem fermento, acondicionado em embalagem com sacos de 25 e/ou 50 kg.	kg	1.478.032
16	Feijão - carioca , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg em fardos de 30kg.	kg	292.600
17	Feijão - macassa , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e são, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg e em fardos de 30kg.	kg	216.891
18	Feijão - preto , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, de 1kg e em fardos de 30kg.	kg	122.021
19	Fermento biológico - tipo granulado seco instantâneo, composto de <i>saccharomyces cerevisiae</i> , agente de reidratação, acondicionado em embalagem apropriada, peso 500g a 1kg.	kg	13.221
20	Fubá de milho - para o preparo de munguzá, com grãos	kg	44.030

	<i>inteiros, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 500g.</i>		
21	Fubá pré cozido – obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, são, limpos, degerminados, pré cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, embalado em saco de polietileno atóxico de 500g no ms, apropriado.	kg	317.809
22	Leite de coco – integral, concentrado, pasteurizado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos saos e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspectos de cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem adequada	L	37.950
23	Leite em pó integral – gorduras totais 6,9 a 8,0 g, gorduras saturadas 4,0 a 5,0 g, gordura trans 0g, fibra alimentar 0g, cálcio 239mg a 239,2 mg, sódio 85mg a 111mg, valor energético de 129 a 150 kcal, carboidrato de 9,6 a 12g, proteína de 6,7 a 12g., embalado em pacote aluminizado. Pct 200g.	kg	117.355
24	Margarina vegetal - com sal, composto de 80% de gordura e leite (lípidos), podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em em balde contendo entre 15 kg kg, embalado em balde com 15kg	kg	73.829
25	Massa alimentícia - Tipo seca para macarronada, formato espagete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 15%, acondicionada em saco de plástico transparente e atóxico.	kg	290.874
26	Melhorador tripla ação para panificação - em pasta, composto de amido, estabilizante polisorbato 80, Estearoil-2- lactil de sódio, ácido ascórbico, enzima alfa amilase, devendo o produto obedecer a proporção de 0,5% p/ p em relação à farinha, acondicionado em embalagem apropriada de 4kg.	kg	9.216
27	Óleo comestível - de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, embalado em caixa de papelão	kg	61.406

	<i>reforçado.</i>		
28	Sal - refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg e embalagem secundária 30kg	kg	105.734
29	Vinagre - de álcool, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, livre de sujidades, material terroso, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com 500ml, tampa inviolável hermeticamente fechada.	L	26.588

**Tabela das ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
HORTIFRUTIGRANJEIROS**

ITEM	PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS	UND. REF +	QUANT. 12 MESES
1	Abóbora - abóbora, de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspe cto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades com ausência de sujidades, parasito, larvas e mate rial terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em avulsas, ou em sacos plásticos ou de tecidos, pesando aproximadamente por quilo, abóbora leite.	kg	87.196
2	Banana pacovan , em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura sem danos físicos e mecânicos sem danificação do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem apropriada fornecimento em kilograma (Kg).	kg	223.853
3	Batata - lisa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem sem lesões físicas ou mecânicas, tamanho e conformação uniforme, devendo ser grande, acondicionada em sacos de acondicionadas em saco, pesando aproximadamente kg.	kg	168.152
4	Batata doce - roxa, de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa de madeira, pesando aproximadamente por quilo.	kg	374.726
5	Cara - boa qualidade, fresco, isento de enfermidades	kg	291.572

	<i>material terroso e unidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, acondicionado em caixas de madeira (495x355x220)mm, pesando aproximadamente 22kg.</i>		
6	Cebola - primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno (750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg.	kg	163.979
7	Cenoura - vermelha, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa de madeira, pesando aproximadamente por quilo.	kg	92.625
8	Chuchu - de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira de (495x355x220) mm pesando aproximadamente 22kg.	kg	5.445
9	Coentro - cor hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor própria, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	kg	30.285
10	Macaxeira - hortaliça classificada como tubérculo, tipo rosa, aspecto alongado, cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, com cozimento garantido, compacta e firme, isenta de material terroso, parasito, mofo e sem partes arrastadas sem folhas e talos, pesando aproximadamente quilo.	kg	258.499
11	Mamão - formosa, ótima qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira.	kg	40.649
12	Melancia - redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade.	kg	572.465
13	Melão - espanhol, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos e maduro, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão,	kg	39.003

	<i>por quilo.</i>		
14	Ovo - de galinha, branco, grande, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada.	Und.	4.351.411
15	Pimentão - verde, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, acondicionado em caixas de madeira (495x355x220)mm, pesando aproximadamente 11kg.	kg	46.463
16	Tomate - maduro, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, acondicionado em caixas de madeira (495x355x220)mm, 24kg.	kg	134.474

Tabela das ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTOS PERECÍVEIS	UND. REF ^A	QUANT. 12 MESES
1	Carne bovina - Tipo acém, músculo ou paleta, peça inteira, congelada, com no máximo 25% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 4 e 5 kg, inspecionada pelo SIF.	kg	295.610
2	Carne bovina salgada - Tipo jerked beef, produto preparado com carne bovina injetada com salmoura, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado, vedado.	kg	119.843
3	Carne bovina salgada - produto preparado com carne bovina tipo costela de charque bovina injetada c/ salmoura (sal e nitrído) de 1 qualidade, dessecada, de consistência firme de consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprio s, isento de sujidades, parasitas e materiais estranho s, acondicionado em saco plástico, atóxico, vedado, pesando entre 1 a 5kgs.	kg	26.198
4	Frango processado - em peça, não temperado, coxa-sobrecoxa, contendo congelado, peso em média 2kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, manchas e larvas, embalado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, acondicionado em saco	kg	1.686.331

	<i>plástico polietileno, transparente atóxico, inspecionado pelo sif.</i>		
5	Peixe - do tipo merluza, em filé, congelado, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, embalado em caixa de papelão reforçado com rotulo e data de validade impressos com selo do sif ou sie.	kg	6.745
6	Linguiça - Defumada, Tipo calabresa, Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Mantida em temperatura e refrigeração adequada. Acondicionada em saco de polietileno.	kg	140.313
7	Salsicha - Hot dog, composta de carne bovina, congelada com condimentos triturados e cozidos, acondicionada em acondicionados em sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade.	kg	373.480
8	Carne Suína - tipo lombo, em peça inteira, congelada, sem osso, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 10kg.	kg	288.363

*Legenda UND. REF : kg (Quilo); L (Litro) e Und. (Unidade)

Pelo manifesto, nas Tabelas acima, o **Processo Licitatório para Aquisição dos Gêneros Alimentícios** totaliza **53 produtos alimentícios**, dos quais 29 alimentos são de característica não perecível, 16 alimentos de natureza hortifrutigranjeira e 08 alimentos de propriedade perecível.

Estes alimentos compõem o abastecimento regular da O.S. nos Presídios, em cumprimento ao planejamento nutricional dos cardápios elaborados e ofertados diariamente ao público alvo e as diretrizes alimentares determinadas pelo Guia Alimentar da População Brasileira 2ª Edição /2014, do Ministério da Saúde. Tendo por pressupostos os direitos à saúde e à alimentação adequada e saudável, subsidiando as políticas públicas e programas nacionais de alimentação e nutrição.

7.4 Do processo da logística integrada composta de aquisição dos gêneros, armazenamento, distribuição, monitoramento dos produtos e das operações.

Handwritten signature and stamp:
 José Carlos Rodrigues de Souza
 Diretor Presidente
 CEASA/PE/GO.BR

Antes de descrever as metodologias adotadas nos processos de aquisição dos gêneros, armazenamento e distribuição, e monitoramento dos produtos e das operações, é oportuno definir a logística integrada utilizada no Programa.

A logística integrada no Programa de Alimentação Prisional do Estado de Pernambuco define-se como uma estratégia de gestão, que utiliza a tecnologia de monitoramento para interligar todos os processos logísticos do programa até os beneficiados. Essa interatividade contribui para uma gestão regular, produtiva e eficiente dos insumos, reduzindo custos e erros ao longo da cadeia de suprimentos, assim sendo envolve vários departamentos da O.S.

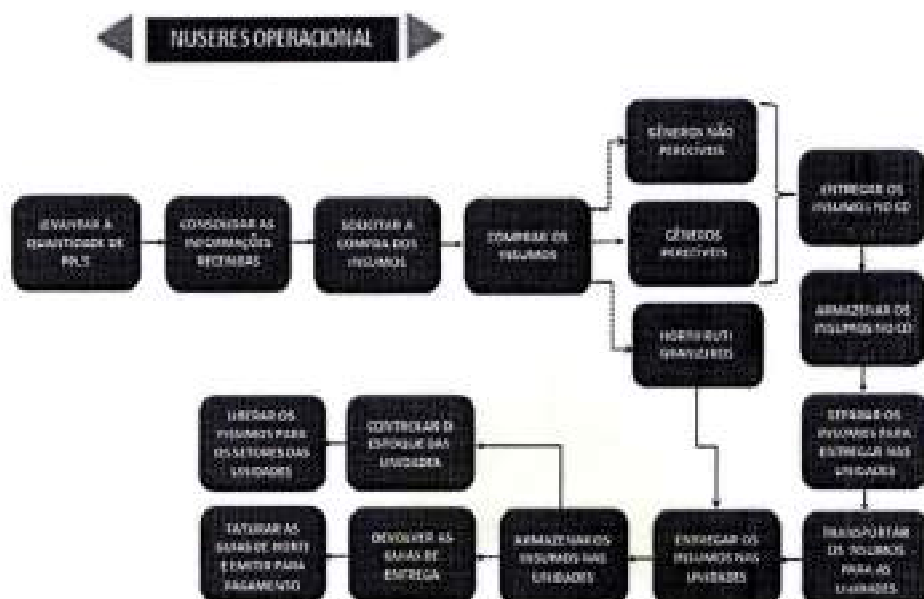
Considerada como um processo *sui generis* no Estado, com associação entre as etapas do processo de fornecimento dos gêneros alimentícios as 23 Unidades Prisionais, na qual existe um acompanhamento da entidade a ser contratada desde a origem ou aquisição do produto até a entrega do mesmo a produção das refeições.

Assim sendo, não se pode cogitar a realização do fornecimento de parte dos gêneros ou logística de alguma categoria dos produtos de forma dissociada, já que para garantia da segurança alimentar e nutricional por meio da produção cotidiana dos cardápios, carece da entrega regular e simultânea de todos os gêneros perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros, que compõem os cardápios, pois, na ausência ou atraso no abastecimento ou na qualidade especificada do produto de um ou mais gêneros, haverá inexistência do(s) ingrediente(s) na receita dos cardápios e por consequência as refeições não serão elaboradas aos comensais; gerando insegurança alimentar e seus desdobramentos como tumultos, rebeliões, entre outros.

Salientamos, que todo esse processamento é registrado, centralizado, fiscalizado, monitorado e avaliado pela O.S. alusivo ao apoio técnico e executivo, contando com coordenação e controle da SERES, haja vista que não somente deve haver o fornecimento, e, sim, que seja entregue o produto com a garantia da qualidade e da segurança alimentar, asseguradas e impostas pela legislação vigente em atendimento a Segurança Alimentar e Nutricional.

Elencamos no diagrama NUSERES OPERACIONAL as atividades apresentadas no Fluxograma Operacional do Núcleo de Gerência de Contrato de Gestão da SERES – NUSERES; este, intitulado como o setor responsável pela gerenciamento da logística Integrada.


Dimitri Augusto Rodrigues de Souza
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.



Portanto, a metodologia empregada nas atividades atinentes ao Fluxograma Operacional que exhibe o processo da logística integrada de abastecimento alimentar, permite as condições de acesso diariamente às refeições ao aludido público específico (apenados e funcionários), por meio do abastecimento e da distribuição integrada e assídua de todos os insumos alimentares, com qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos garantidas e, centra-se na utilização da expertise da contratada de forma dinâmica, abrangente e de uma solução completa e contínua, de forma integrada, transparente e em atendimento as diretrizes e metas planejadas e executadas consoante as necessidade da SERES e os objetivos propostos.

Após o entendimento do Fluxograma de processos das etapas contratuais, exibido acima, será retratado logo após o Programa de Alimentação Prisional Estadual, por meio de outro Fluxograma do tipo vertical, que descreve novamente as etapas processuais contratuais.

Deste modo, as etapas dos processos contratuais delineados no Fluxograma do tipo vertical, intitulado Fluxograma Operacional da logística integrada, elucidam as interligações e interdependências dos principais processos da logística integrada e a respectiva metodologia adotada.

Carolina Campêlo Rodrigues de Sousa
 Diretora Prisional
 CEASA-PE/0.3

Principais Atividades e a respectiva metodologia adotada	Natureza das Atividades		
	Administrativo	Operacional	Monitoramento
1) LEVANTAR A QUANTIDADE DE COMENSAIS			
<i>Metodologia:</i> A equipe técnica do CEASA/PE coleta, semanalmente, os números existentes de comensais (PPL's + ADM) em cada Unidade Prisional e posteriormente envia a SERES os dados (anuência)	●	➤	◻
2) CONSOLIDAR AS INFORMAÇÕES RECEBIDAS			
<i>Metodologia:</i> De posse dos números existentes de comensais é calculado a quantidade de insumos alimentares que serão entregues por Unidade Prisional.	●	➤	◻
3) AQUISIÇÃO DOS INSUMOS			
<i>Metodologia:</i> Após análise e crítica da SERES, bem como da equipe técnica do CEASA, é definida a demanda de alimentos das Unidades Prisionais por um período 12 meses, o CEASA-PE/OS, elaborará o Termo de Referência, contendo as Especificações Técnicas dos gêneros alimentícios, visando a abertura de processo seletivo para aquisição. Os fornecedores selecionados por meio de modalidade constante do seu Regulamento próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Aliações do CEASA-PE/Q.S, conforme disciplinado pelo Inciso VII artigo 7 da Lei nº 11.743/2000.	●	➤	■


 Bruno Cayula Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/Q.S.

