

**PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ**

**A EVOLUÇÃO DO PROCESSO DE FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO AOS PRESOS NO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO PARANÁ NO PERÍODO DE 1990 A 2005**

**CURITIBA**

**2005**

**VANESSA CHRISOSTOMO MARTINS**

**A EVOLUÇÃO DO PROCESSO DE FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO AOS PRESOS NO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO PARANÁ NO PERÍODO DE 1990 A 2005.**

Monografia apresentada ao Curso de Pós-Graduação em Gestão de Assuntos Públicos, da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, como requisito parcial à obtenção ao título de Especialista.

Orientador: Prof. Ms. Belmiro Valverde Jobim Castor

**CURITIBA**

**2005**

**VANESSA CHRISOSTOMO MARTINS**

**A EVOLUÇÃO DO PROCESSO DE FORNECIMENTO DA  
ALIMENTAÇÃO AOS PRESOS NO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO  
ESTADO DO PARANÁ NO PERÍODO DE 1990 A 2005**

Monografia apresentada ao curso de Especialização em Gestão de Assuntos Públicos, da Pontifícia Universidade Católica do Paraná como requisito à obtenção do título de Especialista.

Curitiba, 12 de setembro de 2005

Dedico a meu filho Luigi e minha família, inspiração constante, razão do meu viver, para os quais trabalho para uma sociedade justa e humanizada.

## **AGRADECIMENTOS**

Ao Prof. Belmiro Valverde Jobim Castor, pelas sugestões apresentadas e pela significativa contribuição desta pesquisa.

Ao amigo Sylvio Ruiz Colle, dedicado profissional, incansável em suas orientações, contribuindo de maneira decisiva para o êxito e enriquecimento desta investigação.

Ao meu filho, pela paciência, tolerância e significativa contribuição para a finalização deste trabalho.

“Só quem faz aprende”  
(FRIEDRICH NIETSCHE)

## RESUMO

Neste trabalho a autora procura demonstrar as formas de preparo, a evolução e a alteração havida no fornecimento da alimentação aos presos do Sistema Penitenciário do Estado do Paraná, no período de 1990 a 2005. Verificou através de uma avaliação criteriosa o aprimoramento da eficácia no fornecimento dessa alimentação ao longo do tempo, proporcionado pela modificação sistemática da forma de preparo, passando do modelo de autogestão para a forma terceirizada. Conclui que a alimentação ofertada nestes quinze anos, atendeu as exigências da Lei de Execução Penal e do Estatuto Penitenciário do Estado do Paraná, bem como o de outras legislações pertinentes. Após a observação e análise dos resultados obtidos, verificou-se a sua ineficiência, ocasionada pelas diversas implicações da burocracia estatal, que quando comparadas com o sistema de terceirização, diminui o seu impacto, tornando-o mais ágil e eficiente, além de que este último proporciona uma maior qualidade da alimentação do ponto de vista nutricional, higiênico-sanitário e econômico aos presidiários do Sistema Penitenciário.

## ABSTRACT

In this work the author tries to demonstrate the preparation forms, the evolution and the alteration was in the supply of the feeding to the prisoners of the Penitentiary System of the State of Paraná, in the period from 1990 to 2005. It verified through a discerning evaluation the refine of the effectiveness in the supply of that feeding along the time, proportionate for the systematic modification in the preparation way, passing of the management own model for the form private. He/she/you concludes that the feeding presented on these fifteen years, he/she assisted the demands of the Law of Penal Execution and of the Penitentiary Statute of the State of Paraná, as well as the one of other pertinent legislations. After the observation and analysis of the obtained results, your inefficiency was verified, caused by the several implications of the state bureaucracy, that when compared with the private system, it reduces your impact, turning him/it more agile and efficient, in addition this last one provides a larger quality of the feeding of the point of view nourishment, hygienic-sanitarium and economical to the convicts of the Penitentiary System.



## **LISTA DE QUADROS**

Quadro 1 – Demonstrativo do fornecimento diário de refeições pelo DEPEN, Paraná – 1991.....	23
Quadro 2 – Demonstrativo da utilização dos pratos principais nas Unidades Penais Estatais, 1994 a 1996.....	26
Quadro 3 – Demonstrativo do custo dos pratos principais nas Unidades Penais Estatais, 1994 a 1996.....	27
Quadro 4 – Demonstrativo do fornecimento diário de refeições nas Unidades Estatais – 1999.....	38
Quadro 5 – Demonstrativo da produção diária de pães nas Unidades Penais Estatais – 1999.....	39
Quadro 6 – Comparativo do custo unitário do desjejum servido no sistema de autogestão com o terceirizado.....	48
Quadro 7 – Comparativo do custo unitário servido no almoço e jantar da autogestão com o terceirizado.....	48
Quadro 8 - Demonstrativo do custo necessário para reformar as cozinhas, no Paraná – 2003.....	49
Quadro 9 – Demonstrativo dos preços das empresas vencedoras do pregão nº. 231/2003-DEAM.....	52
Quadro 10 – Demonstrativo da população carcerária existente nas Unidades Penais, Paraná-2005.....	54

## LISTA DE ABREVIATURAS

AIM	-	ADMINISTRAÇÃO INTEGRADA DE MATERIAL
CCC	-	CASA DE CUSTÓDIA DE CURITIBA
CCL	-	CASA DE CUSTÓDIA DE LONDRINA
CMP	-	COMPLEXO MÉDICO PENAL
CPA	-	COLÔNIA PENAL AGRÍCOLA
CPAT	-	COLÔNIA PENAL AGRO-INDUSTRIAL DE TAMARANÃ
COT	-	CENTRO DE OBSERVAÇÃO CRIMINOLÓGICA E TRIAGEM
DEPEN	-	DEPARTAMENTO PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO PARANÁ
DEAM	-	DEPARTAMENTO ESTADUAL DE ADMINISTRAÇÃO E MATERIAL
DIEM	-	DIVISÃO DE ENGENHARIA E MANUTENÇÃO
DISU	-	DIVISÃO DE SUPRIMENTOS E NUTRIÇÃO
FAO	-	ORGANIZAÇÃO PARA AGRICULTURA E ALIMENTAÇÃO
GAA	-	GRUPO AUXILIAR ADMINISTRATIVO
HP	-	HOSPITAL PENITENCIÁRIO
MJ	-	MANICÔMIO JUDICIÁRIO
PCE	-	PENITENCIÁRIA CENTRAL DO ESTADO
PEF	-	PENITENCIÁRIA ESTADUAL DE FOZ DO IGUAÇU
PEL	-	PENITENCIÁRIA ESTADUAL DE LONDRINA
PEM	-	PENITENCIÁRIA ESTADUAL DE MARINGÁ
PEP	-	PENITENCIÁRIA ESTADUAL DE PIRAQUARA
PEPG	-	PENITENCIÁRIA ESTADUAL DE PONTA GROSSA
PF	-	PENITENCIÁRIA FEMININA
PFA	-	PENITENCIÁRIA FEMININA DE REGIME SEMI - ABERTO
PFP	-	PENITENCIÁRIA FEMININA DO PARANÁ
PME	-	PENITENCIÁRIA METROPOLITANA DO ESTADO
PIC -	-	PENITENCIÁRIA INDUSTRIAL DE CASCAVEL
PIG	-	PENITENCIÁRIA INDUSTRIAL DE GUARAPUAVA
PPC	-	PRISÃO PROVISÓRIA DE CURITIBA
RAPG		REGIME SEMI-ABERTO DE PONTA GROSSA
RM	-	REQUISIÇÕES DE MATERIAIS
RME	-	REQUISIÇÕES DE MATERIAS ESTOCÁVEIS

- SEFA - SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA
- SEJA - SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA, TRABALHO E AÇÃO SOCIAL
- SEJU - SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E DA CIDADANIA
- OMS - ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE
- ONU - ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS
- UFPR - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
- URSAF - UNIDADE DE REGIME SEMI-ABERTO FEMININO

## SUMÁRIO

RESUMO.....	VI
1 INTRODUÇÃO.....	12
2 EVOLUÇÃO DO FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO NO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO PARANÁ, DE 1990 A 2005 .....	15
3 CAPÍTULO I – PERÍODO DO SISTEMA DE AUTOGESTÃO NO FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO AOS PRESOS NO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO PARANÁ, DE 1990 A 1995.....	17
<b>3.1 Retrospecto do Capítulo I.....</b>	<b>30</b>
4 CAPÍTULO II – PERÍODO DE TRANSIÇÃO ENTRE SISTEMAS, DE AUTOGESTÃO E O DA TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO AOS PRESOS NO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO PARANÁ, DE 1995 A 2000.....	32
<b>4. 1 Retrospecto do Capítulo II.....</b>	<b>42</b>
5 CAPÍTULO III – PERÍODO DO SISTEMA DE IMPLANTAÇÃO DA TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO EM TODAS AS UNIDADES PENAIS NO ESTADO DO PARANÁ, DE 2000 A 2005 .....	44
<b>5.1 Retrospecto do Capítulo III.....</b>	<b>56</b>
6 CONCLUSÃO.....	59
REFERÊNCIAS.....	63

## 1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem como tema a evolução do processo de fornecimento da alimentação aos presos no Sistema Penitenciário do Estado do Paraná, nos anos de 1990 a 2005.

Pretende-se desenvolver a presente pesquisa documental no Departamento Penitenciário do Estado do Paraná, através de uma avaliação criteriosa, no documentário existente, demonstrando a evolução ao longo dos anos no fornecimento da alimentação aos presos do Sistema Penitenciário, no qual se identificou um aprimoramento substancial no fornecimento da alimentação, tanto na qualidade, quantidade, valor nutricional e variedade da alimentação ofertada à população carcerária.

O presente trabalho visa reconhecer ao longo dos anos a evolução no fornecimento da alimentação aos presos pelo Departamento Penitenciário do Estado do Paraná, sob as exigências da Lei de Execução Penal e do Estatuto Penal e do Estatuto Penitenciário do Estado do Paraná – Decreto nº. 1.276 de 31 de outubro de 1995.

Esta constatação da melhoria da qualidade da alimentação ofertada visa propiciar no nível de coordenação e de decisão por parte do governo, na manutenção dos contratos de terceirização de empresas especializadas no fornecimento de alimentação, tornando defensável o sistema atual de distribuição da alimentação, além de propiciar uma entrega regular no fornecimento da alimentação.

No Brasil, o direito da assistência material aos presos foi concretizado em 1984, com a edição da Lei nº. 7.210, de 11.07.84, que institui a Lei de Execução Penal, criada para atender aos postulados das Regras Mínimas para o Tratamento dos Reclusos e estão reconhecidos no art.12, onde Mirabete (1984a, p. 75) conceituou que

“a assistência material ao preso e ao internado consistirá no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas”.

Segundo Mirabete (1984b, p.129), está disciplinado no art. 41, que constitui que o preso tem direito a

“a alimentação suficiente e vestuário”.

Merece destaque o conceito de Nutrição, elaborado pela SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E DA CIDADANIA (1995a, p.8), conferido no Estatuto Penitenciário do Estado do Paraná, através do Decreto 1.276, tornado público no Diário Oficial nº. 4.625 de 31.10.95 no art. 33, inciso I

“no fornecimento de água potável e alimentação variada, suficiente e de qualidade, em condições higiênicas satisfatórias, dentro dos padrões exigidos para atender às necessidades nutricionais e dietoterápicas”.

De acordo, ainda, no mesmo texto elaborado pela SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E DA CIDADANIA (1995b, p.8), no inciso II

“a assistência à saúde a ser prestada por profissionais habilitados compreendendo o atendimento nutricional e dietoterápico do preso”.

Desta maneira, o processo de alimentação ofertada no Sistema Penitenciário do Estado do Paraná ficou definido não mais como um sistema empírico no fornecimento da alimentação, mas como ciência de Nutrição, além de que a variedade da alimentação ofertada ficou tecnicamente regulamentada.

Com o intuito de fornecer subsídios para a administração prisional nos estados brasileiros, estabeleceu no art. 13. que

”a alimentação será preparada de acordo com as normas de higiene e de dieta, controlada por nutricionista, devendo apresentar valor nutritivo suficiente para manutenção da saúde e do vigor do preso”.(CONSELHO DE POLÍTICA CRIMINAL E PENITENCIÁRIA, 1995, p.22)

Segundo as Regras Mínimas da ONU no art. 20. diz ser

“A administração fornecerá a cada preso, em horas determinadas, uma alimentação de boa qualidade, bem preparada e servida, cujo valor nutritivo seja suficiente para manutenção da sua saúde e das suas forças”. (CONSELHO ECONÔMICO E SOCIAL, 1984, p.1)

De acordo com Mirabete (1983 apud GUZMAN, 1984, p.75) pontifica que

O tema da alimentação nas prisões é de grande importância, não só porque o interno tem direito a uma alimentação sã e suficiente para sua subsistência normal, podendo ressentir-se sua saúde da sua insuficiência ou baixa qualidade, mas também porque é esse um poderoso fator que pode incidir positiva ou negativamente, conforme o caso, no regime disciplinar dos estabelecimentos penitenciários.

