

LUCIMAR CAVALLIERI PAREDES

**AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADA NO
SISTEMA PENITENCIÁRIO DO PARANÁ**

CURITIBA/PR
2005

LUCIMAR CAVALLIERI PAREDES

**AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADA NO
SISTEMA PENITENCIÁRIO DO PARANÁ**

Monografia apresentada como requisito parcial à
obtenção do Título de Especialista no Curso de Pós-
Graduação em Administração em Saúde Pública.
ISEPE – Instituto Superior de Ensino, Pesquisa e
Extensão.

Orientador: Prof. MSc. Edilson da Costa

CURITIBA/PR
2005

À minha família, que com compreensão e apoio, deram-me a tranqüilidade necessária para bem cumprir minha proposta de trabalho.

AGRADECIMENTOS

Aos Setores de Pedagogia e aos professores da Prisão Provisória de Curitiba e da Penitenciária Feminina do Paraná que colaboraram no sentido da execução da pesquisa de aceitação.

Aos colegas de curso e professores pela amizade.

“O sacrifício de subir a montanha é compensado
pela paisagem que descortinamos do alto”
(Dinamar)

RESUMO

O estudo se concentra sobre o fornecimento de alimentação no sistema penitenciário do Paraná, o qual tornou-se terceirizado em todas as Unidades penais a partir do ano de 2004. A viabilização na implantação desse novo sistema, ocorreu principalmente em função das condições precárias dos serviços de alimentação, das rebeliões, e da falta de condições do Estado em recuperá-las. A presente pesquisa teve como objetivo verificar os problemas relacionados ao fornecimento da alimentação, fazendo uma análise dos contratos, examinando os problemas relacionados ao cardápio, estudando também o fornecimento em outros estados brasileiros e verificando a aceitação da atual alimentação. Foram analisados publicações, documentos relativos aos contratos de alimentação, manuais e outros. Em seguida foram aplicados 125 questionários nas Unidades Prisão Provisória de Curitiba e Penitenciária Feminina do Paraná, contendo perguntas sobre a aceitação da alimentação como quantidade de alimentação servida, temperos, qualidade das preparações, adequação do café da manhã, e outros. Com base nos dados obtidos é demonstrado que existem problemas relacionados aos contratos, e a limitação de cardápios e onde observou-se por meio dos resultados da pesquisa de aceitação, problemas relacionados a falta de tempero, aos hábitos alimentares, a necessidade de adequação do café da manhã e qualidade das preparações. Se faz necessário portanto, alterações nos termos para a próxima licitação e dos contratos não somente pelos problemas observados durante o 1º ano de terceirização (em 2004), como também pelos resultados obtidos da pesquisa de aceitação. Este estudo sugere a aplicação do questionário em outras Unidades penais com o intuito não somente de repassar os problemas às empresas fornecedoras mas também para novas sugestões de mudança. Quem sabe num futuro próximo se possa criar um Manual para a gestão de contratos de alimentação, onde a padronização de procedimentos possibilite um maior controle dos serviços pela fiscalização.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	1
2	CONCEITOS	3
2.1	NUTRIÇÃO E SAÚDE	3
2.1.1	Recomendações de Nutrientes	4
2.2	ALIMENTAÇÃO	5
3	O SISTEMA PENITENCIÁRIO	7
4	ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADA	10
4.1	ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADA NO BRASIL	10
4.2	ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADA NO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO PARANÁ	12
4.2.1	Da Análise da composição química dos cardápios	14
4.2.2	Dos Contratos	15
4.2.3	Da Fiscalização	17
5	A PESQUISA E SEUS RESULTADOS	20
5.1	METODOLOGIA	20
5.2	RESULTADOS E DISCUSSÃO	20
6	CONCLUSÃO	30
	REFERÊNCIAS	32
	APÊNDICE	34
	ANEXOS	35

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Necessidades Energéticas.....	4
Quadro 2 - Distribuição dos Nutrientes	5

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Quantidade de alimentos servida	21
Tabela 2 - Tempero nos alimentos	22
Tabela 3 - Qualidade dos alimentos (aparência e sabor)	23
Tabela 4 - Quantidade e Adequação do café da manhã	25
Tabela 5 - Horário das refeições	26
Tabela 6 - Preparações que tem preferência	27
Tabela 7 - Preparações que não gosta	28

LISTA DE ABREVIATURAS

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CCC – Casa de Custódia de Curitiba
CCL – Casa de Custódia de Londrina
CPA – Colônia Penal Agrícola
COT – Centro de Observação Criminológica e Triagem
CMP – Complexo Médico Penal
CFN – Conselho Federal de Nutricionistas
DEPEN – Departamento Penitenciário do Paraná
LEP – Lei de Execução Penal
PEPG – Penitenciária Estadual de Ponta Grossa
PEL – Penitenciária Estadual de Londrina
PEM – Penitenciária Estadual de Maringá
PFA – Penitenciária Feminina de regime semi-aberto
PFP – Penitenciária Feminina do Paraná
PCE – Penitenciária Central do Estado
PPC – Prisão Provisória de Curitiba
PEP – Penitenciária Estadual de Piraquara
PEF – Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu
PIG – Penitenciária Industrial de Guarapuava
PIC – Penitenciária Industrial de Cascavel
RAPG – Regime semi-aberto de Ponta Grossa
UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição

1 INTRODUÇÃO

A terceirização da alimentação no Sistema penitenciário do Paraná foi adotada em todas as Unidades penais a partir do ano de 2004, portanto ainda muito recente, mas já despertando a necessidade de avaliação.

A pesquisa ora relatada foi realizada nas Unidades penais estatizadas, ou seja, as que tem total controle e administração do Estado, no período de novembro de 2004 a maio de 2005; e tendo como problema “o que pode ser feito para melhorar a aceitação da alimentação terceirizada no sistema penitenciário?”

Em razão de diagnósticos realizados no ano de 1996, pela Divisão de Suprimentos e Nutrição do Departamento Penitenciário, observou-se que havia a necessidade urgente de reformas e substituição de equipamentos devido às precárias condições das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). O sistema de fornecimento de alimentação era denominado de autogestão, que compreendia o preparo e a distribuição dos alimentos pelos próprios presos. A partir daí, algumas reformas de área física foram realizadas, compra de equipamentos e também alguns treinamentos, mas sem continuidade, já envolvendo falta de recursos e questões de segurança. Foram implantados nas Unidades penais, Normas de higiene a serem utilizadas nos Serviços de alimentação, os quais também não prosseguiram devido a falta de pessoal responsável para coordenar e supervisionar as atividades diárias. Tentou-se implantar o sistema de cardápio único, porém devido as falhas no abastecimento por problemas licitatórios ou até falta de recursos, isso não foi possível.

Com o advento das rebeliões (anos 2000 e 2001), devido a destruição e da necessidade de desativação dos setores de trabalho, inclusive dos serviços de alimentação, teve início a terceirização da alimentação, inicialmente na PCE (Penitenciária Central do Estado). Aos poucos foi se adotando esse novo sistema de alimentação em outras Unidades Penais (no Complexo Médico Penal e Prisão Provisória de Curitiba).

Já, no ano de 2003, foi apresentado pelo DEPEN, um levantamento de custo para a manutenção das UANs e o custo da alimentação. Em função da degeneração das Unidades de alimentação e o alto custo para a recuperação das mesmas, decidiu-se pela terceirização também em outras Unidades penais a partir de 2004.

