

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO
SECRETARIA DE JUSTIÇA E DIREITOS HUMANOS - SJDH-PC
SECRETARIA EXECUTIVA DE RESSOCIALIZAÇÃO - SERES
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO - SDA
SECRETARIA DA FAZENDA - SEFAZ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO - SAA
CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO - CEASA-PE/C.S.

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO INTEGRADA NAS UNIDADES PRISIONAIS DO
ESTADO DE PERNAMBUCO

PLANO DE TRABALHO



[Handwritten signature]
Secretaria de Justiça e Direitos Humanos
Secretaria Executiva de Ressocialização

Rec fe, maio/2022

[Handwritten signature]

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO INTEGRADA NAS UNIDADES PRISIONAIS DO
ESTADO DE PERNAMBUCO

PLANO DE TRABALHO

SERES/CEASA/PE - O.S.



CEASA
PERNAMBUCO

60 ANOS



ESTADO DE PERNAMBUCO
Pernambuco


Patrícia V. Raquel de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/C.S.


Carlos Antônio Leão Neto
Diretor Presidente
CEASA - PE/C.S.

1. APRESENTAÇÃO


Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Luciano Mendes de A. Rêgo
Diretor de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

I- Apresentação

O documento em tela 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 CEASA, cujo objeto contratual tem por finalidade propiciar a SERES condições organizacionais para oferecer as Pessoas Privadas de Liberdade (PPL) das 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, bem como o monitoramento sistemático dessas ações.

A dita proposta visa garantir ao público alvo a Segurança Alimentar e Nutricional através da promoção, manutenção e recuperação da saúde por intermédio da oferta de alimentos variados e de qualidade. Pelo exposto, a contratação da O.S objetiva torná-la responsável pela aquisição, armazenamento, distribuição e monitoramento do processo de abastecimento nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, de acordo com os cardápios e dietas elaborados pela equipe de nutricionistas da SERES, conjuntamente com as da Organização Social, contribuindo positivamente na otimização da gestão pública voltada para resultados, favorecendo a melhoria nutricional da alimentação dos PPLs.

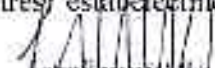
A alimentação foi reconhecida como um direito humano pela Constituição Federal de 1988. Em 2009 através da PEC 047/2003, foi votada e aprovada o reconhecimento da alimentação como um direito social pela mesa da Câmara dos Deputados e do Senado Federal. Publicada no dia 05 de março de 2010, no Diário Oficial da União, a Emenda Constitucional nº 64 de 04 de fevereiro de 2010, a qual 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 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 práticas alimentares promotoras de 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



Patrícia W. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.



Patrícia W. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA - PE/O.S.

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 quantidade, variedade, como a qualidade e preparação do produto e a prevenção e manutenção da saúde dos detentos depende 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 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, bem como a adoção de uma sistemática na gestão de resultados.

ANÁLISE DA SITUAÇÃO PROBLEMA

A Lei de Execução Penal – Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984, no CAPÍTULO II Da Assistência ao preso e ao internado, na SEÇÃO I de suas Disposições Gerais determina no Art. 10. A assistência ao preso e ao internado como dever do Estado, objetivando prevenir o crime e orientar o retorno à convivência em sociedade.

No que compete a Assistência Material a referida Lei prescreve no Art. 12, a assistência material ao preso e ao internado consistirá no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas.

Na SEÇÃO II do mesmo CAPÍTULO, institui no Art. 41 – item I, o direito ao preso quanto à alimentação suficiente.

Esta alimentação intitulada suficiente reside justamente no fato de se articularem duas dimensões distintas, porém complementares:

- I) Alimentar: referente aos processos de produção, comercialização e disponibilidade de alimentos, e;
- II) Nutricional: que diz respeito mais diretamente à escolha, ao preparo e consumo alimentar e sua relação com a saúde humana (Macedo et al., 2009; Burity et al., 2010).

Assim, a segurança alimentar e segurança nutricional podem ser vistas como “duas faces da mesma moeda”, não se podendo garantir uma delas sem que a outra também esteja garantida (Maluf e Menezes, 2000, p. 3).

Logo, a defesa da alimentação adequada é direito humano reconhecido pelo Congresso Nacional que promulgou em 4 de fevereiro, a Proposta de Emenda à Constituição (PEC) 047 de 2003, portanto a Alimentação foi incluída na Emenda Constitucional nº 64 entre os direitos sociais, fixados no artigo 6º da Constituição Federal de 1988.


Patrícia V. Zabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Patrícia V. Zabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

Outra fonte de garantia à alimentação é através do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada pelos principais aspectos, exibidos no Quadro 1, que caracterizam as dimensões alimentar e nutricional, segundo Burity et al. (2010).

Quadro 1

Dimensão alimentar	Dimensão nutricional
<ul style="list-style-type: none"> • Suficiente para atender à demanda • Estável e continuada para garantir a oferta permanente. • Autônoma para que se alcance a autossuficiência nacional nos alimentos básicos. • Equitativa para garantir o acesso universal às necessidades nutricionais adequadas. • Sustentável do ponto de vista agroecológico, social, econômico e cultural. 	<ul style="list-style-type: none"> • Escolha de alimentos saudáveis. • Preparo dos alimentos com técnicas que preservem o seu valor nutricional. • Consumo alimentar adequado e saudável (sanitária e nutricionalmente). • Promoção dos fatores ambientais que interferem na saúde e na nutrição. • Promoção dos cuidados com a saúde no âmbito da família e da comunidade.

Fonte: Burity et al. (2010).

De acordo com os aspectos que caracterizam as dimensões alimentar e nutricional, assim correlatos, notoriamente a quantidade e a qualidade são fatores que não podem estar apartados de uma estratégia de desenvolvimento mais ampliada do Estado.

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é a realização do direito de todos, descrito na carta magna, 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 social, econômica e ambientalmente sustentáveis.

Uma política de SAN é um conjunto de ações planejadas para garantir a oferta e o acesso aos alimentos para toda a população, promovendo a nutrição e a saúde. Deve ser sustentável, ou seja, desenvolver-se articulando condições que permitam sua manutenção a longo prazo. Requer o envolvimento tanto do governo quanto da sociedade civil organizada, em seus diferentes setores ou áreas de ação – saúde, educação, trabalho, agricultura, desenvolvimento social, meio ambiente, dentre outros – e em diferentes esferas – produção, comercialização, controle de qualidade, acesso e consumo.

Tais ações de Intersetorialidade promovem:

- Ações conjuntas entre Estado e a sociedade.
- Equidade, superando as desigualdades econômicas, sociais, de gênero e étnicas
- Articulação entre orçamento e gestão.
- Abrangência e articulação entre ações estruturantes e medidas emergenciais.

A Intersetorialidade é uma das premissas básicas de uma política de SAN. Enquanto os diferentes setores do governo e da sociedade civil agirem isoladamente, não teremos uma política de SAN efetiva.

Intersetorialidade significa ações articuladas e coordenadas, utilizando os recursos existentes em cada setor (materiais, humanos, institucionais) de modo mais eficiente, direcionando as 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.

O acesso de toda a população Privada de Liberdade – PPLs a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, é um pressuposto básico para a segurança alimentar e nutricional.

A alimentação e nutrição referem-se tanto às práticas alimentares (que são condicionadas pela produção, disponibilidade e acesso), quanto à forma como o organismo transforma e utiliza o alimento e sua relação com a saúde.


As práticas envolvem os alimentos consumidos, o preparo dos alimentos, onde e com quem é compartilhado no momento das refeições, quantidade e tipos de alimentos que são consumidos, quais são considerados comestíveis ou aceitáveis, os horários das refeições etc. Já as transformações do alimento pelo organismo estão fortemente relacionadas com os cuidados com a saúde e, conseqüentemente, com o acesso aos serviços de saúde. Relaciona-se também com a presença de determinadas doenças que alteram a necessidade nutricional e a utilização biológica do alimento, incluindo os aspectos psicológicos (dimensão emocional) e sociais que afetam esse processo (condições de vida, acesso a políticas públicas, etc.).

O esforço para a ação conjunta e coordenada é fundamental, de modo a que cada parte cumpra suas atribuições específicas, utilizando os recursos existentes de forma mais eficiente e com mais qualidade.

O potencial e as debilidades do setor governamental se complementam e se compensam com as do setor não-governamental por serem menos burocratizados e, dispõem de maior flexibilidade administrativa. Não se deve confundir, porém, o caráter complementar das ações de um setor em relação a outro com a delegação de funções que exima o Estado de suas obrigações.

Pelo conjunto da Obra exposta, Pernambuco vivenciava uma problemática em meados de 2015, contraditória a Lei de Execução Penal – Lei 7210/84, no que consiste ao Art. 41 – item I, o direito ao preso quanto à alimentação suficiente às leis interdependentes que asseguram o direito a alimentação, quais sejam:

- Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN. Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN;


Patrícia V. Ribeiro de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PEJO.S.


Gilson de Fátima A. Men
Diretor Prático
CEASA-PEJO.S.

- O Sistema Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável - SESANS, criado pela Lei nº 13.494, de 02 de julho de 2008, com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada;
- O Direito Humano a Alimentação Adequada - DHAA, incluído no art. 6º, Capítulo II, Dos Direitos Sociais, da Constituição Federal, através da Emenda Constitucional nº 64, de 04 de fevereiro de 2010;
- Entre outras correlatas.

O Governo do Estado de Pernambuco, ciente de suas responsabilidades governamentais diante deste fato, iniciou um novo modelo de atuação baseado em uma gestão integrada da Alimentação Prisional no Estado, por meio de políticas públicas intersetoriais em busca de uma alimentação carcerária adequada e suficiente como preconiza a Lei de Execução Penal, traduzida por meio de um Programa de Governo, visando à gestão com foco em resultados e excelência com definição clara de metas, prazos e estratégias para a alocação de recursos públicos destinados à garantia desses direitos.

Em síntese o Programa de Alimentação nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco dispõe sobretudo dos insumos alimentares indispensáveis à elaboração do cardápio diário aos beneficiados.

Assim sendo, desde 2015 a SERES conjuntamente com o CEASA/PE-O.S implementou de forma exitosa a gestão integrada da Alimentação Prisional com monitoramento de todas as ações, permitindo uma atuação rápida e eficaz, de forma continuada, adotando modelo de gestão com sistema e ciclo de melhoria contínua para alcançar os objetivos governamentais que lhe competem, assim como contribuir para consolidar o modelo de excelência da gestão adotado pelo Governo do Estado de Pernambuco.

Diante de tais fatos, e, especialmente na racionalização e otimização dos recursos disponíveis, o Programa de Alimentação Integrado nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco atendendo de forma transparente e otimizada as diretrizes e metas desta ação, cujo suporte executivo do CEASA-PE/O.S, busca entre outras ações, a racionalização dos recursos financeiros disponíveis, a regionalização dos alimentos a serem fornecidos, oxigenando a economia do Estado, através de geração de emprego e renda, para os diversos segmentos produtivos e comerciais de Pernambuco, aliada a sempre busca de uma alimentação carcerária de boa qualidade sanitária, sensorial e nutricional com equidade, regularidade e adequada ao consumo humano, segundo as diretrizes das Lei de Execução Penal, entre outras correlatas.

Portanto, o documento destaca a relevância deste Programa na adoção dessas políticas e ações que levam em conta as dimensões ambientais, culturais, econômicas, regionais e sociais nas Regiões do Estado onde estão jurisdicionadas as 23 Unidades Prisionais – UPs envolvidas nas ações do poder público, em atendimento a Lei 11.346 (LOSAN), que avaliam a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos, asseverando os mecanismos para sua exigibilidade.


Patrícia V. Rabello de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Dirceu Viana de Azevedo
CEASA-PE/O.S.

Neste propósito, garantindo a qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população carcerária e, sobretudo realizar acompanhamento, controle, fiscalização e monitoramento das ações, através de mão de obra qualificada e especializada, visando à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.


Patrícia V. Rabêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CRASA-PE/O.S.


Custódia Patrícia de Amorim
CRASA-PE/O.S.

2. JUSTIFICATIVA


Patricia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Gustavo Henrique de Aguiar
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

2- Justificativa

O Programa de Alimentação Prisional pauta sua execução 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 adequada.

Portanto, é dever do poder público respeitar, proteger e promover a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade, citada no § 2º do Art 2º, a fim de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional 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 aludida LOSAN, determina que a Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente de qualidade, em quantidade suficiente.

Logo, o objeto contratual tem por finalidade propiciar a SERES condições organizacionais para oferecer aos PPLs 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 através de mão de obra qualificada e especializada, visando à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

Tal proposta visa garantir à população carcerária a Segurança Alimentar e Nutricional através da promoção da saúde por intermédio da oferta regular dos insumos alimentares utilizados na produção das refeições ao público alvo com qualidade em atendimento a Lei de Execução Penal, Art. 41 – item 1 *“o direito ao preso quanto à alimentação suficiente, assim como as Legislações correlatas de Segurança Alimentar e Nutricional”*.

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 UPs 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, fortalecimento da economia local e a racionalização dos recursos públicos em prol de resultados exitosos.



Patrícia V. Toledo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.



Gustavo Augusto de A. Silva
Diretor Prisional
CEASA-PE/O.S.

Para tanto, lançando mão de um processo dinâmico, abrangente e de uma solução completa e contínua, com execução integrada de forma transparente e em atendimento as diretrizes e metas planejadas, caracterizada ao longo dos 06 anos de execução do Programa, pelo suporte no gerenciamento estrutural e *expertise* do CEASA-PE/O.S.

Com isso, a O.S. buscar, 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 (DCNT's) 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 Segurança Alimentar e Nutricional (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 2022 é de Caráter Institucional e consciente dos trâmites legais necessários e que ratificam as prerrogativas do Programa.


Patrícia V. Rabêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Patrícia V. Rabêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

3. OBJETIVOS


Patricia V. Rabelo de Amorim
Directora de Programas Especiales
CEASA-PE/O.S.


Gerson Vazquez de A. Neth
Director Presidente
CEASA - PE/O.S.

3- Objetivos

3.1 . Geral

Propiciar a 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 (UPs), 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 nutricional, sistematicamente, em todas as Unidades Prisionais.
- Respaldar as Diretrizes da Política de Abastecimento Alimentar do Estado.
- Respaldar 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 a SERES, uma ferramenta de gestão eficaz no processo de controle e administração do sistema de alimentação aos presídios do Estado/PE.


Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Cláudio José de A. Neto
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

4. METAS


Patrícia V. Rebelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Patrícia V. Rebelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

4- Metas

As Metas em comento são mandatórias ao alcance dos resultados almeçados no Programa de Alimentação nas Unidades Prisionais no Estado de Pernambuco, antepondo a gestão operacional com notória *expertise*, voltado para cerca de 34.000 (trinta e quatro mil) Pessoas Privadas de Liberdade (PPLs) e 2.000 (dois mil) funcionários, estimados para o ano 2022, em 23 (vinte e três) Unidades Prisionais, compreendendo a adoção de modelo gerencial eficaz, otimizado e integrado, visando atender com padrão de excelência, o fornecimento regular de insumos alimentares de alto padrão alimentar e nutricional aos beneficiados, contando com o monitoramento das ações do Programa.

A SERES, tem consciência das necessidades básicas e alimentar, de seu contingente penitenciário, e neste caso pontual, focam-se as ações para 100% deste contingente, beneficiando-os com um Programa de Alimentação nas Unidades Prisionais no Estado de Pernambuco, garantindo a oferta regular dos insumos alimentares, com segurança alimentar e nutricional e do produto, em atendimento, neste ato, as correlatas legislações brasileiras.

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:**
 - Produtos básicos Regionais: 70%
 - Formulados/Manipulados: 30%


- 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 percebíveis e não percebíveis distribuídos nas Unidades.**

- IV. **Realizar sistematicamente o monitoramento pelas atividades técnico nutricional nos Serviços de Alimentação das Unidades Prisionais.**

- V. **Abastecer e distribuir regularmente os insumos alimentares as Unidades Prisionais de Pernambuco.**

- VI. **Realizar o monitoramento das ações, em todas as Unidades contempladas por esta ação.**


Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Gustavo Henrique dos Reis
Diretor Prisional
CEASA-PE/O.S.

Neste esteio, e intentando-se atingir a concepção das diretrizes e objetivos em referências, o CEASA-PE/O.S. envidará 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 nos 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 PPIs 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 Microbiológicos, Físico-químicos e Microscópicas para alimentos. 	<p>12 meses</p>	<p>Atingir índice de 100% do IQN.</p>
<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. 	<p>12 meses</p>	<p>Adquirir no mínimo 70% do volume total de produtos hortigranjeiros produzidos no Estado de Pernambuco</p>


 Patrícia V. Rabelo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.


 Gustavo Lopes
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

METAS	OBJETIVOS	PRAZO	Critério 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;</p> <p>2. Otimizar a aplicação dos recursos financeiros disponíveis;</p> <p>3. Valorizar as vocações regionais e os hábitos alimentares dos beneficiados;</p> <p>4. Fortalecer a economia local;</p>	12 meses	Atingir índice mínimo de 90% do IRE
<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.</p>	<p>1 - Realizar supervisões das atividades técnico nutricionais nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais e no setor administrativo da O.S.;</p> <p>2 - Antecipar possíveis problemas que entrem o desenvolvimento das ações, através do assessoramento técnico nutricional.</p>	12 meses	Monitorar, controlar e fiscalizar 100% das atividades técnico nutricionais desenvolvidas.

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	(MON*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 padrão de 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 a 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)

$$IQN = \left(\frac{\text{Número de Análises de Qualidade de Alimentos Aprovadas}}{\text{Número de Análises de Qualidade de Alimentos Realizadas}} \right) \times 100$$

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 e apresentação de sua evolução periodicamente.

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.


Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Ricardo Pereira de Azevedo
Diretor Presidente
CEASA - FEPO-S

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, com apresentação de sua evolução periodicamente.

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 e jantar) do cardápio elaborado, deverá 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 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, segundo a demanda de comensais e do cardápio previsto, 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, com apresentação de sua evolução periodicamente.

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.

A identificação da ausência de 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.



Patrícia V. Sobôlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.



Sílvio José de A. Melo
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

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, com apresentação de sua evolução periodicamente.

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 racionalização dos recursos financeiros disponíveis e destinados ao Programa, entre outras benesses correlatas.

Atividade 5 - Atividade técnica nutricional de capacitação técnica.

Consiste em capacitar, quando acionado, para sua efetiva atuação, os profissionais de nutrição alocados no quadro técnico da SJDH/SERES, quanto ao Programa de Alimentação Integrado das Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco.

Essa atividade executada mantém os atores envolvidos orientados e capacitados nas atividades técnicas praticadas no Programa e sua importância na saúde e bem estar dos beneficiados.

Atividade 6 - Atividade técnica nutricional de Inspeção da qualidade dos produtos adquiridos pela O.S.

Consiste em realizar, quando acionado, o acompanhamento técnico da qualidade dos insumos alimentares perecíveis e não perecíveis recebidos no Armazém (Centro de Distribuição/CD) da O.S.

O monitoramento dessa atividade faz-se necessário para evitar a entrega por parte dos fornecedores de insumos alimentares de má qualidade sensorial e nutricional, ferindo os princípios do Programa de Alimentação Prisional Estadual, bem como, propõe-se a evitar os desperdícios dos produtos por avarias detectadas no ato do recebimento, bem como, assegura o monitoramento técnico das características extrínsecas dos alimentos, descritas nas especificações técnicas.



Patrícia V. Rebelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.



Patrícia V. Rebelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

Por fim, esse acompanhamento torna-se um filtro de segurança alimentar e de garantia do abastecimento as UPs, evitando a falta dos insumos no CD ou a logística reversa durante o recebimento nas Unidades Prisionais, por identificação tardia da má qualidade do produto e/ou ausência de probidade no cumprimento da especificação técnica.

Atividade 7 - Atividade técnica nutricional de validação do Índice de Qualidade Nutricional (IQN), com apresentação de sua evolução periodicamente.

As análises laboratoriais (microbiológica, físico-química e microscópica) 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 desenvolvida consiste em elaborar as especificações técnicas de todos os insumos alimentares perecíveis (carnes e derivados e hortifrúttis) e não perecíveis (secos), quanto aos tipos, características, aspectos, padrões e variedades, quando acionada pela O.S.

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), com apresentação de sua evolução periodicamente.

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.


Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Luiz de Fátima
Fundo Prisional
CEASA-PE/O.S.

5. PERFIL DOS BENEFICIÁRIOS

5- Perfil dos beneficiários

O Programa de Alimentação Prisional/PE centra-se no atendimento 36.000 (trinta e seis mil) beneficiários, sendo 34.000 (trinta e quatro mil) Pessoas Privadas de Liberdade (PPL's) e 2.000 (dois mil) funcionários/SERES, para o exercício de 2022.

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).

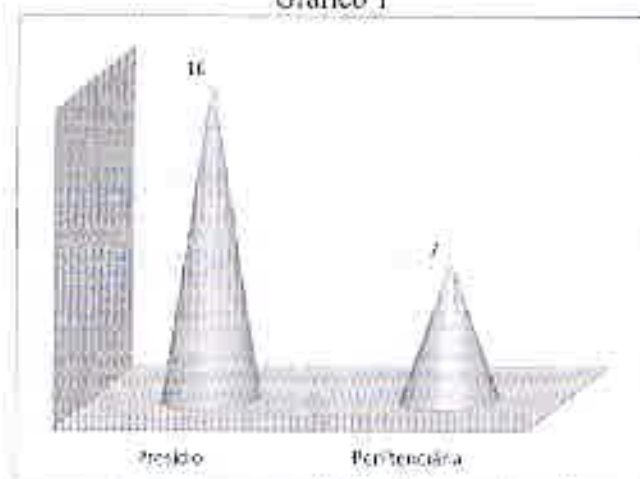
A SERES/PE detém a missão de controlar e manter em funcionamento o sistema penitenciário estadual, mediante a guarda e administração dos estabelecimentos prisionais buscando a ressocialização dos PPL's e visando a proteção dos mesmos e a garantia dos seus direitos fundamentais em atendimento as legislações a estes imputadas.

Cada UP reserva singularidade, refletida pelo perfil dos seus beneficiários, explicando este fato, em geral na RMR o PPL é encaminhado inicialmente a UP de entrada, o Centro de observação Criminológico e Triagem Prof. Everardo Luna - Abreu e Lima (COTEL) ou a Colônia Penal Feminina de Paratibe - Abreu e Lima (CPFAL), onde passarão por triagem que indicará para qual Unidade será transferido. Portanto as Unidades refletem muito do perfil dos beneficiados.

No Presídio destinado ao PPL provisório, o apenado possui o perfil de sentença condenatória definitiva, já a Penitenciária é para o que foi condenado com decisão transitada em julgado.

Neste esteio, as quantidades de presídios e penitenciárias que o Estado porta, estão demonstradas no Gráfico 1, apontando o perfil do regime prisional submetido pelos PPLs nas 23 UPs.

Gráfico 1



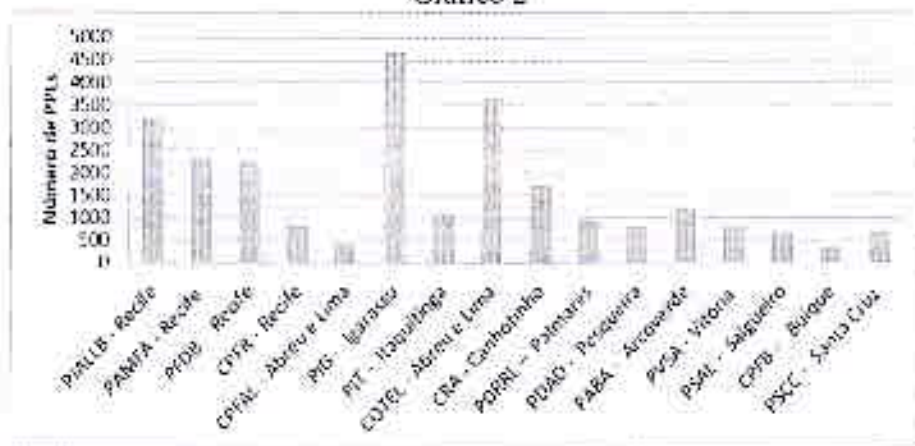
Fonte: Clarantesta Público N°0001/2022-SERES.

Patricio V. Rebelo de Amorim
 Patricio V. Rebelo de Amorim
 Diretor de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.

Wagner
 Wagner
 Diretor Prisional
 CEASA-PE/O.S.

Relevamos, que dos 16 presídios exibidos no Gráfico 1 o que possui maior contingente é o FIG, seguido do COTEL. No Gráfico 2 apresentamos a contingência dos presídios.

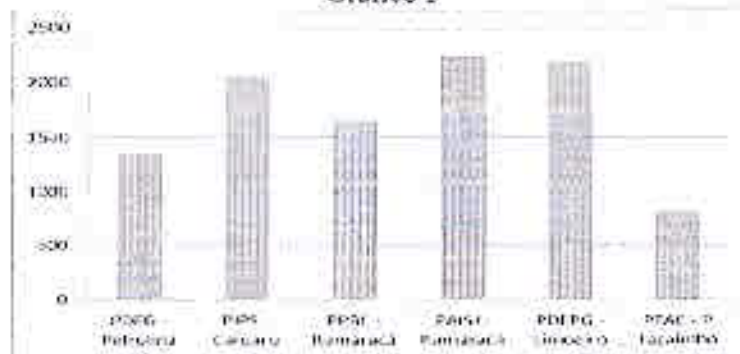
Gráfico 2



Fonte: Chamamento Público N°001/2022-SERES

Já as penitenciárias, conservam sua totalidade de beneficiados mais concentrada na PAISJ, seguida da PDEPG, como apresentado no Gráfico 3.

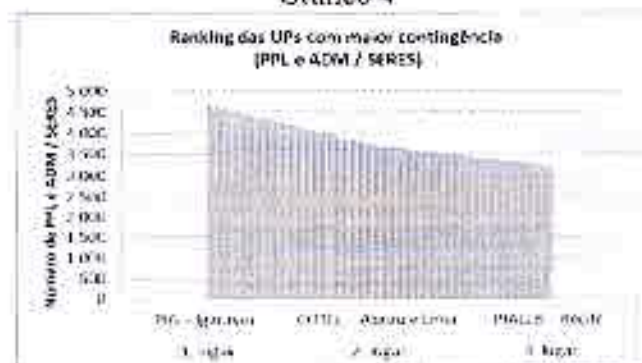
Gráfico 3



Fonte: Chamamento Público N°001/2022-SERES

Contudo, quando estratificamos, nos Gráficos 2 e 3, os contingentes de comensais (PPLs e Funcionários/SERES) das 23 Unidades (Presídios e Penitenciárias) jurisdicionadas na Capital e no Interior do Estado, denotamos que as três maiores Unidades são Presídios e estão concentradas na Capital, fato exibido no Gráfico 4.

Gráfico 4

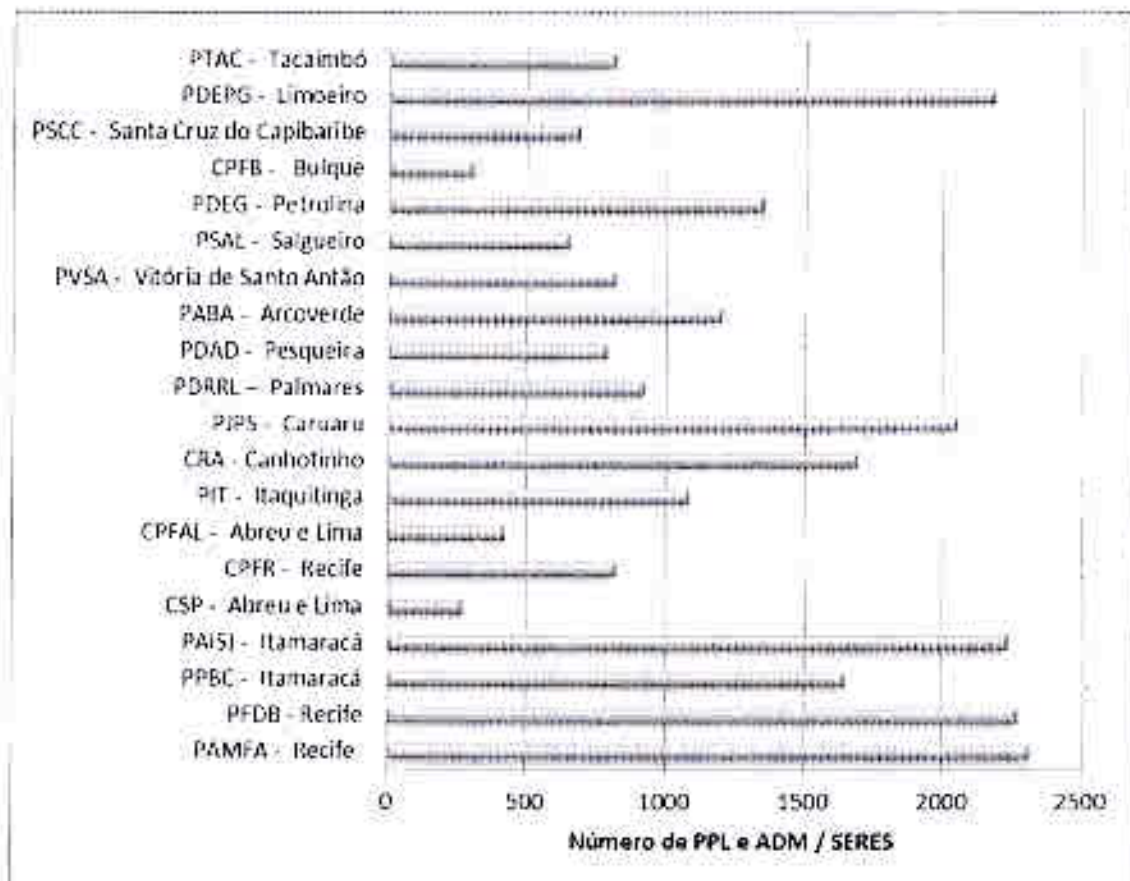


Fonte: Chamamento Público N°001/2022-SERES

Rob. Ribeiro
Paulina V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PEVO.S.