A administração prisional face essas normas, princípios e determinações legais são obrigados a cumpri-las como dever e não como mera casualidade.

O presente trabalho tem como objetivo, demonstrar as formas de evolução e as alterações havidas no fornecimento da alimentação aos presos, do Sistema Penitenciário do Estado do Paraná, no período de 1990 a 2005, verificando se houve aproximação da execução deste benefício ao ideal proposto na Lei de Execução Penal e no Estatuto Penitenciário do Paraná, bem como, em outras legislações vigentes.

Também, pretende-se identificar as vantagens ou desvantagens no sistema de fornecimento da alimentação confeccionada pelos presos, ou seja, a denominada de autogestão com o processo de terceirização, nestes três lustros, considerando os fatores: nutricionais, higiênico-sanitário e econômico.

## **2 EVOLUÇÃO DO FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO NO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO PARANÁ, DE 1990 A 2005.**

O material utilizado para a elaboração deste trabalho é o resultado do levantamento de documentos elaborados no Departamento Penitenciário do Estado do Paraná – DEPEN, através de pesquisa documental na própria instituição e que demonstram as formas e a evolução no fornecimento da alimentação no período de 1990 a 2005 aos presos.

Também se pretende demonstrar as vantagens dos tipos de fornecimento da alimentação, neste período, visando investigar se a alimentação oferecida pelo DEPEN aos presos, atendeu os requisitos definidos nas proposições legais e estatutárias da Lei de Execução Penal e do Estatuto Penitenciário do Estado do Paraná, ou outras legislações vigentes.

De outro lado, espera identificar as vantagens ou desvantagens no sistema de nutrição oferecidos, através do fornecimento da alimentação nos estabelecimentos prisionais aos presos nos três lustros.

Para melhor compreensão da pesquisa, o trabalho estará agrupado em três capítulos, indicando os referenciais históricos sobre a produção e o fornecimento da alimentação, destinados aos presos no Estado do Paraná, fornecidos pelo DEPEN. São eles:

- a) capítulo I – período de autogestão de fornecimento da alimentação aos presos do Sistema Penitenciário do Estado do Paraná, de 1990 a 1995;
- b) capítulo II – período de transição entre os dois modelos, a de autogestão e o de terceirização da alimentação aos presos do Sistema Penitenciário do Estado do Paraná, de 1995 a 2000;
- c) capítulo III – período de implantação da terceirização da alimentação em todas as Unidades Penais do Sistema Penitenciário do Estado do Paraná, de 2000 a 2005.

O primeiro capítulo enfoca o preparo da alimentação realizada pelos próprios presos e as dificuldades encontradas pelo sistema de auto-gestão, ou seja, a alimentação confeccionada nas penitenciárias pelos próprios presos.



O segundo capítulo comporta o início de contratação de empresa especializada, a título experimental, para fornecer refeições em uma das unidades penais. O início das terceirizações decorreu das péssimas condições das instalações físicas das cozinhas existentes nos estabelecimentos penais, bem como da falta de recursos para a manutenção dos mesmos e da falta de recursos orçamentários e financeiros para aquisição dos gêneros alimentícios.

O terceiro capítulo será abordado a contratação de empresas especializadas para o fornecimento da alimentação em todas as Unidades Penais.

Nos três capítulos descritos acima, os temas serão abordados de forma a verificar o objeto da pesquisa, centrado na análise que é a verificação da alimentação ofertada aos presos, pelos administradores públicos, no sentido de identificar o cumprimento ou não, dos postulados da Lei de Execução Penal, quanto aos aspectos nutricional, higiênico-sanitário e econômico.

### **3 CAPÍTULO I – PERÍODO DO SISTEMA DE AUTOGESTÃO NO FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO AOS PRESOS NO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO PARANÁ, DE 1990 A 1995.**

Na época, que antecede o ano de 1990, o DEPEN – Departamento Penitenciário do Estado do Paraná, não contava com qualquer estrutura formal para o desenvolvimento das atividades administrativas e financeiro-orçamentários, assim como nenhuma atividade relacionada com a Ciência da Nutrição. Para a superação dessa deficiência, o DEPEN se valia de estruturas informais, apoiadas nos grupos setoriais da Secretaria de Estado, à qual estivesse vinculado na ocasião.

Nesse período o processo de fornecimento da alimentação aos presos do Sistema Penitenciário do Estado do Paraná, ora denominado de autogestão, compreendia o preparo e a distribuição das refeições, pelos próprios presos, nas cozinhas e refeitórios existentes nas unidades penitenciárias.

O sistema de autogestão compreendia as solicitações das unidades penais, tendo como base uma programação de consumo empírica, com as solicitações de compra ao Departamento Estadual de Administração e Material – DEAM, para a aquisição dos gêneros alimentícios realizada por esse órgão, onde o transporte de gêneros alimentícios era realizado pelo Departamento Penitenciário de Estado do Paraná - DEPEN e armazenados nos almoxarifados existentes em cada estabelecimento penal, para posteriormente serem preparados e distribuídos as refeições, além da sua higienização realizada pelos próprios presos.

A programação do fornecimento da alimentação era da competência de cada unidade penitenciária, a qual definia o quantitativo de material de consumo, e dentro deste o quantitativo de gêneros alimentícios considerados necessários.

A definição e o cálculo dessa programação competiam aos agentes penitenciários encarregados do setor de cozinha e do setor de almoxarifado, e algumas vezes, até por um funcionário administrativo, com cargo efetivo de almoxarife e quase sempre com a orientação dos presos que exerciam a função de cozinheiro.

O cálculo propriamente dito da programação, tendo como ponto de partida essa base de informações aleatórias, adequava-se ao estoque físico existente no setor de almoxarifado, ao saldo da verba orçamentária disponível na uni-

dade penitenciária, mas muito raramente se voltava a real necessidade alimentar dos presos, a qual nessa época não se levava em conta.

Nesse período o processo de fornecimento da alimentação aos presos do Sistema Penitenciário do Estado do Paraná, ora denominado de autogestão, compreendia o preparo e a distribuição das refeições, pelos próprios presos, nas cozinhas e refeitórios existentes nas unidades penitenciárias.

O passo inicial do DEPEN em direção ao procedimento técnico na programação e distribuição da alimentação penitenciária deu-se em agosto de 1989, quando a Secretaria de Estado da Justiça, Trabalho e Ação Social – SEJA, colocou a disposição desse Departamento, uma servidora, com cargo de Nutricionista, para o desenvolvimento das atividades pertinentes.

O primeiro projeto na área de Nutrição, apresentado à Coordenação do DEPEN, foi em outubro de 1989, sobre a Implantação de um Serviço de Alimentação nas Unidades Penais. O mesmo tinha como finalidade a sistematização, operacionalização e a padronização das solicitações de compra elaboradas e enviadas pelas unidades penitenciárias ao Departamento Estadual de Administração de Materiais – DEAM, proporcionando um melhor aproveitamento dos recursos humanos e financeiros aplicados na aquisição de gêneros alimentícios.

A filosofia que orientava aquele projeto estava baseada na elaboração de cardápios nutricionalmente adequados, obedecendo a um critério econômico na escolha dos alimentos e na análise quantitativa da previsão dos gêneros alimentícios, através das requisições de materiais (RM) e das requisições de materiais de estoque (RME) ao DEAM, incluindo nas mesmas o número de refeições previstas a ser servidas no almoço e jantar de cada unidade penitenciária. A partir da entrega do referido projeto, as solicitações de compra de gêneros alimentícios ficou como atribuição da nutricionista e as demais solicitações de compra passaram a ser analisadas quantitativamente por um administrador e não mais por um setor administrativo informal anexo ao Fundo Penitenciário, como era anteriormente.

Após a realocação dessas atividades, houve a necessidade da criação de um Setor de Suprimentos, de caráter informal voltado para a área administrativa, iniciando um trabalho específico voltado para o desenvolvimento e controle das atividades de compras no Sistema Penitenciário.

A função básica do Setor de Suprimentos era a avaliação do quantitativo dos materiais de consumo solicitados pelas unidades penitenciárias, via Re-

quisição de Material-RM e da Requisição de Material de Estoque – RME e a correção dos dados nelas contidos. Essa avaliação era efetuada pela análise e acompanhamento das mesmas, compreendendo a verificação dos seguintes dados:

- a) código do item solicitado;
- b) unidade de medida do produto;
- c) descrição do produto;
- d) quantitativo solicitado.

Os quantitativos eram avaliados também em função de um teto de consumo mensal pré-estabelecido, vinculado a uma programação anual orçamentária para as referidas requisições de cada unidade penitenciária. Após analisadas e devidamente assinadas pelo coordenador do DEPEN, eram encaminhadas ao DEAM para a devida aquisição por aquele órgão.

Em 14 de novembro de 1989 inicia-se uma rebelião na Penitenciária Central do Estado, quando oito internos armados de estoques, tesouras e revólver invadiram o refeitório dos funcionários e tomaram 51 reféns, entre eles o diretor e o vice-diretor da unidade penal. O término da rebelião ocasionada pela entrada da Polícia Militar na PCE, por ordem do juiz da Vara de Execução Penal, totalizou-se em onze mortos, sendo dez presidiários e um funcionário, morto com um tiro na cabeça pelos amotinados. Após a rebelião foram providenciados reparos nas caldeiras e somente trinta e seis presos continuavam trabalhando na cozinha sob vigilância dos policiais militares, os quais preparam as refeições dos demais detentos. Este fato foi uma mudança de paradigma no conceito da preparação e distribuição da alimentação destinada aos internos e funcionários pelo Departamento Penitenciário.

A principal atividade da nutricionista no ano de 1990 era a análise do cálculo per capita dos gêneros alimentícios solicitados para a compra pelas Unidades Penais, em função da população carcerária existente na unidade solicitante. Nesta época não havia análise da compra em função do estoque existente, apesar do almoxarife elaborar manualmente o balancete quantitativo e financeiro do estoque existente, através de fichas de prateleiras e de mesa.

Dando continuidade aos estudos anteriormente apresentados na área de Nutrição, em junho de 1990, foi apresentada à Coordenação do DEPEN, a Proposta Para Adequação de Suprimentos do Sistema Penitenciário. Neste trabalho apresentava um estudo de quantificação e qualificação da alimentação ofereci-

da aos presos, onde verificava que o gasto dos suprimentos de material de consumo, representava 82% do valor total e estavam concentrados em 12 itens, onde 66% representavam itens de alimentação, sendo a maior porcentagem para o item carne bovina, tendo como dados obtidos no Relatório de Administração Integrada de Material do DEAM, referente ao ano de 1989.

Nessa proposta propiciou-se o corte de 5330 kg de carne bovina de primeira, destinados aos funcionários do Departamento Penitenciário, passando a utilização apenas dos seguintes pratos principais:

- a) carne bovina de segunda;
- b) bucho resfriado;
- c) frango inteiro;
- d) salsicha tipo vina;
- e) ovo de galinha tipo II;
- f) lingüiça;
- g) carne suína (produzida pela Colônia Penal Agrícola às unidades penitenciárias).

Também ficou determinado que a quantidade programada por pessoa de carne bovina de segunda, passa a ser de 125 gramas para cada interno.

No ano de 1990 o cardápio servido ao preso, consistia em três refeições, sendo, café da manhã, almoço e jantar. O café da manhã era composto por café preto e 02 unidades de pão francês (com margarina ou doce pastoso), pães estes produzidos pelos próprios presos na padaria localizada na Prisão Provisória de Curitiba – PPC e fornecidos a todo Sistema Penitenciário.

O almoço consistia em:

- a) arroz;
- b) feijão;
- c) prato principal;
- d) complemento (polenta, macarrão, farinhas, farofa, preparações a base de macarrão e pirão);
- e) saladas de folhosos.