A realização da presente pesquisa ocorre em virtude da necessidade primária de se avaliar o fornecimento de alimentação à população carcerária, a qual deve ser suficiente, equilibrada, e em boas condições de higiene e portanto com boa qualidade e aceitação.

Diante deste contexto, o objetivo desse estudo consiste em verificar os problemas relacionados ao fornecimento de alimentação terceirizada no Sistema penitenciário do Paraná, no sentido de analisar questões contratuais, observar problemas decorrentes da preparação de alimentos, examinar as limitações de cardápio, estudar outras formas de fornecimento em outros estados do Brasil e verificar a aceitação da alimentação por parte da população carcerária.

Segundo Coyle, uma das obrigações mais básicas das administrações penitenciárias é a de “ fornecer a todas pessoas presas, alimentos e bebidas suficientes de modo a assegurar que elas não passem fome nem sofram de uma doença associada à subnutrição” (2002, p. 58). A partir de então, deve-se refletir sobre a necessidade de avaliação dos contratos e da aceitação da alimentação pelos detentos e outras questões relacionadas a fiscalização.

A metodologia ora empregada foi a pesquisa bibliográfica, utilizando-se livros, manuais, e consulta de publicações através da internet , e outros documentos relacionados ao edital de licitação e contratos de alimentação terceirizada. Complementando-se a pesquisa , foi aplicado um questionário a uma amostra aleatória na Prisão Provisória de Curitiba e na Penitenciária Feminina do Paraná. Portanto, foram utilizados os princípios da pesquisa descritiva e da observação participativa.

Inicialmente foram abordados conceitos sobre nutrição e alimentação, envolvendo a Lei de Execução Penal, a Organização das Nações Unidas e outros. Em seguida foi relatado sobre o Sistema Penitenciário do Paraná, da experiência da alimentação fornecida aos presos em outros estados brasileiros, e enfim sobre a alimentação terceirizada no nosso sistema prisional, fazendo algumas considerações sobre a importância da fiscalização. Posteriormente, a apresentação de tabelas com os resultados da aplicação dos questionários e sua análise.

2 CONCEITOS

Para se compreender e poder se situar no contexto da alimentação terceirizada e o sistema prisional, é necessário primeiramente a abordagem de alguns conceitos básicos relacionados ao estudo em questão.

1

2 2.1 NUTRIÇÃO E SAÚDE

“A nutrição no seu sentido amplo, compreende o estudo de todos os mecanismos

através dos quais os seres vivos recebem e utilizam os nutrientes necessários à vida.” (Dutra, 1982, p. 01).

Esta ciência estuda os alimentos e seus componentes, sendo necessário a nutrição adequada para que haja bom desenvolvimento físico, nas atividades do trabalho e também para as funções vitais do organismo (digestão, respiração, absorção e outros).

O pacto Internacional sobre os Direitos Econômicos, Sociais e Culturais em seu artigo 12, citado por Coyle (2002, p. 61), estabelece: “O direito de toda pessoa de desfrutar do mais elevado padrão de saúde física e mental possível”.

Como a saúde é resultante das condições de alimentação, habitação, educação, renda, emprego, lazer, acesso a serviços de saúde e outros; no caso das prisões, o Estado passa a assumir todas essas responsabilidades, no sentido não simplesmente de proporcionar atendimentos na área médica, odontológica, de

enfermagem, psicológica e outros; como também estabelecer condições de promover o bem-estar geral. Tem portanto o Estado, como atribuições, a promoção da saúde de seus internos e também dos funcionários; reduzindo riscos de doenças, acidentes e otimizando custos públicos.

O conceito de que a saúde pode ser controlada pela alimentação já se conhece há muito tempo e estudos têm demonstrado que o consumo de alguns alimentos em excesso, estão diretamente relacionados à manifestação de algumas doenças crônicas, como hipertensão, doenças cardiovasculares, obesidade e diabetes.

Os alimentos fornecem nutrientes, substâncias que no organismo terão funções específicas e que atuarão no metabolismo de diferentes formas. Estes nutrientes podem ser classificados em macronutrientes (glicídios, lipídios e proteínas), micronutrientes (vitaminas e minerais), fibras e água.

2.1.1 Recomendações de Nutrientes:

O instrumento mais utilizado para determinar as necessidades nutricionais é o Recommended Dietary Allowances (RDA), desenvolvido a partir de reuniões periódicas de especialistas, pelo "National Research Council". A última revisão dessa publicação é de 1989. As necessidades de Energia, de acordo com a idade estão demonstradas no quadro abaixo :

Quadro 1 – Necessidades Energéticas

Idade	Necessidades de Energia (em Kcal)
Lactente – 0 a 5 meses	650
Lactente – 6 a 11 meses	850
1 a 3 anos	1.300
4 a 6 anos	1.800
7 a 10 anos	2.000
11 a 14 anos	2.200 a 2.500
15 a 18 anos	2.200 a 3.000
19 a 24 anos	2.200 a 2.900
25 a 50 anos	2.200 a 2.900
> de 50 anos	1.900 a 2.300

Fonte: RDA apud Manual de Gestão de Serviços terceirizados , 2002.

A variação em calorias se deve ao tipo de atividade, ou seja, repouso, atividade leve, moderada ou pesada.

Para efeitos de estudo e análise das necessidades de energia da população prisional serão consideradas as faixas etárias de 19 a 50 anos, que corresponde a sua grande maioria.

A sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, em 1990, sugeriu a porcentagem de contribuição dos nutrientes energéticos em relação ao NET (necessidades energéticas totais). Os valores dos nutrientes estão demonstrados no quadro abaixo:

Quadro 2 – Distribuição dos Nutrientes

Valores mínimos e máximos de contribuição dos nutrientes dos nutrientes Energéticos em relação ao NET	
Nutriente	Valores mínimos e máximos
- Proteína	10 a 15 %
- Lipídeos	25 a 30 %
- Carboidratos	55 a 60%

Fonte: SBAN 1990 apud Bernardes e da Silva.

2.2 ALIMENTAÇÃO

Consiste no ato ou efeito de alimentar-se. Para garantir vida mais sadia e mais

longa, mais disposição para o trabalho e estudo, todo indivíduo necessita de uma alimentação bem escolhida e bem preparada. Esta deve ser equilibrada e adequada às necessidades de cada um, e os requerimentos de nutrientes variam de acordo com a idade, sexo, clima, atividade e funções biológicas.

De acordo com a Lei de Execução Penal (Lei n.º 7210 de 11/07/84) , em seu art.12; “a assistência material ao preso e ao internado consistirá no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas”. Também consta no art. 41 (Dos Direitos), que o mesmo deverá receber alimentação suficiente.

Já, o Estatuto Penitenciário do Estado do Paraná, no seu artigo 33 (Da Assistência); diz que os objetivos na área de nutrição, são:

“O fornecimento de água potável e alimentação variada, suficiente e de qualidade, em condições higiênicas satisfatórias, dentro dos padrões exigidos para atender as necessidades nutricionais e dietoterápicas” (1995, p. 08).

O Estatuto penitenciário aborda a assistência na área nutricional de maneira mais completa.

Conforme a Resolução 1984/47 do Conselho Econômico e Social da ONU, que estabelece as Regras Mínimas para o tratamento de Prisioneiros, dispõe sobre a alimentação o seguinte:

“A administração fornecerá a cada preso, em horas determinadas, uma alimentação de boa qualidade, bem preparada e servida, cujo valor nutritivo seja suficiente para a manutenção da sua saúde e das suas forças”.