CEASA
Presidente
CEASA-PEVO.S.

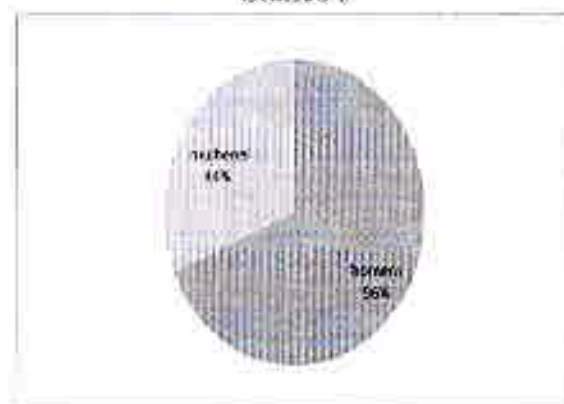
As demais Unidades demonstramos no histograma abaixo:



Fonte: Censoamento Público N-0001/2022-SERES

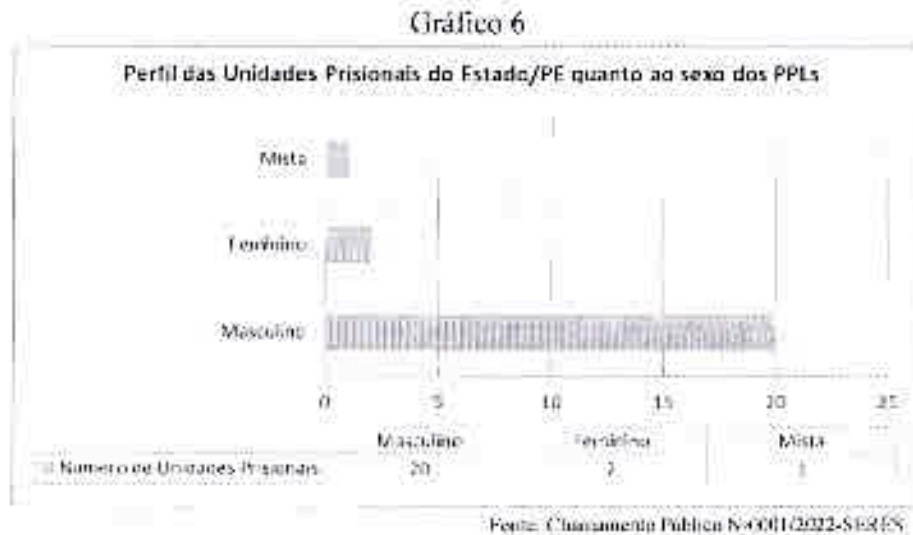
Quanto ao perfil carcerário associado ao sexo, nas 23 Unidades (Presídios e Penitenciárias) denotadas no Gráfico 5, apresentam mais homens do que mulheres, segundo os dados apontados pelo Departamento Penitenciário Nacional (Depen)/2019; porém relevamos que estes percentuais são iminentes nos dias atuais.

Gráfico 5



Departamento Penitenciário Nacional (Depen)/2019

Assim sendo, os homens são acomodados nas UPs masculinas e as mulheres nas femininas, apenas uma UP utiliza o sistema misto (homens e mulheres). O Gráfico 6 abaixo, aponta o número de Unidades para homens, mulheres e mista.



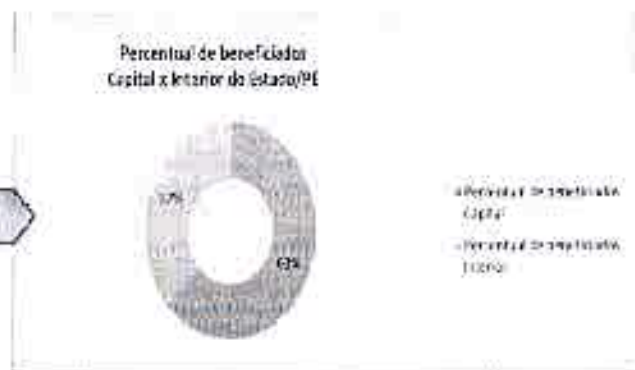
Salientamos que a única Unidade Prisional de natureza mista é o Centro de Saúde Penitenciário (CSP).

Atualmente os PPLs, homens e mulheres, concentram-se mais na Região da Capital do que no Interior do Estado/PE (Gráfico 7); logo o respectivo percentual da Capital acompanha esta tendência, sendo maior na Capital com reação ao Interior (Gráfico 8).

Gráfico 7



Gráfico 8



Quanto à **faixa etária**, o perfil dos PPLs é na sua maioria Jovens de 18 a 24 anos; de 25 a 29 anos, e de 35 a 45 anos, segundo os dados do Depers/2019. O menor contingente atinge mais de 60 anos, ou seja, *"a população carcerária possui uma população jovem."* Segundo o promotor Marcellus Ugiette, que em uma pesquisa realizada demonstrou que cerca de 60% dos ex-internos da Fundação de Atendimento Socioeducativo (FUNASE), que depois da maioridade passam a serem clientes das prisões de adultos.

Patricia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

Dr. Jacir Resende
CEASA-PE/O.S.

6.CONDIÇÕES INTERNAS E EXTERNAS


Patricia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/D.S.


Diretor de Medicina
CEASA-PE/D.S.

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 obedçam 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 a garantia da segurança alimentar e nutricional 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.

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 Segurança Alimentar e Nutricional 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 e mais diversificada oferta de alimentos de qualidade 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 o menor custo de transporte, a 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 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 UPs femininas, estes descarregarem os caminhões evitando que as PPLs 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;
- g. Promover rastreabilidade do produto no CD e no transporte até a UP, favorável ao acompanhamento da gestão interna, sobretudo nas atividades que incorrem externamente, entre outras benesses que esta ação proporciona ao projeto e suas estratégias sinérgicas ao atingimento da SAN;
- h. Empregar ações na garantia da segurança do produto, refletindo: na regularidade do abastecimento na UP, na economicidade (evita logística reversa, avarias dos produtos, entre outros), na vantajosidade contratual e no atendimento a SAN;
- i. 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


Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/D.S.


Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/D.S.

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 a Segurança Alimentar e Nutricional (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 as Pessoas Privadas de Liberdade (PPL's).

Para tal propósito, conta com maior respaldo para o sucesso do processo gestor a intencionalidade institucional, através de atividades sincronizadas e intercomplementares que resultará 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 Integrado de Alimentação Prisional, 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 Segurança Alimentar e Nutricional, 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 34.000 (trinta e quatro mil) Pessoas Privadas de Liberdade (PPL's) e de 2.000 (dois mil) funcionários/SERES, perfazendo 36.000 (trinta e seis mil) comensais, para o exercício de 2022.

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).

Assim sendo, descrevemos em sequência, as principais linhas da metodologia do modelo, que ainda conserva-se inovador, a serem executados no exercício de 2022.


Patrícia V. Cabral de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Patrícia V. Cabral de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

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, em separado, para cada Plano de Trabalho;
- 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)

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 e abastecimento 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, as per capita e as incidências por insumo alimentar das refeições a serem distribuídas.



Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.



Carlos Henrique de A. Neto
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

Segundo a SERES no Edital do Chamamento Público/2022 – item 10.6: *Deverão ser oferecidas 03 (três) refeições diárias para todos os reeducandos e duas para os funcionários, com exceção das Unidades Prisionais PIT e o CSP, onde serão oferecidos 03 (três)*

Ainda consoante ao Edital, *o planejamento é elaborado em parceria com a Secretaria Executiva de Ressocialização – SERES, a qual subsidiará a O.S., para posterior aquisição, logística, distribuição e abastecimento 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 serão os alimentos tendo como foco central a valorização das culturas alimentares locais e regionais, preservando os hábitos e culturas alimentares, e, por conseguinte o fortalecimento da economia de base local.

Desta forma estimulando o desenvolvimento local e regional, com apoio aos pequenos e médios produtores rurais e urbanos de alimentos, promovendo a equidade e a inclusão social, ao mesmo tempo em que resulta em maior e mais diversificada oferta de alimentos de qualidade aos beneficiados, produzidos sob formas sustentáveis.

Assim como, a O.S. atende de forma abrangente a Política de Segurança Alimentar e Nutricional por atuar sobre as esferas da produção e disponibilidade de alimentos; do acesso ao alimento e do abastecimento; da alimentação e nutrição; desta forma atinge um dos componentes básicos de uma política de SAN, principalmente no componente alimentar relacionado com a disponibilidade, produção, comercialização e acesso ao alimento.

7.3 Do Processo Licitatório para Aquisição dos Gêneros Alimentícios

A metodologia aplicada após a definição dos produtos e seus quantitativos mensais, será então deflagrado através do CEASA-PE/O.S, o processo licitatório para aquisição sistemática dos gêneros alimentícios elencados (Item 7.2), para posterior distribuição conforme cronograma de ação pre-estabelecido.

Devendo, quando possível e favorável para o Estado/Programa de Alimentação nas Unidades Prisionais, proceder a uma licitação por lotes (grupo de produtos).

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.


Patricia V. Rabêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Paulo Henrique de Aguiar Neto
Diretor de Produção
CEASA-PE/O.S.

Consideramos, antes de expor os insumos alimentares que serão licitados pela O.S., algumas observações importantes da SERES, explícitas no Edital do novo Chamamento Público/2022, que foram levadas em conta pela mesma instituição, 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 ser realizado;
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;
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 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 capita 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 meses 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 nos 12 meses de execução do Plano de Trabalho, dados denotados nas Tabelas das ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

60!
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 mínima de 99,8% p/p admitindo a unidade máx. de 0,04% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, isentas de larvas, mat. terrosos e detritos animais ou vegetais. acondicionado em saco plástico, atóxico e/ peso líquido de 1kg e embalagem secundária com 30Kg.	kg	649.563
2	Adoçante Dietético - Líquido, composto de sucralose, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	L	246
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	25.453
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 u 1kg, reembalado em apropriado.	kg	41.165
5	Ameixa Preta Seca - obtida de frutas maduras, inteira, limpas e desidratadas, livre de fermentações, manchas ou defeitos. acondicionada em pacote.	kg	124
6	Arroz - parabolizado , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 01 kg- fardo e/30.	kg	763.358
7	Aveia - Integral, Em flocos, Isenta de sujidades, parasitas e larvas, Admitido unidade máxima de 15% por peso, Acondicionada em caixa de papelão com 200g, embalada em apropriado.	kg	15.181
8	Biscoito doce sem recheio - Tipo maizena, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em filme bopp, caixa com 40 pacotes, pesando 400 gramas cada.	kg	2.831
9	Biscoito com sal - Tipo cream cracker, Composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, e/ glúten, Extrato de malte e fermento biológico, acondicionado em pacotes, 400g cada.	kg	4.385
10	Café - devendo conter até 30% grãos conillon, 20% pretos/verdes/ardidos, isento de grãos pretos-verdes ou fermentados grãos crus, sãos e limpas, na cor castanho claro a moderado escuro, sem amargor em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de regular a intenso	kg	120.321

	<i>bebida mole a rio, isento de gosto ríozona, qualidade global mínimo aceitável maior que 3.5 pontos na escala sensorial de zero a dez, contendo impurezas máximo de 1%, outros produtos 6% e umidade até 5%, acondicionado em embalagem almofada (sem vácuo), contendo 250g, com selo abic.</i>		
11	Colorífico - em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos à sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão reforçado, peso 100g.	kg	39.836
12	Tempero Misto com Cominho - normal e moído, peso 100g.	kg	24.981
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	36.244
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	383.611
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	1.666.534
16	Feijão - carioca , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, 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	284.867
17	Feijão - macassa , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, 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	227.478
18	Feijão - preto , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, 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	117.492
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	15.779
20	Fubá de milho - para o preparo de mingunzá, com grãos inteiros, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ronço.	kg	40.059

60i

	<i>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, sãos, 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	301.068
22	Leite de coco - Integral, concentrado, pasteurizado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem adequada.	L	40.841
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	126.936
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 balde contendo entre 15 kg. Embalado em balde com 15kg.	kg	81.591
25	Massa alimentícia - Tipo seca para macarrão, formato espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, e demais substâncias permitidas. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo unidade máxima 15%, acondicionado em saco de plástico transparente e atóxico.	kg	279.850
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	12.279
27	Óleo comestível - de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 960 ml, embalado em caixa de papelão reforçado.	kg	64.727
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	112.525
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	27.471

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 material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em avulsos, ou em sacos plásticos ou de tecidos, pesando aproximadamente por quilo, abóbora lene.	kg	99.136
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	243.041
3	Batata - lisa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem sem lesões físicas ou mecânicas, tamanho e conformação uniforme, devendo ser grauda, acondicionada em sacos de acondicionadas em saco, pesando aproximadamente kg.	kg	190.075
4	Batata doce - roxa, de primeira, sem ramo, 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	372.288
5	Cara - boa qualidade, fresco, isento de enfermidades material terroso e unidade externa unormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, acondicionado em caixas de madeira(495x355x220)mm, pesando aproximadamente 22kg.	kg	374.928
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	174.495
7	Cenoura - vermelha, de primeira, sem ramo, 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	99.267
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	5.545
9	Coentro - cor hortaliça classificado como verdura cor verde	kg	32.832