As verduras eram produzidas nas hortas de cada estabelecimento penal, com exceção da Unidade de Regime Semi Aberto Feminino – URSAF, hoje Penitenciária Feminina de Regime Semi Aberto - PFA e do Centro de Observação

Criminológica e Triagem - COT que não produzia, mas eram supridas pela horta da PPC.

Para o jantar o que diferenciava do almoço é que era servida sopa ao invés de outro tipo de complemento, além de ser fornecido carne alternadamente ao do almoço servido.

Os cardápios nessa época eram compostos em média de 1200 calorias para os internos do sexo masculino e 900 calorias para as internas do sexo feminino, para o almoço e no jantar.

O sistema de compras do DEAM na época funcionava através de um cadastro de itens, chamado de Sistema Integrado de Administração de Materiais – AIM, onde continha diversos subgrupos para aquisição dos materiais de consumo. O subgrupo 107 era classificado como aquisição de gêneros alimentícios e dietas em geral e era classificado como estocáveis e não estocáveis. A coordenação do DEPEN somente autorizava as solicitações de compras dos seguintes itens:

a) estocáveis: açúcar refinado, café de primeira, canjica, chá, doce pastoso, extrato de tomate, farinha de mandioca, farinha de milho, feijão, fubá, fumo cortado (utilizado apenas pelo Manicômio Judiciário), leite em pó, macarrão, massa para sopa, óleo de soja (lata de 900ml e lata de 18 litros), sal refinado, vinagre, totalizando dezoito itens.

b) não estocáveis: alho, batata, cebola, bucho resfriado, carne bovina de segunda, lingüiça, salsicha tipo vina, ovo de galinha tipo dois, totalizando oito itens.

O maior problema quanto ao abastecimento de suprimento das refeições ocorria por parte das licitações pelo DEAM, devido aos prazos recursais dos processos licitatórios, bem como a falha no controle de estoque nas unidades penitenciárias que não era informatizada e ainda na falha de planejamento do DEAM, em função da estatística histórica de pedidos, além da programação anual de material de consumo elaborada antecipadamente por cada órgão. Até este ano não existia problema com falta de recursos orçamentários para aquisição dos materiais de consumo, pois os recursos estavam programados para cada projeto atividade de cada unidade penitenciária.

A resolução nº. 51/91 de 01 de outubro de 1991, publicada no diário oficial de 16 de outubro do corrente, aprova o regimento interno do DEPEN e cons-

titui unidade de execução programática da Secretaria de Estado da Justiça e da Cidadania - SEJU. Nessa estrutura criaram-se os grupos auxiliares no âmbito do DEPEN, instituindo assim uma estrutura formal de funcionamento. Nessa estrutura incluiu o Grupo Auxiliar Administrativo - GAA e dentro dele o Setor de Suprimentos, este ainda de caráter informal, a qual tinha como atribuição a coordenação dos procedimentos para as compras de material de consumo do Sistema Penitenciário via Departamento Estadual de Administração de Materiais – DEAM.

O Departamento Penitenciário nesta época era composto de oito estabelecimentos penais, em nível de execução, para a qual fornecia alimentação, como segue:

- a) Centro de Observação Criminológica e Triagem – COT;
- b) Penitenciária Central do Estado – PCE;
- c) Colônia Penal Agrícola – CPA;
- d) Manicômio Judiciário – MJ;
- e) Unidade de Regime Semi- aberto Feminino – PFA;
- f) Hospital Penitenciário – HP;
- g) Prisão Provisória de Curitiba – PPC;
- h) Penitenciária Feminina – PF.

Nessa época o número de refeições fornecidas diariamente, durante o almoço e jantar, está demonstrado abaixo, no quadro 1.

QUADRO 1 - DEMONSTRATIVO DO FORNECIMENTO DIÁRIO DE REFEIÇÕES  
PELO DEPEN, PARANÁ - 1991.

UNIDADE	Servidores (x1)	Agente 1/3 x2	Polícia Militar	Internos	Polícia CIVIL	TOTAL
PPC	215	86	86	1298	400	2085
COT	80	31		364		475
PFA	23	08		42		73
MJ	216	62		576		854
HP				32		32
CPA	187	57		912		1156
PCE	295	124	100	2750		3269
PF	81	32		116		229
TOTAL	1097	400	186	6090	400	8173

FONTE: DEPEN

Em outubro de 1992 iniciou-se um projeto piloto no Centro de Observação Criminológica e Triagem – COT para a implantação de cardápios e controle diário da alimentação fornecida, através do controle de estoque diário por computador, objetivando o racionamento do custo e implantação de um cardápio adequado às necessidades dos presos de acordo com a faixa etária, sexo, peso e conforme as determinações da Organização Mundial da Saúde – OMS, conforme publicação na Gazeta do Povo e Estado do Paraná, 02 out.1992. Nessa mesma reportagem, o Coordenador Geral do DEPEN, da época, esclarece que esse projeto está incluído num programa de controle de gastos do Departamento, onde segundo o mesmo, relata que o item alimentação representa 10 % do custo do preso e lembra que do terceiro trimestre de 1991 ao segundo trimestre de 1992, este custo baixou de 323 dólares para 253 dólares no Sistema Penitenciário.

Foi elaborado em março de 1993 um manual sobre a armazenagem de grãos ao Sistema Penitenciário, com a finalidade de propiciar conhecimentos na área de estocagem de alimentos aos almoxarifes das respectivas unidades.

Em virtude do sucesso da implantação do Sistema de Cardápios no Centro de Observação Criminológica e Triagem, o Coordenador Geral do DEPEN determina a efetivação do cronograma de implantação dos cardápios, de acordo com as normas estabelecidas por Organismos Internacionais, nas demais Unida-



des Penais, conforme institui a portaria nº. 75/93 - DEPEN de 26 de abril do corrente.

Segundo Amorim, Belloy e Taborda (1993, p.7-9) diz que

“O custo médio da refeição é de US\$ 0,50 dólares por interno, baseado nos indicadores: quantitativos de gêneros, mão-de-obra e combustível (gás) utilizado na preparação dos alimentos e mão de obra dos internos (pecúlio) e as restantes das variáveis (água, energia elétrica, depreciação dos equipamentos, material de limpeza, salário dos servidores não foram computados, devido a falta de dados. A alimentação oferecida fornecia em média a cada comensal 1100 calorias ,quantidade necessária para suprir as necessidades diárias de um indivíduo com as seguintes características; 1,70 de altura, 65 kg de peso, atividade leve e com uma faixa etária de 21 a 25 anos, lembrando que 54% dessas calorias são provenientes de hidrato de carbono, 15% de proteína e 31% de lipídios.”

Neste mesmo ano, através da portaria nº. 155/93 – DEPEN de 31 de agosto do corrente aprova as normas e procedimentos de higienização para as Unidades de Alimentação dos estabelecimentos penais, onde estabelece a visita mensal de inspeção realizada por um médico do CMP e pela nutricionista do DEPEN.

Em setembro de 1993, através do decreto nº. 2537 publicado no diário oficial de 02 de setembro do corrente, define que o art.29 do decreto nº. 609, de 23 de julho de 1991, o qual aprovou o regulamento da Secretaria de Estado da Justiça e da Cidadania – SEJU com as seguintes alterações:

- a)criação da Colônia Penal Agro-Industrial de Tamarana - CPAT;
- b)Junção do Manicômio Judiciário – MJ e do Hospital Penitenciário - HP que passou a denominação de Complexo Médico Penal – CMP.

Lembramos que a CPAT nunca funcionou, diante disso na prática permaneceram oito unidades penitenciárias, com uma diferença de que a partir desse momento surge a primeira unidade penitenciária localizada no interior do Paraná, que é a Penitenciária Estadual de Londrina – PEL.

Também nesse ano, através da portaria nº. 172/93 - DEPEN de 25 de novembro de 1993 determinava que o interno somente pudesse desenvolver atividades nas Unidades de Alimentação e Nutrição (cozinha, almoxarifado, padaria e cozinha) dos Estabelecimentos Penais após o cumprimento de exigências: como tratamento parasitológico, exame clínico e cumprimento das normas de higiene.

Neste ano de 1993 o Departamento Penitenciário contratou seis estagiárias de Nutrição para fazer estágio naquele órgão, proveniente do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Paraná, as quais apresentaram os seguintes trabalhos de conclusão da graduação para o curso de Nutrição, de: Implantação de Cardápio da Alimentação no Complexo Penitenciário de Curitiba e a Proposta de Centralização das Unidades de Alimentação e Nutrição do Complexo Penal de Piraquara. Estes trabalhos serviram de subsídios para a implantação da terceirização da alimentação futuramente no Sistema Penitenciário.

Em 25 de janeiro de 1994 foi inaugurada a Penitenciária Estadual de Londrina, sendo que a sua criação foi através do decreto 609 de 23 de julho de 1991, para atendimento de 400 internos. Para a implantação dessa Unidade foi nomeada uma equipe de transição, onde a nutricionista participou dessa equipe, orientando os servidores nos Setores de Cozinha, Almoarifado e Refeitório dessa unidade.

No ano de 1994 o DEPEN, através do Setor de Suprimentos e Nutrição inicia a consolidação computadorizada das informações prestadas pelos almoxarifes das Unidades Penais, sobre o estoque semanal de trinta tipos de gêneros alimentícios, proporcionando uma melhor eficiência nos repasses de mercadorias entre as Unidades Penais.

Neste ano de 1994 começa a discutir sobre a necessidade de construção de um almoxarifado único em Piraquara, com a finalidade de racionalização do transporte e também pela existência de pelo menos oito almoxarifados em diversas unidades penais, muitas vezes funcionando em condições físicas não adequadas, em todo o Departamento Penitenciário. A área prevista pela Divisão de Engenharia e Manutenção – DIEM do Departamento para a construção era de aproximadamente oitocentos e sessenta metros de área de estocagem.

Em função de que programação de consumo dos pratos principais a serem compradas pelo DEAM, ficou definida através da composição de um cardápio padrão aos presos, com a autorização da Coordenação do DEPEN, durante os anos de 1994 a 1996, as quais foram utilizadas nos três anos correspondentes, utilizando uma frequência dos pratos principais pelas Unidades Penais, conforme demonstrado no quadro 2 e apresentavam um custo das carnes e equivalente relatados no quadro 3.

QUADRO 2 – DEMONSTRATIVO DA UTILIZAÇÃO DOS PRATOS PRINCIPAIS NAS  
UNIDADES PENAIS ESTATAIS - 1994 A 1996

DESCRIÇÃO	PER CAPITA	FREQÜÊNCIA SEMANAL		
		1994	1995	1996
BUCHO	200g	1994	1995	1996
BUCHO	200g	2	2	1
CARNE BOVINA DE SEGUNDA	125g	3	3	3
CARNE SUÍNA	200g	1	1	1
FRANGO RESFRIADO	200g	2	2	2
MOELA	90g	1	1	2
OVO TIPO II	Um	2	2	2
SALSICHA TIPO VINA	50g	3	3	3
TOTAL		14	14	14

FONTE: DISU/DEPEN

QUADRO 3 – DEMONSTRATIVO DO CUSTO DOS PRATOS PRINCIPAIS NAS UNIDADES ESTATAIS - 1994 A 1996

ANO	CUSTO DOS PRATOS PRINCIPAIS EM FUNÇÃO DE UM CARDÁPIO PADRÃO	
	R\$	US\$
1994	2,35	2,54
1995	2,47	2,47
1996	2,18	2,16

FONTE: DISU/DEPEN

Neste primeiro lustro verifica-se que a alimentação ofertada era confeccionada pelos próprios internos, através do sistema de autogestão e foi verificado que neste tipo de serviço encontramos as seguintes dificuldades operacionais neste sistema, como:

- a) falta de regularidade na aquisição e distribuição de gêneros alimentícios, realizados pelo DEAM, ocasionando a falta de produtos básicos e ainda, impossibilitando a elaboração de cardápios estabelecidos pelas Nutricionistas do DEPEN, podendo ocasionar rebeliões ou outros movimentos reivindicatórios, além reclamações por parte de instituições governamentais ou não governamentais (OAB, Comissão de Direitos Humanos e outros);
- b) dificuldade no abastecimento de suprimentos, tendo em vista a ocorrência de recursos eventuais ocasionados pelos processos licitatórios e devido às liberações dos recursos or-

çamentário-financeiros efetuados pela Secretaria de Estado da Fazenda – SEFA, raramente seguem o cronograma estabelecido e na maioria das vezes ficam aquém das necessidades, gerando atrasos na emissão dos editais de licitação e por conseqüência atrasos na entrega do material;

c) dificuldade de se manter um estoque de reserva, visto que as unidades penais não possuem capacidade de armazenamento, bem como para receber as quantidades licitadas e muitas vezes os materiais, ficavam armazenados de posse do licitante;

d) ocorrência de falhas no transporte dos gêneros alimentícios, ocasionado por perdas adicionais, bem como a falta de pessoal qualificado para o recebimento e preparo dos gêneros alimentícios, e ainda na administração de estoques reguladores, aumentando mais os custos operacionais;

e) falta de controle e acompanhamento na administração dos materiais, para evitar o desperdício e as perdas desnecessárias;

f) falta ou insuficiência de pessoal próprio para coordenar e supervisionar as atividades nas cozinhas, gerando desperdício na elaboração e distribuição dos alimentos, facilitando o desvio de gêneros alimentícios e a entrada de objetos não permitidos pela segurança;

g) a estrutura física dos estabelecimentos penais face da idade avançada das construções dos presídios e da superpopulação carcerária;

h) necessidade de constante manutenção nos equipamentos e utensílios de cozinha, já que sucitado pelo uso intermitente e pelo tempo, muito pouco foi feito para a reposição e substituição dos mesmos, devido ao seu preço elevado e a falta de recursos financeiros para reestruturar fisicamente as cozinhas das Unidades Penais.