Não somente com o objetivo de fornecer refeições equilibradas, mas que também esta alimentação sofra um rigoroso controle higiênico-sanitário.

Reconhecendo-se a importância do controle dos alimentos em todas as fases do processo desde a compra ou produção do alimento até a sua distribuição, existe atualmente a obrigatoriedade na implantação do manual de boas práticas para a fabricação de alimentos. Este regulamento técnico foi criado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), através da Resolução - RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004. Este Programa de qualidade higiênico-sanitária é fundamental na prevenção aos perigos de contaminação dos alimentos.

Por esse motivo, fica cada vez mais difícil um Sistema penitenciário que tem a abrangência do estado do Paraná, com atualmente 17 (dezessete) Unidades penais, assumir e preencher todos os requisitos ligados a estrutura física, suporte administrativo que gere suprimentos, estocagem , custos, recursos humanos, agregando a isso todo o conhecimento específico nas áreas de alimentação, nutrição e controle higiênico-sanitário.

Segundo Mirabete, apud Carvalho e Pereira, é de grande importância as Regras mínimas da ONU,

Não somente pelos direitos do preso, e ressentimento em sua saúde pela sua insuficiência ou baixa qualidade, mas também porque é um poderoso fator que pode incidir positiva ou negativamente, conforme o caso, no regime disciplinar dos estabelecimentos penitenciários. Uma boa alimentação não vai fazer um homem que está na prisão, mas evita os motins e, por isso, a alimentação não deve ser descuidada, mas pelo contrário, escrupulosamente atendida (2004, p. 6).

3 O SISTEMA PENITENCIÁRIO

O sistema prisional brasileiro é uma instituição que, ao longo de sua existência tem sido objeto de vários estudos e críticas. Este está regulamentado pela Lei de Execução Penal (Lei nº 7210 de 11/07/84 -LEP).

A LEP determina como deve ser executada e cumprida a pena de privação de liberdade e sobre a restrição de direitos.

Não é possível , nos dias atuais ignorarmos os problemas relacionados ao sistema prisional brasileiro. A superlotação e a falta de trabalho são alguns dos mais preocupantes.

O que se percebe atualmente é que há uma dicotomia entre o que se realiza na execução penal em termos do que propõe a Lei de Execuções Penais no ordenamento do poder judiciário e o que de fato se cumpre pelo poder executivo.

De acordo com Elzionggerber de Freitas, o que se vê é um verdadeiro desrespeito às normas legais e garantias constitucionais. Presos condenados juntos com aqueles que aguardam julgamento, presos primários juntos com reincidentes,

contrariando o que dispõe o artigo 84 e seu § 1º da LEP; outras vezes homicidas, traficantes, latrocidias, todos juntos com pessoas que não são dadas ao crime e ali estão por uma circunstância da vida, que não souberam resolver de maneira diferente, senão praticando um delito, quando deveriam ser separadas conforme o crime praticado (www.intelligentiajuridica.com.br/artigos, nov2002).

Conforme dados do Departamento penitenciário Nacional, a população carcerária está em torno de 300 mil presos e possui um déficit superior a 100 mil vagas. Sabe-se que a superpopulação favorece o processo de desumanização, ocorrendo com isso a falta de higiene, de ventilação e outros. Em consequência causam a degeneração da saúde física e mental dos presos que são colocados nesses ambientes que já são degradantes, onde também por muitas vezes há falta de espaço para se dormir.

Uma das funções que a pena deve cumprir é a reabilitação do indivíduo, com o objetivo de reintegrá-lo na sociedade. O trabalho é um dos principais mecanismos para se alcançar esse objetivo. No entanto, também falta trabalho para a maioria dos detentos.

O sistema penitenciário do Paraná possui um total de aproximadamente 8300 presos (www.pr.gov.br/depen, maio/05), sendo que esta população carcerária está distribuída em Unidades penais de regime semi-aberto e fechado.

De acordo com a Resolução n.º 057/2005 – SEJU, que aprova o Regimento Interno do Departamento Penitenciário do Paraná (DEPEN), compete a este a supervisão e a coordenação dos estabelecimentos penais e demais órgãos componentes do Sistema penitenciário.

Atualmente, o DEPEN possui um total de 17 (dezessete) estabelecimentos penais, sendo 11(onze) unidades estatizadas (Complexo Médico Penal – CMP, Centro de Observação criminológica e Triagem- COT, Colônia Penal Agrícola- CPA, Penitenciária Central do Estado -PCE, Penitenciária Feminina do Paraná- PFP, Penitenciária Feminina de regime semi-aberto- PFA, Prisão Provisória de Curitiba- PPC, Penitenciária Estadual de Maringá- PEM, Penitenciária Estadual de Londrina- PEL, Penitenciária Estadual de Ponta Grossa- PEPG e Regime semi-aberto de Ponta Grossa- RAPG e outras 06(seis) unidades terceirizadas(Casa de Custódia de Curitiba- CCC, Casa de Custódia de Londrina- CCL, Penitenciária Estadual de Piraquara -PEP, Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu- PEF, Penitenciária Industrial de Guarapuava-PIG e Penitenciária Industrial de Cascavel- PIC).

Além de supervisionar e coordenar as atividades do sistema penitenciário, compete também ao Departamento Penitenciário o cumprimento das disposições constantes da Lei de Execução Penal, responsabilizando-se pela segurança e assistência tanto dos internos quanto dos egressos do Sistema penitenciário.

A assistência jurídica, psicológica, social, médica, odontológica, religiosa, oportunidades para o trabalho e educação formal, são componentes indispensáveis para possibilitar a reintegração social.

O Ministério da Saúde e o da Justiça, aprovaram através da Portaria Interministerial nº1777/GM, em 09/09/2003, o Plano Nacional de Saúde no Sistema Penitenciário. Surgiu da necessidade de implementação, acompanhamento e avaliação das ações de promoção da saúde e de prevenção de doenças. Estima-se que ocorra um número significativo de casos de DST/AIDS, tuberculose, pneumonias, dermatoses, transtornos mentais e outros prevalentes na população

adulta brasileira, tais como hipertensão arterial e diabetes mellitus. De acordo com as Metas por área de promoção da saúde, na área da alimentação até 2007, a meta é “100% das Unidades Prisionais com o cardápio definido”.

Nos estabelecimentos penais do DEPEN, os presos na sua grande maioria (cerca de 80%) são condenados pela justiça comum, existindo também presos provisórios, os condenados pela justiça federal, auditoria militar, de prisão especial e presos sob medida de segurança.

De acordo com o GAP/DEPEN¹, atualmente cerca de 53,74% dos presos são primários, 30,64% são reincidentes, 12,53% são provisórios (ainda não julgados), e 3,10% são de Medida de segurança.

No sentido de absorver toda a massa carcerária (de Distritos e de Cadeias públicas), em função da superpopulação, das más condições de saúde e de higiene dentre outros, o Estado vem se empenhando no sentido de construir novas penitenciárias.

De acordo com Aldo Parzianello, o Sr. Secretário da SEJU, em reunião do secretariado de 26 de abril de 2005, anunciou que serão criadas mais 10.683 vagas até 2006. O governo vai construir 11(onze) novas penitenciárias, sendo oito delas com recursos do governo estadual e três em parceria com o governo federal (www.pr.gov.br/depen/noticias, em 12/05/2005).