	<i>fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos,</i>		
10	Macaxeira - <i>hortaliça classificada como tubérculo, tipo rosa, aspecto alongada, cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, com cozimento garantido, compacta e firme, isenta de material terroso, parasito, mofo e sem partes urroxeadas sem folhas e talos, pesando aproximadamente quilo.</i>	kg	211.070
11	Mamão - <i>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.</i>	kg	30.303
12	Melancia - <i>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,</i>	kg	595.994
13	Melão - <i>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.</i>	kg	38.872
14	Ovo - <i>de galinha, branco, grande, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada.</i>	Und.	4.397.214
15	Pimentão - <i>verde, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortex, acondicionado em caixas de madeira (495x355x220)mm, pesando aproximadamente 11kg.</i>	kg	46.896
16	Tomate - <i>maduro, boa qualidade, graúda, 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.</i>	kg	151.974

Tabela das ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTOS PERECÍVEIS	UND. REF*	QUANT. 12 MESES
1	Carne bovina - <i>Tipo acôm ou paleta, peça inteira, congelada, com no máximo 25% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxica, pesando entre 4 e 5 kg, inspecionada pelo SIF.</i>	kg	331.612
2	Carne bovina salgada - <i>Tipo jerked beef, produto preparado</i>	kg	124.395

	<i>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.</i>		
3	Carne bovina salgada - produto preparado com carne bovina tipo costela de charque bovina injetada c/ salmoura (sal e nitrato) de 1ª 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 5kg.	kg	25.157
4	Frango processado - em peça, não temperado, coxa-sobrecoxa, conteúdo 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 plástico polietileno, transparente atóxico, inspecionado pelo sif	kg	1.803.244
5	Peixe - do tipo merluza, em filê, 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 sif.	kg	7.348
6	Linguiça - Defumada, Tipo calabresa, Preparada com carne não mista, taucinho 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	139.851
7	Salsicha - Hot dog, composta de carne bovina, congelada com condimentos triturados e cozidos, acondicionado em acondicionado em sistema cryo-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade.	kg	425.921
8	Fígado - bovino, apresentado em peças inteiras, congelado, com aspecto de aspecto brilhante avermelhado escuro, sabor e cheiro característicos, isento de manchas esverdeadas, sem manchas esverdeadas ou amareladas, acondicionado em saco de polietileno transparente com carimbo ou selo de inspeção do SIF pesando aproximadamente sem sujidade, parasitas e larvas	kg	157.828
9	Carne Suína - tipo lombo, em peça inteira, congelada, sem osso, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 10kg.	kg	165.806

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

Pelo manifesto, nas Tabelas acima, o **Processo Licitatório para Aquisição dos Gêneros Alimentícios totaliza 54 produtos alimentícios**, dos quais 29 alimentos são de característica não perecível, 16 alimentos de natureza hortifrutigranjeira e 09 alimentos de propriedade perecível.

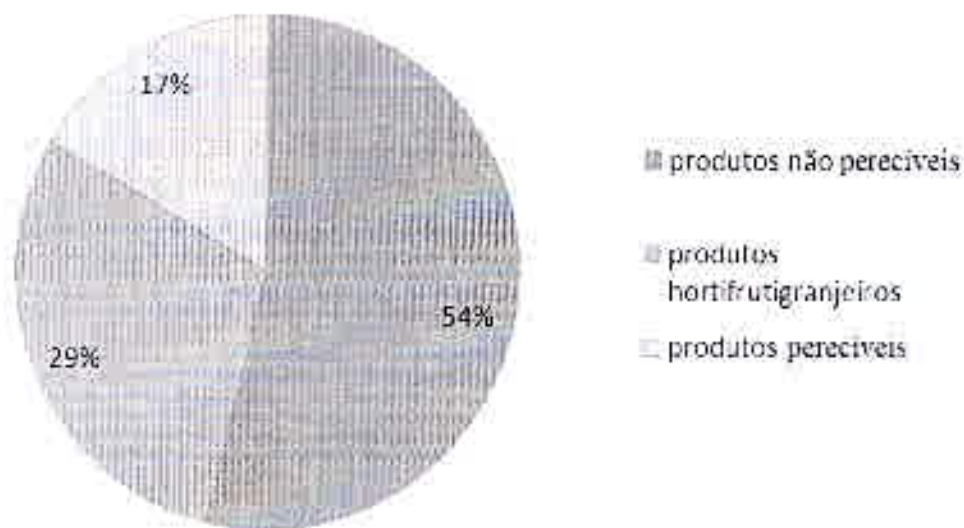

Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE-O.S.


Carlos Henrique de A. Neto
Diretor Presidente
CEASA-PE-O.S.

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.

A representatividade em quantidades (kg, L, Und.), percentuais de cada produto alimentício (não perecível, hortifrutigranjeiro e perecível) no **Processo Licitatório para Aquisição dos Gêneros Alimentícios**, encontra-se representado no Gráfico 9.

Gráfico 9



Ressaltamos, que esse percentual de distribuição no supracitado Gráfico 9, tem como norte 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.

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 definição da logística integrada no Programa de Alimentação Prisional do Estado de Pernambuco define-se como um processo sui generis, com associação entre as etapas do processo de fornecimento dos gêneros alimentícios às 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 à produção das refeições.


Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

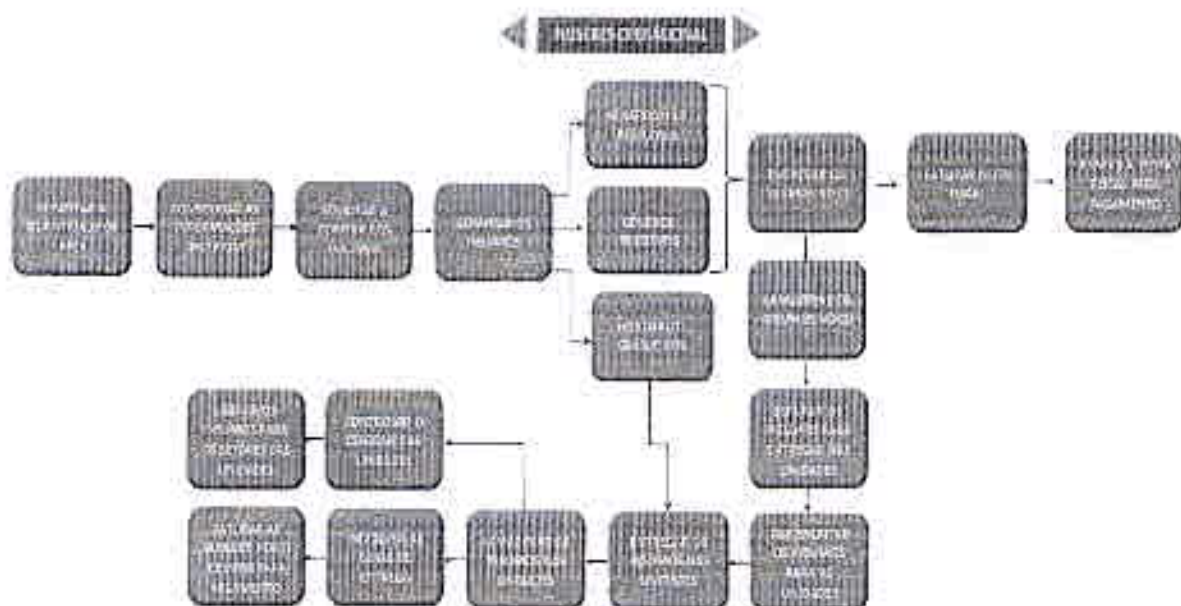

Genivaldo Passos
Diretor de Operações
CEASA-PE/O.S.

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 pelos apenados 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.

Por meio das atividades apresentadas no Fluxograma Operacional do Núcleo de Gerência de Contrato de Gestão da SERES – NUSERES.



Portanto, a metodologia empregue nas atividades atinentes ao Fluxograma Operacional que exibe 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.

Patricia V. Zabelo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/C.S.

[Assinatura]
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/C.S.

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**, que elucidam as interligações e interdependências dos principais processos da logística integrada e a respectiva metodologia adotada.


Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


CEASA-PE/O.S.

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 (PPI'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 calculada a quantidade de insumos alimentares que serão entregues por Unidade Prisional.	●	➤	◻
3) AQUISIÇÃO DOS INSUMOS			
<p><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 à abertura de processo seletivo para aquisição.</p> <p>Os fornecedores selecionados por meio de modalidade constante do seu Regulamento próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Aliações do CEASA-PE/OS, conforme disciplinado pelo Inciso VII artigo 7 da Lei nº 11.743/2008.</p>	●	➤	◼














 Patricia V. Rabelo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/OS.


 Diretor de Programas Especiais
 CEASA-PE/OS

<p>PRIMEIRO FILTRO DE ATIVIDADE TÉCNICA NUTRICIONAL - ATN. ESTABELECIDO PARA GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO EM ATENDIMENTO AO ÍNDICE DE QUALIDADE NUTRICIONAL - IQN, APÓS TAL VERIFICAÇÃO É PROCEDIDA A REALIZAÇÃO DAS ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS.</p> <p>Os ensaios e resultados dos laudos laboratoriais microbiológicos, físico-químicos e microscópicos dos alimentos, seguem as referências, métodos e técnicas específicas segundo as legislações e normas técnicas brasileiras vigentes.</p>	○	▶	■
4) ENTREGA DOS INSUMOS PARECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS NOS CDs			
<p>Metodologia: 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 CDs			
<p>Metodologia: A primeira etapa no ato do recebimento é a verificação da <u>qualidade</u> 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>Metodologia: A segunda atividade centra-se em verificar as <u>quantidades</u> dos produtos entregues, pelo descrito nas notas fiscais.</p>	○	▶	■

Patricia V. Rabêlo de Amorim
 Patricia V. Rabêlo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/0.S.

[Assinatura]
 Direção Geral de Produtos
 CEASA-PE/0.S.

<p>SEGUNDO FILTRO DAS ATIVIDADES TÉCNICO NUTRICIONAL - ATN, NO CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO. ESTABELECIDO PARA GARANTIR O ÍNDICE DE QUALIDADE NUTRICIONAL - IQN E O ÍNDICE DE REGULARIDADE DE ENTREGA - IRE.</p>			
<p>6) ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS NOS CDs</p>			
<p><u>Metodologia:</u> 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 averçados adotadas nas práticas logísticas.</p>			
<p>7) SEPARA / EXPEDIR OS INSUMOS PARA ENTREGAR NAS UPs</p>			
<p><u>Metodologia:</u> procedimentos operacionais padrão interno dos Centros de Distribuições e suas referências normativas e os procedimentos e normativas quanto as boas práticas utilizadas.</p>			
<p>8) RECEHIMENTO DOS INSUMOS NAS UNIDADES</p>			
<p><u>Metodologia:</u> 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 a fresco, a qualidade, o fomento econômico local, a confiabilidade e o menor custo de transporte."</p>			

Patricia V. Rabêlo de Amorim
 Patricia V. Rabêlo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.


[Handwritten signature]
 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 TÉCNICO NUTRICIONAIS, NAS UNIDADES PRISIONAIS. ESTABELECIDO PARA GARANTIR O IQN / IRE.</p>	○	➤	■
9) LOGÍSTICA REVERSA			
<p><u>Metodologia:</u> os procedimentos adotados são de 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 os nutricionistas e os estoquistas do CEASA-PE em conjunto com os fornecedores, percebem a presença de não conformidades (qualidade ou quantidade) no ato do recebimento dos insumos nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais, após avaliação técnica.</p>	●	➤	■
10) GESTÃO / ARMAZENAMENTO DOS INSUMOS NAS UNIDADES			
<p><u>Metodologia:</u> Com a realização da entrega é procedido o armazenamento dos insumos percebíveis e não percebíveis nos estoques das Unidades Prisionais, seguindo as <u>boas práticas de armazenamento</u>, atendendo as diretrizes da ANVISA, que preconiza de acordo como a natureza dos alimentos a seguintes temperaturas de estocagem.</p>	○	➤	■

<ul style="list-style-type: none"> Alimentos Resfriados/refrigerados: armazenamento controlado a frio (4-10°C); Alimentos congelados: armazenamento controlado -18 °C; Alimentos secos: conservação a temperatura ambiente 26 °C e com umidade relativa baixa. <p>As boas práticas de armazenamento são diariamente orientado e fiscalizado pela equipe técnica do CEASA alocadas nas Unidades Prisionais.</p>			
11) CONTROLE DO ESTOQUE DAS UNIDADES			
<p>Metodologia: o controle do quantitativo estoçado 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 estoçados.</p> <p>Os dois controles do estoque fazem uso de documento e sistema concebidos pela O.S.</p>	●	▶	■
12) LIBERAÇÃO DOS INSUMOS PARA AS COZINHAS DAS UNIDADES			
<p>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 local e 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.</p> <p>O método utilizado para as liberações são documento (talão de liberação dos insumos alimentares) e sistema implantado pela O.S.</p>	●	▶	■

Os ícones pintados representam onde as ações são realizadas.




 Patrícia V. Rabão de Amorim
 Coordenadora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.


 Coordenadora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.

Em suma, a metodologia ostentada pelo CEASA-PE/O.S. é especial em razão da sensibilidade e especificidade no abastecimento regular empregado no Programa: sendo responsável do 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 patógenos que causam doenças no corpo humano).

Portanto, se faz necessário a 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 PPI's, 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 hortifrutigranjeiros.

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


Patrícia V. Rêgo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Gustavo Henrique de Aguiar
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

necessitam de monitoramento técnico que atestem sua procedência sanitária garantindo a segurança do produto e a Segurança Alimentar e Nutricional.

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

Respaldado 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 afimete 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.,

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, físico-químicas e



Patrícia V. Ribeiro de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.



Luciano Pereira de Azevedo
Diretor Prisional
CEASA-PE/O.S.

microscópicas a fim de monitorar e manter sob controle o Índice de Qualidade Nutricional dos produtos entregues às Unidades Prisionais do Estado.

- Garantir um rígido controle 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 SERS.
- 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; quais sejam:

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 e apresentação de sua evolução periodicamente. 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 garantir a eficácia das 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, com apresentação de sua evolução periodicamente.

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 e jantar) do cardápio elaborado, devera está de acordo com as incidências, per capita e quantitativo de comensais (PPLs - Pessoas Privadas de Liberdade e corpo 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 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, segundo a demanda de comensais e do cardápio previsto, 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, com apresentação de sua evolução periodicamente.

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.

A identificação da ausência de 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, com apresentação de sua evolução periodicamente.

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 racionalização dos recursos financeiros disponíveis e destinados ao Programa, entre outros benefícios correlatas.

Atividade 5 - Atividade técnica nutricional de capacitação técnica.

Consiste em capacitar, quando acionada pela O.S. para sua efetiva atuação, os profissionais de nutrição alocados no quadro técnico da SJDH/SERES, quanto ao Programa de Alimentação Integrado das Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco.

Essa atividade executada mantém os atores envolvidos orientados e capacitados nas atividades técnicas praticadas no Programa e sua importância na saúde e bem estar dos beneficiários.