Segundo, (PROPOSTA..., 1995, p.3) diz que

“O custo atual da alimentação fornecida, neste período chegou-se a um custo estimado de R\$ 2,50 por refeição servida e foi calculado pelas despesas efetuadas com a aquisição de materiais de alimentação para o Sistema Penitenciário, durante os quatro primeiros meses de 1995, tendo como base os preços do DEAM, somando-se parcelas de despesas com energia elétrica, água e combustível utilizada para as caldeiras, Porém, vale lembrar que para este cálculo, não foram computados os custos indiretos, como: pessoal, manutenção dos equipamentos e reposição dos materiais de utensílios de cozinha, pela falta de dados”.

Conclui-se que, na fase de autogestão, ou seja, onde a alimentação era confeccionada pelos próprios presos, neste primeiro lustro, os cardápios oferecidos eram repetitivos e poucos criativos e a alimentação oferecida era monótona, isto é, determinados gêneros eram preparados da mesma forma, além de apresentarem uma frequência diária e repetitiva e problemas de ordem de desabastecimento por parte do DEAM. Quanto aos macros nutrientes (hidratos de carbono, lipídios e proteínas) provindos da alimentação, estavam aproximadamente dentro das percentagens recomendadas (FAO/1985), apesar de faltarem leguminosas e hortaliças, encontradas nas saladas.

Esclarecemos que verduras nunca foram autorizadas a sua aquisição pelo DEAM e o seu abastecimento era através das hortas existentes nas próprias Unidades Penais, onde deveria ser aumentado o plantio das vegetais folhosos para o abastecimento das todas as Unidades Penais que apresentavam horta. As únicas unidades que não apresentavam hortas eram o Centro de Observação Criminológica e Triagem – COT e a Penitenciária de Regime Semi Aberto Feminino – PFA.

### 3.1 Retrospecto do Capítulo I

- **Agosto de 1989** – Coloca-se a disposição do DEPEN uma Nutricionista.
- **Outubro de 1989** – Apresentação ao DEPEN do primeiro projeto de Nutrição. Inicia a atividade de análise quantitativa dos pedidos de compra ao DEAM de gêneros alimentícios pela nutricionista.
- **Novembro de 1989** – Inicia a rebelião na Penitenciária Central do Estado, onde os presos invadem o refeitório dos funcionários e fazem 51 reféns.
- **Junho de 1990** – Apresentação ao DEPEN da Proposta para adequação do sistema de suprimentos do Sistema Penitenciário. Proibido a compra de carne bovina de primeira aos funcionários. Estabelece o percapita de 125 gramas de carne para cada refeição por interno e funcionário.
- **Outubro de 1991** – Publicada a resolução nº51/91 aprovando o Regimento Interno do DEPEN e instituindo a SEJU como unidade de execução programática.
- **Outubro de 1992** – Implantação de um projeto piloto no Centro de observação Criminológica e Triagem com a implantação de cardápios informatizados e controle diário da alimentação aos presos com uso de computador.
- **Março de 1993** – Elaboração aos almoxarifes das Unidades Penais um manual sobre armazenagem de grãos.
- **Abril de 1993** – Implantação pelo Coordenador da portaria nº. 75/93-DEPEN, a qual normativa a implantação de cardápios nas demais Unidades Penais.
- **Agosto de 1993** – Implantação pelo Coordenador da portaria nº. 155/93-DEPEN que aprova as normas e procedimentos de higienização, com a visita mensal de um médico e pela nutricionista nas Unidades Penais.
- **Setembro de 1993** – Publicações do decreto nº. 2537/93 - SEJU, onde normativa que o DEPEN é composto por nove estabeleci-

mentos penais, com a inclusão da Penitenciária Estadual de Londrina – PEL.

- **Dezembro de 1993** – Entrega dos trabalhos de graduação pelas estagiárias ao curso de Nutrição da UFPR, que são: Implantação de cardápios com melhoria da alimentação no Complexo Penitenciário de Curitiba e Proposta de Centralização das Unidades de Alimentação e Nutrição do Complexo Penal de Piraquara.

- **1994** – As atividades desenvolvidas são as seguintes:

- a) 25/01/04: Inauguração da Penitenciária Estadual de Londrina – PEL. Criação da primeira penitenciária no interior do estado;

- b) Implantação pelo setor de Suprimentos e Nutrição do envio do controle de estoque semanal informatizados dos gêneros alimentícios pelas Unidades penais;

- c) Discussão entre os técnicos do DEPEN da necessidade de construção de um almoxarifado único;

- d) Elaboração da programação em função do quantitativo e qualitativo do prato principal a serem utilizados em um cardápio padrão pelas Unidades Penais no próximo ano (Ofício nº. 159/94 – GAB - DEPEN de 26 de setembro).

- **1995** – Continuam a atividade de definição e a programação dos pratos principais pelo Setor de Suprimentos e Nutrição a serem utilizados no cardápio padrão pelas Unidades Penais no próximo ano (Ofício circular nº. 333/95-GAB – DEPEN).



#### **4 CAPÍTULO II – PERÍODO DE TRANSIÇÃO ENTRE OS DOIS SISTEMAS, DE AUTOGESTÃO E O DA TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO AOS PRESOS NO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO PARANÁ, DE 1995 A 2000**

Em 16 de maio de 1995 foi inaugurada a Penitenciária Estadual de Maringá - PEM, criada através do decreto 744, para atendimento de 360 presos.

Em seguida foi instituída uma comissão de implantação dessa penitenciária, onde coube a nutricionista do Departamento Penitenciário, como membro da referida comissão, a responsabilidade sobre o treinamento do almoxarife e de dois servidores responsáveis pelo setor de cozinha.

Em agosto de 1995 foi apresentado ao Secretário de Estado da Justiça e da Cidadania, o primeiro projeto para a reformulação no sistema de fornecimento de alimentação para as Unidades Penais do Estado, propondo a terceirização da alimentação.

Nessa proposta previa que através de licitação, modalidade concorrência pública, tinha como objeto da mesma (ANTEPROJETO... 1995, p.1) que

“No fornecimento de refeições (preparo, cocção e distribuição) para o Departamento Penitenciário do Estado do Paraná, por empresas no fornecimento total de matéria prima, através de recipientes adequados tipo hot - box, bandejas e talheres descartáveis, mão de obra especializada, transporte necessário e higienização das bandejas.”

Não houve, porém naquele ano, uma compreensão unânime, suficiente para gerar a necessária vontade política, para a implantação da terceirização da alimentação no Sistema Penitenciário naquela época.

No mês de setembro de 1995, sem aprovação do projeto de terceirização, o DEPEN continuou a programar, através de levantamentos e análises pessoais da nutricionista, agora avaliados tecnicamente, os quantitativos necessários do prato principal (carnes e similares), a serem adquiridos e fornecidos no exercício seguinte, às unidades penitenciárias.

Em 11 de outubro de 1995 foi publicada no Diário Oficial do Estado a resolução secretarial nº. 121/95-SEJU, através da qual fica aprovado o novo Regimento Interno do Departamento Penitenciário do Estado do Paraná – DEPEN, ficando definido no Título I, art. 2, inciso I, que a sua competência é de (PARANÁ, Secretaria de Estado da Justiça e da Cidadania, 1995a, p.1)

“A supervisão e a coordenação dos estabelecimentos penais e demais órgãos componentes do Sistema Penitenciário”.

No mesmo documento, criou-se a nova estrutura organizacional básica do DEPEN, que é compreendida por quatro níveis (direção; atuação instrumental, coordenação e execução penal). No nível de coordenação definiu-se que o DEPEN seria composto por seis divisões, sendo uma delas a Divisão de Suprimentos e Nutrição – DISU, que tem sua função na estrutura organizacional do DEPEN, definida na seção V, art. 12, inciso I, tendo como competência (PARANÁ, Secretaria de Estado da Justiça e da Cidadania, 1995b, p.4):

“A coordenação e supervisão das atividades de suprimento e abastecimento de materiais e gêneros alimentícios para os estabelecimentos penais e órgãos do Sistema Penitenciário”.

Outra função da DISU também constante no presente regimento, conforme consta no art.12, inciso VI(PARANÁ, Secretaria de Estado da Justiça e da Cidadania, 1995c, p. 5):

”a orientação no planejamento e a confecção de cardápios para os internos em geral, bem como o oferecimento de dietas especiais para as enfermarias”.

Em fevereiro de 1996 ocorre um remanejamento interno entre os órgãos do Estado e vem para o Departamento Penitenciário mais uma nutricionista, para compor o quadro de servidores do DEPEN. A vinda da segunda nutricionista proporcionou um entrosamento da DISU com a Divisão de Engenharia e Manutenção - DIEM do DEPEN, na elaboração de projetos e do layout na construção de novas penitenciárias e propiciou que fosse realizado um trabalho de parceria para definição da sistemática de atuação na estrutura física relativa aos Serviços de Alimentação (cozinha, refeitório e almoxarifado) dos estabelecimentos penais( Penitenciária Estadual de Piraquara – PEP; Penitenciária Industrial de Cascavel – PIC e Penitenciária Industrial de Guarapuava – PIG).

Em agosto de 1996 implanta-se a Divisão de Suprimentos e Nutrição - DISU, em virtude da necessidade de estruturação das atividades desenvolvidas pelo Grupo Auxiliar Administrativo e pelo Setor de Suprimentos e Nutrição. A partir desse momento as nutricionistas ficam vinculadas no organograma do DE-

PEN no nível de execução e não mais a de atuação instrumental, pois não estaria mais vinculado ao Grupo Auxiliar Administrativo do DEPEN e sim à DISU.

Até o mês de setembro de 1996, as nutricionistas realizaram um diagnóstico das necessidades de equipamentos de cozinha nas seguintes Unidades: PCE, PPC, CPA, CMP, PFA, PFP, COT, com exceção da PEL e PEM, devido ao fato de a sua construção ter sido acabada de concluir.

A partir de Setembro de 1996 fica designada uma nutricionista para exercer a função de chefe da DISU, conforme resolução nº. 28 de 03 de fevereiro de 1995.

Em maio de 1997 a revista especializada em alimentação profissional, Cozinha Industrial, ano IX, nº.60, publica uma reportagem sobre a alimentação oferecida aos presos no Sistema Penitenciário do Estado do Paraná, sob o título de “Refeição que vale a pena.”.

No ano de 1998 foi autorizada a aquisição de equipamentos de cozinha para os serviços das Unidades Penais, conforme diagnóstico realizado anteriormente no ano de 1996. Os referidos equipamentos foram adquiridos com recursos financeiros estabelecidos no plano de aplicação do Fundo Penitenciário, aprovado pelo seu Conselho Diretor, relativo ao superávit do exercício de 1997, no valor de R\$ 100.314,00 (cem mil e trezentos e quatorze reais).

Também no ano de 1998 foram atualizadas pelas nutricionistas as normas de procedimentos para higienização nos Serviços de Alimentação e Nutrição, com a finalidade de orientar os envolvidos das Unidades Penais, nas práticas de higienização e desinfecção no preparo dos alimentos.