<p>PRIMEIRO FILTRO DE ATIVIDADE TECNICA NUTRICIONAL - ATN. ESTABELECIDO PARA GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO EM ATENDIMENTO AO INDICE DE QUALIDADE NUTRICIONAL - IQN, APOS TAL VERIFICAÇÃO É PROCEDIDA A REALIZAÇÃO DAS ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS.</p> <p>Os ensaios e resultados dos laudos laboratoriais microbiológicos, físico-químicos dos alimentos, seguem as referências, métodos e técnicas específicas segundo as legislações e normas técnicas brasileiras vigentes.</p>	○	➔	■
4) ENTREGA DOS INSUMOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS NOS CD_s			
<p><u>Metodologia:</u> Após a realização do procedimento para as análises laboratoriais dos insumos perecíveis e não perecíveis, os fornecedores entregam os mesmos, nos Centros de Distribuição.</p>	○	➔	■
5) RECEBIMENTO DOS INSUMOS NOS CD_s			
<p><u>Metodologia:</u> A primeira etapa no ato do recebimento é a verificação da qualidade dos produtos, das embalagens, das temperaturas segundo as especificações e normas técnicas brasileiras; bem como, as condições higiênico-sanitárias dos transportes e entregadores em atendimento as legislações sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	○	➔	■
<p>SEGUNDO FILTRO DAS ATIVIDADES TECNICO NUTRICIONAL - ATN, NO CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO. ESTABELECIDO PARA GARANTIR O INDICE DE QUALIDADE NUTRICIONAL - IQN E O INDICE DE REGULARIDADE DE ENTREGA - IRE</p>	○	➔	■

6) ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS NOS CD _s			
<p>Metodologia: Os insumos perecíveis e não perecíveis são armazenados respeitando os procedimentos operacionais padrão interno dos Centros de Distribuições e suas referências normativas.</p> <p>A equipe técnica do CEASA monitora a obediência dos procedimentos e normativas, as boas práticas de armazenamento em atendimento as legislações sanitárias vigentes e também a movimentação de materiais; assim como ambiente exclusivo para produtos expurgados e avariados adotadas nas práticas logísticas.</p>	●	➔	■
7) SEPARA / EXPEDIR OS INSUMOS PARA ENTREGAR NAS UP _s			
<p>Metodologia: procedimentos operacionais padrão interno dos Centros de Distribuições e suas referências normativas e os procedimentos e normativas quanto as boas práticas utilizadas.</p>	●	➔	■
8) RECEBIMENTO DOS INSUMOS NAS UNIDADES			
<p>Metodologia: As nutricionistas e os estoquistas do CEASA-PE/O.S. em conjunto com os aprisionadores/SERES recebem os insumos nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais. Salientamos que os hortifrutigranjeiros são recebidos diretamente dos fornecedores nas Unidades em cumprimento da SAN, que preconiza: "A proximidade entre a produção e o consumo dos alimentos tem muitas vantagens, dentre elas: o acesso, o frescor, a qualidade, o fomento econômico local, a confiabilidade e o menor custo de transporte."</p>	○	➔	■

R/S
 Celso Carneiro Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

<p>Inspeção:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Quanto às <u>quantidades</u>: de acordo com as quantidades de cada produto declaradas nas guias de entregas. 			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Quanto à <u>qualidade</u>: à inspeção das embalagens, temperaturas e as características dos produtos e dos hortifrutigranjeiros, segundo as especificações técnicas e as legislações da ANVISA e MAPA. <p>TERCEIRO FILTRO DAS ATIVIDADES TECNICO NUTRICIONAIS, NAS UNIDADES PRISIONAIS, ESTABELECIDO PARA GARANTIR O IQN / IRE.</p>	○	➤	■
9) LOGÍSTICA REVERSA			
<p><u>Metodologia:</u> os procedimentos adotados são da coleta e troca de produto fora das especificações no prazo máximo em até 03 (três) dias úteis para a Região Metropolitana do Recife - RMR e em até 05 (cinco) dias úteis para o interior por solicitação do Setor de Nutrição da SERES/OS; excluindo-se em caso de greves, catástrofes naturais, entre outros justificáveis, dando encaminhamento e tratativas do produto avariado.</p> <p>Este procedimento ocorre quando as nutricionistas e os estoquistas do CEASA-PE em conjunto com os fornecedores, percebem a presença de não conformidades (qualidade e/ou quantidade) no ato do recebimento dos insumos nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais, após avaliação técnica.</p>	●	➤	■


 D. Carlos Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/D.S.

10) GESTÃO / ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS NAS UNIDADES

Metodologia: Com a realização da entrega é procedido o armazenamento dos insumos perecíveis e não perecíveis nos estoques das Unidades Prisionais, segundo as boas práticas de armazenamento, atendendo as diretrizes da ANVISA, que preconiza de acordo como a natureza dos alimentos a seguintes temperaturas de estocagem:

- Alimentos Resfriados/refrigerados: armazenamento controlado a frio (4-10°C);
- Alimentos congelados: armazenamento controlado -18 °C;
- Alimentos secos: conservados a temperatura ambiente 26 °C e com umidade relativa baixa.

As boas práticas de armazenamento são diariamente orientadas e fiscalizadas pela equipe técnica do CEASA alocadas nas Unidades Prisionais.

11) CONTROLE DO ESTOQUE DAS UNIDADES

Metodologia: o controle do quantitativo estocado é realizado por meio do procedimento da contagem diária (inventário) dos insumos existentes nos estoques das UPs, pelo estoquista da O.S. acompanhamento pela nutricionista-CEASA e aprovisionador SERES, junto a esta ação é realizado o monitoramento sanitário dos produtos estocados.

Os dois controles do estoque fazem uso de documento e sistema concebidos pela O.S.

12) LIBERAÇÃO DOS INSUMOS PARA AS COZINHAS DAS UNIDADES

Metodologia: A liberação dos insumos é promovida diariamente, por meio das nutricionistas, as liberações dos insumos alimentares para cada cozinha (ADM, apenados, padaria, entre outras) de acordo com o cardápio praticado, com as quantidades de beneficiados de cada UP, do percapita e da incidência de cada insumo que compõe a preparação, bem como, monitorar as condições higiênico-sanitárias nas 23 UPs, no tocante a questões estruturais, de utensílios, equipamentos, entre outros, visando assegurar a qualidade do produto para que o ambiente externo não provoque contaminações até o momento da sua preparação pelos apenados.

	●	➡	■
--	---	---	---

O método utilizado para as liberações são documento (tallo de liberação dos insumos alimentares) e sistema implantado pela O.S.

--	--	--	--

Obs: as figuras pintadas representam onde as ações são realizadas.



[Handwritten Signature]
 Grupo Cooperativo Pedregos de Souza
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

Em suma, a metodologia adotada pelo CEASA-PE/O.S. é especial em razão da sensibilidade e especificidade no abastecimento regular empregado no Programa; sendo responsável pelo processo de aquisição até o beneficiário final, atuando paralelamente, assegurando a qualidade dos gêneros e da segurança alimentar. Além do mais realiza e divulga as pesquisas de preços agrícolas através do Sistema Nacional de Informação Agrícola - SIMA, sob a responsabilidade do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Frise-se que o estágio de aquisição dos produtos não é apenas a quantidade a ser adquirida, mas a qualidade sanitária dos alimentos que possibilitam o controle de agentes que, em contato com o alimento, proporcionem risco à saúde do apenado ou coloque em risco sua integridade física.

Tais agentes são os contaminantes que podem ser de origem química (restos de agrotóxicos, resíduos de limpeza e metais pesados, por exemplo), físicos (fragmentos de pedras, insetos, cabelo, plásticos, entre outros) e biológicos (como microrganismos patogênicos que causam doenças no corpo humano).

Portanto, se faz necessário à observância da procedência dos insumos, da realização dos exames laboratoriais na verificação do Índice de Qualidade Nutricional dos insumos adquiridos, na identificação por insumo quanto ao atendimento da sua especificação técnica, antes de sua distribuição, na verificação previamente as distribuições quanto à presença de ilícitos nas caixas dos produtos, todos esses requisitos visam assegurar a regularidade das entregas e a não presença da logística reversa (devoluções e avarias nos produtos entregues) promovendo a segurança alimentar, por meio da segurança do alimento, sendo estas algumas etapas da logística integrada realizada pelo CEASA-PE/O.S.

Dessa maneira, resta demonstrado que a segurança do produto é preliminar e necessária à segurança alimentar que mantém a regularidade das distribuições dos insumos sistematicamente às 23 Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco.

Garantindo, portanto, a manipulação e o preparo dos alimentos, pelos próprios PPLs, em boas condições higiênico-sanitárias, tornando-os seguros para o consumo e evitando possíveis danos à saúde do público alvo.

Neste esteio, a SERES verificará e validará sistematicamente, por meio de documentos comprobatórios, as operações executadas pela O.S. e as mais variadas atividades desempenhadas *in loco* nos serviços e alimentação das UP's, constatando as ações integradas no abastecimento logístico dos gêneros perecíveis, não perecíveis e hortigranjeiros

Considerando, que desde a implantação e execução a O.S. lança mão da metodologia apresentada e não fora constadas reivindicações, tumultos ou rebeliões, tendo como gêneses a alimentação ofertada, uma vez que sua atuação é integrada, pois como já explicitado não se pode realizar fornecimento de gêneros de maneira apartada, tendo em vista a necessidade dos perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros para as preparações das refeições e, estes, para serem manipulados necessitam de monitoramento técnico que atestem sua procedência sanitária garantindo à segurança do produto e a Segurança Alimentar e Nutricional.

7.5 Do Processo do Controle, Fiscalização e Monitoramento da Alimentação Prisional.

Respaldo por uma infraestrutura dinâmica, será procedido através do CEASA-PE/O.S um rígido controle sistemático do padrão qualitativo e quantitativo das refeições prisionais através do cumprimento da programação estabelecida, tendo como instrumento normatizador o Contrato de Gestão, o Projeto Técnico atinente aos objetivos propostos.

Para a realização do processo de Controle, Fiscalização e Monitoramento da Alimentação Prisional, este se direciona ao acompanhamento da execução das etapas Organizacionais, Operacionais e Técnico Nutricional para atingir os objetivos propostos e, para tanto, foram definidas as seguintes estratégias de ação:

- Nas etapas organizacionais executados pela O.S. haverá o controle sistemático da SERES;
- Nas etapas Operacionais que tangem as operações da logística integrada dos insumos e a gestão dos estoques nos serviços e alimentações das Unidades Prisionais, serão realizadas respectivamente pela logística e pelo profissional de nutrição e estoquista alocados nas Unidades;
- Nas etapas da Qualidade Nutricional, realização e monitoramento das Atividades Técnico Nutricional, serão cumpridas por profissionais da área de nutrição, e;
- Quanto ao envio de relatórios técnicos ao setor de nutrição da SERES, que contemplará os resultados através do monitoramento das etapas de regularidade de entrega dos insumos, procedência estadual dos alimentos, qualidade nutricional dos produtos e monitoramento das atividades técnica nutricional, estes serão elaborados e encaminhados pelo CEASA-PE/O.S..


Carlos Caspary Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

Assim sendo, a execução técnica e administrativa do Programa alocas nas dependências administrativas do CEASA-PE e nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais, realizam as seguintes atividades Técnico Nutricional:

- Participar em conjunto com as nutricionistas da SERES, da elaboração do planejamento nutricional, através da adoção de refeições que melhor atendam ao contingente dos beneficiados e preserve os hábitos alimentares da população e as vocações regionais.
- Encaminhar para o laboratório, os insumos alimentares adquiridos e distribuídos pelo CEASA-PE/O.S., para a realização das análises microbiológicas e físico-químicas a fim de monitorar e manter sob controle o Índice de Qualidade Nutricional dos produtos entregues às Unidades Prisionais do Estado.
- Monitorar junto aos fornecedores/produtores, através do padrão de qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos nas refeições, conforme os tipos, características, aspectos, padrões variedades, definidos por ocasião da publicação dos editais, de acordo com as Especificações Técnicas dos produtos.
- Calcular diariamente o quantitativo dos insumos alimentares perecíveis e não perecíveis a serem liberados do estoque para a cozinha da Unidade Prisional, necessários para a produção das refeições destinadas ao público alvo.
- Realizar o monitoramento higiênico-sanitário, segundo a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), através de inspeções sistemáticas nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais (UPs), identificando as não conformidades higiênico-sanitárias, visando proporcionar aos beneficiados o direito a uma alimentação regular e sanitária, com emissão posterior de relatório técnico, subsidiando ações futuras através da SERES.
- Garantir na UP, através do corpo técnico formado por nutricionista, estoquista e técnico de nutrição (quando disponibilizado na UP), o efetivo monitoramento das ações de gestão e controle de estoque, quais sejam: solicitar sistematicamente os insumos alimentares para a produção das refeições: receber os insumos alimentares perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros, segundo as legislações da ANVISA, bem como verificar o peso adquirido no ato do recebimento, armazenar com controle e gestão do estoque, liberar os gêneros alimentícios para a cozinha, segundo a demanda diária de comensais e do cardápio previsto, controlar a validade e lotes dos produtos, monitorar sanitariamente os estoques, entre outras correlatas.

- Capacitar para sua efetiva atuação, os profissionais de nutrição alocados no quadro técnico, quanto ao Programa de Alimentação Integrado das Unidades Prisionais.
- Monitorar em tempo real todas as fases do Programa, através do Sistema Integrado de Gestão.
- Assessoramento, monitoramento e controle das atividades operacionais e técnico nutricional, conforme previsto no item: **DESCRIÇÃO MÍNIMA DAS ATIVIDADES PREVISTAS NO MONITORAMENTO DA META 4.**

7.5.1 Quanto à metodologia da Estratégia Operacional de Monitoramento da Distribuição

Para o monitoramento do Armazenamento (Armazéns), será utilizado, ferramenta de gerenciamento que disponibilizará informações específicas interligado ao CEASA-PE/O.S e à SERES, com identificação do volume de compras de acordo com os históricos, controle de lotes e validades, além de promover o sistema de relacionamento via web e digitalização dos documentos envolvidos no processo de logística.

Para o controle da distribuição eficiente dos insumos alimentares nas Unidades Prisionais, em tempo hábil dos processos, o CEASA-PE/O.S utilizará uma ferramenta de comunicação inteligente e segura com tecnologia de rastreamento "online", que possibilitará uma gestão mais eficaz, em prol da Garantia de Entrega através das prerrogativas de quantidade e qualidade preconizadas nas Especificações Técnicas dos gêneros alimentícios.

7.6 Do Processo de Controle através da Emissão de Relatórios

Não obstante, o leque de informações que o referido sistema de gerenciamento dos Armazéns e da distribuição oferecerá, serão elaborados e enviados à SERES, sistematicamente, Relatórios Gerenciais mensais de acompanhamento, avaliação e execução dos processos operacionais, os quais irão respaldar a Programação financeira, bem como servir de instrumento na tomada de decisão, quanto as melhorias estruturais nas Unidades, entre outras.


Orlando Caspary Rodrigues de Souza
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

8. GESTÃO DE PESSOAS



Carlos Caspary Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

8- Da Gestão de Pessoas

Os Recursos Humanos serão compostos por uma equipe de trabalho multidisciplinar matizada por um corpo administrativo, operacional e técnico que executa as atividades Técnicas Nutricionais previstas neste Plano de Ação; suas alocações de trabalho será na Unidade do CEASA-PE/O.S, nas Unidades Prisionais e no Centro de Distribuição (CD).

O quantitativo de pessoal foi estimado para atender todas as etapas do acompanhamento, controle, fiscalização e monitoramento como também as ações administrativas inerentes à contratação.