Algumas dessas novas penitenciárias já foram criadas na estrutura organizacional do DEPEN, através do Decreto n.º 4755, em 03/05/2005. As novas Unidades Penais são Centros de Detenção e Ressocialização (de Piraquara, de

¹ Grupo Auxiliar de Planejamento do Departamento Penitenciário

Londrina, de Cascavel, de Foz do Iguaçu), o Centro de Detenção Provisória de Maringá, Centro de Regime semi-aberto de Guarapuava e o Centro de Detenção Provisória de São José dos Pinhais.

4 ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADA

Consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições. O Sistema de Gestão de contratos de Serviços terceirizados tem despertado grande interesse, tanto nos órgãos do setor público como nas empresas do setor privado.

4.1 ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADA NO BRASIL

Atualmente no Brasil, a terceirização da alimentação no sistema penal, é ainda considerada uma experiência nova, o qual percebe-se que foram adotadas de várias maneiras, ou seja; de modo transportado por situação emergencial, transportada por contrato anual ou adotando-se o sistema de serviço de alimentação administrada, onde a alimentação é preparada dentro dos presídios.

Existiram situações em que optou-se pela reativação dos serviços de alimentação dentro dos presídios, voltando ao sistema de autogestão.

De acordo com o jornal “Tribuna do Norte”, a alimentação fornecida ao Sistema Penitenciário do estado do Rio Grande do Norte foi terceirizada pelo governo passado, que optou em desativar as Cozinhas das Unidades prisionais e contratar, sem licitação pública sob o argumento de situação emergencial, uma empresa sediada na cidade de Nova Iguaçu, a “Padre da Posse, para fornecer a alimentação na forma de “quentinhas”. (reportagem de 03/08/03, internet www.tribunadonorte.com.br em 04/01/05).

“Este fato sempre foi questionado pela forma, pelo preço e pela quantidade da alimentação fornecida”(internet: www.rn.gov.br, em 07/07/04). Entre as irregularidades apresentadas pelo Coordenador do sistema penitenciário, na época foram: a constância falta de leite ou café na refeição matinal, o cardápio elaborado pela empresa contratada encontra-se em desacordo com a alimentação servida, as refeições servidas aos presos transportadas em recipiente inadequado com isopor sem tampa, a pesagem inferior a 385 gramas, quando o estipulado em contrato era de 650 gramas.

A partir de 14 de novembro de 2003, não mais foi renovado o contrato com a empresa terceirizada que fornecia a alimentação. O governo do estado do Rio Grande do Norte estava pagando à empresa uma refeição per capita/dia de R\$ 7,16.

Em alguns casos, em que houve a deterioração nas dependências de algumas unidades prisionais, algumas adaptações foram realizadas no sentido de reativação das Cozinhas, sendo por exemplo necessário um contrato de locação de parte da mão de obra e de uma cozinha industrial, como por exemplo o Complexo penal João Chaves. A partir de então houve a reativação desses serviços de alimentação, ou seja, o sistema passou a ser de autogestão, ou seja, administrado pelo próprio Estado. Houve uma redução no custo per capita/dia de R\$ 7,16 para R\$ 4,88 (internet; www.rn.gov.br/noticias em 07/07/2004).

Reclamações quanto à alimentação são uma constante no sistema prisional do Rio de Janeiro. Já ocorreu do prédio da empresa “Panflor” que fornece alimentação (“quentinhas”) para três unidades do Complexo Penitenciário de Bangú, ser metralhado por traficantes em outubro de 2002. O motivo do ataque teria sido motivado pela insatisfação dos presos com a alimentação (ninguém ficou ferido). Eles deixaram na porta da empresa dois cartazes reclamando, que dizem: “alimentação digna é direito do preso, está na Constituição. Se liga. É só um aviso” (www.na.com.br, de 07/04/05).

O estado de São Paulo foi um dos pioneiros em adotar a terceirização da alimentação, sendo que até meados da década de 80, a maior parte dos Serviços de Nutrição e Alimentação dos órgãos públicos funcionava no sistema de autogestão. Já, a partir de 1987, a terceirização da alimentação se estendeu a outros órgãos da Administração, além da Secretaria de Segurança Pública que já os terceirizava (Manual de Prestação de Serviços de Nutrição das Secretarias de Segurança Pública e da Administração Penitenciária do estado de São Paulo, p. 04).

Através de um Manual de Prestação de Serviços o estado de São Paulo, já pode estabelecer diretrizes e parâmetros para orientar a contratação dos Serviços de Alimentação e Nutrição.

A padronização de procedimentos propiciará a racionalidade e uniformidade de tratamento quanto a padrão alimentar, controle, supervisão, avaliação dos serviços prestados e uniformização dos valores a serem gastos.

Além da composição do cardápio básico, este manual contém várias normas como: porcionamento e acondicionamento, do transporte, das obrigações da contratada, do padrão de alimentação, da higienização, das obrigações da contratante, da fiscalização, do cálculo de custo, de per capita dos alimentos e frequência de consumo.

Por outro lado, observa-se que em alguns estados brasileiros é utilizado o sistema de autogestão, como o Mato Grosso do Sul, Sergipe e Acre.

Em Sergipe, com o projeto “Caminhando para a Liberdade” na Penitenciária Agrícola de Areia Branca, foi criada a Horta comunitária com o objetivo de implementar sistemas produtivos e sustentáveis, reduzir o ócio dos internos, e outros. Ali eles produzem seus próprios alimentos contribuindo para uma alimentação saudável e reduzindo também a ansiedade dos presos. (www.sejuc.se.gov.br, de 06/04/05).

Na penitenciária “Manoel Néri da Silva”, no Estado do Acre, o serviço de alimentação é um canteiro de trabalho onde conforme relatório de atividades;

toda a alimentação é feita e distribuída pelos reeducandos, os quais são responsáveis pelo cardápio da semana, onde cada dia é diferenciado o tipo de comida que é oferecida a toda população carcerária e também aos funcionários que trabalham na penitenciária (www.ac.gov.br, de 07/05/05).

4.2 ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADA NO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO PARANÁ

Com os vários problemas decorrentes da autogestão, com as dificuldades operacionais e com o advento das rebeliões, este sistema de alimentação foi aos poucos sendo utilizado pelo Estado do Paraná, tanto no sistema penitenciário, como nas Delegacias e Distritos.

Nas Unidades Penais terceirizadas, a alimentação é contratada pela empresa que terceiriza a penitenciária, onde o sistema de fornecimento ocorre na grande maioria de forma

administrada, ou seja, as refeições são preparadas no próprio local, já que a Unidade penal foi construída com um serviço de alimentação completo (com exceção da PEP), e são Unidades penais com poucos anos de existência (a primeira a ser inaugurada foi a PIG, em 1999). É um sistema diferenciado, onde a alimentação é preparada com um menor tempo antes do consumo, e não há tantas limitações de cardápio.

Em junho de 2003, foi apresentado à SEJU, a “Proposta de implantação da terceirização da alimentação nas Unidades penais”. Neste estudo foram demonstrados o comparativo de custo entre a autogestão e o modelo terceirizado e também das necessidades de recursos para a reforma das instalações físicas das UANS, compra de equipamentos e utensílios, os quais perfizeram um total aproximado de R\$ 1.742.000,00 (um milhão setecentos e quarenta e dois mil reais). A partir daí o Governo do Estado autorizou a terceirização da alimentação em todas as Unidades penais.

A Secretaria de Estado da Justiça e da Cidadania, a partir de 2004, adotou o sistema terceirizado em todas as Unidades penais.