Atividade 6 - Atividade técnica nutricional de Inspeção da qualidade dos produtos adquiridos pela O.S.

Consiste em realizar, quando acionada pela O.S., o acompanhamento técnico da qualidade dos insumos alimentares perecíveis e não perecíveis recebidos no Armazém (Centro de Distribuição/CD) da O.S.

O monitoramento dessa atividade faz-se necessário para evitar a entrega por parte dos fornecedores de insumos alimentares de má qualidade sensorial e nutricional, ferindo os princípios do Programa de Alimentação Prisional estadual, bem como, propõe-se a evitar os desperdícios dos produtos por avarias detectadas no ato do recebimento, bem como, assegura o monitoramento técnico das características extrínsecas dos alimentos, descritas nas especificações técnicas. Por fim, esse acompanhamento torna-se um filtro de segurança alimentar e de garantia do abastecimento as UPs, evitando a falta dos insumos no CD ou a logística reversa durante o recebimento nas Unidades Prisionais, por identificação tardia da má qualidade do produto e/ou ausência de proibidade no cumprimento da especificação técnica.

Atividade 7 - Atividade técnica nutricional de validação do Índice de Qualidade Nutricional (IQN), com apresentação de sua evolução periodicamente.


Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Gisele Patrícia de A. Santos
Diretora Prisional
CEASA-PE/O.S.

As análises microbiológicas e físico-químicas dos insumos alimentares dos gêneros perecíveis e não perecíveis, destinados a produção das refeições concedidas pelo Programa de Alimentação Prisional do estado, são realizadas mensalmente por um laboratório credenciado pela O.S. para este fim e idôneo.

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 desenvolvida consiste em elaborar as especificações técnicas de todos os insumos alimentares perecíveis (carnes e derivados e hortifrútiis) e não perecíveis (secos), quanto aos tipos, características, aspectos, padrões e variedades, quando acionada pela O.S.


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), com apresentação de sua evolução periodicamente.

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.

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.


Patrícia V. Rebelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Diretora Especialista
CEASA-PE/O.S.

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.



Patrícia V. Habelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.



Patrícia V. Habelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

8. GESTÃO DE PESSOAS


Patricia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Gestora Especial de Pessoal
Diretor Especiais
CEASA-PE/O.S.

8- Da Gestão de Pessoas

O Recurso Humano será composto por uma equipe de trabalho multidisciplinar matizada por um corpo administrativo, operacional e técnico que executa as atividades Técnicas Nutricional 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 Equipe Técnica Sênior	01	<ul style="list-style-type: none"> - Coordenar os processos de aquisição, fornecimento e logística, incluindo armazenagem e distribuição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para abastecimento das 23 (vinte e três) Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco; - 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.
Coordenador de	01	<ul style="list-style-type: none"> - Coordenar a gestão técnica-administrativa e na logística da atividade de


 Patrícia V. Rabelo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.


 Patrícia V. Rabelo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.


Equipe Técnica Pleno		<p>reabastecimento do Programa de Alimentação Prisional, analisando dados e a segurança da informação;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborar e implantar procedimentos e políticas administrativas e financeiras do Programa; - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação.
Coordenador Administrativo Financeiro	01	<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.
Gerente de Controle Interno	01	<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 resgate 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 pagamento, impostos, encargos, etc.); - 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;

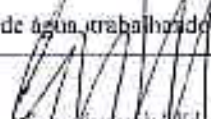

Patrícia V. Rebelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Patrícia V. Rebelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

Assistente de Controle Júnior	01	<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver outras atividades correlatas a sua área de atuação. - Auxiliar em atividades da área financeira de controle bancário e de contas, cuidar 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 Controle de Licitações	01	<ul style="list-style-type: none"> - Responsável pela análise e interpretação de Editais nas modalidades definidas no Regulamento próprio da entidade, em estrita obediência aos princípios da Legalidade, Impessoalidade, Moralidade, Publicidade e Eficiência; - 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.
Programador de Sistema de Informações	01	<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

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


 Patricia V. Rebelo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.


 Diretor Presidente
 CEASA - PE/O.S.

		<p>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	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - Apurar e analisar os custos dos Programas, 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 operacionais; - 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 acompanhamento das atividades administrativas; - Acompanhar o cronograma de desembolso em compatibilidade com a execução física e financeira do Programa; - Examinar 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

		<p>dispositivos especiais tais como: sinalização sonora e luminosa, software de navegação e outros;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 saídos; - 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, quantidade e higiene;
Nutricionista (Interior)	12	<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 (12 x 36)	01	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar auditorias nas unidades de armazenamento dos produtos; - Elaborar relatórios gerenciais sobre as atividades desempenhadas; - 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.
Aprovoador 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;


Patricia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

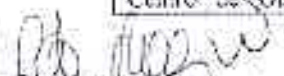

Gilvan Antonio de Melo
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.


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.

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

Região	Unidade Prisional	Localização	No. de Apenados	No. de Técnicos	Estequista	Motorista
Região I Total : 7.771	Presídio Asp. Marcelo Francisco de Araújo – PAMFA	Avenida Liberdade, S/N Recife / PE	2.316	01 nutricionista	01	02
	Presídio Juiz Antônio Luiz Lins de Barros – PJALIB		3.186	01 nutricionista 01 Técnico de Nutrição	01	
	Presídio Frei Damião de Bozzano – PFDB	Rua Orfeu do Carnaval S/N Recife / PE	2.269	01 nutricionista	01	
Região I A Total : 14.781	Penitenciária Agro-Industrial São João – PAISJ	Engenho São João S/N Ilha de Itamaracá / PE	2.230	01 nutricionista	01	03
	Penitenciária Professor Barreto Campelo – PPBC		1.646	01 nutricionista	01	
	Centro de Saúde Penitenciário – CSP	Caetés II – N 751 - Abreu e Lima / PE	272	01 nutricionista 01 Técnico de Nutrição	01	
	Colônia Penal Feminina do Recife – CPFR	Engenho do Meio – Recife / PE	818	01 nutricionista	01	
	Presídio de Igarassu – PIC	Tabatinga – Igarassu / PE	4.654	01 nutricionista	01	
	Centro de Observação	Caetés II – N	3.660			


Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.



Cláudio Henrique de M. Vesp
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

	Criminológica e Triagem Prof. Evarado Luna - COTEL	751 - Abreu e Lima / PE		01 nutricionista	01	
	Colônia Penal Feminina de Abreu e Lima CPFAL	Caetés II - N. 56 - Abreu e Lima / PE	420	01 nutricionista	01	
Região	Unidade Prisional	Localização	No. de Apenados	No. de Técnicos	Estoquista	Motorista
Região 1 A (cont.)	Presídio de Itaquitanga - PIT Itaquitanga I e II	Itaquitanga / PE	1.081	02 (12x36 h) nutricionistas	01	02 (12x36 h)
Região 2	Presídio Rorinildo da Rocha Leão - PRRL	Palmares / PE	920	01 nutricionista	01	
Total : 2.914	Centro de Ressocialização do Agreste - CRA	Canhotinho / PE	1.689	01 nutricionista	01	0
	Colônia Penal Feminina de Balque - CPFB	Buique / PE	305	01 nutricionista	01	
Região 3	Penitenciária Dr. Ênio Pessoa Guerra - PDEPG	Limoeiro / PE	2.184	01 nutricionista	01	
Total : 8.536	Presídio de Vitória de Santo Antão - PVSA	Vitória de Santo Antão / PE	817	01 nutricionista	01	
	Presídio Advogado Brito Alves - PABA	Arcoverde / PE	1.198	01 nutricionista	01	
	Presídio Des. Augusto Duque - PDAD	Pesqueira / PE	789	01 nutricionista	01	0
	Penitenciária Juiz Plácido de Souza - PIPS	Caruaru / PE	2.049	01 nutricionista	01	
	Cadeia Pública Santa Cruz do Capibaribe - CPSCC	Santa Cruz Capibaribe / PE	684	01 nutricionista	01	
	Presídio Tacaimbó - PTAC	Tacaimbó / PE	815	01 nutricionista	01	


 Patrícia V. Rabêlo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.


 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

Região 4	Presídio do Salgueiro - PSAL	Salgueiro / PE	650	01 nutricionista	01	
Tota : 1.998	Penitenciária Dr. Edvaldo Gomes - PDEG	Petrolina / PE	1.348	01 nutricionista	01	0


 Patrícia V. Rabelo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O. S.


 Patrícia V. Rabelo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O. S.

9. ATIVIDADES PROPOSTA

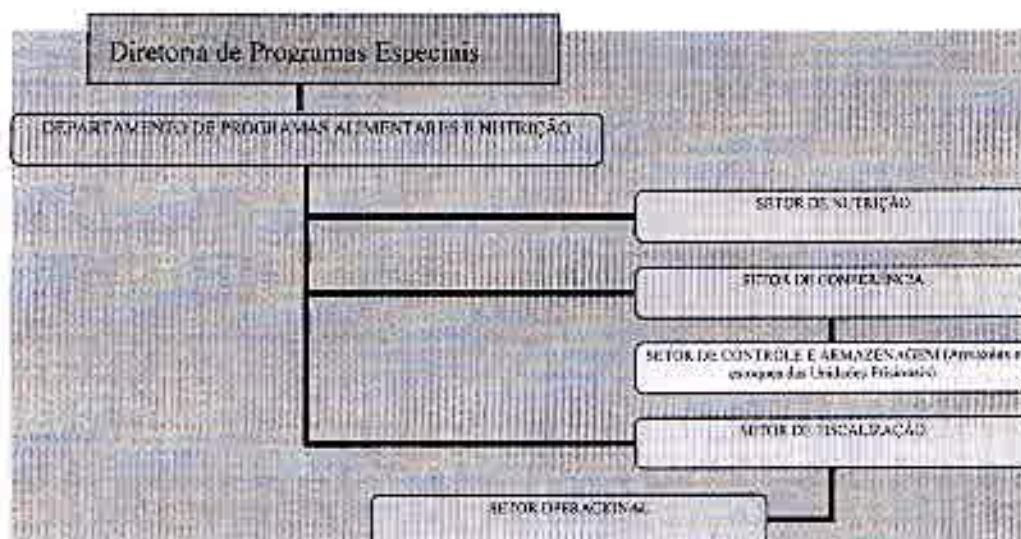

Patricia V. Rabêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Patricia V. Rabêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
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:



Patricia V. Rabêlo de Amorim
 Patricia V. Rabêlo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.

[Assinatura]
 Diretoria de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.


9- 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 nos 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.


Patrícia V. Rabêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Diretor de Programas
CEASA-PE/O.S.

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 supervisionada.
- 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.

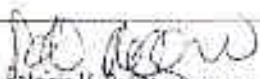
- Realizar monitoramento higiênico-sanitário e de produção, através de inspeções sistemáticas nas Unidades Prisionais.
- Realizar as atividades operacionais e técnico nutricional de sua competência.
- Solicitar dados relativos aos quantitativos de beneficiários do Programa.
- Solicitar informações relativas 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.

SETOR OU DIVISÃO DE CONFERÊNCIA

- Receber, guardar e zelar todas as 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


Patricia V. Raóelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

- 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.

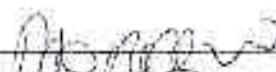
Estoques de insumos das Unidades Prisionais

- Proceder às rotinas de armazenagem em conformidade com a legislação sanitárias vigentes.
- Liberar os insumos segunda 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


Patricia V. Rabêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Diretor de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

- Desenvolver ações de campo, de apoio a 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.


Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/D.S.


Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/D.S.

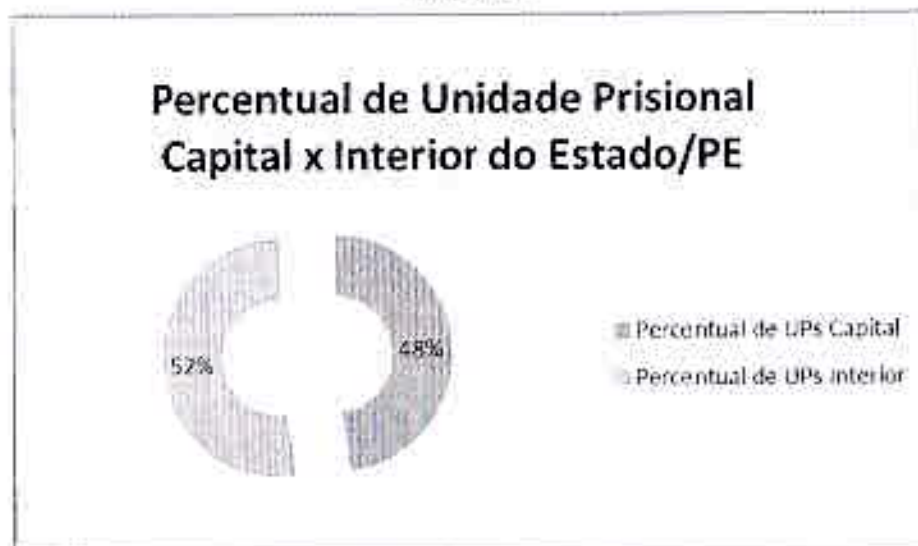
10. ABRANGÊNCIA

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 36.000 (trinta e seis mil) comensais sendo 34.000 (trinta e quatro mil) Pessoas Privadas de Liberdade (PPL's) 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%. Explanamos no Gráfico 10.

Gráfico 10



Patricia V. Babo de Amorim
Patricia V. Babo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/C.S.

[Assinatura]
Diretor Prisional
CEASA-PE/C.S.

- Ressaltamos que mesmo as Unidades mais abrangentes estarem dispostas no Interior (52%), do que na Capital (48%); com relação as quantidades de PPLs o efeito é inverso, pois sobressai na Capital a maior totalidade de PPLs, como demonstrado no Gráfico 11.