Segue apresentada a Tabela 1 formada pela função da equipe de trabalho e sua respectiva quantidade e sucinta atividade relatada.

Tabela 1- Equipe de Trabalho: Composição das Equipes de Monitoramento Técnico e de Gestão Administrativa e Operacional

FUNÇÃO	QUANT.	ATIVIDADE RESUMIDA
Gestor Técnico de Programa	01	<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver e acompanhar a execução do planejamento estratégico, coordenando e avaliando os resultados do Programa; - Coordenar a equipe e as atividades, o controle, a análise e o planejamento do fluxo de atividades e processos do Programa, desenhar as políticas e processos criando os fluxos do Programa; - Garantir a realização de todas as atividades e operações do Programa acompanhando os recebimentos e pagamentos, aprovar pagamentos a partir de análise crítica sobre os dados e valores envolvidos; - Acompanhar e analisar todos os indicadores do Programa e criação de plano de ação de forma a garantir o alcance das metas; - Realizar reunião mensal com a equipe para acompanhamento das tarefas e desempenho dos indicadores através do painel de bordo; - Tomar decisões com base em relatórios gerenciais; - Elaborar o orçamento anual do Programa; - Autorizar as compras e distribuições dos gêneros alimentícios; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Coordenador de	01	- Coordenar os processos de aquisição, fornecimento e logística,

<p>Equipe Técnica Sênior</p>		<p>incluindo armazenagem e distribuição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para abastecimento das 23 (vinte e três) Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fornecer informações sobre custos do Programa para elaboração do orçamento anual; - Negociar, contratar e acompanhar a execução dos serviços e acompanhar o atendimento das demandas direcionadas ao Programa; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
<p>Coordenador de Equipe Técnica Pleno</p>	<p>01</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coordenar a gestão técnica-administrativa e na logística da atividade de reabastecimento do Programa de Alimentação Prisional, analisando dados e à segurança da informação; - Elaborar e implantar procedimentos e políticas administrativas e financeiras do Programa; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
<p>Coordenador Administrativo Financeiro</p>	<p>01</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gerir o processamento de informações relativas aos recursos humanos do Programa; - Coordenar o processo de compras do Programa dando assessoria ao Gestor Técnico; - Elaborar relatórios gerenciais e conduzir reuniões de recursos materiais e financeiros do Programa; - Providenciar meios para que as atividades sejam desenvolvidas em conformidade com o estabelecido no Plano de Trabalho do Programa; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
<p>Gerente de Controle Interno</p>	<p>01</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Responsável pelo planejamento, organização e desenvolvimento de estratégias econômicas e financeiras, elaboradas a partir da análise das informações contábeis do Projeto; - Verificar os indicadores de performance do Projeto com o intuito de reduzir perdas; - Dar suporte informacional e exercer o controle das atividades do Projeto em todas as etapas do processo de gestão, visando assegurar os interesses do Contrato de Gestão; - Realizar relatórios de despesas, controlar os pagamentos e negociar inadimplência, controlar vencimento e data de reajuste dos contratos, avaliar os prazos de pagamento, separar os documentos a serem pagos, requisitar e encaminhar mensageiro para os serviços de pagamento em bancos e órgãos externos, controlar todos os processos de pagamentos (fornecedores, folha de

		<p>pagamento, impostos, encargos, etc.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instruir e analisar prestações de contas, conforme legislação vigente; - Responsável por responder a órgãos de controle interno e externo; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Assistente de Controle Interno Pleno	01	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar acompanhamento e controle de execução de atividades vinculadas ao processo de prestação de contas; - Analisar documentos e relatórios técnicos de execução de serviços; - Verificar a compatibilidade do faturamento relativamente ao objeto contratado e os relatórios de execução; - Verificar a compatibilidade de valores entre os faturados e contratados; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Gerente de Gestão de Contratos	01	<ul style="list-style-type: none"> - Prestar assessoria jurídica no âmbito administrativo e jurisdicional, analisando todos os contratos administrativos e a legislação vigente, emitindo pareceres; - Responsável pelo Controle dos Contratos e acompanhamento da execução contratual junto aos fornecedores; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Assistente de Controle Júnior	01	<ul style="list-style-type: none"> - Auxiliar em atividades da área financeira de controle bancário e de contas, cuida do fluxo de caixa, das cobranças e investimentos, emissão de relatórios e de contas a pagar e receber e organização de documentos; - Efetuar levantamentos e controles de pouca complexidade relativos aos registros das transações financeiras necessárias à sua gestão, realizar conciliação bancária das contas, conferindo os lançamentos de tarifas, pagamentos e créditos; - Efetuar a baixa no sistema de controle bancário, verificando eventuais pendências, realizar os processos de recebimento, verificar casos de inadimplência, identificando formas de negociação para diminuir o passivo; - Conferir os protocolos de entrega de notas fiscais, boletos e documentos para pagamento, emitir as guias de recolhimento dos impostos, conferir os pagamentos realizados, organizando e arquivando os comprovantes, separar guias de pagamento e notas fiscais, baixar diariamente os pagamentos on-line e realizar arquivo da área financeira; - Preparar relatórios financeiros; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Assistente de	01	<ul style="list-style-type: none"> - Responsável pela análise e interpretação de Editais nas modalidades

<p>Controle de Licitações</p>		<p>definidas no Regulamento próprio da entidade, em estrita obediência aos princípios da Legalidade, Impessoalidade, Moralidade, Publicidade e Eficiência;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instruir e acompanhar os procedimentos licitatórios; - Apoiar a elaboração e divulgação dos editais de licitação, os quais, antes de serem divulgados deverão ser assinados pelos ordenadores de despesa; - Solicitar, aos setores competentes, pareceres técnicos para auxiliar no julgamento dos processos licitatórios, quando for o caso; - Apoiar o Controle e Gerenciamento das Licitações do Projeto; - Encaminhar os processos devidamente instruídos à autoridade competente, para apreciação e decisão, quando for o caso; e - Exercer outras atividades correlatas às suas atribuições e demais necessárias ao funcionamento e operacionalização das Licitações e Contratos do Projeto. - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
<p>Programador de Sistema de Informações</p>	<p>01</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Responsável por gerar aplicações informatizadas, desenvolvendo, implantando e mantendo sistemas de acordo com metodologia e técnicas adequadas, visando atender aos objetivos estabelecidos quanto à qualidade, custos, prazos e benefícios; - Elaborar e realizar levantamentos sobre informações e dados, para estudo e implementação de sistemas, desenvolver instruções e informações para programadores, realizar operação e manutenção, mantendo-os sempre atualizados, desenvolver requisitos da programação, incluindo desenvolvimento, testes e implementação, desenvolver, pesquisar, elaborar e garantir soluções para o desenvolvimento dos sistemas, assegurar a qualidade das rotinas e processos da área, analisar o desempenho dos sistemas implantados, reavaliar rotinas, manuais e métodos de trabalho, verificando se atendem ao usuário, sugerindo metodologias de trabalho mais eficazes, realizar auditorias para assegurar que os padrões operacionais e procedimentos de segurança, analisar e avaliar sistemas manuais, propondo novos métodos de realização do trabalho ou sua automação, visando otimizar a utilização dos recursos humanos e materiais disponíveis, elaborar estudos sobre a criação e alteração de metodologias e procedimentos necessários ao desenvolvimento de sistemas, estudar, pesquisar, desenvolver e aperfeiçoar projetos de banco de dados, promovendo a melhor utilização de seus recursos, facilitando o seu acesso pelas áreas que deles necessitem, pesquisar, levantar custos e necessidades e desenvolver projetos de segurança de dados;

		- Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Assistente Administrativo Júnior	01	- Receber e remessar correspondências e documentos; - Preparar e encaminhar documentos; - Tirar cópias; - Auxiliar o trabalho de logística do Programa; - Atender telefonemas e esclarecer dúvidas; - Apoiar na elaborar e apresentar relatórios da área administrativa; - Apoiar o processo de compras e contratações; - Realizar cadastros; - Digitalizar documentos; - Autuar e numerar processos administrativos; - Realizar arquivo de documentos; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Analista de RH Pleno	01	- Executar atividades de pessoal, processamento da folha de pagamento, recrutamento e seleção dos cargos, salários e benefícios dos funcionários, agindo nas relações humanas e do trabalho; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Assistente de Recursos Humanos	02	- Executar serviços de média complexidade, nas áreas de recursos humanos, administração, finanças e logística; - Realizar atividades de controle administrativo (limpeza, pessoal e manutenção das unidades de abate); - Executar serviços gerais de escritórios; - Operar equipamentos de escritório; - Operar o sistema lógico de informações e cadastro do Programa; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Motorista Intermunicipal	01	- Transportar passageiros, cargas, documentos ou materiais a serviço exclusivo do Projeto, em todo o Estado de Pernambuco, conforme demanda de viagens; - Realizar verificações manutenções básicas, a ex: verificação do nível de óleo, combustível, calibragem dos pneus e nível de água, trabalhando seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Motorista Executivo	01	- Transportar a equipe gestora a serviço exclusivo do Projeto, na Região Metropolitana do Recife/PE e fora dela, conforme demanda; - Realizar verificações manutenções básicas, a ex: verificação do nível de óleo, combustível, calibragem dos pneus e nível de água, trabalhando

		<p>segundo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Motorista 12x36	01	<ul style="list-style-type: none"> - Transportar passageiros, cargas, documentos ou materiais a serviço exclusivo do Projeto, em todo o Estado de Pernambuco, conforme demanda de viagens; - Realizar verificações manutenções básicas, a ex: verificação do nível de óleo, combustível, calibragem dos pneus e nível de água, trabalhando seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação; - Um posto com dois profissionais para a UP PIT.
Gerente de Centro de Distribuição Pleno	01	<ul style="list-style-type: none"> - Gerir o planejamento e programação para armazenamento, estocagem, distribuição e o transporte dos gêneros alimentícios, atendendo pedidos de entrega e prazo de entrega; - Gerenciar através de planejamento, controle e avaliação de eficiência, os meios de transportes utilizados no Programa; - Organizar os recursos demandados pelo transporte de alimentos; - Garantir que a estocagem, distribuição e transporte atendem as necessidades do Programa; - Criar a condição para assegurar o bom funcionamento e o desempenho de toda a atividade; - Planejar toda a operação de logística, com visão estratégica envolvendo o grande volume da demanda; - Gerenciar e coordenar o planejamento, manter o controle (físico e administrativo) do estoque; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Gerente de Centro de Distribuição Júnior	01	<ul style="list-style-type: none"> - Acompanhar a elaboração de inventários, desenvolver o estudo e definir a estratégia para melhorar a eficiência do processo; - Coordenar o recebimento, a conferência e a armazenagem dos gêneros alimentícios; - Gerir a equipe da área de centro de distribuição e de transporte; - Atuar com gestão do fluxo logístico de carga e descarga do segmento alimentício e estoque; - Coordenar o planejamento e programação de armazenagem, estocagem,

		distribuição e o transporte dos gêneros alimentícios, atendendo pedidos de entrega no prazo estabelecido; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Analista Financeiro	01	- Processamento de contas a pagar e a receber; - Realizar o processo de pagamentos a fornecedores; - Analisar todas as operações financeiras do Programa; - Definir indicadores reveladores de problemas operacionais; - Acompanhar o comportamento das previsões em relação às realizações do fluxo de caixa; - Preparar e apresentar projeções e simulações estratégicas antecipando os resultados do Programa; - Apurar e analisar os custos dos Programa, identificando oportunidades de redução destes; - Elaborar estudos de viabilidade econômica do Programa; - Diagnosticar a condição financeira do Programa; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Assistente Técnico	01	- Realizar tarefas administrativas, técnicas e operacionais em apoio a todas unidades; - Adotar medidas que visem o aperfeiçoamento das atividades; - Acompanhar os funcionários e supervisores na realização dos serviços; - Supervisionar as atividades inerentes a sua área de atuação; - Propor medidas de aperfeiçoamento de suas atividades; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Assistente Financeiro	02	- Realizar serviços de acompanhamento e execução financeira; - Realizar serviços de controle e acompanhamento de contas bancárias; - Realizar controle de saldos de contas com as respectivas disponibilidades; - Realizar outras atividades correlatas a área financeira; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Assistente Contábil	02	- Realizar classificação, conciliação e lançamento contábil; - Realizar apuração de impostos e preenchimento de guias de recolhimento junto aos órgãos do governo; - Controlar escrituração de livros fiscais e auxiliar na elaboração de balancetes e demonstrativos contábeis; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Assistente de Gestão Administrativa	01	- Executar serviços de apoio nas áreas de recursos humanos, administração, finanças e de apoio operacional; - Realizar serviços em apoio aos gerentes e supervisores administrativos e

		<p>operacionais;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar outras atividades correlatas as áreas de assistência e apoio; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Assistente Administrativo	07	<ul style="list-style-type: none"> - Acompanhar a execução de serviços contratados; - Atender fornecedores e clientes, fornecendo e recebendo informações sobre produtos e serviços; - Tratar de documentos variados, cumprindo todo o procedimento necessário referente as rotinas; - Preparar relatórios e planilhas; - Providenciar o e acompanhamento das atividades administrativas: - Acompanhar o cronograma de desembolso em compatibilidade com a execução física e financeira do Programa; - Encaminhar os pedidos de compras e serviços; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Motorista	05	<ul style="list-style-type: none"> - Dirigir e manobrar veículos e transportar pessoas e cargas inerentes a sua categoria; - Realizar verificações e manutenções básicas do veículo e utilizar equipamentos e dispositivos especiais tais como: sinalização sonora e luminosa, software de navegação e outros; - Trabalhar seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente e da legislação de trânsito; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Supervisor de Equipe Operacional	01	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar a regularidade e disponibilidade de estoques nas unidades de armazenamento; - Analisar fluxo de produtos para manutenção de estoques mínimos; - Supervisionar entrada e saída de produtos no estoque e verificar os saldos; - Supervisionar as atividades do provedor; - Supervisionar a destinação dos produtos, verificando a quantidade, qualidade e a destinação dos produtos expedidos; - Emitir relatórios gerenciais para acompanhamento por parte da equipe gestora do Programa; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Nutricionista (Capital)	06	<ul style="list-style-type: none"> - Monitorar e acompanhar os serviços de produção de alimentos em unidades escolares e prisionais; - Orientar na produção de alimentos com os devidos padrões de qualidade,

		<p>quantidade e higiene;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acompanhar e monitorar a produção e disponibilização das refeições de acordo com cardápios pré estabelecidos; - Acompanhar a quantidade e qualidade dos alimentos disponibilizados para produção das refeições;
Nutricionista (Interior)	12	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar auditorias nas unidades de armazenamento dos produtos; - Elaborar relatórios gerenciais sobre as atividades desempenhadas;
Nutricionista (12 x 36)	01 posto	<ul style="list-style-type: none"> - Orientar os funcionários quanto a correta manipulação dos alimentos; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Técnico em Nutrição	02	<ul style="list-style-type: none"> - Auxiliar o nutricionista no monitorar e acompanhar os serviços de produção de alimentos em unidades escolares e prisionais; - Verificar se a produção de alimentos estão dentro padrões técnicos de qualidade, quantidade e higiene; - Acompanhar e monitorar a produção e disponibilização das refeições de acordo com cardápios pré estabelecidos; - Informar aos nutricionistas quaisquer irregularidades encontradas na execução de atividades de sua competência; - Acompanhar os funcionários na produção de alimentos, observando a correta manipulação; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Aprovisionador Capital	11	<ul style="list-style-type: none"> - Acompanhar e avaliar os estoques; - Analisar e solicitar o provisionamento de produtos; - Realizar os lançamentos de entrada e saída de produtos no estoque;
Aprovisionador Interior	12	<ul style="list-style-type: none"> - Receber e expedir mercadorias; - Manter cadastro de fornecedores atualizado; - Verificar quantidade, qualidade e validade dos produtos antes da recepção; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.