A operacionalização do fornecimento de alimentação através da terceirização teve o objetivo de trazer algumas vantagens para a administração do sistema penitenciário, no que tange os seguintes aspectos:

- a) Implantação de um sistema moderno, evitando-se as falhas de fornecimento, pela transferência a terceiros da administração e confecção da alimentação;
- b) Redução dos custos de manutenção de área física e reposição dos equipamentos de cozinha e demais materiais e utensílios;
- c) Redução dos riscos de armazenamento, perdas, desperdícios de gêneros, bem como da ansiedade consumista e possíveis desvios de materiais;
- d) Facilidade de gerenciamento do processo, pelo fornecimento da alimentação pronta, reduzindo-se os riscos no manuseio de equipamentos, utensílios e portanto de acidentes;
- e) Menor risco de contaminações e de toxinfecções alimentares, em virtude do estado precário dos serviços de alimentação e a falta de pessoal para orientar e supervisionar;
- f) Proporciona o fornecimento de dietas equilibradas, de acordo com os padrões nutricionais exigidos;
- g) Despreocupação com a estocagem de gêneros, quantidade e prazos de validade;
- h) Redução de riscos de recebimento de alimentos de qualidade inferior, resultado de licitações pelo menor preço;
- i) Facilidades de gerenciamento pelo acompanhamento da confecção, higienização, com a presença de técnicos do Sistema, reduzindo-se o número de pessoas envolvidas.

A contratação dos serviços terceirizados de alimentação ocorreu por meio de licitação, através do Pregão eletrônico n.º 231/2003 –DEAM (Departamento Estadual de Administração de Materiais), com a finalidade de atender todas as Unidades penais estatizadas.

4.2.1 Da Análise da Composição Química dos Cardápios:

Considerando a média de necessidades calóricas de acordo com a faixa etária De 19 a 50 anos, num valor de 2550 kcal diárias, pode-se dizer que de acordo com a alimentação recebida para a dieta normal tem-se a seguinte quantidade em calorias:

- a) café da manhã – 600 kcal
- b) almoço e jantar – 1000 Kcal em cada refeição

Na distribuição dos nutrientes energéticos (carboidratos, proteínas e lipídios) , os mesmos estão dentro das recomendações já citadas anteriormente.

Os alimentos fornecidos são capazes de oferecer as variedades de nutrientes necessários para suprir as cotas metabólicas do organismo entre carboidratos, proteínas, vitaminas e minerais, ressaltando a necessidade de se estabelecer em contrato a obrigatoriedade da salada sendo servida em todas as refeições de almoço e jantar, e também da utilização da fruta como sobremesa, aumentando com isso a quantidade de fibras na dieta e de vitaminas hidrossolúveis(vitamina C e do complexo B).

O que espera-se é que a alimentação esteja de acordo com as **Regras Mínimas** para o tratamento do preso no Brasil, que diz: “A alimentação será preparada de acordo com as normas de higiene e de dieta, controlada por nutricionista, devendo apresentar valor nutritivo suficiente para a manutenção da saúde e do vigor físico do preso” (Conselho Nacional de Política Criminal –Resolução nº14 ,1994).

4.2.2 Dos Contratos:

Estabelece o fornecimento ininterrupto de refeições compostas de dietas normais e também de dietas especiais, no caso do Complexo Médico Penal e da Creche da Penitenciária Feminina do Paraná . As mesmas são destinadas a suprir as demandas de alimentação para os comensais das Unidades penais do sistema penitenciário do Paraná (presos e funcionários), conforme o discriminado no ANEXO A – **Quadro de Demanda diária**.

O número de refeições servidas diariamente nas 11(onze) Unidades estatizadas é de aproximadamente 18.400 refeições, sendo 16.300 para internos e 2.100 para funcionários. Essas refeições são distribuídas da seguinte maneira:

- a) Dietas normais: constituídas de desjejum, almoço e jantar, sendo servidas em todas as Unidades Penais;
- b) Dietas especiais: constituídas de 05 e 06 (seis) refeições, destinadas aos presos e enfermos do Complexo Médico Penal, administradas de acordo com a prescrição médica, e também para as crianças da creche, estas sendo servidas a granel no refeitório da respectiva Unidade penal.

São 09 (nove) contratos no total, sendo 03(três) as empresas fornecedoras, distribuídas da seguinte maneira:

- a) Lote 1 -- PPC (Contrato n.º 001/04) e COT E PFA (Contrato n.º 002/04) – Empresa Sabor Alimentação Planejada Ltda;
- b) Lote 2 – PCE (Contrato n.º 003/04) e PFP (Contrato n.º 004/04) – Empresa Risotolândia Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
- c) Lote 3 – CPA (Contrato n.º 006/04) e CMP (Contrato n.º 005/04) – Empresa Sabor Alimentação Planejada Ltda;
- d) Lote 4 – PEPG e Semi-aberto (Contrato n.º 007/04) – Empresa COAN Alimentação & Serviços;
- e) Lote 5 -- PEL (Contrato n.º 008/04) – Empresa COAN Alimentação & Serviços;
- f) Lote 6 – PEM (Contrato n.º 009/04) – Empresa COAN Alimentação & Serviços.

A alimentação é confeccionada nas dependências da empresa contratada, sendo portanto fornecida de modo transportado, em recipientes individuais descartáveis e com servimento para os funcionários.

As refeições para os presos e funcionários devem ser porcionadas uniformemente em estrita observância às quantidades estabelecidas no ANEXO B – **Composição dos Cardápios** (ANEXO II ,dos Contratos).

O preço pago de cada refeição é variável de acordo com o Lote; para o café da manhã o preço unitário varia de R\$ 0,85 a R\$ 0,89 e de R\$ 2,74 a R\$ 2,87 para cada almoço ou jantar servido.

Cabe à contratada, o fornecimento em número suficiente de materiais de consumo e utensílios, tais como: colheres e canecas de plástico tipo “jolly”(em polipropileno), pratos e talheres e outros que se fizerem necessários. Também deverá proceder, diariamente, às suas expensas e meios, a remoção dos restos de alimentos e de tudo quanto for julgado inaproveitável, devidamente embalados.

Os cardápios, elaborados mensalmente, devem ser encaminhados às nutricionistas do DEPEN, com 15(quinze) dias de antecedência para sua apreciação, sendo devolvido após análise e solicitação de alterações. Caso haja necessidade de alterar o cardápio, a contratada deverá solicitar autorização, por escrito, com antecedência mínima de 48(quarenta e oito horas) horas, visando obter a necessária anuência das nutricionistas da Contratante.

A Unidade penal recusará o lote de refeições quando for constatada qualidade ou quantidade diferente da preestabelecida ou má higiene. O lote recusado deverá ser substituído no prazo máximo de 01(uma) hora, pela contratada.

A inobservância das exigências especificadas no contrato, principalmente em relação às quantidades, qualidade e temperatura, ensejará a recusa imediata das refeições.

Igualmente serão recusadas as refeições transportadas em veículos em desacordo com as exigências da vigilância sanitária e/ou acondicionadas em recipientes de má qualidade ou sem a devida higienização.

O atraso injustificado ou a recusa em substituir as refeições rejeitadas acarretará em multa de 2%(dois por cento) sobre o valor da entrega diária, e , em caso de reincidência, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, rescisão do mesmo e demais sanções administrativas cabíveis.

4.2.3 Da Fiscalização:

De acordo com os princípios fundamentais do seu Código de Ética, “o nutricionista é o profissional de saúde, que, atendendo aos princípios da ciência da Nutrição, tem como função contribuir para a saúde dos indivíduos e da coletividade (CFN , 2004 , p. 07).