Até o ano de 1999, o DEPEN era composto por dez unidades penitenciárias que fornecia aos internos uma alimentação confeccionada por eles próprios e na própria unidade penal, onde cada estabelecimento penal apresentava no mínimo uma cozinha e um almoxarifado. Essas unidades penitenciárias estavam localizadas nas seguintes localidades:

- a) Curitiba (PPC, COT e PFA);
- b) Piraquara (PFP, PCE e CPA);
- c) Pinhais (CMP);
- d) Londrina (PEL);
- e) Maringá (PEM).

O Setor de Cozinha das unidades penitenciárias no Sistema Penitenciário sempre foram considerados como canteiro de trabalho, trabalho este que reverte em remissão de pena ao interno. Neste ano, o número de internos que trabalhavam nos setores de alimentação era de 377 internos em todo o Sistema Penitenciário. Esses internos eram treinados pelo projeto de ressocialização e profissionalização, através de um convênio firmado com a SEJU e o SENAC, através da realização de cursos aos mesmos. Esta vertente era contrária à implantação de terceirização da alimentação no Sistema Penitenciário devido ao fato acima relatado.

O cardápio oferecido aos internos pelo Departamento Penitenciário, no período do almoço e jantar, continha em torno de 1460 calorias, compreendendo: 53% de glicídios, 32% de lipídios e 15% de proteína, nesta época. Os mesmos eram compostos pelas seguintes preparações:

- a) arroz;
- b) feijão;
- c) prato principal;
- d) complemento (a base de macarrão ou batata ou polenta ou farinhas ou sopas);
- e) salada de folhosos.

A frequência do prato principal na semana era programada da seguinte forma para a aquisição pelo DEAM, citada abaixo:

- a) carne suína (uma vez);
- b) carne bovina (duas vezes);
- c) sobre coxa de frango (três vezes na semana);
- d) salsicha tipo vina (duas vezes);
- e) ovos tipo dois (duas vezes);
- f) bucho bovino (uma vez);
- g) frango carcaça (duas vezes);
- i) lingüiça ( uma vez)

São oferecidas no mínimo três refeições, sendo as mesmas distribuídas no café da manhã, almoço e jantar aos internos.

O sistema de distribuição da alimentação nas Unidades penais é diferenciado em cada uma, podendo ser efetuada em pratos plásticos ou bandejas

de inox. Ao longo dos anos as bandejas de alumínio deixaram de ser utilizadas pelos internos, devido à procura de maior segurança às unidades penitenciárias.

Em todo o Sistema Penitenciário do Paraná, no ano de 1999, o número de refeições fornecidas nas unidades penitenciárias estatais, destinados aos internos, fornecidas diariamente, foram: 4274 almoços e 4281 jantares, conforme demonstrado abaixo, no quadro 4:

QUADRO 4 – DEMONSTRATIVO DO FORNECIMENTO DIÁRIO DE REFEIÇÕES NAS UNIDADES ESTATAIS - 1999

UNIDADE PENAL	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES SERVIDAS		
	ALMOÇO	JANTAR	TOTAL
CMP	347	347	694
CPA	750	750	1500
COT	120	120	240
PCE	1351	1351	2702
PFA	16	23	39
PEL	370	370	740
PEM	360	360	720
PFP	150	150	300
PPC	810	810	1620
<b>TOTAL</b>	<b>4274</b>	<b>4281</b>	<b>8555</b>

FONTE: DISU/DEPEN

O café da manhã era composto de café preto ou com leite e pão com margarina ou doce pastoso (duas unidades). Os pães eram confeccionados na padaria da Prisão Provisória de Curitiba pelos próprios internos, onde distribuía diariamente os pães as demais Unidades Penais, com exceção da Penitenciária Estadual de Londrina - PEL e Penitenciária Estadual de Maringá – PEM, as quais também possuíam panificadoras localizadas na própria unidade e os pães eram fabricados pelos próprios internos. A produção diária de pães nas unidades penais na época está demonstrada no quadro 5.

QUADRO 5 – DEMONSTRATIVO DA PRODUÇÃO DIÁRIA DE PÃES NAS UNIDADES PENAIS ESTATAIS - 1999

UNIDADE PENAL	QUANTIDADE DE PÃES ( UNIDADE)
PPC	10.500
PEL	600
PEM	800
<b>TOTAL</b>	<b>11.900</b>

FONTE: DISU/ DEPEN

O custo da alimentação fornecida pelo Departamento Penitenciário, elaborada pelos próprios internos, nos anos de 1999 e 2000 foi de R\$0,78 (setenta e oito centavos) na média, sendo que neste cálculo só foi computado os indicadores: gêneros alimentícios, material de limpeza, combustível e mão de obra do interno, através do pagamento efetuado ao interno, chamado de pecúlio.

Em outubro de 1999 a Divisão de Suprimentos e Nutrição – DISU elabora um manual de normas e procedimentos de controle para os Setores de Almojarifado do Sistema Penitenciário do Estado do Paraná, o qual tem como objetivo disciplinar os procedimentos administrativos relativos à função de almoxarife, visando um efetivo controle e gerenciamento das informações essenciais e básicas relativas à aquisição de material de consumo.

No ano de 1999 vencidas a resistência dos burocratas do Departamento e a conseqüente aceitação da terceirização, pela implantação de uma nova e moderna sistemática, foi contratada uma empresa especializada no fornecimento da alimentação terceirizada, através de processo licitatório na Penitenciária Industrial de Guarapuava. Salientamos que essa penitenciária foi a primeira unidade prisional a ser administrada por empresa. Essa contratação veio proporcionar uma série de vantagens para a administração do Sistema Penitenciário, principalmente aos aspectos abaixo relacionados:

- a) redução das falhas no fornecimento, na operacionalização e na confecção da alimentação;

- b) redução dos custos de manutenção e reparos dos equipamentos de cozinha e demais utensílios;
- c) redução dos riscos de armazenamento, perdas e desperdícios, além de constantes desvios de materiais;
- d) facilitação ao gerenciamento do processo de distribuição alimentar, pelo fornecimento da alimentação pronta, reduzindo os riscos no manuseio dos equipamentos e utensílios pelos presos, e, portanto propiciando mais segurança nas unidades penais;
- e) redução dos riscos de contaminação e infecção alimentar, proporcionada pela higienização dos utensílios, como: bandejas, talheres, panelas e outros;
- f) facilitação do fornecimento de dietas equilibradas, de acordo com os padrões exigidos, aumentando a motivação do trabalho aos funcionários;
- g) redução nos custos operacionais com água, luz elétrica, gás e combustível;
- h) desburocratização a nível administrativo relativo à estocagem de mantimentos, quantidades, prazos de validade e qualidade dos alimentos recebidos;
- i) desburocratização a nível técnico nutricional em relação aos cardápios e com os horários de servir as refeições;
- j) desburocratização a níveis financeiros no que concede as liberações dos recursos orçamentário-financeiros efetuadas pela Secretaria de Estado da Fazenda – SEFA, que raramente segue o cronograma estabelecido, e na maioria das vezes fica aquém das necessidades, gerando atrasos na emissão dos editais de licitação;
- k) facilitação de gerenciamento pelo acompanhamento da confecção e higienização da alimentação na empresa;
- l) redução do número de pessoas envolvidas no processo de licitação, em virtude de não haver mais necessidade de abastecimento no fornecimento de gêneros alimentícios por parte do DEAM.

Em 12 de novembro de 1999 ocorre a inauguração da Penitenciária Industrial de Guarapuava – PIG, criada através do decreto 3992 de 05 de janeiro de 1998, para atendimento de 240 presos.

A Secretaria de Estado da Justiça e da Cidadania – SEJU retificou a resolução nº. 061/99, publicada no Diário Oficial em 28/07/99, que estabelecia um contrato experimental e onde tornou público à concorrência pública nº. 01/2000-SEJU, que objetivava a contratação de prestadora de serviços para operacionalização da referida penitenciária por empresa especializada.

A PIG foi a primeira unidade penitenciária do Estado do Paraná a ser privatizada, ou seja, através de processo licitatório foi terceirizada a operacionalização administrativa e de segurança, pela contratação de empresa privada. Nessa penitenciária o Governo do Estado se reservou e manteve como competência própria a administração jurídica da custódia do preso, além da fiscalização dos serviços executados pela empresa. A empresa contratada, sub-empregou o serviço de alimentação, com uma empresa especializada no ramo.

Para o fornecimento contratual da alimentação da PIG, optou-se pela modalidade de serviços realizados no próprio local, ou seja, na cozinha da própria penitenciária, onde a empresa sub-contratada utilizou uma equipe de cinco funcionários, além de nove presidiários, estes últimos, percebendo 75% do salário mínimo, para operacionalizarem o fornecimento de três refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar) destinados aos presos.

A composição do cardápio destinado aos presos era composta por:

- a) arroz;
- b) feijão;
- c) prato principal;
- d) complemento,
- e) salada,
- f) sobremesa (fornecido uma vez por semana, preferencialmente nos domingos).

Constata-se da leitura e análise do relato acima, que até o ano de 2000 a alimentação no Sistema Penitenciário era confeccionada pelos presos nas próprias unidades penitenciárias, não havendo funcionários responsáveis pelo setor de cozinha, apenas pelo setor de segurança.



A única exceção desse processo foi na Penitenciária Industrial de Guarapuava – PIG, projeto piloto de terceirização prisional do Estado do Paraná, e que para tanto, foi contratada uma empresa voltada à administração penitenciária. Para a prestação do serviço alimentar, a contratada da PIG, sub-contratou uma empresa especializada no ramo da alimentação, a qual para a execução dos serviços, valeu-se de presos e de funcionários próprios, mas ainda atuando nas instalações da própria cozinha da Unidade.

Até esse ano, ainda não havia sido implantada o modo de alimentação transportada, em qualquer unidade do Sistema Penitenciário. Também até essa data não fora possível implantar um cardápio único nas unidades prisionais estatais, face ao desabastecimento por parte do DEAM, derivado da irregularidade financeira, orçamentária e da legalização licitatória de prazos e recursos.

Em setembro de 2000, foi realizada uma pesquisa a nível nacional, presidida pelo presidente da comissão dos Direitos Humanos, Deputado Marcos Rolim, em seis estados brasileiros, sendo o Paraná um deles. O objetivo dessa caravana era mostrar a realidade carcerária brasileira. Assim foi visitado nesta época a Penitenciária Central do Estado, acompanhados além do Deputado Marcos Rolim, Deputado Dr. Rosinha, integrantes da pastoral carcerária, Dirleo Sanches e Padre Aires e do Dr. Dartanhan Abilhoa, Procurador de Justiça e Coordenador de Execuções Penais.

Segundo o relatório da II Caravana Nacional de Direitos Humanos um dos parâmetros analisados nos presídios brasileiros era a alimentação fornecida aos presos, onde concluíram que a alimentação ofertada na PCE, naquele período, foi diagnosticada como razoável. Nesta época a alimentação era preparada por presos, pelo sistema de autogestão. Foi recomendada por essa comissão que o Ministério Público elabore um elenco de garantias e regras mínimas para a vida prisional e ainda sugere quanto ao requisito da alimentação (II CARAVANA..., 2000):

“b.7) Fim de todas as estruturas duplas de cozinhas ou de diferença de alimentação oferecida pelo Estado a presos e funcionários”.

Salientamos que talvez os integrantes preponentes dessa idéia imaginasse possível melhorar a alimentação dos presos daquele estabelecimento penal que na época era de mil e quinhentos presos em função da refeição de du-

zentes funcionários. Considerando que a qualidade nutricional da alimentação oferecida aos presos é a mesma do funcionário, lembrando o que diferencia é apenas o sistema de distribuição da mesma.

#### 4.1 Retrospecto do Capítulo II

- **Maio de 1995** – Inaugurações da Penitenciária Estadual de Maringá – PEM para atendimento de 360 internos e a Nutricionista é membro da comissão de implantação da referida penitenciária.
- **Agosto de 1995** - Apresentada a SEJU a primeira proposta para reformulação no “Sistema de Fornecimento da Alimentação para as Unidades Penais”, mediante a contratação de terceirização da alimentação.
- **Setembro de 1995** - Continua a elaboração da programação pela nutricionista do quantitativo solicitado de carnes e equivalentes ao DEAM para o próximo ano.
- **Outubro de 1995** - A SEJU aprova o novo Regimento Interno do DEPEN com a criação da Divisão de Suprimentos e Nutrição.
- **Fevereiro de 1996** - Através de um remanejamento interno entre os órgãos vem para o DEPEN mais uma nutricionista para compor o quadro de servidores. É realizada uma parceria com a DIEM na elaboração de layout e projetos de futuras penitenciárias.
- **Agosto de 1996** – Implantação da Divisão de Suprimentos e Nutrição e vinculando a nutricionista a esta Divisão.
- **Setembro de 1996** – É realizado pela nutricionista um diagnóstico dos equipamentos de cozinha necessários em cada estabelecimento penal, com exceção da PEL e PEM. Fica designada uma Nutricionista para exercer a função de chefe da DISU.
- **Maio de 1997** – Publicação de uma reportagem numa revista especializada em alimentação profissional sobre a alimentação oferecida no Sistema Penitenciário.
- **Ano de 1988** – Autorização para aquisição dos equipamentos de cozinha, conforme diagnóstico realizado, com recurso do plano de aplicação do fundo Penitenciário no valor de R\$100.314,00. Também foram atualizadas as normas de procedimento de higienização dos Serviços de Alimentação nas Unidades Penais.