Nota Explicativa: Na Unidade Prisional de Itaquitinga – PIT, contratação de 02(duas) Nutricionistas no regime de 12x36.


Dirceu Calapute Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/0.5

Tabela 2 - Mecanismo de monitoramento sistemático diário, junto as Unidades Prisionais.

Região	Unidade Prisional	Localização	No. de Apenados +ADM	No. de Técnicos	Estoquista	Motorista
Região 1 Total : 4.545	Presídio Asp. Marcelo Francisco de Araújo – PAMFA	Avenida Liberdade, S/N Recife / PE	1.476	01 nutricionista	01	02
	Presídio Juiz Antônio Luiz Lins de Barros – PJALLB		2.042	01 Técnico de Nutrição	01	
	Presídio Frei Damião de Bozzano –PFDB	Rua Orfeu do Carnaval S/N Recife / PE	1.027	01 nutricionista	01	
Região I A Total : 14.488	Penitenciária Agro-Industrial São João – PAISJ	Engenho São João S/N	1.783	01 nutricionista	01	02
	Penitenciária Professor Barreto Campelo – PPBC	Ilha de Itamaracá / PE	955		01	
	Centro de Saúde Penitenciário – CSP	Caetés II – N 751 - Abreu e Lima / PE	346	01 nutricionista 01 Técnico de Nutrição	01	
	Colônia Penal Feminina do Recife –CPFR	Engenho do Meio – Recife / PE	659	01 nutricionista	01	03
	Presídio de Igarass – PIG	Tabatinga – Igarassu / PE	4.819	01 nutricionista	01	
	Centro de Observação Criminológica e Triagem Prof. Everardo Luna – COTEL	Caetés II – N 751 - Abreu e Lima / PE	3.818	01 nutricionista	01	
	Colônia Penal Feminina de Abreu e Lima – CPFAL	Caetés II – N 50 - Abreu e Lima / PE	512		01	

	Presídio de Itaquitanga – PIT Itaquitanga I e II	Itaquitanga / PE	1.596	02(12x36 h) nutricionistas	01	02 (12x36 h)
Região 2	Presídio Rorinildo da Rocha Leão – PRRL	Palmares / PE	1.068	01 nutricionista	01	0
Total : 3.198	Centro de Ressocialização do Agreste – CRA	Canhotinho / PE	1.746	01 nutricionista	01	
	Colônia Penal Feminina de Buíque – CPF	Buíque / PE	384	01 nutricionista	01	
Região 3	Penitenciária Dr. Ênio Pessoa Guerra – PDEPG	Limoeiro / PE	2.302	01 nutricionista	01	0
Total : 8.710	Presídio de Vitória de Santo Antão – PVSA	Vitória de Santo Antão / PE	709	01 nutricionista	01	
	Presídio Advogado Brito Alves – PABA	Arcoverde / PE	1.331	01 nutricionista	01	
	Presídio Des. Augusto Duque – PDAD	Pesqueira/ PE	773	01 nutricionista	01	
	Penitenciária Juiz Plácido de Souza – PJPS	Caruaru / PE	2.079	01 nutricionista	01	
	Cadeia Pública Santa Cruz do Capibaribe – CPSCC	Santa Cruz/ Capibaribe/ PE	711	01 nutricionista	01	
	Presídio Tacaimbó - PTAC	Tacaimbó / PE	805	01 nutricionista	01	
Região 4	Presídio de Salgueiro – PSAL	Salgueiro / PE	777	01 nutricionista	01	0
Total : 2.059	Penitenciária Dr. Edvaldo Gomes – PDEG	Petrolina / PE	1.282	01 nutricionista	01	

9. ATIVIDADES PROPOSTAS



Erno Campos Rodrigues de Souza
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

9. Atividades Propostas (Gerenciamento Operacional)

Para a consecução deste Projeto Técnico, o CEASA-PE disponibilizará uma infraestrutura especial, que seja responsável pela interação Institucional, com vistas as melhorias do desempenho do Programa, capacitando os atores, informando, orientado, discutindo e formulando propostas capazes de influenciar positivamente as políticas de fomento e indução dos segmentos envolvidos. Ressaltando, que todas as ações serão sempre desenvolvidas conjuntamente com a SERES.

Dessa forma, em caráter preliminar a Estrutura Organizacional Técnica a ser disponibilizada:



9.1 - Das

atividades a Serem Desenvolvidas

DIRETORIA DE PROGRAMAS ESPECIAIS

- Responsabilizar-se pela execução do Programa.
- Responsabilizar-se juntamente com o Departamento de Programas Alimentares e Nutrição com o acompanhamento e controle operacional e Técnico Nutricional do Programa.
- Determinar as ações necessárias ao bom andamento do Programa.
- Subsidiar a interlocução entre o SERES e o CEASA-PE/O.S.
- Manter informada a Presidência do CEASA-PE/O.S, sobre as ações e o andamento do Programa.
- Entre outras funções correlatas.

DEPARTAMENTO DE PROGRAMAS ALIMENTARES E NUTRIÇÃO

- Acompanhar e seguir as determinações legais do Programa, observando seu correto cumprimento.
- Confeccionar os Instrumentos Convocatórios, que nortearão os processos licitatórios.
- Realizar por delegação contratual os procedimentos necessários à realização do fornecimento e/ou transporte de gêneros alimentícios aos locais definidos em Edital.
- Responsabilizar-se pela interação entre a SERES, CEASA-PE/O.S e Fornecedores.
- Responsabilizar-se pelo acompanhamento e controle operacional e Técnico Nutricional do Programa.
- Subsidiar a interlocução entre o SERES e o CEASA-PE/O.S.
- Responsabilizar-se por toda e qualquer ação logística operacional, a cargo do CEASA-PE/O.S.
- Acompanhar o desenvolvimento das ações implementadas voltadas à melhoria do Programa.
- Coordenar as ações de organização documental pertinente, a ser enviada a SERES.
- Realizar em conjunto com a SERES, as capacitações pertinentes.
- Gestão necessária para garantir o controle de qualidade dos produtos.
- Elaborar relatórios informativos e sistemáticos sobre a evolução do Programa, encaminhando-os à presidência do CEASA-PE.
- Solicitar a criação de rotinas de eficiência capazes de maximizar os resultados do Programa.
- Dar provimento às decisões da Presidência e a Diretoria de Programa Especiais.
- Dar provimento às decisões do Governo Estadual, através da SERES.
- Entre outras atividades correlatas.

SETOR DE NUTRIÇÃO

- Elaborar, em conjunto com os Técnicos da SERES, cardápios voltados aos hábitos alimentares em conformidade com as recomendações legais e nutricionais, assistindo os apenados eutróficos e portadores das DCNTs.

- Propor a elaboração de rotinas com vistas a otimizar os resultados do Programa.
- Propor a realização de vistorias técnicas permanentes em todas as Unidades envolvidas no Programa.
- Propor a qualquer tempo análise dos gêneros e produtos destinados à alimentação dos beneficiados através do Programa.
- Firmar parcerias entre faculdades públicas e privadas para a realização da prática de estágio supervisionado.
- Propor a SERES a realização de simpósios e capacitações com todos os atores envolvidos com o programa administrados pelo CEASA-PE/O.S.
- Fiscalizar e acompanhar a situação dos equipamentos e utensílios de cozinha entre outros que sejam necessários ao bom funcionamento do Programa.
- Realizar monitoramento higiênico-sanitário e de produção, através de inspeções sistemáticas nas Unidades Prisionais.
- Realizar as atividades operacionais e técnico nutricional de sua competência.
- Solicitar dados relativos aos quantitativos de beneficiários do Programa.
- Solicitar informações relativas a mudanças de local das UPs, por motivos supervenientes ou de força maior.
- Elaborar relatórios informativos e sistemáticos sobre a evolução do Programa, os encaminhando à Diretoria de Programas Especiais do CEASA-PE/O.S e a SERES.
- Dar provimento às decisões da Presidência, da Diretoria de Programas Especiais e ao Departamento de Programas Alimentares e Nutrição.
- Outras atividades sugeridas e correlatas.


Eduardo Calazado Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

SETOR OU DIVISÃO DE CONFERÊNCIA


- Receber, guardar e zelar todas às conferências realizadas pelo CEASA-PE/O.S e disponibilizar em tempo hábil à SERES.
- Manter em ordem, com identificação, separados por produtos, empresas, mês e ano, todos os malotes contendo as notas fiscais de Simples Remessa emitidos por empresa encarregada de proceder à manipulação e a conferência dos dados, contidos nas Ordens de Fornecimento e posterior envio a SERES.
- Encaminhar os relatórios vistados e rubricados à Diretoria de Programas Especiais, para posterior envio a SERES.

SETOR OU DIVISÃO DE CONTROLE E ARMAZENAGEM

Armazéns

- Coordenar e realizar os processos de armazenagem e conservação nos depósitos do CEASA-PE/O.S.
- Verificar as condições de depósitos, despensas, entre outros.
- Solicitar da empresa especializada a realização de palestras e capacitações dos agentes envolvidos, no sentido de melhorar a armazenagem e com isso diminuir o desperdício e perecimento de produtos e gêneros alimentícios por falta de acomodações adequadas;
- Dar provimento às decisões da Presidência, da Diretoria de Programas Especiais e ao Departamento de Programas Alimentares e Nutrição.
- Outras atividades correlatas.

Estoques de insumos das Unidades Prisionais


Sérgio Carneiro Rodrigues de Souza
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

- Proceder às rotinas de armazenagem em conformidade com a legislação sanitárias vigentes.
- Liberar os insumos segundo solicitação diária determinada pelo profissional de nutrição alocado na Unidade Prisional.
- Realizar a atividade de recepção dos insumos alimentares perecíveis e não perecíveis, segundo as legislações da ANVISA, as suas Especificações Técnicas, bem como verificando o peso adquirido no ato do recebimento.
- Controlar, armazenar e liberar os insumos para a área de beneficiamento com autorização da nutrição.
- Coordenar e realizar os processos de armazenagem e conservação nos estoques.
- Outras atividades correlatas.

SETOR DE FISCALIZAÇÃO

- Desenvolver ações de campo, no sentido de fiscalizar/monitorar os processos de qualidade e de produção dentro dos serviços de alimentação das Unidades Prisionais.
- Encaminhar os dados desta ação ao Setor de Nutrição do CEASA.
- Entre outras atividades correlatas.

SETOR OPERACIONAL

- Desenvolver ações de campo, de apoio à fiscalização, transporte, remoção e remanejamento, quando necessário.

9.1 ESTRUTURA DE APOIO

- Rede Integrada de Informática.
- Veículos para Monitoramento/Fiscalização.
- Infraestrutura para gestão administrativa adequada.


Sérgio Casagrande Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

10. ABRANGÊNCIA

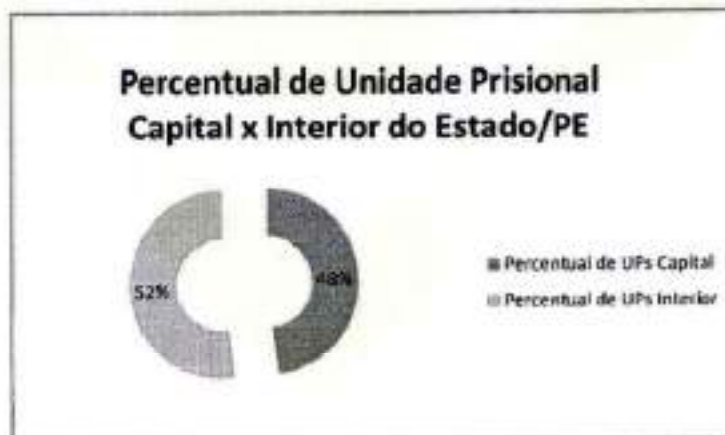

Eduardo Carneiro Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/0.5.

10- Abrangência

Área de Abrangência do Público Beneficiado

- A área a ser atendida, será todo o Estado de Pernambuco, nas 23 Unidades Prisionais com a disposição espacial segundo apresentado no Mapa das Unidades Prisionais – PE.
- O público alvo do Programa, contemplado nas 23 Unidades, possui quantitativo na ordem 33.000 (trinta e três mil) Pessoas Privadas de Liberdade (PPL's) sendo 31.000 (trinta e um mil) comensais sendo e 2.000 (dois mil) funcionários/SERES.
- Do total de 23 Unidades Prisionais compostas nesta ação, **11 Unidades concentram-se na Capital (Metropolitana do Recife) perfazendo 48%** e as demais que totalizam 12 Unidades situam-se no interior do Estado (Agreste, Mata Pernambucana, São Francisco Pernambucano, Sertão Pernambucano) completando os **52%**.