Todo o processo de alimentação é supervisionado e fiscalizado por 02(duas) nutricionistas do Departamento Penitenciário, contando também com alguns colaboradores nas Unidades penais.

A partir do ano de 2004, com a terceirização em todas as Unidades penais, a Divisão de Suprimentos e Nutrição deixou de existir na prática, já que a principal atribuição desta era trabalhar com o abastecimento de alimentação e o seu controle.

A função essencial da nutrição atualmente é a fiscalização da alimentação, sendo o Setor de Nutrição criado ainda de maneira informal, e subordinado diretamente à Coordenação do DEPEN.

O objetivo da fiscalização é assegurar fielmente o cumprimento dos contratos, principalmente no que tange os horários estabelecidos para a entrega das refeições, o quantitativo, os cardápios e a qualidade dos alimentos servidos.

Atualmente são fornecidas, às Unidades estatizadas, aproximadamente 18.400 refeições, compreendidas na maioria em café da manhã, almoço e jantar; atendendo 11 (onze) unidades penitenciárias, em todo estado, localizadas em Curitiba, Piraquara, Pinhais, Ponta Grossa, Londrina e Maringá. Além dessas, também há o acompanhamento da alimentação servidas em mais 06 (seis) Unidades que tem sua operacionalização terceirizada.

Vale ressaltar, que cada Unidade penal possui uma pessoa especialmente designada pela Direção, que além de colaborar com a fiscalização da execução do contrato de alimentação, também é responsável pelo controle do número de refeições servidas. Este controle é enviado mensalmente ao setor de nutrição.

As nutricionistas cumprem um calendário de visitas de inspeção, fazendo o registro de irregularidades através de relatórios, os quais são encaminhados à Coordenação do DEPEN, sejam problemas relacionados ao cardápio e qualidade da alimentação, ou sobre a área física e outros de responsabilidade de cada Unidade penal. Também são encaminhados Comunicados às nutricionistas das empresas, quando houver necessidade de solução imediata.

A fiscalização tem a qualquer tempo e independentemente de agendamento prévio, livre acesso a todas as dependências da empresa contratada, inclusive aos veículos utilizados no transporte das refeições. Portanto, no local a fiscalização pode examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição quando necessário, e verifica também as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, dos utensílios e também dos funcionários.

São realizadas reuniões mensais para a discussão de cardápios, no caso de Curitiba e Região Metropolitana. Neste dia, além das alterações de cardápio proposto para o mês seguinte, também são resolvidos outros problemas relacionados ao fornecimento da alimentação. Todos os assuntos abordados, inclusive das alterações solicitadas sobre os cardápios, são registrados em livro ata do Setor de Nutrição do Departamento Penitenciário. Quanto às Unidades do interior, a empresa contratada encaminha os cardápios (por fax) às nutricionistas do DEPEN, com antecedência mínima de 15 (quinze) ; conforme estabelece o Contrato (cláusula 10ª , item F); para análise e devolução para as alterações solicitadas.

No decorrer do ano de 2004, com o trabalho da fiscalização, e no intuito de se conseguir melhorias, algumas sugestões de alteração para as próximas licitações foram encaminhadas à Coordenação do DEPEN (conforme ANEXO C). No entanto, o Estado preferiu fazer a

prorrogação de mais 01(um) ano, com o acordo das empresas contratadas, mantendo-se o mesmo preço e contrato para o ano de 2005.

Dos problemas encontrados com o atual contrato de terceirização, pode-se citar alguns como:

- a) da retirada das sobras de alimentos;
- b) do detalhamento sobre as amostras de alimentos ;
- c) sobre a obrigatoriedade da utilização do Manual de Boas práticas, conforme Resolução da ANVISA –RDC n.º 216, de 15/09/2004;
- d) alteração da composição dos cardápios, principalmente quanto aos per capita;
- e) deixar claro quanto ao per capita da porção pronta;
- f) estabelecer outras limitações quanto a utilização de alguns tipos de prato principal;
- g) estabelecer o tipo de vasilhame a ser utilizado na distribuição do café da manhã;
- h) deixar claro quanto a frequência das saladas.

5 A PESQUISA E SEUS RESULTADOS

5.1 METODOLOGIA

Após a pesquisa bibliográfica e levantamento de dados sobre os contratos e problemas relacionados a alimentação terceirizada, procedeu-se a aplicação de um questionário junto aos presos a partir de uma amostra aleatória, contendo 07(sete) perguntas (APÊNDICE A), com o objetivo de verificar a aceitação da alimentação por parte da população carcerária.

Foram respondidos um total de 125 (cento e vinte e cinco) questionários, aplicados nas dependências da Prisão Provisória de Curitiba (PPC) e Penitenciária Feminina do Paraná (PFP); no período de dezembro/2004 e janeiro/2005. Estes foram empregados em sala de aula, com o auxílio do Setor de pedagogia e professores destas Unidades penais.

Estatisticamente, os dados que foram avaliados pela sua frequência, são qualitativos e quantitativos e a amostra representa de 10 e 12% respectivamente da sua população, em cada Unidade penal.

5.2 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da pesquisa de aceitação foram agrupados em tabelas, facilitando o seu entendimento.

Tabela 1 – Quantidade de alimentos servida.

Avaliação	N.º de questionários respondidos	Quantidade percentual (%)
Suficiente	85	68
Insuficiente	40	32
Total	125	100

Fonte: o próprio autor.

De acordo com os resultados acima mencionados, percebe-se que a maioria (68%), considera a alimentação suficiente em sua quantidade. O restante (32%), que responderam que a alimentação servida é insuficiente, fez relação principalmente com o horário em que é servido o jantar (muito cedo) e pelo fato de ser esta a última refeição do dia.

São servidas 03(três) refeições ao dia e o recomendado seria uma distribuição no dia de pelo menos 04 (quatro) refeições. No entanto, o aumento deste número de refeições, implicaria em um custo diário por pessoa mais elevado. Para as dietas especiais do CMP e para a creche o número de refeições é maior (cinco e seis refeições respectivamente), em virtude de serem estas situações especiais que requerem uma maior distribuição das calorias e nutrientes.

Realmente, de acordo com o demonstrado anteriormente sobre a composição dos cardápios, a alimentação servida é suficiente quanto as calorias e a distribuição dos nutrientes energéticos.

Tabela 2 – Tempero nos alimentos

Avaliação	n.º de questionários Respondidos	Quantidade percentual (%)
- Ótimo	02	1,6
- Bom	28	22,4
- Regular	24	19,2
- Ruim	23	18,4
- Péssimo	46	36,8
- Não respondeu	02	1,6
-Total	125	100

Fonte: o próprio autor.

A tabela 2, contém dados sobre a opinião dos temperos na alimentação. Verificou-se que uma pequena quantidade de comensais, ou seja, 24% deles encontram-se satisfeitos com o tempero da alimentação servida. Por outro lado, observou-se que 55,2% , encontram-se descontentes com o tipo de tempero . Estes alegam principalmente a falta do sal e que por falta de tempero a alimentação não tem sabor.

As empresas fornecedoras de alimentação alegam que devido ao fato dos alimentos serem servidos em marmitas descartáveis, há uma limitação na utilização dos temperos, tendo influência sobre o tempo do processo desde a preparação dos alimentos até este ser servido , levando algumas horas até estes serem consumidos.

Realmente, a alimentação transportada tem várias limitações, e uma delas é o tempo de todo o processo, desde o pré-preparo até o momento de servir, ou seja, este é muito longo fazendo com que certos cuidados são necessários.