Gráfico 11



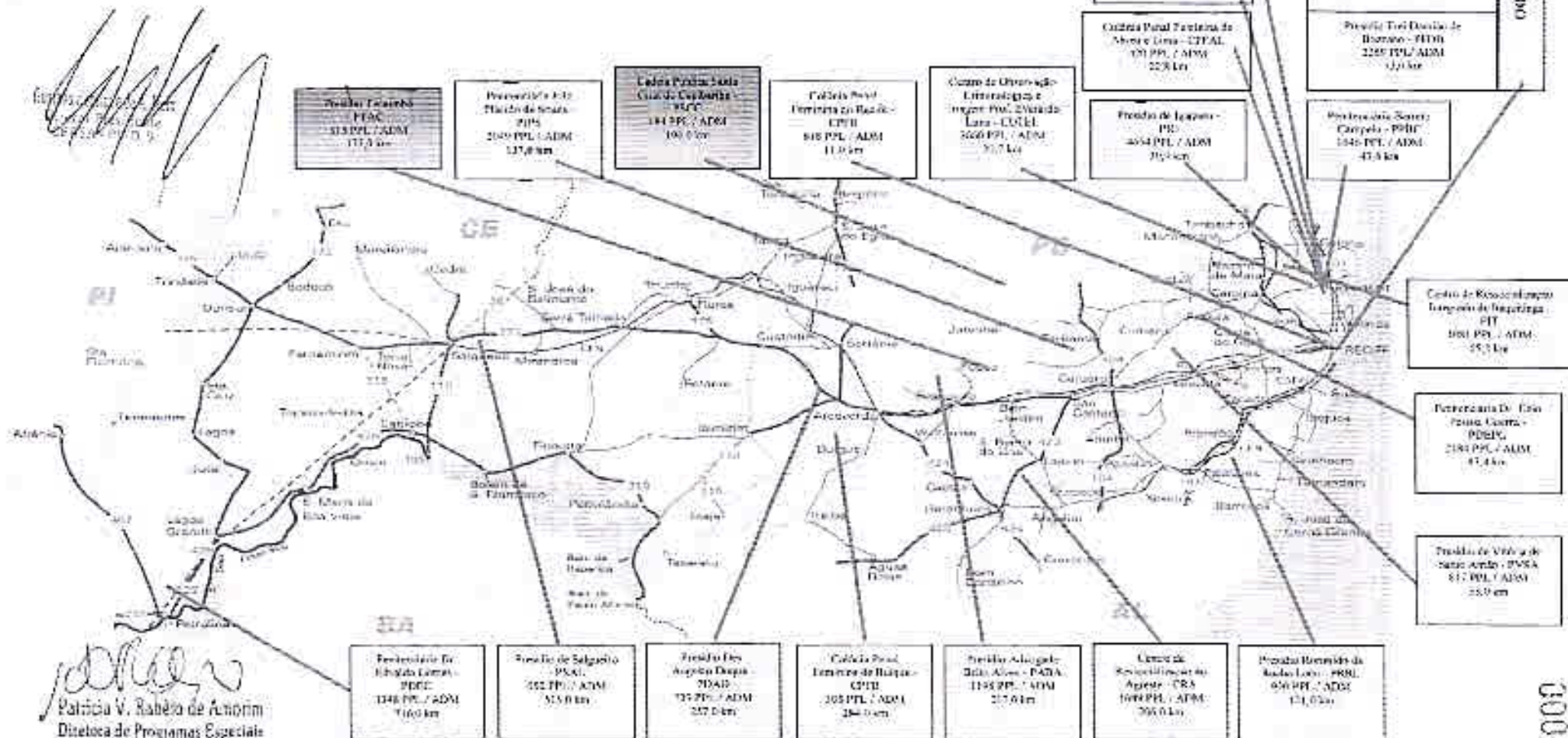
- Por fim, segue apresentado o Mapa das Unidades Prisionais –PE / 2022, sua distribuição territorial, bem o respectivo número de Pessoas Privadas de Liberdade – PPLs e funcionários/SERES.

Patricia V. Rabêlo de Amorim
Patricia V. Rabêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

Gustavo Augusto de Azevedo
Gustavo Augusto de Azevedo
Diretor Geral
CEASA-PE/O.S.



MAPA DAS UNIDADES PRISIONAIS - PE



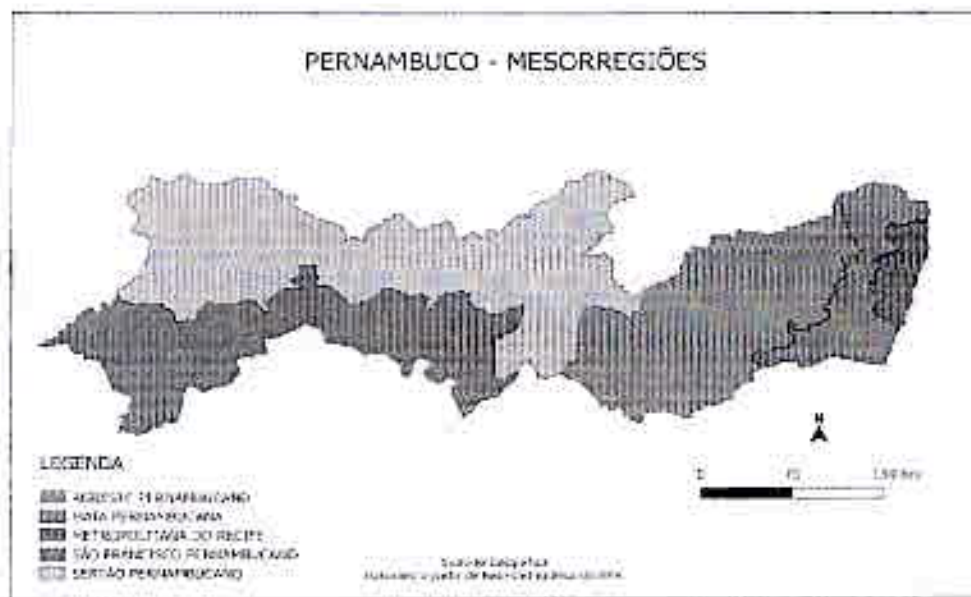
COMP. GERADO

Patrícia V. Rabêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

000360

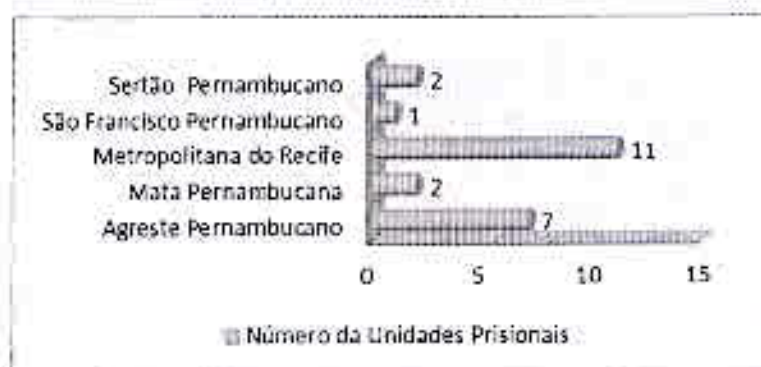
- Tais Unidades Prisionais apresentadas no supracitado Mapa concentram-se nas 05 (cinco) mesorregiões do Estado de Pernambuco quais sejam: Agreste, Mata Pernambucana, Metropolitana do Recife, São Francisco Pernambucano, Sertão Pernambucano; trata-se de um critério de regionalização do Instituto Brasileiro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

Figura 1



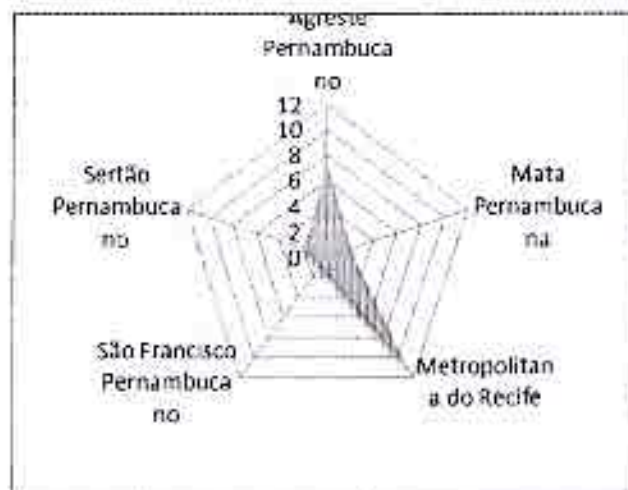
- A distribuição quantitativa das Unidades Prisionais jurisdicionadas nas aludidas mesorregiões do Estado de Pernambuco, encontram-se apontadas no Gráfico 12.

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

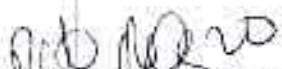


- Portanto, salientamos que as mesorregiões do Estado de Pernambuco são classificadas e intituladas pela SERES como Região 1, Região 1 A, Região 2, Região 3 e Região 4. Demostramos na Tabela 3 abaixo, como estas Regiões estão divididas nas Mesorregiões do Estado/PE definidas pelo IBGE e quais são as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


 Patrícia V. Rebelo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.


 Sérgio Antônio dos Reis
 Diretor Presidente
 CEASA-PE/O.S.

Mesorregiões do Estado/PE (IBGE)	Regiões (SERES)	Unidades Prisionais contidas em cada Região (SERES)
Metropolitana do Recife	<p>Região 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recife 	<ul style="list-style-type: none"> - Presidin Asp. Marcelo Francisco de Araújo – PAMFA; - Presídio Juiz Antônio Luiz Lins de Barros – PJALLB; - Presidio Frei Damião de Bozzano – PFDB.
	<p>Região 1A</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recife 	<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; - Colônia Penal Feminina de Abreu e Lima – CPFAL; - Presídio de Itaquitinga – PIT.


 Patrícia V. Rabelo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-FE/O.S.


 Luiz Henrique de Vas
 Diretor Técnico
 CEASA-PE/O.S.

<i>Agreste</i>	<i>Região 2 e 3</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> - Canhotinho; - Buíque; - Limoeiro; - Pesqueira; - Carnaúba; - Santa Cruz do Capibaribe; - Tacaimbó. 	<ul style="list-style-type: none"> - Centro de Ressocialização do Agreste - CRA; - Colônia Penal Feminina de Buíque - CPFH; - Penitenciária Dr. Énio 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 Rorildo 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; - Salgueiro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Presídio Advogado Brito Alves - PABA; - Presídio de Salgueiro - PSAL.
<i>São Francisco Pernambucano</i>	<i>Região 4</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> - Petrolina 	<ul style="list-style-type: none"> - Penitenciária Dr. Edvaldo Gomes - PDEG.

Patricia V. Rabêlo de Amarim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.

Guilherme
 Diretor de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.

- 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 várias Regiões do Estado.

Tabela 4

Região – I (PJALLB, PAMFA, PFDB)		
UNIDADE	QT DE APENADOS	ENDEREÇO
Presídio Asp. Marcelo Francisco de Araújo – PAMFA	2.316	Endereço: Avenida Liberdade, S/ N – Sancho – Recife / PECEP: 50.920 – 310
Presídio Juiz Antônio Luiz Lins de Barros – PJALLB	3.186	Endereço: Avenida Liberdade, S/ N – Sancho – Recife / PECEP: 50.920 – 310
Presídio Frei Damião de Bozzano –PFDB	2.269	Endereço: Rua Orfeu do Carnaval S/N – Sancho - Recife/ PECEP: 50920 – 690


Patricia V. Rabêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


CEASA-PE/O.S.

Região - 1 A (PAISJ, CSP, PPBC, CPFR, CPFAL, PI e COTEL)

UNIDADE	QT DE APENADOS	ENDEREÇO
Penitenciária Agro-Industrial São João - PAISJ	2.230	Engenho São João S/N - Ilha de Itamaracá / PECEP: 53.900 - 000
Centro de Saúde Penitenciário - CSP	272	Rua Rivaldo Pinho Alves - Distrito Industrial - Caetés II - Abreu e Lima / PE - CEP: 53.540 - 170
Penitenciária Professor Barreto Campelo - PPBC	1.646	Engenho Macaxeira S/ N - Ilha de Itamaracá / PECEP: 53.900 - 550
Colônia Penal Feminina do Recife - CPFR	818	Rua do Bom Pastor, 1407- Engenho do Meio - Recife / PECEP:50.670 - 260
Colônia Penal Feminina de Abreu e Lima - CPFAL	420	Av. Rinaldo Pinho Alves, 50 - Caetés II - Abreu e Lima / PECEP: 53.540 - 170
Presídio de Igarassu - PIG	4.654	Rodovia BR 101 Norte - Km 32,5 - Tabatinga - Igarassu / PECEP: 53.610 - 970

UNIDADE

QT DE APENADOS

ENDEREÇO

Centro de Observação Criminológica e Triagem Prof. Everardo Luna - COTEL	3.660	Rua Rivaldo Pinho Alves, 751 - Distrito Industrial - Caetés II - Abreu e Lima / PE - CEP: 53.540 - 170
Presídio de Itaquitanga - PIT	1.081	Fazenda Itaperema, Zona Rural de Itaquitanga / PE.

REGIÃO - 2 (PRRL, CRA e CPFB)

UNIDADE

QT DE APENADOS

ENDEREÇO

Presídio Rorinildo da Rocha Leão - PRRL	920	Avenida José Américo de Miranda - PE 96 - Km 01, S/ N - Palmares / PECEP: 55.540 - 000
Centro de Ressocialização do Agreste - CRA	1.689	Fazenda Nascimento S/ N - Centro - Carhotinho / PECEP: 55.420 - 000
Colônia Penal Feminina de Buíque - CPFB	305	Rua D. Amélia Cavalcanti, S/ N - Centro - Buíque / PECEP: 55.520 - 000

REGIÃO - 3 (PDEPG, PVSA, PABA, PDAD, PJPS, outros)		
UNIDADE	QT DE APENADOS	ENDEREÇO
Penitenciária Dr. Énio Pessoa Guerra - PDEPG	2.184	PE 90, Km 23 Zona Rural Sítio Arrochado Quebrajeum, S/ N - Limoeiro / PECEP: 55.700 - 000
Presídio de Vitória de Santo Antão - PVSA	817	Rua da Cadeia, S/ N - Lídia Queiroz - Vitória de Santo Antão / PECEP: 56.602 - 970
Presídio Advogado Brito Alves - PABA	1.198	Rua Nova Projetada, S/ N - São Cristóvão - Arcoverde / PECEP: 56.500 - 000
Presídio Des. Augusto Duque - PDAD	789	Loteamento Novo Pontal, S/ N - Prado - Pesqueira / PECEP: 55.200 - 000
Penitenciária Juiz Plácido de Souza - PJPS	2.049	Avenida Espírito Santo, 36 - Vassoural - Caruaru / PECEP: 55.000 - 000
UNIDADE	QT DE APENADOS	ENDEREÇO
Cadeia Pública Santa Cruz do Capibaribe - PSCC	684	Rod. PE 160, Km 14, Barrinhas, Santa Cruz do Capibaribe - PE
Penitenciária de Tacaimbó - PTAC	815	Br 232, Km 167, Fazenda Águas Branca, Tacaimbó - PE
REGIÃO - 4 (PSAL e PDEG)		
UNIDADE	QT DE APENADOS	ENDEREÇO
Presídio de Salgueiro - PSAL	650	Loteamento São José - BR 232 - 519 - Salgueiro / PECEP: 56.000 - 000
Penitenciária Dr. Edvaldo Gomes - PDEG	1.348	Avenida Jatoba, 640 - Henrique Leite - Petrolina / PECEP: 56.300 - 000


Patrícia V. Ribeiro de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Celso Estrela de Mello
Coordenador de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

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.