Gráfico 10



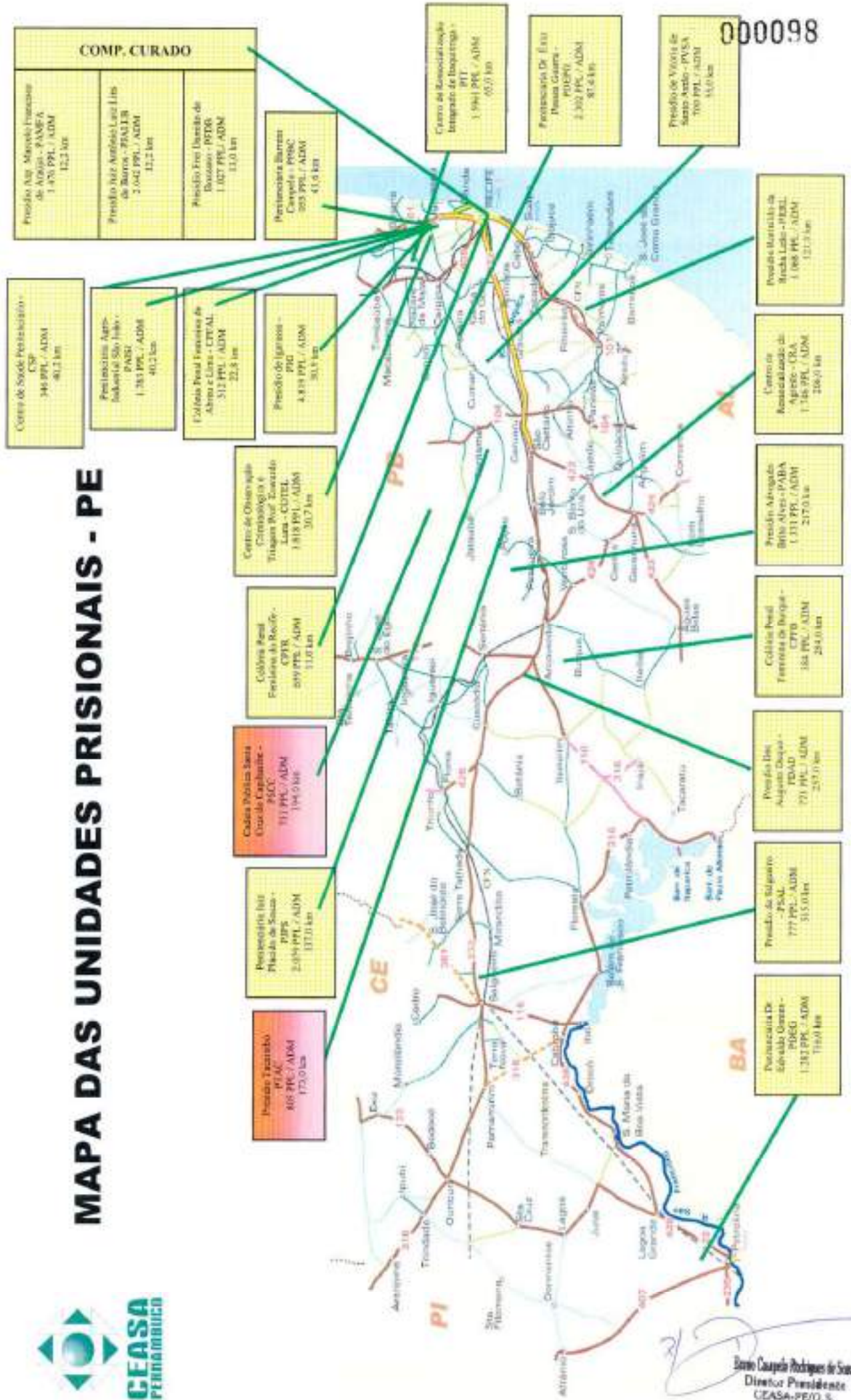
- Por fim, segue apresentado o Mapa das Unidades Prisionais –PE / 2022, sua distribuição territorial, bem o respectivo número de Pessoas Privadas de Liberdade – PPLs e funcionários/SERES.


Erosio Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/0.5.



CEASA
PERNAMBUCO

MAPA DAS UNIDADES PRISIONAIS - PE

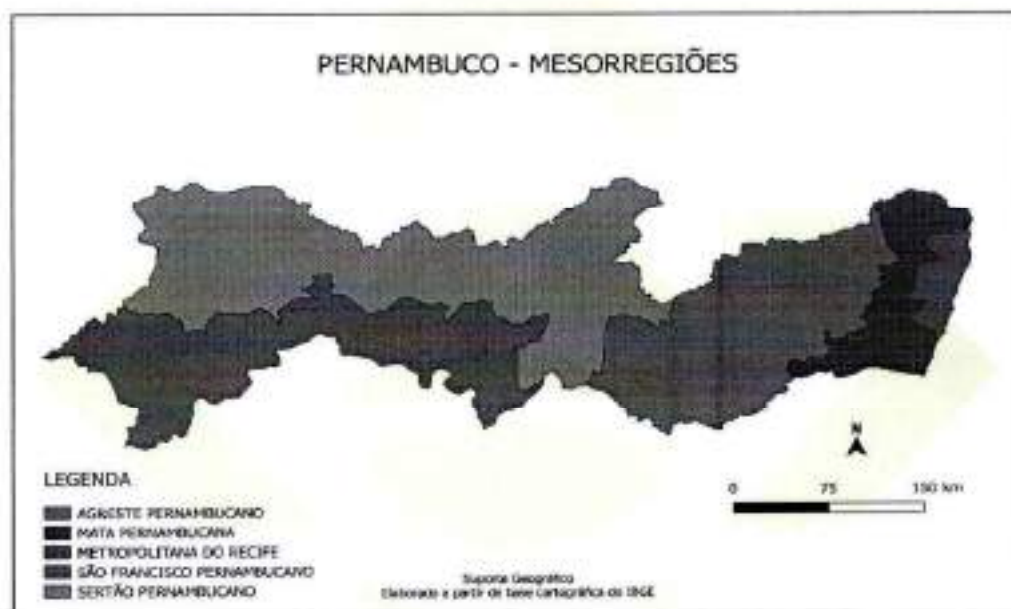


000098

Bento Caspary Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

- Tais Unidades Prisionais apresentadas no supracitado Mapa concentram-se nas 05 (cinco) mesorregiões do Estado de Pernambuco quais sejam: Agreste, Mata Pernambucana, Metropolitana do Recife, São Francisco Pernambucano, Sertão Pernambucano; trata-se de um critério de regionalização do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). As 05 mesorregiões estão demonstradas abaixo na Figura 1.

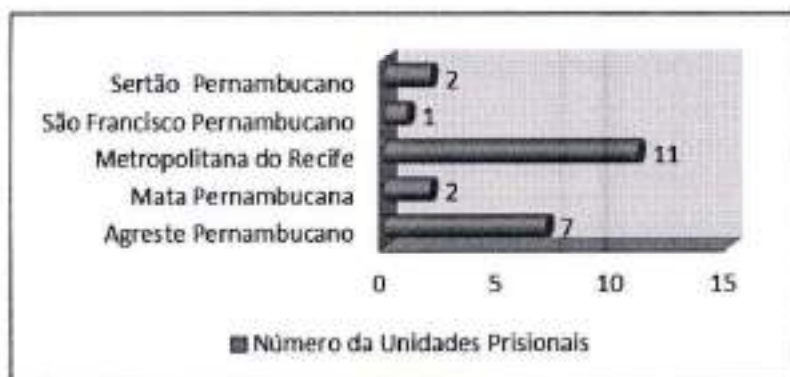
Figura 1



- A distribuição quantitativa das Unidades Prisionais jurisdicionadas nas aludidas mesorregiões do Estado de Pernambuco, encontram-se apontadas no Gráfico 12.


 Bruno Carneiro Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

Gráfico 12



- Logo, a disposição do número de Unidades concentra-se na Metropolitana do Recife seguido do Agreste Pernambucano, estes dados determinam as duas áreas de maior abrangência da Logística integrada nos abastecimentos regulares dos insumos alimentares, além de apontar o maior perfil alimentar adotado pelos comensais no Programa de Alimentação Prisional. Apresentamos no Gráfico 13 a dita disposição espacial e abrangência.

Gráfico 13



- Portanto, salientamos que as mesorregiões do Estado de Pernambuco são classificadas e intituladas pela SERES como Região 1, Região 1 A, Região 2, Região 3 e Região 4. Demostramos na Tabela 3 abaixo, como estas Regiões estão divididas nas Mesorregiões do Estado/PE definidas pelo IBGE e quais são as Unidades Prisionais contidas em cada uma delas.

Tabela 3

<i>Mesorregiões do Estado/PE (IBGE)</i>	<i>Regiões (SERES)</i>	<i>Unidades Prisionais contidas em cada Região (SERES)</i>
<i>Metropolitana do Recife</i>	<i>Região 1</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Presídio Asp. Marcelo Francisco de Araújo – PAMFA; - Presídio Juiz Antônio Luiz Lins de Barros – PJALLB; - Presídio Frei Damião de Bozzano – PFDB.
	<i>Região 1 A</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Penitenciária Agro-Industrial São João – PAISJ; - Centro de Saúde Penitenciário – CSP; - Penitenciária Professor Barreto Campelo – PPBC; - Colônia Penal Feminina do Recife – CPFR; - Presídio de Igarassu – PIG; - Centro de Observação Criminológica e Triagem Prof. Everardo Luna – COTEL; - Presídio Feminino de Abreu e Lima –

		<p>PFAL;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presídio de Itaquitinga – PIT.
<i>Agreste</i>	<i>Região 2 e 3</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> - Canhotinho; - Buíque; - Limoeiro; - Pesqueira; - Caruaru; - Santa Cruz do Capibaribe; - Tacaimbó. 	<ul style="list-style-type: none"> - Centro de Ressocialização do Agreste – CRA; - Colônia Penal Feminina de Buíque – CPFB; - Penitenciária Dr. Ênio Pessoa Guerra – PDEPG; - Presídio Des. Augusto Duque – PDAD; - Penitenciária Juiz Plácido de Souza – PJPS; - Cadeia Pública Santa Cruz do Capibaribe – CPSCC; - Presídio Tacaimbó – PTAC.
<i>Mata Pernambucana</i>	<i>Região 2 e 3</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> - Palmares; - Vitória de Santo Antão. 	<ul style="list-style-type: none"> - Presídio Rorinaldo da Rocha Leão – PRRL; - Presídio de Vitória de Santo Antão – PVSA.
<i>Sertão Pernambucano</i>	<i>Região 3 e 4</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> - Arcoverde; 	<ul style="list-style-type: none"> - Presídio Advogado

	- Salgueiro.	Brito Alves – PABA; - Presídio de Salgueiro – PSAL
<i>São Francisco Pernambucano</i>	<i>Região 4</i>	
	- Petrolina	- Penitenciária Dr. Edvaldo Gomes – PDEG.

- As mesorregiões do Estado de Pernambuco como de se esperar detém clima, vegetação, aspectos socioeconômicos, cultura e hábitos alimentares dispares uma das outras; contudo, em se tratando das dessemelhanças de algumas culturas e hábitos alimentares, estes, são respeitados e moldados no planejamento no nutricional das Unidades Prisionais contidas em cada Região.
- O abastecimento regular dos produtos alimentícios nas supracitadas Regiões possui exitoso alcance e atendimento, por meio da logística integrada praticada pela O.S., que possui expertise e competência em abastecimentos sistêmicos de alta envergadura e entregas equidistantes em várias Regiões do Estado.
- O público beneficiado nestas Regiões obtém o direito garantido da alimentação diária, dependente do fornecimento assíduo dos insumos alimentares, considerados vitais a produção das refeições; independente do qual distante e de difícil acesso espacial esteja jurisdicionada a Unidade Prisional;
- Por fim, mas não menos importante, demonstramos a Tabela 4 as Unidade por Região, definidas pela SERES, que por seus endereços declarados nas Tabelas abaixo, reafirmam a alta envergadura de distribuição e entregas equidistantes em varias Regiões do Estado.

[Assinatura]
Carlos Caspary Rodrigues de Souza
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

Tabela 4

Região – 1 (PJALLB, PAMFA, PFDB)		
UNIDADE	QT DE APENADOS	ENDEREÇO
Presídio Asp. Marcelo Francisco de Araújo – PAMFA	1.476	Endereço: Avenida Liberdade, S/ N – Sancho – Recife / PECEP: 50.920 – 310
Presídio Juiz Antônio Luiz Lins de Barros – PJALLB	2.042	Endereço: Avenida Liberdade, S/ N – Sancho – Recife / PECEP: 50.920 – 310
Presídio Frei Damiano de Bozzano – PFDB	1.027	Endereço: Rua Orfeu do Carnaval S/N – Sancho - Recife/ PECEP: 50920 – 690
Região – 1 A (PAISJ, CSP, PPBC, CPFAR, CPFAL, PI e COTEL)		
UNIDADE	QT DE APENADOS	ENDEREÇO
Penitenciária Agro-Industrial São João – PAISJ	1.783	Engenho São João S/N – Ilha de Itamaracá / PECEP: 53.900 - 000
Centro de Saúde Penitenciário – CSP	346	Rua Rivaldo Pinho Alves – Distrito Industrial – Caetés II - Abreu e Lima / PE - CEP: 53.540 – 170
Penitenciária Professor Barreto Campelo – PPBC	955	Engenho Macaxeira S/ N – Ilha de Itamaracá / PECEP: 53.900 – 550
Colônia Penal Feminina do Recife – CPFAR	659	Rua do Bom Pastor, 1407- Engenho do Meio – Recife / PECEP:50.670 – 260
Presídio Feminino de Abreu e Lima – CPFAL	512	Av. Rinaldo Pinho Alves, 50 – Caetés II – Abreu e Lima / PECEP: 53.540 – 170
Presidio de Igarassu – PIG	4.819	Rodovia BR 101 Norte – Km 32,5 – Tabatinga – Igarassu / PECEP: 53.610 – 970

21

 Bruno Caspary Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE-2011

UNIDADE	QT DE APENADOS	ENDEREÇO
Centro de Observação Criminológica e Triagem Prof. Everardo Luna – COTEL	3.818	Rua Rivaldo Pinho Alves, 751 – Distrito Industrial – Caetés II - Abreu e Lima / PE - CEP: 53.540 – 170
Presídio de Itaquitinga - PIT	1.596	Fazenda Itaperema, Zona Rural de Itaquitinga / PE.

REGIÃO – 2 (PRRL, CRA e CPF B)

UNIDADE	QT DE APENADOS	ENDEREÇO
Presídio Rorinildo da Rocha Leão – PRRL	1.068	Avenida José Américo de Miranda – PE 96 – Km 01, S/ N – Palmares / PECEP: 55.540 - 000
Centro de Ressocialização do Agreste – CRA	1.746	Fazenda Nascimento S/ N – Centro – Canhotinho / PECEP: 55.420 - 000
Colônia Penal Feminina de Buíque – CPF B	384	Rua D. Amélia Cavalcanti, S/ N – Centro – Buíque / PECEP: 55.520 – 000

REGIÃO – 3 (PDEPG, PVSA, PABA, PDA, PJPS, outros)

UNIDADE	QT DE APENADOS	ENDEREÇO
Penitenciária Dr. Ênio Pessoa Guerra – PDEPG	2.302	PE 90, Km 23 Zona Rural Sítio Arrombado Quebrajejum, S/ N – Limoeiro / PECEP: 55.700 - 000
Presídio de Vitória de Santo Antão – PVSA	709	Rua da Cadeia, S/ N – Lídia Queiroz – Vitória de Santo Antão / PECEP: 56.602 - 970
Presídio Advogado Brito Alves – PABA	1.331	Rua Nova Projetada, S/ N – São Cristóvão – Arcoverde / PECEP: 56.500 - 000
Presídio Des. Augusto Duque – PDA	773	Loteamento Novo Pontal, S/ N – Prado – Pesqueira / PE CEP: 55.200 - 000

Penitenciária Juiz Plácido de Souza – PJPS	2.079	Avenida Espírito Santo, 36 – Vassoural – Caruaru / PECEP: 55.000 – 000
UNIDADE	QT DE APENADOS	ENDEREÇO
Cadeia Pública Santa Cruz do Capibaribe – PSCC	711	Rod. PE 160, Km 14, Barrinhas, Santa Cruz do Capibaribe - PE
Penitenciária de Tacaimbó – PTAC	805	Br 232, Km 167, Fazenda Águas Branca, Tacaimbó - PE
REGIÃO – 4 (PSAL e PDEG)		
UNIDADE	QT DE APENADOS	ENDEREÇO
Presídio de Salgueiro – PSAL	77	Loteamento São José – BR 232 – 519 – Salgueiro / PECEP: 56.000 - 000
Penitenciária Dr. Edvaldo Gomes – PDEG	1.282	Avenida Jatobá, 640 – Henrique Leite – Petrolina / PECEP: 56.300 – 000


Dirceu Caspary Rodrigues de Souza
Diretor Presidente
CEASA-PE/05


11. PERÍODO DE EXECUÇÃO

11. Período de Execução

O período de execução e vigência do contrato de gestão a ser firmado será de 12 (doze) meses, sendo possível sua renovação por interesse da Administração até o prazo máximo de 10 anos (art. 10, da Lei Estadual nº 15.2010/2013), mediante Termo Aditivo, desde que reste demonstrada a vantajosidade da medida e o pleno atendimento das metas pactuadas, conforme parecer favorável da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização e aprovado pela autoridade máxima da CONTRATANTE.