- **Ano de 1999** – Até este ano o sistema de confecção da alimentação era de auto gestão na própria penitenciária, sendo elaborada pelos presos nas dez unidades penitenciárias, sendo localizadas: Curitiba (PPC, COT e PFA), Piraquara (PFP, PCE e CPA), Pinhais (CMP), Londrina (PEL) e Maringá (PEM).
- **Outubro de 1999** – Elaboração pela DISU de um manual de normas e procedimentos de controle para os Setores dos Almoxtarifados das Unidades Penais.
- **Novembro de 1999** – Inaugurações da Penitenciária Industrial de Guarapuava – PIG, que é a primeira penitenciária que apresenta a sua operacionalização administrada por empresa privada. O serviço de alimentação foi terceirizado e sub-contratado a outra empresa especializada no ramo. Nas demais unidades penitenciárias continuam o processo de confecção da alimentação administrada pelo próprio Estado.

### **5 CAPÍTULO III - PERÍODO DO SISTEMA DE IMPLANTAÇÃO DA TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO EM TODAS AS UNIDADES PENAIS NO ESTADO DO PARANÁ, DE 2000 A 2005**

Em junho de 2001 inicia-se outra rebelião na Penitenciária Central do Estado onde morre um agente penitenciário e dois presos na câmara frigorífica. Neste episódio os presos destroem toda a estrutura física da cozinha daquela unidade penal. Diante deste fato, fica autorizado e inicia-se a contratação da primeira empresa especializada no fornecimento de alimentação transportada aos internos da Penitenciária Central do Estado - PCE, para o almoço e o jantar, através de marmitex nº. 9, mediante autorização governamental exarada no processo integrado nº. 5.048.373-8 e autorizado em caráter emergencial por mais 180 dias. O preço pago pelas refeições foi de R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos) por refeição ou US\$ 2, 59, conforme contrato de fornecimento que se firmaram entre a Secretaria de Segurança Pública e a empresa Risotolândia Ind. e Com. de Alimentos Ltda. na época.

Assim, a Penitenciária Central do Estado – PCE torna-se a primeira unidade penal estatal a ter terceirizada alimentação, através de modalidade contratual para a prestação de serviços transportados por marmitas nº. 9, em 18 de julho de 2001.

Em 20 de novembro de 2001 ocorre a inauguração do Centro de Custódia de Londrina – CCL, criado através do decreto 5064, onde a alimentação ofertada aos presos foi terceirizada de modo transportado.

No ano de 2002 ocorre à inauguração de mais seis Unidades Penais. São elas:

- a) Penitenciária Industrial de Cascavel – PIC: criada através do decreto 3922 de 05 de janeiro de 1998 e inaugurada em 22 de fevereiro de 2002 para presos condenados do sexo masculino. O funcionamento da mesma está assentado no tripé formado pelo Estado (custódia do preso), pela empresa contratada (operacionalização) e pela iniciativa privada (trabalho para os presos e a alimentação), onde a alimentação é preparada na própria Unidade;

- b) Penitenciária Estadual de Piraquara – PEP: criada através do decreto 3922 de 05 de janeiro de 1998 e inaugurada em 16 de abril de 2002. É a maior unidade penal de segurança máxima construída e tem capacidade para 543 presos condenados e é administrada por empresa, onde a alimentação é terceirizada, de modo transportado, através de embalagens descartáveis nº. 09;
- c) Casa de Custódia de Curitiba – CCC: criada através do decreto 5741 de 28 de maio de 2002 e inaugurada em 07 de agosto de 2002. É destinada aos presos provisórios e a alimentação ofertada é terceirizada mais feita no próprio local,
- d) Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu – PEF: criada através do decreto 5741 de 28 de maio de 2002 e inaugurada em dezenove de julho de 2002. Tem capacidade para 496 presos de regime fechado e é administrada por empresa privada, onde a alimentação é terceirizada, mas elaborada no próprio local;
- e) Penitenciária Estadual de Ponta Grossa – PEPG: criada através do decreto 6212 de 23 de agosto de 2002, inaugurada em 10 de dezembro de 2002 e implantada em 27 de maio de 2003 e administrada pelo Estado. Abriga 400 presos de segurança máxima e a alimentação é terceirizada, de modo transportado, através de marmita poliestireno, as quais são montadas na própria Unidade.
- f) Penitenciária Metropolitana do Estado – PME: criada através do decreto 6422 de 14 de outubro de 2002 e inaugurada em 22 de dezembro de 2002. Atualmente essa penitenciária está sob a administração e a custódia dos presos pela Secretaria de Estado da Segurança Pública, mas a instalação predial pertence à Secretaria de Estado da Justiça e da Cidadania.

Nas unidades penais que são administradas e operacionalizadas por empresa da iniciativa privada, a alimentação fornecida é terceirizada e a prepa-

ração da refeição é confeccionada no próprio local, ou seja, na própria penitenciária, pelos funcionários da empresa contratada.

Nessas penitenciárias terceirizadas para a composição dos cardápios a serem servidos aos internos, no almoço e no jantar, deverá a empresa fornecer as seguintes preparações, previstas nos respectivos contratos, tais como:

- a) arroz;
- b) feijão;
- c) prato principal;
- d) um tipo de complemento;
- e) um tipo de salada;
- f) um tipo de sobremesa (somente nos domingos).

Em virtude do sucesso da implantação da terceirização da alimentação transportada na PCE, em maio de 2002, foi autorizada mais uma unidade para ser implantada a terceirização da alimentação. O Complexo Médico Penal - CMP foi o escolhido, devido ao fato dos manipuladores apresentarem problema, com deficiência mental. Assim, através da concorrência nº004/02 – SESP, referente ao processo protocolado sob nº. 5.048.363-0/01-SESP, capacitou à empresa Sabor Alimentação Planejada Ltda., a celebrar o contrato nº. 24/02-CC para o fornecimento de refeição transportada para o CMP, na quantidade de 936 refeições diárias, sendo 504 refeições para o almoço e 432 refeições para o jantar, a um custo de R\$ 2,45 (dois reais e quarenta e cinco reais) ou US\$ 0,94 por refeição. O presente contrato teve vigência por doze meses, ou seja, até a data de 10 de maio de 2003.

A próxima Unidade Penal a ter terceirizado os serviços de alimentação transportada, foi a Prisão Provisória de Curitiba – PPC que em julho de 2002, através do contrato nº. 43/02, de fornecimento de refeições em embalagens descartáveis nº. 9, firmado entre a Secretaria de Segurança Pública e a empresa Sabor Alimentação Planejada Ltda., resultante da dispensa de licitação, prevendo o fornecimento de 60.990 (sessenta mil, novecentos e noventa) refeições no mês. O valor máximo a ser pago ao contratante foi de R\$ 2,45 (dois reais e quarenta e cinco centavos). O presente contrato teve como vigência 180 dias.

O cardápio fornecido pelas empresas contratadas para o fornecimento da alimentação aos presos das unidades administradas pelo Estado (PCE,

CMP e PPC) é de modo transportado, através de embalagens descartáveis nº. 09, tipo marmitta ou similar e consistia nas seguintes preparações, citadas abaixo:

- a) arroz;
- b) feijão;
- c) prato principal;
- d) um complemento à base de massas;
- e) um complemento à base de legumes;
- f) sobremesa apenas aos domingos.

A Divisão de Suprimentos e Nutrição – DISU, através das nutricionistas, realizaram continuamente a atividade de programar o quantitativo de carnes e equivalentes a serem solicitadas por todas as Unidades Penais ao DEAM, órgão responsável pelas compras do Estado, em todo o período da existência desta Divisão, ou seja, até o final do ano de 2003.

Até o final de 2003 as Unidades Penais administradas pelo Estado, que ainda não tinham tido contratadas, por empresa especializada, o fornecimento da alimentação, eram em número de seis, que são as seguintes: COT, PFP, PFA, CPA, PEL e PEM, sendo que as demais unidades, já tinham terceirizado a alimentação, do modo transportado, ao longo desses anos.

Em junho de 2003 foi apresentada à SEJU a “Proposta de Implantação da Terceirização nas Unidades Penais, no setor de Alimentação por empresa especializada”, com a finalidade de conseguir a autorização da implantação da terceirização da alimentação em todas as Unidades Penais. Neste estudo ficaram demonstradas as seguintes vantagens para implantação da terceirização da alimentação no Sistema Penitenciário, como:

- a) comparativo do custo unitário da alimentação fornecida pelo sistema estatal com a proposta de contratação do sistema de terceirização no fornecimento da alimentação aos presos no Departamento Penitenciário, para o desjejum e para o almoço e jantar, conforme está demonstrado no quadro 6 e quadro 7, respectivamente. Verificou-se que o custo diário para o sistema de autogestão é de R\$5,99 (cinco reais e noventa e nove centavos) e para a proposta de terceirização é de R\$ 6,66 (seis reais e sessenta e seis centavos) por interno.



QUADRO 6 - COMPARATIVO DO CUSTO UNITÁRIO DO DESJEJUM SERVIDO  
NO SISTEMA DE AUTOGESTÃO COM O TERCEIRIZADO

SISTEMA DE AUTO- GESTÃO	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	PROPOSTA DE TERCEIRIZAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Pão francês com margarina ou doce	0,48		
Café com leite	0,48		
GLP	0,03		
<b>TOTAL</b>	<b>0,99</b>	<b>TOTAL</b>	<b>0,90</b>

FONTE: DEPEN - 2003

QUADRO 7 – COMPARATIVO DO CUSTO UNITÁRIO SERVIDO NO ALMOÇO E  
JANTAR DA AUTOGESTÃO COM O TERCEIRIZADO

SISTEMA DE AUTOGESTÃO	CUSTO UNITÁRIO (R\$)	PROPOSTA DE TERCEIRIZAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Gêneros Alimentí- cios	2,94		
GLP	0,64		
Embalagem	0,40		
Mão de Obra	0,44		
Água e energia elé- trica	0,02		
Material limpeza	0,10		
Pecúlio ( presos)	0,08		
Depreciação/ equi- pamentos	0,10		
Quebras e Perdas	0,28		
<b>TOTAL</b>	<b>5,00</b>	<b>TOTAL</b>	<b>5,76</b>

FONTE: DEPEN - 2003

b) Condições precárias das instalações físicas dos Setores de Cozinha e Refeitório das Unidades Penais. Necessidade de liberação urgente recursos financeiros e orçamentários, na ordem de R\$580.000,00 (quinhentos e oitenta mil reais) com a finalidade de reformar as instalações físicas dos setores de Cozinha e Refeitório das Unidades Penais, conforme demonstrado no quadro 8.

QUADRO 8 – DEMONSTRATIVO DO CUSTO NECESSÁRIO PARA REFORMAR AS COZINHAS, NO PARANÁ - 2003

UNIDADE PENAL	VALOR DOS REPAROS EM OBRAS NAS COZINHAS (R\$)
CPA	190.000,00
PCE	170.000,00
PFP	40.000,00
PPC	120.000,00
COT	20.000,00
PEL	20.000,00
PEM	20.000,00
<b>TOTAL</b>	<b>580.000,00</b>

FONTE: DIEM/ DEPEN

c) ausência e/ou condições precárias de funcionamento dos equipamentos de cozinha existente nas Unidades Penais. Necessidade de liberação de recursos financeiros e orçamentários, na ordem de R\$ 1.041.945,80 (um milhão e quarenta e um e novecentos e quarenta e cinco reais e oitenta centavos) para reequipar as cozinhas com os respectivos equipamentos;

d) ausência e/ou condições precárias dos utensílios de cozinha nas Unidades Penais. Necessidade de liberação de recursos financeiros e orçamentários na ordem de R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais).