Patrícia V. Rêbêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.



Carlos Augusto de A. Kell
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

12. CRONOGRAMA DE ATIVIDADE


Patrícia V. Rebelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PEO.S.


Diretor Presidente
CEASA-PEO.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 às 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	MES												
	ME 1	ME 2	ME 3	ME 4	ME 5	ME 6	ME 7	ME 8	ME 9	ME 10	ME 11	ME 12	
Realizar planejamento nutricional e levantar as quantidades de insumos alimentares por UP.													
Definir e processar a execução 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 hortifrútegogramas produzidos no Estado de Pernambuco													
Realizar o monitoramento das atividades técnicas, em conjunto com os nutricionistas da SERES.													
Elaborar trimestralmente o relatório demonstrativo dos resultados das Metas Correlatas													
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


Patrícia V. Rebelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/CS


Patrícia V. Rebelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/CS

**13. PARCERIAS E ARTICULAÇÕES
INSTITUCIONAIS**

13. Parcerias e Articulações Institucionais

13.1 Órgãos Participantes

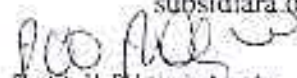
- Secretaria de Desenvolvimento Agrário (SDA) → Controlar o cumprimento das ações do CEASA-PE/O.S, objeto do Contrato a ser firmado.
- Secretaria da Fazenda do Estado (SEFAZ) → Viabilizar os recursos financeiros pertinentes.
- Secretaria de Administração do Estado (SAD) → Monitoramento das Ações do cumprimento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

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.


Patrícia V. Rêbêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Gestor Financeiro
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.

- 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 aprovionadores 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 SIDA - Secretaria de Desenvolvimento Agrário, os segmentos produtivos locais, dos potenciais fornecedores dos produtos alimentícios regionalizados.


Patrícia V. Rêgo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Diretor de Planejamento
CEASA-PE/O.S.

000381

14. CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO


Patricia V. Rabêlo de Azevedo
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/05


Diretor de Programas Especiais
CEASA-PE/05

14. Cronograma Físico-Financeiro

Para cobrir os custos operacionais das atividades a serem desenvolvidas pelo CEASA-PE/O.S, a SERFS repassará o valor referencial de R\$ 111.572.140,10 (Cento e onze milhões, quinhentos e setenta e dois mil, cento e quarenta reais e dez centavos) que serão aplicados, entre outras ações, nas seguintes atividades:

GRUPO	ITENS	VALOR ESTIMADO R\$
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ANUAL	NÃO PERECÍVEIS	35.101.314,77
	HORTIFRUTI	9.238.211,34
	PERECÍVEIS	47.619.455,49
DESPESAS COM PESSOAL	PESSOAL	8.432.643,96
LOCAÇÃO	SISTEMA DE T.I	38.400,00
	EQUIPAMENTO DE T.I.	88.992,00
	VEÍCULOS	193.872,00
DESPESAS ADMINISTRATIVAS	ANÁLISES LABORATORIAIS	227.517,60
	COMBUSTÍVEL	182.491,20
	MATERIAL DE EXPEDIENTE	34.943,52
	MATERIAL GRÁFICO	24.640,00
	E.P.I.	18.247,00
OPERAÇÃO LOGÍSTICA	LOCAÇÃO PARA ARMAZENAGEM	921.840,00
	MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS	981.600,00
	TRANSPORTE DE CARGA SECA	2.597.083,56
	TRANSPORTE DE CARGA FRIA	1.742.739,84
	TRANSPORTE DE HORTIFRUTI	1.386.126,60
	SERVIÇO DE APOIO / GESTÃO LOGÍSTICA	1.349.460,00
OUTRAS DESPESAS	PUBLICAÇÃO D.O.E.	7.800,00
	DESPESAS CARTORIAIS	600,00
	TELEFONIA	9.660,00
	DIÁRIAS	29.398,32
	SEGURO	39.999,96
	PASSAGENS AERÉAS	7.952,24
	SERVIÇO DE LIMPEZA	72.102,00
	ESTAGIÁRIOS	33.588,00
	ASSESSORIA DE APOIO	633.600,00
TOTAL		111.014.279,40
AGÊNCIA REGULADORA	ARPE (0,5%)	357.860,70
TOTAL GERAL		111.572.140,10


 Patricia V. Ribeiro de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.


 Gilson Roberto de Jesus
 Diretor Geral
 CEASA-PE/O.S.

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.

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

PARCELA	VALOR MENSAL DA PARCELA
1ª PARCELA	9.297.678,34
2ª PARCELA	9.297.678,34
3ª PARCELA	9.297.678,34
4ª PARCELA	9.297.678,34
5ª PARCELA	9.297.678,34
6ª PARCELA	9.297.678,34
7ª PARCELA	9.297.678,34
8ª PARCELA	9.297.678,34
9ª PARCELA	9.297.678,34
10ª PARCELA	9.297.678,34
11ª PARCELA	9.297.678,34
12ª PARCELA	9.297.678,36
TOTAL DA PROPOSTA DE PREÇOS	111.572.140,10


 Patricia V. Roberto de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.


 Zilene Brito de A. Melo
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.

15. MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO DAS AÇÕES

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)

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

**16. ORÇAMENTO DETALHADO PARA
EXECUÇÃO DE ATIVIDADES**

DETALHAMENTO DOS CUSTOS:

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS	UND. REF.	QUANT. 12 MESES	VALOR UNITÁRIO (RS)	VALOR ANUAL
1	Açúcar - obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínima de 99,8% p/p admitindo a umidade máxima de 0,04% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, isentos de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico, atóxico com peso líquido de 1kg e embalagem secundária com 30Kg.	Kg	649,563	3,90	2.533.295,70
2	Adoçante dietético - composto de aspartame líquido, acondicionado em caixa contendo 12 frascos de 100ml ou 200ml cada.	L	240	24,30	5.832,00
3	Alho processado - branco (picado), sem sal, embalado em pote plástico atóxico, pesando aproximadamente 1kg, acondicionado para transporte apropriado, higienizado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacto, livre de fertilizantes.	Kg	25.453	13,95	355.069,35
4	Ameixa - com caroço, aspecto de frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria, não esmagadas, cor cheiro e sabores próprios, unidade máximo 25% p/p.	Kg	124	28,90	3.583,60
5	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 500g a 1kg, reembalado em apropriado.	Kg	41.165	9,80	403.417,00

6	Arroz - parboilizado, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacote de 01 kg-fardo com 30.	Kg	763.358	5,40	4.122.133,20
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	15.181	17,40	264.149,40
8	Biscoito doce sem recheio - Tipo maizena, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em filme bopp, caixa com 40 pacotes, pesando 400 gramas cada.	Kg	2.831	11,00	31.141,00
9	Biscoito com sal - Tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, com glúten, extrato de malte e fermento biológico, acondicionado em pacotes, 400g cada.	Kg	4.385	12,89	56.522,65
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, sem amargor em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de regular a intenso bebida mole a rio, isento de gosto ríozona, qualidade global mínimo aceitável maior que 3,5 pontos na escala sensorial de zero a dez, contendo impurezas máxime de 1%, outros produtos 0% e umidade ate 5%, acondicionado em embalagem almofada(sem vácuo), contendo 250g, com selo ABIC.	Kg	120.321	22,87	2.751.741,27

11	Colorífico - em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos são, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha intensa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão reforçado, peso 100g.	Kg	39.836	6,60	262.917,60
12	Tempero misto com Cominho - normal e moído, peso 100g.	Kg	24.981	7,79	194.601,99
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 de 1Kg a 2Kg.	Kg	36.244	6,95	251.895,80
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	383.611	3,99	1.530.607,89
15	Farinha de trigo - especial, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, livre de parasitas e larvas, sem fermento, acondicionado em embalagem com sacos de 25 e/ou 50 kg.	Kg	1.666.554	4,40	7.332.837,60
16	Feijão - carioca, tipo 1, novo, constituída 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	284.867	8,65	2.464.099,55
17	Feijão - macassa, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico de 1kg e em fardos de 30kg.	Kg	227.478	7,60	1.728.832,80

18	Feijão - preto, tipo I, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, 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	117.492	8,43	990.457,56
19	Fermento biológico - tipo granulado seco instantâneo, composto de sacharomycescerevisial, agente de reidratação, acondicionado em embalagem apropriada peso de 500g a 1Kg.	Kg	15.779	27,69	436.920,51
20	Fubá de milho - para o preparo de mungunzá, com grãos 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.	Kg	40.059	4,14	165.844,26
21	Fubá pré cozido - obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sãos, 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, embalado em apropriado.	Kg	301.068	3,85	1.159.111,80
22	Leite de coco - integral, concentrado, pasteurizado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspectos de cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem adequada.	L	40.841	11,87	484.782,67
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, pacote de 200g.	Kg	126.936	30,18	3.830.928,48

24	Margarina vegetal - Com sal, composto de 80% de gordura e leite (lipídeos), podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em balde contendo entre 15 kg, embalado em balde com 15kg.	Kg	81.501	9,52	775.889,52
25	Massa alimentícia - tipo seca para macarronada, formato espaguete, 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, sem ovo.	Kg	279.850	6,10	1.707.085,00
26	Melhorador tripla ação para panificação - em pasta, composto de amido, estabilizante polisorbato 80, estearoil-2-laetil de sódio, ácido ascórbico, enzima alfa amilase, devendo o produto obedecer a proporção de 0,5% p/p em relação a farinha, acondicionado em embalagem apropriada de 4Kg.	Kg	12.279	24,90	305.747,10
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 reforçado.	L	64.727	11,09	717.822,45
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	112.525	1,35	151.908,75
29	Vinagre - de álcool, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com 500ml, tampa inviolável hermeticamente fechado.	L	27.471	2,99	82.138,29
TOTAL NÃO PERECÍVEIS					35.101.314,77

HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	HORTIFRUTIGRANJEIROS	UND. REF.	QUANT. 12 MESES	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR ANUAL
1	Abóbora - de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em avulsas, ou em sacos plásticos ou de tecidos, abóbora leite.	Kg	99.136	2,40	237.926,40
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 quilograma (Kg).	Kg	243.041	1,65	401.017,65
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.	Kg	190.075	4,65	883.848,75
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	372.288	2,98	1.109.418,24
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 22kgs	Kg	374.928	3,15	1.181.023,20
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 20kgs	Kg	174.495	3,16	551.404,20

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.	Kg	99.267	3,73	370.265,91
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	5.545	1,98	10.979,10
9	Coentro - hortaliça classificada como verdura, cor verde, fresca e aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	Kg	32.832	4,97	163.175,04
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, parasitas, mofos e sem partes arroxeadas, sem folhas e talos.	Kg	211.070	2,20	464.354,00
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	40.303	2,75	110.833,25
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	595.994	1,68	1.001.269,92
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	38.872	2,54	98.734,88
14	Ovo - de galinha, branco, grande, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada.	Und.	4.397.214	0,43	1.890.802,02

15	Pimentão - verde, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, acondicionada em caixas de madeira (495x355x220)mm, pesando aproximadamente 11kg.	Kg	46.896	2,83	132.715,68
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, acondicionada em caixas de madeira (495x355x220)mm, 24kg.	Kg	151.914	4,15	630.443,10
TOTAL HORTIFRUTIGRANJEIROS					9.238.211,34

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/FE, 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;
- Faca ao exposto, os preços finais quinzenal variam conforme comportamento do mercado.

GÊNEROS PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTOS PERECÍVEIS	UND. REF.	QUANT. 12 MESES	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR ANUAL
1	Carne bovina - Tipo acém ou paleta (2ª), 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 5Kg, inspecionada pelo SIF.	Kg	331.612	24,55	8.141.074,60
2	Carne 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, acondicionado saco plástico apropriado, vedado, inspecionado pelo SIF ou SIE.	Kg	124.395	31,98	3.978.152,10


 Patricia V. Rabelo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/GO.S.


 Presidente
 CEASA-PE/GO.S.

3	Carne bovina salgada - produto preparado com carne bovina tipo costela de charque (rojão) bovina jetada com salmoura (sal e nitrito) de 1 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	25.157	13,01	327.292,57
4	Franco 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 larvas, embalado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, inspecionado pelo SIF.	Kg	1.803.244	12,08	21.783.187,52
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	7.348	28,90	212.357,20
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	139.851	18,60	2.601.228,60
7	Salsicha - Hot Dog, composta de carne bovina congelada com condimentos triturados e cozidos, acondicionada sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade.	Kg	425.921	10,28	4.378.467,88
8	Miúdo congelado de bovino - Fígado, consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria.	Kg	157.828	17,89	2.823.542,92
9	Carne suína, tipo lombo sem osso, consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria.	Kg	165.806	20,35	3.374.152,10
TOTAL PERECÍVEIS					47.619.455,49

TOTAL DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS R\$	91.958.981,60
---	----------------------



Patrícia V. Rabelo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.

João Carlos de A. Neto
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.




João Carlos de A. Neto
Diretor Presidente
CEASA-PE/O.S.