Dra. Carapêa Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

12. CRONOGRAMA DE ATIVIDADE


Arnan Cavalcanti Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/0, S.

12. Cronograma de atividades

O monitoramento será realizado por equipe interdisciplinar, envolvendo funcionários com perfil técnico, operacional e administrativo que vão atuar de forma sistemática para monitorar a regularidade dos serviços prestados e a qualidade dos produtos entregues as Unidades Prisionais, sendo as etapas organizacionais e operacionais concebidas para atingir os objetivos gerais e específicos propostos Plano de Trabalho.

12.1 Cronograma de execução e/ou execução das atividades previstas

Atividades	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12
Realizar planejamento nutricional e levantar as quantidades de insumos alimentares por UP.												
Deflagrar o processo licitatório para aquisição dos alimentos.												
Adquirir insumos alimentares junto aos fornecedores.												
Realizar o Índice de Qualidade Nutricional – IQN nos gêneros alimentícios.												
Abastecer regularmente os gêneros perecíveis e não perecíveis nas 23 UPs.												
Utilizar nos cardápios os hortifrutigranjeiros procedentes do Estado de Pernambuco.												
Realizar o monitoramento das atividades técnico nutricional, em conjunto com as nutricionistas da SERES.												
Elaborar trimestralmente o relatório demonstrativo dos resultados das Metas Contratuais												
Elaboração de Relatório de Fechamento do Exercício												

Nota:

1- O referido cronograma está sujeito a alterações, conforme data de assinatura do Contrato de Gestão e compatibilidade com as necessidades da SERES.

2- A Publicação de Extrato Físico Financeiro será realizada em até 60 dias após o final do exercício fiscal


Carlos Caspary Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

13. PARCERIAS E ARTICULAÇÕES INSTITUCIONAIS



Erivaldo Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

13. Parcerias e Articulações Institucionais

13.1 Órgãos Participantes

- Secretaria de Desenvolvimento Agrário, Agricultura, Pecuária e Pesca (SDA) → Controlar o cumprimento das ações do CEASA-PE/O.S, objeto do Contrato a ser firmado.
- Secretaria da Fazenda do Estado (SEFAZ) → Viabilizar os recursos financeiros pertinentes.
- Secretaria de Administração do Estado (SAD) → Monitoramento das Ações do cumprimento do Contrato e seus Aditivos.

13.2 Secretaria Executiva de Ressocialização – SERES

- Elaboração do planejamento nutricional, através dos cardápios, em conjunto com as nutricionistas do CEASA-PE/O.S.
- Identificação do público alvo a ser beneficiado.
- Repasse em tempo hábil ao CEASA-PE/O.S, dos Recursos Financeiros, necessários para atender todas as ações, administrativas e operacionais deste Projeto Técnico.
- Acompanhamento, fiscalização e controle do cumprimento das diretrizes, objetivos e metas deste Programa Especial.
- Planejamento Executivo conjunto com o CEASA-PE/O.S, inclusive o cardápio, cronograma de entrega, entre outros.
- Acompanhamento, controle e fiscalização do Programa no Estado, inclusive das atividades Técnico Nutricional e dos processos de armazenamento e distribuição a cargo do CEASA-PE/O.S.
- Capacitação, quando necessário, em parceria com o CEASA-PE/O.S, dos atores envolvidos nas melhorias da alimentação prisional.
- Entre outras correlatas.


Evandro Carneiro Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

13.3 Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S.

- Elaborar em parceria com a SERES o planejamento nutricional, a ser realizado, o qual subsidiará o Projeto Técnico, para aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios.
- Realizar, os processos licitatórios pertinentes (Regulamento de Compras e Serviços Próprios da O.S.), ao cumprimento dos objetivos e metas do Programa.
- Implantar e disponibilizar infraestrutura especial para o atendimento das demandas operacionais do Programa de Alimentação nas Unidades Prisionais Estadual, contemplando as etapas de: planejamento nutricional, processo licitatório, aquisição, recebimento, armazenamento e distribuição dos produtos, controle de qualidade, atividade Técnico Nutricional, avaliação periódica do resultado do processo adotado e fiscalização, entre outros correlatos.
- Realizar a aplicação dos recursos financeiros, em todas as ações necessárias para a execução e desenvolvimento deste Programa Alimentar, sendo tais recursos financeiros, repassados pela SERES.
- Capacitar em parceria com a SERES, o pessoal envolvido no Programa.
- Promover as ações executivas atinentes ao processo de aquisição e distribuição dos alimentos, destinados a este Programa Alimentar.
- Realizar o processo de armazenamento, distribuição, controle do fornecimento, recebimento e gestão do estoque dos produtos nas Unidades Prisionais.
- Efetivar a fiscalização das entregas dos produtos adquiridos ao consumo alimentar, inclusive o padrão de qualidade, através da equipe de aprovisionadores e nutricionistas, alocados nas Unidades Prisionais.
- Monitorar as atividades Técnico Nutricional dos atores envolvidos;
- Pesquisar, elaborar e fornecer os boletins informativos de preços de mercado, em nível de atacado, dos produtos (gêneros alimentícios), para servir de parâmetro para pagamento aos fornecedores.
- Identificar em conjunto com a SDA - Secretaria de Desenvolvimento Agrário, os segmentos produtivos locais, dos potenciais fornecedores dos produtos alimentícios regionalizados.



Arnon Caspary Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

14. CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO



Ernesto Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

14. Cronograma Físico-Financeiro

Para cobrir os custos operacionais das atividades a serem desenvolvidas pelo CEASA-PE/O.S. a SERES repassará o valor referencial de **RS 114.702.565,29 (cento e quatorze milhões, setecentos e dois mil, quinhentos e sessenta e cinco reais e vinte e nove centavos)** que serão aplicados, entre outras ações, os seguintes bens e atividades:


GRUPO	ITENS	VALOR ESTIMADO RS
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ANUAL	NÃO PERECÍVEIS	38.176.981,95
	HORTIFRUTI	10.313.610,69
	PERECÍVEIS	45.406.963,68
DESPESAS COM PESSOAL	PESSOAL	9.427.742,28
LOCAÇÃO	SISTEMA DE T.I	39.912,96
	EQUIPAMENTO DE T.I.	92.499,36
	VEÍCULOS	252.480,00
DESPESAS ADMINISTRATIVAS	ANÁLISES LABORATORIAIS	200.547,12
	COMBUSTÍVEL	159.528,00
	MATERIAL DE EXPEDIENTE	36.320,29
	MATERIAL GRÁFICO	25.616,00
	E.P.I.	9.575,66
OPERAÇÃO LOGÍSTICA	LOCAÇÃO PARA ARMAZENAGEM	958.161,60
	MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS	1.021.200,00
	TRANSPORTE DE CARGA SECA	2.578.351,09
	TRANSPORTE DE CARGA FRIA	1.721.935,81
	TRANSPORTE DE HORTIFRUTI	1.451.088,71
	SERVIÇO DE APOIO / GESTÃO LOGÍSTICA	1.402.628,76
OUTRAS DESPESAS	PUBLICAÇÃO D.O.E.	7.000,00
	DESPESAS CARTORIAIS	660,30
	TELEFONIA	9.660,00
	DIÁRIAS	39.921,84
	SEGURO	25.873,56
	PASSAGENS AÉREAS	7.422,16

	SERVIÇO DE LIMPEZA	82.414,80
	ESTAGIÁRIOS	22.392,00
	ASSESSORIA DE APOIO	658.563,84
TOTAL		114.129.052,47
AGÊNCIA REGULADORA	ARPE (0,5%)	573.512,83
TOTAL GERAL		114.702.565,29

14.1. Repasse dos recursos

- Os recursos financeiros necessários ao Programa, serão repassados em tempo hábil ao CEASA-PE/O.S pela SERES, que promoverá a aplicação dos mesmos conforme as necessidades operacionais e administrativas desta ação, os quais serão prestados contas pelo CEASA-PE/O.S, nos moldes pré-definidos pela SERES.
- Deverá a SERES, juntamente com a SEFAZ, estabelecerem uma programação financeira que garanta efetivamente a todos, os recursos financeiros necessários, para atender o cronograma de ação para os meses da execução das atividades afins.

PARCELA	VALOR MENSAL DA PARCELA
1ª PARCELA	9.558.547,19
2ª PARCELA	9.558.547,10
3ª PARCELA	9.558.547,10
4ª PARCELA	9.558.547,10
5ª PARCELA	9.558.547,10
6ª PARCELA	9.558.547,10
7ª PARCELA	9.558.547,10
8ª PARCELA	9.558.547,10
9ª PARCELA	9.558.547,10
10ª PARCELA	9.558.547,10
11ª PARCELA	9.558.547,10
12ª PARCELA	9.558.547,10
TOTAL DA PROPOSTA DE PREÇOS	114.702.565,29


 Lílian Caspary Pacheco de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

15. MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO DAS AÇÕES


Luisa Cavalcanti Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

15. Indicadores de Desempenho

Com objetivo de mensurar os serviços delineados neste Projeto Técnico, continuaremos assegurando os indicadores que terão por objetivo avaliar o desempenho das ações propostas em consonância com os resultados obtidos, a fim de garantir o padrão de qualidade alimentar fornecida nas Unidades Prisionais, bem como assegurar um padrão mínimo resultante da intervenção:

Indicadores a serem associados às metas:

Meta 1: Garantir o fornecimento de alimentos com alto padrão de qualidade nutricional e de segurança alimentar, em conformidade com as especificações técnicas solicitadas pela SERES, quanto aos tipos, características, aspectos, padrões e variedades definidos por ocasião da publicação dos editais, sobre os quais será exercido um rígido controle junto aos fornecedores/produtores, de modo que atinja o Índice de Qualidade Nutricional – IQN de 100% (cem por cento).

Indicador: Índice de Qualidade Nutricional (IQN)

IQN = (Número de Análises de Qualidade de Alimentos Aprovadas/ Número de Análises de Qualidade de Alimentos Realizadas) x 100

Meta 2: Garantir que os alimentos hortigranjeiros utilizados nos cardápios, sejam de 70% procedentes do Estado de Pernambuco, fomentando assim a economia local, incluindo os agricultores familiares, de modo que atinja o Índice maior que 70% de Procedência no Estado – IPE.

Indicador: Índice de Procedência no Estado (IPE)

IPE = (Número de Aquisições Realizadas com procedência estadual pela O.S / Número de Aquisições com procedência estadual previstas) x 100

Meta 3: Garantir a infraestrutura de armazenagem, logística, distribuição, expedição e recepção, para o pronto atendimento às demandas regulares e emergenciais dos insumos alimentares, tendo como foco o alto padrão de qualidade dos alimentos fornecidos, de forma que alcance o Índice de Regularidade de Entrega–IRE no mínimo de 90% (noventa por cento).

Indicador: Índice de Regularidade de Entrega (IRE)

IRE = (Número de Entregas Realizadas / Número de Entregas Previstas) x 100 d)


Givan Caspary Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.



000119

Meta 4: Promover o efetivo monitoramento do Programa por meio das atividades técnico-nutricionais, em conjunto com as nutricionistas da SERVIDORAS

CEASA
PERNAMBUCO

Indicador: Índice de Monitoramento das ATNs - Atividades Técnico-nutricionais (IMATN).

IMATN = (Número de ATN Monitoradas / Número de ATN Existentes) x 100




Daniel Campos Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.



16. ORÇAMENTO DETALHADO PARA EXECUÇÃO DE ATIVIDADES


Boris Carneiro Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

DETALHAMENTO DOS CUSTOS:

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS	UND. REF.	QUANT. 12 MESES	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR MÁXIMO ANUAL
1	Açúcar - obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99.8% p/p admitindo a umidade máx. de 0,04% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, isentos de larvas, mate. terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico, atóxico c/ peso líquido de 1kg e embalagem secundária com 30Kg.	Kg	600.412	4,20	2.521.730,40
2	Adoçante Dietético - Líquido, composto de sucralose, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Lt	287	52,37	15.030,19
3	Alho processado - branco (picado), sem sal, embalado em saco plástico, em pote plástico atóxico, pesando aproximadamente 1kg, acondicionado para transporte em apropriado, higienizado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes.	Kg	26.836	13,95	374.362,20
4	Amido de milho - produto amiláceo extraído do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado com 1kg, reembalado em apropriado	Kg	35243	14,95	526.882,85
5	Ameixa - com caroço, aspecto de frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria, não esmagadas, cor e cheiro e sabores próprios, unidade máximo 25% p/p	Kg	113	47,00	5.311,00

Carla Caspary Pacheco de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/D.S.