Após a entrega desse estudo, conseguiu-se apoio e interesse político para a implantação do processo da terceirização da alimentação em todas as unidades penais.

Em janeiro de 2004 deu-se o início da implantação dos serviços de operacionalização no fornecimento da alimentação em todas as unidades penais estatais, pela contratação de empresa especializada no fornecimento diário de refeições (café da manhã, almoço e jantar), ininterruptamente, de modo transportado, através de embalagens descartáveis nº.09, tipo marmitta ou similar, a serem servidas nas condições e especificações descritas no edital do pregão eletrônico nº. 231/2003 – DEAM em todas as Unidades Penais. A partir dessa data não existe mais nenhuma Unidade Penal que prepara a alimentação na própria Unidade Penal.

Neste pregão eletrônico as empresas vencedoras, para o fornecimento de alimentação de modo transportado às unidades penais estatais, são as seguintes:

- a) lote 01: a empresa ganhadora foi a Risotolândia Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. e atende a Penitenciária Central do Estado – PCE e Penitenciária Feminina do Paraná – PFP, na quantidade máxima prevista para o fornecimento de refeições a 1500 presos e 183 funcionários na PCE e 344 presas e 73 funcionários, correspondente;
- b) lote 02: a empresa ganhadora foi a Sabor Alimentação Planejada Ltda., a qual atende a Colônia Penal Agrícola – CPA e o Complexo Médico Penal – CMP, na quantidade máxima prevista para o fornecimento de refeições a 900 presos e 227 funcionários para a CPA e para 280 presos e 170 funcionários, além de 30 dietas ao CMP;
- c) lote 03: a empresa ganhadora foi a Coan Alimentação e Serviços, que atende a Penitenciária Estadual de Ponta

Grossa – PEPG, na quantidade máxima prevista para o fornecimento de refeições a 432 presos e 49 funcionários;

d) lote 04: a empresa ganhadora foi a Coan Alimentação e Serviços, para atendimento da Penitenciária Estadual de Londrina – PEL, na quantidade máxima prevista para o fornecimento de refeições a 504 presos e 68 funcionários;

e) lote 05: a empresa ganhadora foi a Coan Alimentação e Serviços, para atendimento da Penitenciária Estadual de Maringá-PEM, na quantidade máxima prevista para o fornecimento de refeições a 360 presos e 67 funcionários.

Neste processo licitatório de contratação de empresas para o fornecimento de refeições ao Sistema Penitenciário, realizado pelo DEAM, através da modalidade registro de preços, pelo pregão eletrônico nº. 231/2003-DEAM, as empresas vencedoras deste processo, cotaram o preço da refeição entre o valor mínimo de R\$ 0,85 (oitenta e cinco centavos) e o valor máximo de R\$ 0,89 (oitenta e nove centavos) no desjejum e para o almoço e jantar entre o valor mínimo de R\$ 2,74 (dois reais e setenta e quatro centavos) e o máximo de R\$ 2,87 (dois reais e oitenta e sete centavos).

Após a realização da referida licitação, foram elaborados os contratos de fornecimento de alimentação, para as unidades penitenciárias estatais, conforme demonstrado abaixo, no quadro 9, bem como o valor a ser pago por cada refeição pelo Estado às empresas contratadas.

Evidenciamos que nos referidos contratos está previsto o número de refeições máximo a serem entregues pelas empresas contratadas e o seu faturamento mensal, deverá ser faturado apenas o quantitativo efetivamente entregue de refeições pelas mesmas. A vigência dos contratos teve duração de um ano e foram renovados por mais um ano, tendo como término em 31 de dezembro de 2005.

QUADRO 9 - DEMONSTRATIVO DOS PREÇOS DAS EMPRESAS VENCEDORAS DO  
PREGÃO Nº. 231/2003-DEAM

Unidade Penal	Nº. dos Contratos	Preço por Refeição (R\$)			Valor máximo pago às empresas (R\$)
		DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	
CPA	06/04-SEJU	0,85	2,74	2,74	6.484,12
CMP	05/04-SEJU	0,85	2,74	2,74	3.061,60
PFA - COT	02/04-SEJU	0,88	2,85	2,85	1.254,07
CMP	05/04-SEJU	0,85	2,74	2,74	3.061,60
PFP	04/04-SEJU	0,89	2,86	2,86	2.866,87
PEM	09/04-SEJU	0,88	2,87	2,87	2.804,24
PPC	01/04-SEJU	0,88	2,85	2,85	6.254,25
PCE	03/04-SEJU	0,89	2,86	2,86	10.832,13
PEL	08/04-SEJU	0,89	2,87	2,87	4.006,21
PEPG	07/04-SEJU	0,87	2,87	2,87	3.115,00
<b>TOTAL</b>					<b>40.678,49</b>

FONTE: SEJU

As nutricionistas do Depen fiscalizam os contratos de alimentação das unidades penais administradas pelo Estado, onde o valor máximo a ser pago diariamente às empresas contratadas é de R\$ 40.678,49 (quarenta mil e seiscentas e setenta e oito reais e quarenta e nove centavos), totalizando um valor de R\$ 1.220.354,70 (um milhão e duzentos e vinte mil e trezentos e cinquenta e quatro reais) para trinta dias do mês.

A composição do cardápio do almoço e jantar servido pelas empresas ganhadoras do processo licitatório, são supervisionados e fiscalizados pelas nutricionistas do Departamento Penitenciário, garantindo assim, a quantidade e qualidade do alimento fornecido aos comensais pelas empresas.

Deverão as empresas fornecer diariamente aos presos três refeições (café da manhã, almoço e jantar), além de dietas especiais para as crianças

da creche da Penitenciária Feminina do Paraná – PFP e aos presos do Complexo Médico Penal - CMP.

O cardápio fornecido é o mesmo das unidades penais estatais já terceirizadas anteriormente, sendo que o que diferencia é o servimento do café da manhã aos presos, composto pelas seguintes preparações:

- a) café com leite (250 ml);
- b) pão francês ou de leite com margarina;
- c) pão francês ou de leite com doce.

Cada refeição servida aos presos, no almoço ou do jantar, contém em média, 1000 calorias em cada refeição, distribuídos em 55% de glicídios, 15% de proteína e 30% de lipídios. Quanto o café da manhã contém em média 590 calorias, compreendendo em 68% de glicídios, 12% de proteína e 20% de lipídios, totalizando uma ingesta calórica diária em média de 2500 calorias por dia.

Sendo a alimentação uma das principais preocupações de um administrador prisional, esta situação coloca a Divisão de Suprimentos e Nutrição em permanente evidência, como resultado as nutricionistas são posicionadas em um nível de presença constante na alta hierarquia do DEPEN, como também de destaque a nível da Secretaria. Essa posição cria dentro das esferas administrativas a constante preocupação de diminuir a influência dessa Divisão, buscando diminuir a importância de cada projeto que surge na área de alimentação, que sendo o mais criativo dessa área prisional é o mais atacado e são um alvo de uma resistência conjunta de quase todos os técnicos, que buscam altas posições e que normalmente são assessores da Coordenação, que representam sem dúvida os enroladores da administração pública quando se olha do ponto de vista dos funcionários criativos com os enroladores, conforme tese recentemente levantada na área de pesquisa administrativa tanto pública quanto privada.

Diante do fato acima relatado, em março de 2004, a Coordenação do Depen extingue a Divisão de Suprimentos e Nutrição – DISU, através de uma visão dicotômica, separando-a em dois setores: Nutrição e de Compras. Diante deste fato, as Nutricionistas do DEPEN passaram a ter como atribuição básica a fiscalização dos contratos de alimentação terceirizada, onde atualmente as mesmas estão utilizando uma sala emprestada da Penitenciária Feminina de Regime Semi Aberto – PFA. Esclarecemos, ainda, que o Setor de Nutrição não está vinculado na nova estrutura organizacional do DEPEN, aprovado pela resolução nº.

057/2005-SEJU de 18 de abril de 2005 e as Nutricionistas estão subordinadas diretamente a Coordenação do DEPEN.

A população carcerária do Sistema Penitenciário, em maio de 2005 é compreendida por 8282 internos e distribuídas nas seguintes dezessete unidades penais terceirizadas e estatizadas, conforme demonstrado abaixo no quadro 10.

QUADRO 10 - DEMONSTRATIVO DA POPULAÇÃO CARCERÁRIA NAS UNIDADES PENAIS, NO PARANÁ - 2005.

UNIDADE PENAL	POPULAÇÃO CARCERÁRIA
CCC	500
CMP	391
CPA	942
PEF	534
PEM	369
PEPG	408
PFP	358
PIG	238
CCL	428
COT	89
PCE	1520
PEL	587
PEP	555
PFA	30
PIC	354
PPC	892
RAPG	87
<b>TOTAL</b>	<b>8282</b>

FONTE: DEPEN

Atualmente o Sistema Penitenciário fornece 18.228 refeições diariamente, sendo compreendidas em: 5892 cafés da manhã, 6444 almoços e 5892 jantares, atendendo onze penitenciárias administradas pelo Estado, excluindo as unidades prisionais terceirizadas que estão localizadas nas seguintes regiões:

- a) Curitiba (PPC, COT e PFA);
- b) Piraquara (CPA, PEP, PCE e PFP);
- c) Pinhais (CMP);
- d) Londrina (PEL);
- e) Maringá (PEM);
- f) Ponta Grossa (PEG).

Além dessas, também há o acompanhamento da alimentação servida em mais seis unidades penais operacionalizadas por empresas contratadas, onde a custódia do preso é determinada pelo Estado. Salientamos que nessas penitenciárias a alimentação é confeccionada na própria Penitenciária, por funcionários da própria empresa. São elas:

- a) Curitiba (CCC);
- b) Londrina (CCL);
- c) Piraquara (PEP);
- d) Cascavel (PIC);
- e) Guarapuava (PIG);
- f) Foz do Iguaçu (PEF).

Após análises comparativas de viabilidade de implantação da alimentação terceirizada chegou-se a conclusão da factibilidade de iniciar a operacionalização dos serviços de fornecimento diário de refeições, através de contratação de empresas especializadas, o que se iniciou em janeiro de 2004, em todas as Unidades Penais.

Outro aspecto que a terceirização da alimentação ocasionou, foi o trabalho de conscientização ecológica, com medidas preventivas de não agressão ao meio ambiente, incentivando a coleta e compactação das embalagens usadas (marmitta de poliestireno) na alimentação dos presos, para finalmente serem doados às entidades assistenciais.



## 5.1 Cronologia do Capítulo III

- **Junho de 2001** – Rebelião na PCE. A primeira unidade penitenciária estatal a ter terceirizada a alimentação é a PCE, de modo transportado e através de embalagens descartáveis nº. 09, tipo marmita.
- **Novembro de 2001** - Inaugurações do Centro de Custódia de Londrina – CCL, onde a alimentação é terceirizada de modo transportado.
- **Fevereiro de 2002** – Inaugurações da Penitenciária Industrial de Cascavel – PIC, onde a operacionalização e a alimentação são realizadas por empresa privada, mas elaborada na própria unidade penal.
- **Abril de 2002** – Inaugurações da Penitenciária Estadual de Piraquara – PEP. A operacionalização e a alimentação da penitenciária são terceirizadas de modo transportado, através de marmita de poli-estireno.
- **Mai de 2002** – É iniciada a contratação do fornecimento da alimentação, de modo transportado, por empresa especializada, no Complexo Médico Penal - CMP, a qual é a segunda unidade penitenciária a ser terceirizada.
- **Julho de 2002** – Inaugurações da Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu – PEF, onde a operacionalização e a alimentação são terceirizadas, porém confeccionada no próprio local. É iniciado o processo de terceirização da alimentação no Complexo Médico Penal – CMP, a qual é a terceira unidade penal estatal a iniciar o processo, de modo transportado.

- **Agosto de 2002** – Inauguração da Casa de Custódia de Curitiba-CCC. A operacionalização e a alimentação da penitenciária são terceirizadas, porém confeccionada no próprio local.
- **Dezembro de 2002** – Inaugurações da Penitenciária Estadual de Ponta Grossa – PEPG, porém apenas implantada em 27 de maio de 2003. É administrada pelo próprio Estado, mas a alimentação é terceirizada, de modo transportado, mas a confecção das marmitas é feita na própria unidade penal.
- **Junho de 2003** – Apresentação à SEJU da “Proposta de implantação da terceirização nas unidades penais estatais”. É autorizada a instalação de processo licitatório para a contratação de empresas especializadas no fornecimento da alimentação, em todas as unidades penais estatais.
- **Dezembro de 2003** – Até esta data, somente as unidades estatais que ainda não iniciaram o processo de terceirização a alimentação, são: COT, PFP, PFA, CPA, PEL e PEM.
- **Janeiro de 2004** – É iniciada a implantação da operacionalização no fornecimento da alimentação de todas as unidades penais estatais, através da realização do pregão eletrônico nº231/2003-DEAM.
- **Março de 2004** – É extinta a Divisão de Suprimentos e Nutrição- DISU e efetivada a separação das atividades do setor de nutrição e o de compras, o qual ficou sob a responsabilidade do Grupo Auxiliar Administrativo. As nutricionistas do DEPEN passam a fiscalizar os contratos de fornecimento de alimentação e ficam vinculadas informalmente na estrutura organizacional a Coordenação do DEPEN.