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, peilo 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;

DESPESA COM PESSOAL

DESCRIÇÃO	UNID.	REGIME DE DEDICAÇÃO	QUANT.	VALOR MENSAL - ENCARGOS	VALOR TOTAL	VALOR ANUAL
Gestor Técnico de Programa	Unid.	50%	1	28.045,17	28.045,17	336.542,04
Coordenador de Equipe Técnica Sênior	Unid.	100%	1	35.787,78	35.787,78	429.453,36
Coordenador de Equipe Técnica Pleno	Unid.	100%	1	19.747,33	19.747,33	236.967,96
Coordenador Administrativo Financeiro	Unid.	100%	1	21.174,03	21.174,03	254.088,36
Gerente de Controle Interno	Unid.	100%	1	21.174,03	21.174,03	254.088,36
Assistente de Controle Interno Pleno	Unid.	100%	1	8.271,38	8.271,38	99.256,56
Gerente de Gestão de Contratos	Unid.	100%	1	21.121,98	21.121,98	253.463,76
Assistente de Controle Júnior	Unid.	100%	1	6.196,13	6.196,13	74.353,56
Assistente de Controle de Licitações	Unid.	100%	1	14.757,79	14.757,79	177.093,48
Programador de Sistema de Informações	Unid.	100%	1	10.828,16	10.828,16	129.937,92
Assistente Administrativo Júnior	Unid.	100%	1	4.936,88	4.936,88	59.242,56
Analista de RH Pleno	Unid.	100%	1	16.055,23	16.055,23	192.662,76
Assistente de Recursos Humanos	Unid.	100%	2	3.614,58	7.229,16	86.749,92
Motorista Intermunicipal	Unid.	100%	1	5.680,04	5.680,04	68.160,48
Motorista Executivo	Unid.	100%	1	7.937,45	7.937,45	95.249,40
Gerente de Centro de Distribuição Pleno	Unid.	100%	1	10.938,93	10.938,93	131.267,16
Gerente de Centro de Distribuição Júnior	Unid.	100%	1	9.085,51	9.085,51	109.026,12
Analista Financeiro	Unid.	100%	1	8.233,79	8.233,79	98.805,48
Assistente Técnico	Unid.	100%	1	3.614,57	3.614,57	43.374,84
Assistente Financeiro	Unid.	100%	2	6.085,54	12.171,08	146.052,96
Assistente Contábil	Unid.	100%	2	6.085,54	12.171,08	146.052,96
Assistente de Gestão Administrativa	Unid.	100%	1	4.481,57	4.481,57	53.778,84
Assistente Administrativo	Unid.	100%	7	3.384,62	23.692,34	284.308,08
Motorista	Unid.	100%	5	4.243,32	21.216,60	254.599,20
Motorista (12 x 36)	02 Prof.	100%	1	8.231,63	8.231,63	98.779,56
Supervisor de Equipe Operacional	Unid.	100%	1	9.326,34	9.326,34	111.916,08
Nutricionista (Capital)	Unid.	100%	6	9.644,77	57.868,62	694.423,44
Nutricionista (Interior)	Unid.	100%	12	10.044,77	120.537,24	1.446.446,88
Nutricionista (12 x 36)	02 Prof.	100%	1	19.234,51	19.234,51	230.814,12
Técnico em Nutrição	Unid.	100%	2	5.077,02	10.154,04	121.848,48
Aprovisionador Capital	Unid.	100%	10	5.983,47	59.834,70	718.016,40
Aprovisionador Interior	Unid.	100%	13	6.383,48	82.985,24	995.822,88
TOTAL					702.720,33	8.432.643,96


Patrícia V. Ribeiro de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/D.S.


Gustavo Henrique de Melo
Diretor Administrativo
CEASA-PE/D.S.

OBS: 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	3.200,00	38.400,00
TOTAL (RS)				3.200,00	38.400,00

LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE T.I.						
ITEM	U.F.	QTD.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VL.R. MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	29	- Notebook CORE i3 500GB, 4GB RAM	172,00	4.988,00	59.856,00
2	Unid.	4	- Tablet Android 9 32GB QUAD-CORE 2GB RAM	145,00	580,00	6.960,00
3	Unid.	2	- Impressora Multifuncional Monocromática, com Interface USB 2 HOST, Rede Gigabit Ethernet RJ 45 - Com impressão de 2.500 folhas por impressora.	498,00	996,00	11.952,00
4	Unid.	1	- Impressora Multifuncional Colorida, com Interface USB 2 HOST, Rede Gigabit Ethernet RJ 45 Com impressão de 500 folhas por impressora.	387,00	387,00	4.644,00
5	Unid.	3	- Scanner de mesa 40 ppm, usb, rede rj 45	155,00	465,00	5.580,00
TOTAL (RS)					7.416,00	88.992,00

LOCAÇÃO DE VEÍCULOS						
ITEM	U.F.	QTD.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VL.R. MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	4	Locação de Veículo tipo HATCH passeio, bicombustível.	1.969,00	7.876,00	94.512,00
2	Unid.	4	Locação de Veículo tipo SEDAN passeio, bicombustível.	2.070,00	8.280,00	99.360,00
TOTAL (RS)					16.156,00	193.872,00

DESPESAS ADMINISTRATIVAS

ANÁLISES LABORATORIAIS

ITEM	U.F.	QTD.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VLR. MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	94	Despesa com análises laboratoriais	201,70	18.959,80	227.517,60
TOTAL (RS)					18.959,80	227.517,60

COMBUSTÍVEL

ITEM	U.F.	QTD.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VLR. MENSAL	VALOR ANUAL
1	L.	2300	Combustível	6,612	15.207,60	182.491,20
TOTAL (RS)					15.207,60	182.491,20

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	4,92	2.715,84
2	Unid.	Caixa arquivo morto, pequena, 34cm C x 12,5cm L x 24cm A	828	3,88	3.212,64
3	Unid.	Caneta esferográfica, escrita fina traço 0,8mm, corpo sextavado, injetado em poliestileno cristal, azul.	1440	0,48	691,20
4	Unid.	Caneta esferográfica, escrita fina traço 0,8mm, corpo sextavado, injetado em poliestileno cristal, preta.	720	0,48	345,60
5	Unid.	Caneta esferográfica, escrita fina traço 0,8mm, corpo sextavado, injetado em poliestileno cristal, vermelha.	180	0,48	86,40
6	Unid.	Envelope, A4, 260mm L x 360mm A, saco branco.	840	0,33	277,20
7	Unid.	Envelope, 176mm L x 250mm A, saco, branco.	840	0,29	243,60
8	Unid.	Fita adesiva, larga, 100mm x 48mm, transparente.	840	5,12	4.300,80
9	Unid.	Grampeador, manual grande, grampeador para grampos de 26/6.	24	15,20	364,80
10	Cx 5.000 und	Grampos para grampeador, 26/6	24	2,69	64,56
11	Unid.	Caneta marca texto, amarela	300	1,30	390,00

12	Cx	Papel Carvão, folha de A4, 210mm x 297mm, caixa com 100 folhas.	48	25,15	1.207,20
13	Unid.	Perfurador de papel, com trava de segurança, capacidade para até 30 folhas, com 2 furos, com margeador.	12	39,60	475,20
14	Unid.	Resma de papel A4, com 500 fls, tipo sulfite branco.	600	20,95	12.570,00
15	Bloco	Post-it medindo 76mm x 102mm, papel adesivo acrílico reposicionável, bloco com 100 folhas.	48	3,62	173,76
16	Unid.	Prancheta, oficina, medindo 235 x 345 x 3mm, MDF com prendedor de metal	48	4,00	192,00
17	Unid.	Calculadora de mesa, medindo: 13cm C x 10cm L x 3cm A	96	16,30	1.564,80
18	Unid.	Envelope de papel para CD, medindo 124mm A x 128mm C, 75gr, com janela de acetato. cor: branco.	120	0,19	22,80
19	Unid.	CD virgem, cd-R 700MB, 80 min	120	1,11	133,20
20	Unid.	marcador permanente, preto	120	2,52	302,40
21	Unid.	marcador permanente, azul	120	2,52	302,40
22	Unid.	Porta alvará, medindo 25cm x 17 cm, vertical, preto	240	10,60	2.544,00
23	Unid.	Borracha com capa, tipo escolar, livre de PVC para apagar grafite, quadrada.	24	0,75	18,00
24	Unid.	Corretivo, medindo 4,2mm x 10m, tipo fita	60	4,95	297,00
25	Unid.	Lápis grafite nº 2	288	0,28	80,64
26	Tubo	Tinta para carimbo, 40ml, preta	24	4,08	97,92
27	Cx	Clips para papel galvanizado, tamanho nº 02	36	2,22	79,92
28	Cx	Clips para papel galvanizado, tamanho nº 04	36	2,39	86,04
29	Unid.	Pasta AZ com lombo estreito, 35cm x 28cm x 5,5cm, forrado com papel monolúcido 75g plastificado.	60	10,40	624,00
30	Unid.	Pasta AZ com lombo largo, medindo 35cm x 28cm x 7,3cm, forrado com papel monolúcido 75g plastificado.	60	11,90	714,00
31	Unid.	Pasta plástica com elástico, medindo 245x55x335mm, lombo 55mm, com aba de elástico, transparente / cristal	120	3,15	378,00
32	Unid.	Pasta plástica com elástico, medindo 245x20x335mm, lombo 20mm, com aba de elástico, transparente / cristal.	120	3,03	363,60
33	Unid.	envelope plástico, A4 extra, Alt 30cm - Comp 30cm - larg 22cm, A4 plástico sem furos, expressura me. ofício, transparente.	120	0,20	24,00
TOTAL R\$					34.943,52


 Patricia V. Rabêlo de Amorim
 Coordenadora de Programas Especiais
 CEASA-PR/O.S.


 D. João Presidente
 CEASA-PR/O.S.

MATERIAL DE EXPEDIENTE					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL
1	Unid.	Talões de insumo de estoque folha A4 com 50x2 folhas	1600	15,40	24.640,00
TOTAL RS					24.640,00

E.P.I.					
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	65,00	2.990,00
2	Unid.	Jaleco para nutricionista com mangas curtas e 2 bolsos baixos em oxford, branco	21	78,00	1.638,00
3	Unid.	Botas para estoquistas, botas de segurança de trabalho em couro, com biqueira de polipropileno, com fechamento em elástico nas laterais, palmilha em EVA, Solado em PU bidensidade bicolor com sistema de absorção de impacto, branca/preta	46	69,50	3.197,00
4	Unid.	Botas para nutricionista, sapato tipo Soft Work, feito em borracha com antiderrapante, fechado na parte superior e no calcanhar, branco/preto	21	62,00	1.302,00
5	Unid.	Máscara em tecido, máscara em tecido duplo	2160	3,00	6.480,00
6	Unid.	Toucas descartáveis, touca descartável em TNT, clipada e sanfonada.	13200	0,20	2.640,00
TOTAL RS					18.247,00

OPERAÇÃO LOGÍSTICA

LOCAÇÃO DE ESPAÇO PARA ARMAZENAGEM						
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VLR. MENSAL	VALOR ANUAL
1	Posição Palete	Área de armazenagem de Carga Seca	230	163,00	37.490,00	449.880,00
2	Posição Palete	Área de armazenagem de Carga Fria	230	171,00	39.330,00	471.960,00
TOTAL RS					76.820,00	921.840,00


 Petricia V. Rabello de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/S.S.


 Diretor Presidente
 CEASA-PE/S.S.

MOVIMENTAÇÃO DE CARGAS

ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VLR. MENSAL	VALOR ANUAL
1	Kg	Movimentação de Carga Seca	220.000	0,20	44.000,00	528.000,00
2	Kg	Movimentação de Carga Fria	140.000	0,27	37.800,00	453.600,00
TOTAL R\$					81.800,00	981.600,00

TRANSPORTE DE CARGA SECA

ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VLR. MENSAL	VALOR ANUAL
1	Kg	RMR e até 100km	296.866	0,40	118.746,40	1.424.956,80
2	Kg	Fora da RMR de 101 até 200km	91.608	0,54	49.468,32	593.619,84
3	Kg	Fora da RMR de 201 até 400km	45.477	0,63	28.650,51	343.806,12
4	Kg	Fora da RMR de 401 até 800km	24.448	0,80	19.558,40	234.700,80
TOTAL R\$					216.423,63	2.597.083,56

TRANSPORTE DE CARGA FRIA

ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VLR. MENSAL	VALOR ANUAL
1	Kg	RMR e até 100km	180.667	0,44	79.493,48	953.921,76
2	Kg	Fora da RMR de 101 até 200km	48.274	0,61	29.447,14	353.365,68
3	Kg	Fora da RMR de 201 até 400km	28.950	0,82	23.739,00	284.868,00
4	Kg	Fora da RMR de 401 até 800km	13.943	0,90	12.548,70	150.584,40
TOTAL R\$					145.228,32	1.742.739,84

TRANSPORTE DE HORTIFRUTI

ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VLR. MENSAL	VALOR ANUAL
1	Kg	RMR e até 100km	151.992	0,39	59.276,88	711.322,56
2	Kg	Fora da RMR de 101 até 200km	52.113	0,55	28.662,15	343.945,80
3	Kg	Fora da RMR de 201 até 400km	24.984	0,70	17.488,80	209.865,60
4	Kg	Fora da RMR de 401 até 800km	12.296	0,82	10.082,72	120.992,64
TOTAL R\$					115.510,55	1.386.126,60


Patrícia V. Rabêlo de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PE/O.S.


Gustavo de Aguiar Sales
Diretor de Planejamento
CEASA-PE/O.S.

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	112.455,00	1.349.460,00
TOTAL R\$					1.349.460,00

OUTRAS DESPESAS			
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR ANUAL
1	Unid.	Publicação no D.O.E.	7.800,00
2	Unid.	Despesas Cartoriais	600,00
TOTAL R\$			8.400,00

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

DIÁRIAS					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	Diárias	42	2.449,86	29.398,32
TOTAL R\$					29.398,32

SEGURO					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	Seguro	1	3.333,33	39.999,96
TOTAL R\$					39.999,96

PASSAGENS AÉREAS					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	MÉDIA UNITÁRIA	VALOR ANUAL
1	Unid.	Passagens aéreas Recife x Petrolina	4	994,03	3.976,12
2	Unid.	Passagens aéreas Petrolina x Recife	4	984,03	3.976,12
TOTAL R\$					7.952,24


 Patricia V. Baldo de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/S.S.


 Paulo Roberto de Souza
 Diretor de Operações
 CEASA-PE/S.S.

SERVIÇO DE LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DE INSTALAÇÕES					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	Serviço de limpeza e conservação de instalações	2	6.008,50	72.102,00
TOTAL R\$					72.102,00

ESTAGIÁRIOS VIA AGENTE DE INTEGRAÇÃO EMPRESA ESCOLA						
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	Estagiários via agente de integração empresa escola	3	933,00	2.799,00	33.588,00
TOTAL R\$						33.588,00

ASSESSORIA DE APOIO					
ITEM	U.F.	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE MENSAL	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	Unid.	Assessoria de apoio no monitoramento do programa por meio das atividades técnico-nutricionais	-	52.800,00	633.600,00
TOTAL R\$					633.600,00

Patricia V. Rabelin de Amorim
 Patricia V. Rabelin de Amorim
 Diretora de Programas Especiais
 CEASA-PE/O.S.

[Assinatura]
 [Assinatura]
 [Assinatura]
 [Assinatura]
 [Assinatura]

17. PLANEJAMENTO NUTRICIONAL E PROPOSTA DE CARDÁPIO

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/palera) ▪ Açúcar ▪ Amido de Milho ▪ Arroz Parboilizado ▪ Biscoito ▪ Bolacha ▪ Carne do Rei (Moída) ▪ Carne de Charque ▪ Carne de Frango Refrigerada ▪ Extrato de Tomate ▪ Farinha de Mandioca ▪ Feijão TP Carioca ou mulatinho ▪ Flocos 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</i>, etc., 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.

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.


Patrícia V. Ribeiro de Amorim
Diretora de Programas Especiais
CEASA-PC/O.S.


Daniel F. de Almeida
Diretor Presidente
CEASA-PC/O.S.