	Arroz - parbolizado, tipo 1, longo,				
6	constituídos de grãos inteiros, com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 01 kg- fardo c/30	Kg	656.758	5,46	3.585.898,68
7	Aveia - integral, em flocos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo unidade máxima de 15% por peso, acondicionada em caixa de papelão com 500g, embalada em apropriado	Kg	19.713	22,34	440.388,42
8	Biscoito doce sem recheio - tipo maizena, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substancias permitidas, acondicionado em filme bopp, caixa com 40 pacotes, pesando 400 gramas cada	Kg	1.868	13,67	25.535,56
9	Biscoito com sal - tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, c/ glúten, extrato de malte e fermento biológico, acondicionado em pacotes, 400 cada	Kg	1.246	14,33	17.855,18
10	Café - devendo conter ate 30% grãos conillon,20% pretos/verdes/ardidos, isento de grãos pretos-verdes ou fermentados grãos crus, são e limpos, na cor castanho claro a moderado escuro,s/amargor em po homogêneo,torrado e moído, aroma e sabor característicos de regular a intenso bebida mole a rio, isento de gosto riozona, qualidade global minimo aceitavel maior que 3,5 pontos na escala sensorial de zero a dez, contendo impurezas maximo de 1%,outros produtos 0% e umidade ate 5%, acondicionado em embalagem almofada(sem vacuo), contendo 250g, com selo abic	Kg	108.743	34,03	3.700.524,29
11	Colorífico - em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos são, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico	Kg	37.563	8,52	320.036,76



000123

CEASA
PERNAMBUCO

	transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão reforçado, peso 100g				
12	Tempero misto com cominho - normal e moído, peso 100g	Kg	24.603	9,20	226.347,60
13	Extrato de tomate - concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em caixa cartonada, pesando 1.080 gramas	Kg	35.040	8,98	314.659,20
14	Farinha de mandioca - torrada, seca, fina, tipo 2, branca, isenta de sujidades, acondicionada em saco plástico, transparente contendo 01 kg e fardo com 30kg.	Kg	366.393	4,11	1.505.875,23
15	Farinha de trigo - especial, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, livre de sem fermento, acondicionado em embalagem com sacos de 25 e / ou 50 kg	Kg	1.478.032	5,49	8.114.395,68
16	Feijão - carioca, tipo 1, novo, constituído de graos inteiros e saos, com teor de umidade maxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e especies, acondicionado em saco plástico de 1kg em fardos de 30kg	Kg	292.600	9,54	2.791.404,00
17	Feijão - macassa, tipo 2, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg e em fardos de 30kg	Kg	216.891	8,59	1.863.093,69
18	Feijão - preto, tipo 1, novo, constituído de graos inteiros e saos, com teor de umidade maxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e especies, acondicionado em saco plástico	Kg	122.021	8,45	1.031.077,45

Dirceu Caspary Pacheco de Souza
Diretor Presidente
CEASA-PE/0.5

19	Fermento biológico - tipo granulado seco instantâneo, composto de saccharomyces cerevisial, agente de reidratação, acondicionado em embalagem apropriada, peso 500g a 1kg	Kg	13.221	41,29	545.895,09
20	Fubá de milho - para o preparo de mungunzá, com grãos inteiros, de cor amarelada, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranç, isento de sujidades, parasitas e lavas, acondicionado em sacoplástico transparente, atóxico com 500g.	Kg	44.030	4,99	219.709,70
21	Fubá pre cozido - obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, saos, limpos, degerminados, pre cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentacoes ou ranço, embalado em saco de polietileno atoxico de 500g no ms, apropriado	Kg	317.809	3,76	1.194.961,84
22	Leite de coco - integral, concentrado, pausterizado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos saos e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspectos de cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem adequada	L	37.950	12,25	464.887,50
23	Leite em po integral - gorduras totais 6,9 a 8,0 g, gorduras saturadas 4,0 a 5,0 g, gordura trans 0 g, fibra alimentar 0g, calcio 239mg a 239,2 mg, sodio 85mg a 111mg, valor energetico de 129 a 150 kcal, carboidrato de 9,6 a 12g, proteina de 6,7 a 12g., embalado em pacote aluminizado	Kg	117.355	35,51	4.167.276,05
24	Margarina vegetal - com sal, composto de 80% de gordura e leite (lipideos), podendo conter vitamina e outras substancias permi tidas, com aspecto cor, cheiro e sabor proprio, acondicionado em em balde contendo entre 15 kg kg, embalado em balde com 15kg	Kg	73.829	13,25	978.234,25

[Assinatura]
Diretor Presidente
CEASA - PE/02.0

25	Massa alimentícia - tipo seca para macarronada, formato espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substancias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades,parasitas,admitindo umidade maxima 15%, acondicionada em saco de plástico transparente e atóxico.	Kg	290.874	7,19	2.091.384,06
26	Melhorador tripla ação para panificação - em pasta, composto de amido, estabilizante polisorbato 80, estearoil-2-lactil de sódio, ácido ascórbico, enzima alfa amilase, devendo o produto obedecer a proporção de 0,5% p/pem relação a farinha., acondicionado em embalagem apropriada.	Kg	9.216	31,19	287.447,04
27	Óleo comestível - de soja, obtido de especie vegetal, isento de ranco e substancias estranhas, acondicionado em frasco plastico com 900 ml, embalado em caixa de papelao reforçado	L	61.406	9,54	585.813,24
28	Sal - refinado, iodado, com no minimo 96,95% de cloreto de sodio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg e embalagem secundaria 30kg	Kg	105.734	1,50	158.601,00
29	Vinagre - de alcool, produto natural fermentado acetico simples, isento de corantes artificiais, acidos organicos eminerais estranhos,livre de sujidades, livre de sujidades,material terroso, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plastico com 500ml, tampa inviolavel hermeticamente fechado.	L	26.588	3,85	102.363,80
TOTAL NÃO PERECÍVEIS					38.176.981,95

[Assinatura]
 Osório Caspary Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	HORTIFRUTIGRANJEIROS	UND. REF.	QUANT. 12 MESES	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	VALOR MÁXIMO ANUAL
1	Abóbora - abóbora, de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades com ausência de sujidades, parasito, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em avulsas, ou em sacos plásticos ou de tecidos, pesando aproximadamente por quilo, abóbora leite.	Kg	87.196	2,500	217.990,00
2	Banana pacovan, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura sem danos físicos e mecânicos sem danificação do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem apropriada fornecimento em kilograma (Kg).	Kg	223.853	2,468	552.469,20
3	Batata - lisa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem sem lesões físicas ou mecânicas, tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda, acondicionada em sacos de acondicionadas em saco, pesando aproximadamente kg.	Kg	168.152	3,017	507.314,58
4	Batata doce - roxa, de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa de madeira, pesando aproximadamente por quilo.	Kg	374.726	3,333	1.248.961,76
5	Cara - boa qualidade, fresco, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, acondicionado em caixas de madeira (495x355x220)mm, pesando aproximadamente 22kg.	Kg	291.572	3,945	1.150.251,54

[Handwritten Signature]
Diretor Presidente
CEASA-PE/0.5.

	Cebola - primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno (750x480)mm, pesando aproximadamente 20kg.	Kg	163.979	2,917	478.326,74
6	Cenoura - vermelha, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa de madeira, pesando aproximadamente por quilo.	Kg	92.625	4,833	447.656,63
7	Chuchu - de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira de (495x355x220) mm pesando aproximadamente 22kg.	Kg	5.445	0,758	4.127,31
8	Coentro - cor hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	Kg	30.285	7,552	228.712,32
9	Macaxeira- hortaliça classificada como tubérculo, tipo rosa, aspecto alongado, cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, com cozimento garantido, compacta e firme, isenta de material terroso, parasito, mofo e sem partes arroxeadas sem folhas e talos, pesando aproximadamente quilo.	Kg	258.499	2,017	521.392,48
10	Mamão - formosa, ótima qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira.	Kg	40.649	2,917	118.573,13
11	Melancia - redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade.	Kg	572.465	2,033	1.163.821,35
12					

13	Melão - espanhol, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos e maduro, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão, por quilo.	Kg	39.003	3,208	125.121,62
14	Ovo - de galinha, branco, grande, isento de sujidades, fungos e substancias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada.	Und.	4.351.411	0,637	2.771.848,81
15	Pimentão - verde, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, acondicionado em caixas de madeira (495x355x220)mm, pesando aproximadamente 11kg.	Kg	46.463	2,768	128.609,58
16	Tomate - maduro, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, acondicionado em caixas de madeira (495x355x220)mm, 24kg.	Kg	134.474	4,822	648.433,63
TOTAL HORTIFRUTIGRANJEIROS					10.313.610,69

Obs.1: Poderão ser inseridos novos produtos hortigranjeiros não incluídos neste item, desde que atendam os critérios de preços a serem pagos pela OS na aquisição dos produtos relacionados.

Obs.2: A formulação dos preços dos Hortifrutigranjeiros, dar-se-á pelos seguintes componentes:

- Média Aritmética do preço quinzenal máximo unitário de cada item acima divulgado pelo Serviço de Informação do Mercado Agrícola – SIMA/PE, calculada sobre o número de ocorrências na quinzena que for emitida a(s) ordem(s) de fornecimento, considerando 03 (três) casas decimais com arredondamento entre a terceira e a quarta casa decimal;
- Somar-se-á ao preço médio mensal por unidade, conforme critério acima definido, o valor da logística com transporte, embalagem e outros insumos;
- Face ao exposto, os preços finais quinzenal variam conforme comportamento do mercado.

[Assinatura]
Sérgio Augusto Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

GÊNEROS PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTOS PERECÍVEIS	UND REF.	QUANT. 12 MESES	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (RS)	VALOR MÁXIMO ANUAL
1	Carne bovina - tipo acém ou paleta, peça inteira, congelada, com no máximo 25% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 4kg e 5 kg, inspecionada pelo sif.	Kg	295.610	25,65	7.582.396,50
2	Carne bovina salgada - bovina salgada - bovina tipo jerked beef, produto preparado com carne bovina injetada com salmoura, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, acondicionamento saco plástico apropriado, vedado, inspecionado pelo sif ou sie.	Kg	119.843	34,40	4.122.599,20
3	Carne bovina salgada - produto preparado com carne bovina tipo costela de charque (rojão) bovina injetada com salmoura (sal e nitrito) de 1º qualidade, dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, atóxico, vedado, pesando entre 1 a 5kgs.	Kg	26.198	12,90	337.954,20
4	Frango processado - em peça, não temperado, coxa - sobrecoxa, congelado, peso em média 2kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, manchas e lavas, embalado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, inspecionado pelo sif.	Kg	1.686.331	12,28	20.708.144,68

5	Peixe - do tipo merluza, em filé, congelado, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, embalado em caixa de papelão reforçado com rotulo e data de validade impressos com selo do sif ou sic.	Kg	6.745	31,50	212.467,50
6	Linguiça - defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.	Kg	140.313	17,30	2.427.414,90
7	Salsicha - hot dog, composta de carne bovina congelada com condimentos triturados e cozidos, acondicionada sistema de cry - o -vac, pesando aproximadamente 50 g por unidade.	Kg	373.480	10,99	4.104.545,20
8	Carne suína - tipo lombo, em peça inteira, congelada, sem osso, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 10kg	Kg	288.363	20,50	5.911.441,50
TOTAL PERECÍVEIS					45.406.963,68

Observações:

- 1 - Essas quantidades poderão ser modificadas de acordo com a necessidade e para atender aos cardápios;
- 2 - Alguns gêneros não relacionados (carne moída, almôndegas bovinas, proteína texturizada de soja, leite pasteurizado tipo C, peito de frango, músculo, entre outros) poderão ser utilizados em substituição aos apresentados na planilha, de acordo com a necessidade, oscilação de preços no mercado e aceitação, desde que apresentem preço e qualidade similares;


 Bruno Campelo Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/S.S.



000131

**CEASA
DESPESA COM PESSOAL**

DESCRIÇÃO	UNID.	REGIME DE DEDICAÇÃO	QUANT.	VALOR MENSAL + ENCARGOS	VALOR TOTAL (R\$)	VALOR ANUAL (R\$)
Gestor Técnico de Programa	Unid.	50%	1	31.158,52	31.158,52	373.902,24
Coordenador de Equipe Técnica Sênior	Unid.	100%	1	39.602,45	39.602,45	475.229,40
Coordenador de Equipe Técnica Pleno	Unid.	100%	1	22.005,36	22.005,36	264.064,32
Coordenador Administrativo Financeiro	Unid.	100%	1	23.587,87	23.587,87	283.054,44
Gerente de Controle Interno	Unid.	100%	1	23.587,87	23.587,87	283.054,44
Assistente de Controle Interno Pleno	Unid.	100%	1	9.276,25	9.276,25	111.315,00
Gerente de Gestão de Contratos	Unid.	100%	1	23.530,13	23.530,13	282.361,56
Assistente de Controle Júnior	Unid.	100%	1	6.974,38	6.974,38	83.692,56
Assistente de Controle de Licitações	Unid.	100%	1	16.470,97	16.470,97	197.651,64
Programador de Sistema de Informações	Unid.	100%	1	12.112,22	12.112,22	145.346,64
Assistente Administrativo Júnior	Unid.	100%	1	5.577,61	5.577,61	66.931,32
Analista de RH Pleno	Unid.	100%	1	17.910,10	17.910,10	214.921,20
Assistente de Recursos Humanos	Unid.	100%	2	4.110,93	8.221,86	98.662,32
Motorista Intermunicipal	Unid.	100%	1	5.852,53	5.852,53	70.230,36
Motorista Executivo	Unid.	100%	1	8.851,25	8.851,25	106.215,00
Gerente de Centro de Distribuição Pleno	Unid.	100%	1	12.235,10	12.235,10	146.821,20
Gerente de Centro de Distribuição Júnior	Unid.	100%	1	10.179,29	10.179,29	122.151,48
Analista Financeiro	Unid.	100%	1	9.234,55	9.234,55	110.814,60
Assistente Técnico	Unid.	100%	1	4.110,92	4.110,92	49.331,04
Assistente Financeiro	Unid.	100%	2	6.851,71	13.703,42	164.441,04
Assistente Contábil	Unid.	100%	2	6.851,71	13.703,42	164.441,04
Assistente de Gestão Administrativa	Unid.	100%	1	5.072,59	5.072,59	60.871,08
Assistente Administrativo	Unid.	100%	7	3.855,85	26.990,95	323.891,40
Motorista	Unid.	100%	5	4.786,48	23.932,40	287.188,80
Motorista (12 x 36)	02 Profissionais	100%	1	9.122,96	9.122,96	109.475,52
Supervisor de Equipe Operacional	Unid.	100%	1	10.446,41	10.446,41	125.356,92
Nutricionista (Capital)	Unid.	100%	6	10.799,61	64.797,66	777.571,92
Nutricionista (Interior)	Unid.	100%	12	11.199,61	134.395,32	1.612.743,84
Nutricionista (12 x 36)	02 Profissionais	100%	1	21.349,19	21.349,19	256.190,28
Técnico em Nutrição	Unid.	100%	2	5.733,07	11.466,14	137.593,68
Aprovisionador Capital	Unid.	100%	10	6.738,50	67.385,00	808.620,00
Aprovisionador Interior	Unid.	100%	13	7.138,50	92.800,50	1.113.606,00
TOTAL					785.645,19	9.427.742,28

OBS¹: A planilha de composição dos custos de pessoal encontra-se no anexo 1.

OBS²: O quadro de pessoal da Organização Social poderá ser ajustado (quantitativo, função e remuneração) de acordo com o seu programa de trabalho, respeitando o valor total máximo previsto para a despesa com pessoal neste processo.