Tabela 3 – Qualidade dos alimentos (aparência e sabor)

1.1 ITENS	Arroz e feijão (item A)	Prato principal (item B)	Complementos (item C)	Salada (item D)	Sobremesa (item E)
Avaliação	Quantidade Percentual	Quantidade Percentual	Quantidade Percentual	Quantidade Percentual	Quantidade percentual
- Ótimo	5,6	1,6	6,4	10,4	17,6
-Bom	31,2	27,2	34,4	37,6	53,6
-Regular	28,8	24,8	28	28	19,2
- Ruim	12,8	25,6	16	16	7,2
- Péssimo	21,6	20,8	15,2	08	2,4

Fonte: o próprio autor.

Na tabela 3, foram agrupadas todas as preparações que compõe a dieta servida no almoço e jantar.

Quanto ao item A (arroz e feijão), observou-se que 36,8% dos comensais consideraram bom e ótimo, ou seja, estão satisfeitos com a sua qualidade.

Por outro lado, aqueles que avaliaram como ruim (12,8%) ou péssimo (21,6%), justificam sua resposta, dizendo que esses alimentos têm pouco tempero, que a quantidade do feijão é pequena e tem pouco caldo, e outros dizem que às vezes o arroz apresenta-se cru. Já, em 28,8% que avaliaram como regular, poucos justificam sua resposta e os que o fazem dizem que às vezes está a contento.

Sabe-se das dificuldades e limitações de um Serviço de alimentação quanto ao preparo dos alimentos, limitação na utilização de temperos, preocupação com os riscos, já que a preparação ocorre com várias horas de antecedência. No entanto, existem falhas por vezes na escolha da matéria-prima e também da preparação (tem ocorrido muitas vezes com o arroz e o feijão).

Quanto ao prato principal, o qual é conhecido pelos presos como “mistura”, nota-se que 46,4% avaliaram como ruim (25,6%) e péssimo(20,8%). Estes justificaram sua resposta na sua grande maioria, pelo fato de haver “soja” misturada às carnes (na carne moída, na torta de carne e no picadinho). Também que o frango não tem boa aparência por vir muito cozido e devido a falta de temperos nas preparações.

Apesar de saber da importância da soja na alimentação, sendo esta rica em sais minerais, como o cálcio, fósforo e ferro, vitaminas e fibras, e também que tem benefícios na redução dos níveis de LDL- colesterol, osteoporose, ajuda na regulação dos níveis de glicose e no sistema nervoso, há que considerar que este alimento não está presente nos hábitos alimentares desta população. A fiscalização vem solicitando às empresas através de seus relatórios que retirem o p.t.s. (proteína texturizada de soja), principalmente quando acrescentada ao picadinho e à torta de carne, já que deixam estas preparações a base de carne com aparência e sabor diferenciados e causando muitas reclamações por parte dos presos.

No item C (Complementos), observa-se que 31,2% não tem boa aceitação, sendo que 16%(ruim) e 15,2%(péssimo); manifestados principalmente pela

preferência e reclamações quanto a falta de tempero. No entanto 34,4% consideraram bom, 6,4% ótimo e 28% regular.

No item D (Salada), conforme demonstra na tabela 3, é uma das preparações com maior aceitação entre os comensais, sendo 48% ótimo e bom, e 28% regular. A maior solicitação dos comensais foi no sentido de que seja servida salada diariamente. Por problemas contratuais, ou seja, falta de clareza na especificação do item salada, pois não está descrito claramente que esta deve ser servida “diariamente”.

De acordo com os resultados apresentados quanto a Sobremesa, que é servida somente aos domingos, pode-se dizer que a maioria dos internos(71,2%) têm ótima e boa aceitação. Houve solicitações por parte dos comensais, principalmente na Penitenciária Feminina do Paraná, para que não fossem servidos somente doces, mas também se ofertassem frutas.

Tabela 4 - Quantidade e Adequação do café da manhã

Café da manhã	Freqüência (Nºquestionários)	Percentual (%)
- SIM	86	68,8
- NÃO	39	31,2

Fonte: o próprio autor

A tabela acima, mostra que a maioria dos comensais (68,8%) estão satisfeitos com o café da manhã. Quanto ao restante (31,2%), apontaram alguns problemas como: a quantidade do café servido é pequena (são 250 ml), a falta de recheio no pão, ou seja, é insuficiente, e também no caso da PFP, ao fato de não apreciarem muito o café e o chá, pois gostariam que fosse servido diariamente o café com leite.

Tabela 5 – Horário das refeições

Horário	Freqüência (n.º de questionários)	Percentual (%)
ADEQUADO	110	88
INADEQUADO	15	12

Fonte: o próprio autor.

Como pode se ver na tabela acima, a grande maioria dos entrevistados (88%), considera o horário das refeições adequado. Os que responderam ser inadequado, alegam principalmente que o jantar é servido muito cedo, e que esta é a última refeição oferecida.

Realmente ocorre em função das rotinas de cada Unidade penal, de os horários das refeições variarem. No caso da PFP o jantar começa a ser servido aproximadamente às 17 horas enquanto na PPC o mesmo se inicia às 18 horas. Na Unidade feminina, em função de que as presas são servidas no refeitório e necessitam ser recolhidas logo após por questões de segurança, é que o jantar se inicia mais cedo. A fiscalização sabe que este horário está inadequado para algumas Unidades penais, no entanto nada pode ser feito em função da rotina da Segurança. No caso de acrescentar mais uma refeição ao cardápio diário, é claro que seria o ideal, no entanto em função de onerar os cofres públicos, este não pode no momento ser sugerido.

Nas Unidades penais, em sua grande maioria, são distribuídos às visitas de internos, listas de alimentos e outros itens que podem ser trazidos para o consumo interno. Nestas Unidades são permitidos alimentos como: refrescos, pães, chocolates, leite em pó, margarina, bolacha, café , açúcar , e algumas frutas que devem ser descascadas e cortadas. Estes alimentos, recebidos por boa parte dos presos, complementam a sua dieta.

Tabela 6 – Preparações que tem preferência

Preparação	Frequência (n.º de vezes que é citado)	Percentual (%)
- Frango assado	45	36
- Batata (em geral)	37	29,6
- Saladas	29	23,2
- Macarrão ao sugo	26	20,8
- Farofa	21	16,8
- Dobradinha	17	13,6
- Picadinho ao molho	10	08
- Linguiça assada	09	7,2
- Carne moída ao molho	03	2,4
- Salsicha	01	0,8

Fonte: o próprio autor.

Tabela 7 - Preparações que não gosta

Preparação	Freqüência (n.º de vezes que é citado)	Percentual (%)
- carne moída ao molho	35	28
- acelga refogada	18	14,4
- Polenta mole	18	14,4
- Carne com soja	13	10,4
- Picadinho ao molho	12	9,6
- Torta salgada	12	9,6
- Dobradinha	08	6,4
- Quibe	04	3,2
- Abobrinha	03	2,4
- Saladas	01	0,8
- Macarrão ao sugo	01	0,8

Fonte: o próprio autor

As tabelas 06 e 07 apresentam as preparações contidas nos cardápios que os comensais responderam que têm preferência e também preparações que não apreciam. É demonstrado que a preferência está principalmente no frango (36%), batata (29,6%), saladas (23,2%), macarrão ao sugo (20,8%), farofa (16,8%), e dobradinha (13,6%). Quanto às preparações citadas pelos internos(as) que eles menos apreciam, temos com maior freqüência: carne moída (28%), polenta e acelga (14,4%), “carne com soja” (10,4%) e o picadinho (9,6%).