- **Abril de 2005** – Aprovado o novo regimento interno do DE-PEN, sem a inclusão das atividades das nutricionistas no referido documento.

## 6 CONCLUSÃO

Pelas pesquisas realizadas neste trabalho, podem-se inferir algumas conclusões parciais:

1) O fornecimento de refeições aos presidiários do Estado do Paraná, através do sistema de autogestão da alimentação, ou seja, confeccionada pelos próprios presos, apresentou numerosas dificuldades para a manutenção da regularidade, ocasionadas por:

1.1) sucateamento da infra-estrutura física dos serviços de alimentação (equipamentos, utensílios e instalações físicas);

1.2) escassez de funcionários qualificados para administrar os serviços de alimentação nas diversas unidades penais e de mão de obra especializada;

1.3) inexistência de serviços de manutenção para o atendimento dos equipamentos existentes nas cozinhas das unidades penais;

1.4) desvio de função dos agentes penitenciários que atuavam nos serviços de alimentação das unidades penais;

1.5) ausência de padrões de qualidade e higiene no preparo das refeições;

1.6) desperdício de alimentos, gerado pela ineficiência da mão-de-obra dos internos no preparo das refeições;

1.7) risco potencial da utilização de equipamentos, utensílios e especialmente botijões de gás, como instrumento de ameaça em caso de rebelião;

1.8) escassez de recursos orçamentários e financeiros para aquisição de matéria prima necessárias para a elaboração da alimentação, bem como, para a remodelagem das cozinhas e reequipagem das cozinhas das unidades penais, especialmente nas emergências;

Diante dos fatos relatados, conclui-se que o sistema de autogestão da alimentação é ineficiente, embora favoreça o trabalho do preso. A existência de diversas implicações na burocracia governamental: orçamentária e financeira, obstaculizam o processo de autogestão alimentar, e ainda, em virtude dos fatores limitativos proporcionados, pelas condições políticas a nível estadual e nacional e o

Estado não tem como alcançar as condições ideais para promover uma confecção da alimentação.

2) Através da implantação do sistema da terceirização da alimentação pela contratação de empresas especializadas no ramo, propiciou ao Estado as seguintes vantagens, abaixo relatadas, como:

2.1) padronização de cardápios atendendo as regras mínimas de nutrição e higiene estabelecidas pelas legislações vigentes;

2.2) possibilidade de utilização de mão-de-obra dos presos pela prestadora de serviços, como é o caso da Panificadora da PPC, que produz aproximadamente 10.000 pães diariamente pelos presos, destinados ao consumo de todas as unidades penais estatizadas, a qual proporciona o trabalho prisional de dezessete presos. Outro exemplo são as penitenciárias terceirizadas, onde o serviço de alimentação foi transferido para outra empresa, as quais oferecem trabalho remunerado aos internos condenados, que desenvolve suas atividades nas cozinhas dessas unidades, como é o caso da Penitenciária Industrial de Guarapuava, Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu e Penitenciária Industrial de Cascavel, as quais disponibilizam trabalho a nove, nove e dez presos, respectivamente. Os mesmos recebem uma remuneração de 75% do salário mínimo e proporciona 25% para pagamento ao Fundo Penitenciário e ainda, possibilita ao interno a remissão da pena, bem como a reinserção social;

2.3) ininterrupção dos serviços de alimentação em caso de rebeliões ou pela falta de abastecimento dos produtos para o preparo das refeições.

2.4) proporciona uma economia na utilização dos recursos financeiros, materiais e humanos;

2.5) atende melhor a legislação penitenciária da Lei de Execução Penal, que propugna por melhores condições higiênicas e nutricionais ;

2.6) diminuição de desvio de gêneros alimentícios por presos e/ou funcionários;

2.7) realocação dos agentes penitenciários que atuavam nos serviços de alimentação das unidades penais;

2.8) propicia uma alimentação mais variada, além de uma melhora nos aspectos nutricionais, sensoriais e na qualidade higiênico-sanitária da alimentação ofertada aos presos;

2.9) possibilita aumentar o número de unidades penais, que é a lógica natural da política econômica atual, sem aumento correspondente do quadro funcional na área de abastecimento, elaboração, fornecimento e distribuição da refeição.

Faz-se necessário salientar que o trabalho ora desenvolvido pela implantação da terceirização da alimentação, marca o início de uma nova fase do Departamento Penitenciário do Estado do Paraná voltada à eficiência e organização dos serviços oferecidos à população carcerária, caminhando desta forma para um tratamento digno e humano possibilitando, de fato, a ressocialização e reintegração desses na sociedade.

Verificou-se que nestes quinze anos houve uma evolução e um avanço da ciência de Nutrição e do fornecimento da alimentação aos presos do Estado do Paraná, proporcionando uma significativa melhora na promoção e assistência a saúde à população carcerária, sob o ponto de vista nutricional e higiênico, além de iniciar um processo gradativo de qualificação e organização dos serviços oferecidos oriundos das empresas contratadas para o fornecimento da alimentação.

Esclarecemos, ainda que neste período, o Estado do Paraná cumpriu com as obrigações contidas na Lei de Execução Penal e no Estatuto Penitenciário do Estado do Paraná – Decreto nº. 1276, que é o fornecimento de uma alimentação variada, em condições satisfatórias e de boa qualidade, dentro dos padrões exigidos para atendimento das necessidades nutricionais e dietoterápicas de sua clientela.

Quanto as limitações do referido estudo, as avaliações efetuadas não abrangem o fornecimento da alimentação pelas penitenciárias terceirizadas, no aspecto que as dificuldades que o governo sofre, devido ao fato que na escolha dos fornecedores, o empresário terceirizado não tem necessidade de realizar processo licitatório, nem para a aquisição de produtos e também para a contratação de empresa fornecedora de alimentação, podendo adquirir o que quiser, pelo preço que quiser, assim como contratar, sub-terceirizar os fornecedores de alimentação. Salientamos que a única dificuldade que poderá ocorrer é o não repasse financeiro do Governo do Estado, o que é muito difícil, porque o recurso está vinculado a um empenho, que já pelo próprio fato já dispõe do recurso liberado.

Como sugestão de novos estudos, vê-se a necessidade de aperfeiçoar os contratos de alimentação existente, através de fiscalização e acompanhamento permanente pelas nutricionistas contratadas do governo estadual.

## REFERÊNCIAS

MIRABETE, Julio Fabbrini. **Comentários à Lei nº. 7.210. de 11 de julho de 1984.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 1992, p. 74-75.

Ibid.p. 128 - 130.

PARANÁ. Decreto nº. 1.276, de 31 de outubro de 1995. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Poder Executivo, Curitiba, PR, 31 out.1995. Título IV, p.8.

BRASIL. Regras Mínimas para o tratamento do preso no Brasil do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária. Brasília, DF, 11 de novembro de 1994 In\_\_\_\_. **Lex:** jurisprudência do RFB e MJ: Edição Federal, Brasília, p.22.1995.

Dezessete participam do motim. **O Estado do Paraná**, Curitiba, 15 nov.1989.

Motim termina de forma sangrenta. **Gazeta do Povo**, Curitiba, 16 nov. 1989.

PROPOSTA para adequação do sistema de suprimentos do Sistema Penitenciário. Curitiba: Departamento Penitenciário do Estado do Paraná, 1990. p. 1-20.

PARANÁ. Resolução nº. 51/91 – SEJU, de 01 de outubro de 1991. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Poder Executivo, Curitiba, PR, 16 out. 1991.

Depen adota cardápio por computador. **O Estado do Paraná**, Curitiba, 02 out. 1992.

AMORIM, Dulcemara L.; BELLOY, Adriana R.; TABORDA, Ivana R. **Implantação de cardápio com melhoria da alimentação no Complexo Penitenciário de Curitiba.** Curitiba. 1993.p. 7-9.

PARANÁ. Decreto nº. 2537/93, de 02 de setembro de 1993. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Poder Executivo, Curitiba, PR, 02set. 1993.

PARANÁ. Decreto nº. 609, de 23 de julho de 1991. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Poder Executivo, Curitiba, PR, 23 jul.1991.

AMORIM, Dulcemara L.; BELLOY, Adriana R.; TABORDA, Ivana R. **Implantação de cardápio com melhoria da alimentação no Complexo Penitenciário de Curitiba.** Curitiba. 1993.p. 3.

PARANÁ. Decreto nº. 744, de 16 de maio de 1995. **Diário oficial [do] Estado do Paraná**, Poder Executivo, Curitiba, PR, 16 mai. 1995.

ANTEPROJETO de reformulação no sistema de fornecimento da alimentação para as unidades penais. Curitiba, 1994,1p.



PARANÁ. Resolução nº. 121/95-SEJU, de 05 de outubro de 1995. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**, Poder Executivo, Curitiba, PR, 11 out. 1995. Refeição que vale a pena. **Revista Cozinha Industrial**. São Paulo: Novos Editores Associados, n. 60. maio/junho 1997 – Bimestral.

DEPEN. **Manual de normas e procedimentos de Controle para os almoxarifados Sistema Penitenciário do Paraná**. Curitiba, PR, 1999, p.2.

PARANÁ. Decreto nº. 3922 de 05 de janeiro de 1998. **Diário oficial [do] Estado do Paraná**. Poder Executivo, Curitiba, PR, 05 jan. 1998.

PARANÁ. Resolução nº. 61/99 de 28 de julho de 1999. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**. Poder Executivo, Curitiba, PR, 28 jul. 1999.

BRASIL. **Regras mínimas para o tratamento de prisioneiros**. Resolução nº. 47/1984. disponível em:  
<<http://www.dhnet.org/br/direitos/s>. Acesso em 30 ab. 2005.

PARANÁ. Decreto nº. 5064 de 20 de novembro de 2001. **Diário oficial [do] Estado do Paraná**. Poder Executivo, Curitiba, PR, 20 nov. 2001.

PARANÁ. Decreto nº. 5741 de 28 de maio de 2002. **Diário oficial [do] Estado do Paraná**. Poder Executivo, Curitiba, PR, 28 mai. 2002.

PARANÁ. Decreto nº. 6212 de 23 de agosto de 2002. **Diário oficial [do] Estado do Paraná**. Poder Executivo, Curitiba, PR, 23 ag. 2002.

PARANÁ. Decreto nº. 6422 de 14 de outubro de 2002. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**. Poder Executivo, Curitiba, PR, 14 out. 2002.

PARANÁ. Resolução nº. 57 de 18 de abril de 2005. **Diário Oficial [do] Estado do Paraná**. Poder Executivo, Curitiba, PR, 18 ab. 2005.

## BIBLIOGRAFIAS CONSULTADAS

BRASIL. Ministério da Justiça. **Administração Penitenciária: Uma abordagem de Direitos Humanos**. Brasília, DF, p.58.

CAMPOS, Juarez de Queiroz. **Fundamentos de saúde pública**. São Paulo: J.de Q.Campos, 1990.p.9-34.

CASTOR, Belmiro Valverde Castor. **O Brasil não é para amadores**. 2 ed. Curitiba: Travessa dos editores, 2004,p.224-236.

FERREIRA, Edson Raimundo. **Manual para prisões, presos, agentes de segurança penitenciária, direitos humanos**. p 41-43.

OLIVEIRA, Marco A. **Terceirização: Estruturas e processo em xeque nas empresas**. São Paulo: Nobel, 1984, p.24 – 29.

ORNELLAS, Lieselotte H. **Técnica Dietética – seleção e preparo de alimentos**. 3 ed. Rio de Janeiro: Travessa do Ouvidor, 1979, p.15.

Reforma Penal – Lei de Execução Penal, Exposição de Motivos nº. 213/83. **Revista política criminal e penitenciária**, Brasília, v.1, n.1. p.127-196.jan/jun.1988.