DESPESAS ADMINISTRATIVAS

DESPESAS COM LOCAÇÃO					
LOCAÇÃO DE SISTEMA DE T.I					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	Locação mensal de sistema de informática e suporte	1	3.326,08	39.912,96
TOTAL (RS)				3.326,08	39.912,96

LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE T.I.						
ITEM	U.F.	QTD	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VLR. MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	29	- Notebook CORE i3 500GB, 4GB RAM	178,78	5.184,62	62.215,44
2	Unid.	4	- Tablet Android 9 32GB QUAD-CORE 2GB RAM	150,71	602,84	7.234,08
3	Unid.	2	- Impressora Multifuncional Monocromática, com Interface USB 2 HOST, Rede Gigabit Ethernet RJ 45 - Com impressão de 2.500 folhas por impressora.	517,62	1.035,24	12.422,88
4	Unid.	1	- Impressora Multifuncional Colorida, com Interface USB 2 HOST, Rede Gigabit Ethernet RJ 45 - Com impressão de 500 folhas por impressora.	402,25	402,25	4.827,00
5	Unid.	3	- Scanner de mesa 40 ppm, usb, rede rj 45	161,11	483,33	5.799,96
TOTAL (RS)					7.708,28	92.499,36

LOCAÇÃO DE VEÍCULOS						
ITEM	U.F.	QTD.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VLR. MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	4	Locação de Veículo tipo HATCH passeio, bicombustível.	2.240,00	8.960,00	107.520,00
2	Unid.	4	Locação de Veículo tipo SEDAN passeio, bicombustível.	3.020,00	12.080,00	144.960,00
TOTAL (RS)					21.040,00	252.480,00

DESPESAS ADMINISTRATIVAS

ANÁLISES LABORATORIAIS

ITEM	U.F.	QTD.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VLR. MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	94	Despesa com análises laboratoriais	177,79	16.712,26	200.547,12
TOTAL (RS)					16.712,26	200.547,12

COMBUSTÍVEL

ITEM	U.F.	QTD.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VLR. MENSAL	VALOR ANUAL
1	L	2300	Combustível	5,780	13.294,00	159.528,00
TOTAL (RS)					13.294,00	159.528,00

MATERIAL DE CONSUMO

MATERIAL DE EXPEDIENTE

ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL
1	Unid.	Caixa arquivo morto, grande, 38cm C x 25cm L x 24cm A	552	5,11	2.822,84
2	Unid.	Caixa arquivo morto, pequena, 34cm C x 12,5cm L x 24cm A	828	4,03	3.339,22
3	Unid.	Caneta esferográfica, escrita fina traço 0.8mm, corpo sextavado, injetado em poliestileno cristal, azul.	1440	0,50	718,43
4	Unid.	Caneta esferográfica, escrita fina traço 0.8mm, corpo sextavado, injetado em poliestileno cristal, preta.	720	0,50	359,22
5	Unid.	Caneta esferográfica, escrita fina traço 0.8mm, corpo sextavado, injetado em poliestileno cristal, vermelha.	180	0,50	89,80



000134

		CEASA PERNAMBUCO			
6	Unid.	Envelope, A4, 260mm L x 360mm A, saco branco.	840	0,34	288,12
7	Unid.	Envelope, 176mm L x 250mm A, saco, branco.	840	0,30	253,20
8	Unid.	Fita adesiva, larga, 100mm x 48mm, transparente.	840	5,32	4.470,25
9	Unid.	Grampeador, manual grande, grampeador para grampos de 26/6.	24	15,80	379,17
10	Cx 5.000 und	Grampos para grampeador, 26/6	24	2,80	67,10
11	Unid.	Caneta marca texto, amarela	300	1,35	405,37
12	Cx	Papel Carbono, folha de A4, 210mm x 297mm, caixa com 100 folhas.	48	26,14	1.254,76
13	Unid.	Perfurador de papel, com trava de segurança, capacidade para até 30 folhas, com 2 furos, com margeador.	12	41,16	493,92
14	Unid.	Resma de papel A4, com 500 fls, tipo sufite branco.	600	21,78	13.065,26
15	Bloco	Post-it medindo 76mm x 102mm, papel adesivo acrilico reposicionável, bloco com 100 folhas.	48	3,76	180,61
16	Unid.	Prancheta, officio, medindo 235 x 345 x 3mm, mdf com prendedor de metal	48	4,16	199,56
17	Unid.	Calculadora de mesa, medindo: 13cm C x 10cm L x 3cm A	96	16,94	1.626,45
18	Unid.	Envelope de papel para CD, medindo 124mm A x 128mm C, 75gr, com janela de acetato, cor: branco.	120	0,20	23,70
19	Unid.	CD virgem, cd-R 700MB, 80 min	120	1,15	138,45
20	Unid.	marcador permanente, preto	120	2,62	314,31
21	Unid.	marcador permanente, azul	120	2,62	314,31
22	Unid.	Porta alvará, medindo 25cm x 17 cm, vertical, preto	240	11,02	2.644,23
23	Unid.	Borracha com capa, tipo escolar, livre de PVC para apagar grafite, quadrada.	24	0,78	18,71
24	Unid.	Corretivo, medindo 4.2mm x 10m, tipo fita	60	5,15	308,70
25	Unid.	Lápis grafite nº 2	288	0,29	83,82



000135

ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL
26	Tubo	Tinta para carimbo, 40ml, branca	24	4,24	101,78
27	Cx	Clips para papel galvanizado, tamanho nº 02	36	2,31	83,07
28	Cx	Clips para papel galvanizado, tamanho nº 04	36	2,48	89,43
29	Unid.	Pasta AZ com lombo estreito, 35cm x 28cm x 5,5cm, forrado com papel monolúcido 75g plastificado.	60	10,81	648,59
30	Unid.	Pasta AZ com lombo largo, medindo 35cm x 28cm x 7,3cm, forrado com papel monolúcido 75g plastificado.	60	12,37	742,13
31	Unid.	Pasta plástica com elástico, medindo 245x55x335mm, lombo 55mm, com aba de elástico, transparente / cristal	120	3,27	392,89
32	Unid.	Pasta plástica com elástico, medindo 245x20x335mm, lombo 20mm, com aba de elástico, transparente / cristal.	120	3,15	377,93
33	Unid.	envelope plástico, A4 extra, Alt 30cm - Comp 30cm - larg 22cm, A4 plástico sem furos, expressura me, ofício, transparente.	120	0,21	24,95
TOTAL RS					36.320,29

MATERIAL DE EXPEDIENTE GRÁFICO

ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL
1	Unid.	Talões de insumo de estoque folha A4 com 50*2 folhas	1600	16,01	25.616,00
TOTAL RS					25.616,00

EPI

ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL
1	Unid.	Jaleco para estoquista com mangas curtas e 2 bolsos baixos em oxford, branco	46	67,15	3.088,90
2	Unid.	Jaleco para nutricionista com mangas curtas e 2 bolsos baixos em oxford, branco	21	72,50	1.522,50
3	Unid.	Botas para estoquistas, botas de segurança do trabalho em couro, com biqueira de polipropileno, com fechamento em elástico nas laterais, palmilha em EVA.	46	72,24	3.322,96



000136

		Solado em PU bidensidade bico com sistema de absorção de impacto, branco/preto			
4	Unid.	Botas para nutricionista, sapato tipo Soft Work, feito em borracha com antiderrapante, fechado na parte superior e no calcanhar, branco/preto	21	64,44	1.353,30
6	Unid.	Toucas descartáveis, touca descartável em TNT, clipada e sanfonada.	3200	0,09	288,00
TOTAL RS					9.575,66

OPERAÇÃO LOGÍSTICA**LOCAÇÃO DE ESPAÇO PARA ARMAZENAGEM**

ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNIT.	VLR. MENSAL	VLR. GLOBAL
1	Posição Palete	Área de armazenagem de Carga Seca	230	169,42	38.966,60	467.599,20
2	Posição Palete	Área de armazenagem de Carga Fria	230	177,74	40.880,20	490.562,40
TOTAL RS					79.846,80	958.161,60

MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS

ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNIT.	VLR. MENSAL	VLR. GLOBAL
1	Kg	Movimentação de Carga Seca	220.000	0,208	45.760,00	549.120,00
2	Kg	Movimentação de Carga Fria	140.000	0,281	39.340,00	472.080,00
TOTAL RS					85.100,00	1.021.200,00

TRANSPORTE DE CARGA SECA

ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNIT.	VLR. MENSAL	VLR. GLOBAL
1	Kg	RMR e até 100km	249.770	0,416	103.904,32	1.246.851,84
2	Kg	Fora da RMR de 101 até 200km	103.058	0,561	57.815,54	693.786,46
3	Kg	Fora da RMR de 201 até 400km	47.779	0,655	31.295,25	375.542,94
4	Kg	Fora da RMR de 401 até 800km	26.259	0,832	21.847,49	262.169,86
TOTAL RS					214.862,59	2.578.351,09

TRANSPORTE DE CARGA FRIA						
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNIT.	VLR. MENSAL	VLR. GLOBAL
1	Kg	RMR e até 100km	150.302	0,457	68.688,01	824.256,17
2	Kg	Fora da RMR de 101 até 200km	55.599	0,634	35.249,77	422.997,19
3	Kg	Fora da RMR de 201 até 400km	30.598	0,852	26.069,50	312.833,95
4	Kg	Fora da RMR de 401 até 800km	14.425	0,935	13.487,38	161.848,50
TOTAL RS					143.494,65	1.721.935,81

TRANSPORTE DE HORTIFRUTI						
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNIT.	VLR. MENSAL	VLR. GLOBAL
1	Kg	RMR e até 100km	127.635	0,405	51.692,18	620.306,10
2	Kg	Fora da RMR de 101 até 200km	69.336	0,572	39.660,19	475.922,30
3	Kg	Fora da RMR de 201 até 400km	26.257	0,728	19.115,10	229.381,15
4	Kg	Fora da RMR de 401 até 800km	12.273	0,852	10.456,60	125.479,15
TOTAL RS					120.924,06	1.451.088,71

SERVIÇOS DE APOIO / GESTÃO LOGÍSTICA					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	Serviço	Gestão Operacional (software, controle e guarda de documentação, relatórios gerenciais)	1	116.885,73	1.402.628,76
TOTAL RS					1.402.628,76

[Assinatura]
 Arnan Carlos Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA/PERNAMBUCO

OUTRAS DESPESAS			
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR ANUAL
1	Unid.	Publicação no D.O.E.	7.000,00
2	Unid.	Despesas Cartoriais	600,00
TOTAL R\$			7.600,00

TELEFONIA					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDA DE MENSAL	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	Despesas com serviços (pct dados / modem)	23	805,00	9.660,00
TOTAL R\$					9.660,00

DIÁRIAS					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDA DE	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	Diárias	42	3.326,82	39.921,84
TOTAL R\$					39.921,84

SEGURO					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDA DE	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	Seguro	1	2.156,13	25.873,56
TOTAL R\$					25.873,56

PASSAGENS AÉREAS					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDA DE	MÉDIA UNITÁRIA	VALOR ANUAL
1	Unid.	Passagens aéreas - Recife x Petrolina	4	925,52	3.702,08
2	Unid.	Passagens aéreas - Petrolina x Recife	4	930,02	3.720,08
TOTAL R\$					7.422,16

SERVIÇO DE LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DE INSTALAÇÕES					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE DE	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	Serviço de limpeza e conservação de instalações	2	6.867,90	82.414,80
TOTAL RS					82.414,80

ESTAGIÁRIOS VIA AGENTE DE INTEGRAÇÃO EMPRESA ESCOLA						
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VLR. MENSAL	VLR. GLOBAL
1	Unid.	Estagiários via agente de integração empresa escola	2	933,00	1.866,00	22.392,00
TOTAL RS						22.392,00

ASSESSORIA DE APOIO					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VLR. MENSAL	VLR. GLOBAL
1	Unid.	Assessoria de apoio no monitoramento do programa por meio das atividades técnico-nutricionais	1	54.880,32	658.563,84
TOTAL RS					658.563,84


 Diretor Executivo Protempore de Socio
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

17. PLANEJAMENTO NUTRICIONAL E PROPOSTA DE CARDÁPIO


Carlos Carneiro Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

17. Planejamento Nutricional e Proposta de Cardápio

Buscando, otimizar os recursos financeiros disponíveis, e concomitantemente, oferecer um cardápio diversificado e que atenda as condições básicas nutricionais e palatabilidade do público alvo. **Demonstra-se em sequência uma proposta de um elenco de produtos que julgamos atender a tais pré-requisitos.**

Dessa forma, de acordo com o planejamento nutricional adequado o que resultará em cardápios diversificados, propõe-se a aquisição dos seguintes gêneros alimentícios:

PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS DIETA NORMAL	NOTAS EXPLICATIVAS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne de Segunda (acém/paleta) ▪ Açúcar ▪ Amido de Milho ▪ Arroz Parboilizado ▪ Biscoito ▪ Bolacha ▪ Carne de Boi (Moída) ▪ Carne de Charque ▪ Carne de Frango Resfriada ▪ Extrato de Tomate ▪ Farinha de Mandioca ▪ Feijão TP Carioca ou mulatinho ▪ Floco de milho para Cuscuz ▪ Frutas ▪ Hortaliças ▪ Leite Pasteurizado Tipo C ▪ Macarrão ▪ Milho para Munguzá ▪ Milho para Xerém ▪ Óleo ▪ Ovo de Galinha ▪ Pão ▪ Rapadura Granulada ▪ Sal ▪ Salsicha ▪ Sardinha em óleo comestível ▪ Soja Texturizada ▪ Tempero Misto ▪ Tubérculos (Ex.: Inhame, cará, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Não obstante os produtos elencados, oportunamente poderão ser também incluídos no rol gêneros a serem adquiridos e servidos aos apenados, alguns produtos denominados como formulados /manipulados. Ex.: Refresco, Canja de galinha, Cereais <i>vitaminados, etc.</i>, desde que sejam realmente necessários e comprovadamente nutricional. ▪ Os quantitativos a serem comprados, serão de acordo com a necessidade, em decorrência da concepção do cardápio, este a ser tecnicamente formulado em tempo hábil, pela equipe de Nutricionistas da SERES, com apoio da equipe de nutrição do CEASA-PE/O.S.


 Bruno Corrêa Rodrigues de Sousa
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

CONSIDERAÇÕES GERAIS

- Ressalta-se, que os Cardápios também sofrerão influência direta, em função dos recursos financeiros disponíveis para aquisição dos gêneros alimentícios.
- Os alimentos selecionados devem atender aos hábitos alimentares regionais.
- Lembramos, que são inúmeras as possibilidades de formação de cardápios, com o elenco dos produtos escolhidos ou outros que podem ser contemplados no rol dos produtos a serem adquiridos.

81 
Gerson Carneiro Rodrigues de Sousa
Diretor Presidente
CEASA-PE/LS