Quanto a ingestão de líquidos nos intervalos das refeições, existe uma preocupação no sentido da importância de fazê-lo em cerca de 27% dos internos. No entanto, somente 16% declaram que ingerem pelo menos 02(dois) litros por dia.

6 CONCLUSÃO

Em princípio pode-se dizer que a terceirização da alimentação tem sido no momento uma boa proposta para o Sistema penitenciário do Paraná. Isso é dito com a certeza da impossibilidade do Estado em assumir o total controle de um serviço tão complexo, os quais envolvem muitas pessoas, não permitem falhas de abastecimento, exigem processos de produção e seus fluxos, segurança alimentar e recursos financeiros que possibilitem a manutenção freqüente dos equipamentos, da instalação física e outros.

Da abordagem sobre a alimentação no Sistema penal de outros estados brasileiros, pode-se deduzir que o sistema de alimentação adotado depende principalmente da realidade de cada local, da população carcerária, da história que envolve, do seu contexto.

Dos problemas abordados sobre as questões contratuais, verificou-se que são necessárias alterações em alguns termos do contrato, sendo possível para a próxima licitação, sem que isso acarrete em ônus para o Estado.

A pesquisa de aceitação nos trouxe dados no sentido de haverem muitas sugestões, algumas bem simples como as preferências, adequação do café da manhã, a solicitação de mais saladas e outros. Também foi ressaltado pelos comensais, sobre a falta de tempero nos alimentos, o qual tem relação com os hábitos alimentares e principalmente com a limitação de temperos utilizados na preparação, o qual ocorre com frequência quando se trata de refeições transportadas e servidas em marmitas descartáveis.

Neste caso, uma das alternativas para se melhorar a aceitação da alimentação, seria a implantação de um sistema do tipo administrada, onde as refeições são preparadas no próprio local, ou seja, não são transportadas. No entanto, numa penitenciária existem algumas limitações quanto ao local onde se deve instalar o serviço de alimentação, devido já a questões de segurança. Também devem ser considerados problemas relacionadas aos desvios de materiais e custo

dessa instalação para o Estado. O nosso sistema penal tem muitos outros problemas para se concentrar, como a construção de várias novas Unidades penais, a falta de profissionalização por meio do trabalho e o aumento da escolaridade, pois se isto não ocorre qual será a possibilidade de integração do indivíduo na sociedade?

Este estudo sugere que o questionário também seja aplicado em outras Unidades penais, os quais poderão trazer dados de aceitação para que a empresa fornecedora possa corrigir alguns problemas, e para que a fiscalização reflita no sentido de se fazer exigências, possíveis alterações contratuais e outros.

Talvez num futuro próximo o Estado do Paraná possa criar um Manual para um sistema de gestão de contratos de alimentação, onde a padronização de procedimentos possibilitará um maior controle dos serviços prestados.

REFERÊNCIAS

ANVISA. **Resolução -RDC N.º 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispões sobre o Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de alimentação.

AN NOTÍCIAS ON LINE. **Traficantes alertam sobre alimentação**. Joinville: outubro 2002. Disponível em : < www.na.com.br. Acesso em 07/04/05.

BEZERRA, Augusto César. **Coordenador denuncia fraudes**. Tribuna do Norte, Natal, agosto de 2003. Disponível em < [www.tribuna do norte.com.br](http://www.tribuna.do.norte.com.br). Acesso em 04/01/05.

CNPCP –CONSELHO NACIONAL DE POLÍTICA CRIMINAL E PENITENCIÁRIA. **Resolução n.º 14, de 11 de novembro de 1994 : Regras Mínimas para o Tratamento do preso no Brasil**. Disponível em < <http://www.mj.gov.br/cnpcp>. Acesso em 27/04/05.

CARVALHO, F.C ; PEREIRA,M.G.L. **Perfil nutricional e qualidade dietética da população prisional do estabelecimento penal de Segurança máxima de Campo Grande- MS** , 2004.70 páginas. Monografia (Bacharelado em Nutrição). Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande,2004.

COYLE, Andrew. **Administração Penitenciária: uma abordagem de Direitos Humanos**. 8. Ed. Londres: International Centre for Prison Studies, 2002.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS.**Resolução nº334/2004 : Código de Ética do Nutricionista**. Brasília, 10 de maio de 2004.

DUTRA, José de Oliveira et al. **Nutrição Básica**. 1. Ed. São Paulo: Sarvier,1982.

FREITAS, Elizongerber de. **O Sistema Penitenciário Brasileiro**. Intelligentia Jurídica, ANO II., Nº25, novembro de 2002. Disponível em : <www.intelligentiajuridica.com.br. Acesso em: 29/04/05.

KUEHNE, Maurício. **Lei da Execução Penal**. 2. Ed. Curitiba: J M Editora, 2000.

MINISTÉRIO DA SAÚDE e MINISTÉRIO DA JUSTIÇA. Plano Nacional de Saúde no sistema penitenciário destinado a prover a atenção integral à saúde da população prisional. **Portaria interministerial nº1777/GM DE 09/09/2003**.

ONU: **Regras Mínimas para o Tratamento de prisioneiros**. Genebra: maio,1984.Disponível em: < www.dhnet.org.br/direitos. Acesso em março de 2005.

PARANÁ. **Decreto n.º 1276, de 31 de outubro de 1995: Estatuto Penitenciário do Estado do Paraná.** Estabelece conceitos que devem reger os apenados no cumprimento de sua pena, contendo as adaptações a LEP e regras da ONU.

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DE SÃO PAULO. **Manual de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação,** São Paulo, setembro de 2002.

SEJU. Dispõe sobre o Regimento Interno do DEPEN. **Resolução n.º 05/2005,** de 18 de abril de 2005.

_____ **Notícias** .Curitiba:maio,2005.Disponível em:www.pr.gov.br/depen.Acesso em 12/05/05.

SECRETARIA ESTADUAL DE JUSTIÇA E CIDADANIA DO RIO GRANDE DO NORTE. **Notícias.** Curitiba: maio,2005. Disponível em < www.rn.gov.br/ principal. Acesso em janeiro/2005.

SEJUC – SECRETARIA DE JUSTIÇA DE SERGIPE. **Caminhando para Liberdade.** Areia Branca, abril 2005. Disponível em : < www.sejuc.se.gov.br. Acesso em 06/04/05.

SEJUSP – SECRETARIA DE JUSTIÇA E SEGURANÇA PÚBLICA DO ACRE. **Relatório de atividades ocupacionais na penitenciária “Manoel Néri da Silva”.** Cruzeiro do Sul, abril, 2005. Disponível em : <www.ac.gov.br. Acesso em 07/04/05.

SILVA, Sandra M. Chemin Seabra da e BERNARDES, Silvia Martinez. **Cardápio: Guia prático para a elaboração.** 1. ed. São Paulo: Atheneu,2004.

VIEIRA, Leociléa Aparecida. **Projeto de Pesquisa e Monografia: O que é? Como se faz? Normas da ABNT.** 2. Ed. Curitiba: Ed. Do Autor, 2004.

APÊNDICE

APÊNDICE A - Questionário referente a pesquisa de satisfação.

ANEXOS

ANEXO A – Quadro de Demanda Diária

ANEXO B – Composição dos Cardápios

ANEXO C – Sugestões para alteração do edital de licitação

