

## RESOLUÇÃO Nº 527/2014 - GS/SEJU

A SECRETÁRIA DE ESTADO DA JUSTIÇA, CIDADANIA E DIREITOS HUMANOS, no uso das atribuições que lhe conferem o artigo 45, inciso XIV da Lei nº 8.485, de 03 de junho de 1987 e o que integra o Decreto nº 10.714, de 09 de abril de 2014, que aprovou o Regulamento desta Secretaria de Estado,

Considerando os reclamos que são apresentados a esta Secretaria de Estado, concernente ao fornecimento de alimentação aos privados de liberdade;

Considerando que os contratos firmados com as empresas fornecedoras de alimentação constam do portal da SEJU (<a href="http://www.justica.pr.gov.br">http://www.justica.pr.gov.br</a>) para consulta, de forma transparente;

Considerando a necessidade de possibilitar a todos que conheçam o sistema de fornecimento e a qualidade da alimentação servida aos apenados, recolhidos nos Estabelecimentos Penais administrados por esta Secretaria, assim como as Carceragens no sistema de cogestão;

Considerando que os interessados poderão escolher a unidade penal e a data da visita sem prévio aviso, para que não haja dúvida quanto ao fornecimento da alimentação nas Unidades Penais sob custódia desta Secretaria e nas Carceragens em sistema de cogestão;

#### RESOLVE:

- **Art. 1º** Autorizar os poderes Judiciário, Legislativo e Executivo, assim como o Ministério Público; Defensoria Pública; OAB/PR; entidades da sociedade civil; lideranças políticas e religiosas e aos meios de comunicação em geral, a acompanhar o recebimento e controle de qualidade da alimentação servida nos Estabelecimentos Penais sob responsabilidade desta Secretaria de Estado.
- **Art. 2º** Os interessados em acompanhar a entrega dos alimentos e controle de qualidade poderão obter todas as informações a respeito dos contratos de fornecimento de alimentação, incluindo cardápios, custos e obrigações das empresas vencedoras das licitações públicas no site da SEJU, conforme acima explicitado ou no link: http://www.justica.pr.gov.br/modules/conteudo.php?conteudo=100
- **Art. 3º** Ao chegar à unidade penal, o interessado deverá procurar o Diretor do Estabelecimento Penal, nomeado como o responsável pela recepção e controle de qualidade dos alimentos. Os Diretores deverão recepcionar os interessados em acompanhar a entrega da alimentação para os presos, permitindo amplo acesso à fiscalização da quantidade e qualidade da alimentação fornecida.



Parágrafo único. Os horários de entrega da alimentação são os seguintes:

I – Desjejum (café da manhã) 5h30;

II - Almoço: 11h00;

III – Jantar: 17h00, havendo tolerância de 15 minutos de atraso.

**Art. 4º** Os Diretores dos Estabelecimentos Penais deverão preencher o formulário constante do Anexo I, a cada 15 (quinze) dias, remetendo-o à Direção do Departamento de Execução Penal - DEPEN, para análise e avaliação, por intermédio da Divisão de Nutrição. Sempre que for constatada a não observância das condições estabelecidas no contrato, o DEPEN deverá formalizar o encaminhamento ao Ministério Público - Centro de Apoio Operacional às Promotorias Criminais, do Júri e de Execuções Penais - Área de Execução Penal, a fim de que este tenha condições de estabelecer termo de ajustamento de conduta com as empresas, quando necessário.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor a partir de sua publicação.

Curitiba, 29 de setembro de 2014.

Maria Tereza Uille Gomes, Secretária de Estado da Justiça, Cidadania e Direitos Humanos.



# ANEXO à RESOLUÇÃO № 527/2014 - GS/SEJU.

FORMULÁRIO DE CONTROLE DA EXECUÇÃO NO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA AS UNIDADES PENAIS VINCULADAS AO DEPEN, DISPOSTAS NOS CONTRATOS DE Nº 100 a 117/2012, 148/2012, 043/2013 e 057/2013.

**01 -** O fornecimento das refeições está se realizando com instrumental e suporte próprio, em três turnos *(desjejum, almoço e jantar)*, dentro dos horários indicados pelo **Anexo** do contrato respectivo ?

- (...) Sim
- (...) Não
- **02** As refeições estão sendo recebidas e verificadas pela Comissão de Recebimento de Alimentos designada pela Direção da Unidade Penal e distribuídas pelos Agentes Penitenciários, mediante prévia contagem, constando no documento de entrega visto e anotações pelo representante da Comissão de Recebimento designado para este fim ?
- (...) Sim
- (...) Não
- **03** Há indicação, pela Contratada, de funcionário e nutricionista responsável que a representa em todas as comunicações e solicitações da Contratante ?
- (...) Sim
- (...) Não
- **04 -** Está sendo satisfatório o retorno pela Contratada, quanto as comunicações e solicitações constantes no item acima ?
- (...) Sim
- (...) Não



**05 -** Estão sendo substituídos prontamente os empregados da Contratada, cuja conduta, avaliada pela Direção, seja incompatível com as normas disciplinares da unidade penal?

- (...) Sim
- (...) Não
- **06 -** Após o término das atividades, a sanitização do ambiente, materiais, equipamentos e utensílios (caixas para acondicionamentos de alimentos, etc.), com produto sanitizante de comprovada eficiência e registrado em órgão oficial está sendo realizada diariamente ?
- (...) Sim
- (...) Não
- **07 -** Estão sendo fornecidos, em número suficiente, bens e utensílios, tais como: pratos, talheres e outros que se fizerem necessários à execução do objeto contratual?
- (...) Sim
- (...) Não
- **08 -** Estão sendo realizadas, diariamente, às expensas da Contratada, a remoção dos restos de alimentos e embalagens e de tudo quanto for julgado inaproveitável, devidamente embalados em veículo diferente daquele que é distribuída a alimentação ?
- (...) Sim
- (...) Não
- **09** Estão sendo seguidas as normas técnicas apropriadas de armazenamento dos produtos, gêneros alimentícios e refeições prontas, bem como, veículo(s) destinado(s) ao transporte dos mesmos equipados nos termos da legislação pertinente (RDC 216/2004), mantendo as instalações da empresa contratada, os utensílios, móveis e veículos utilizados, permanentemente, arrumados e descontaminados ?
- (...) Sim
- (...) Não



**10 -** A Contratante tem poder na supervisão, acompanhamento e controle do desempenho das atividades, objeto do Contrato, principalmente, no que tange ao recebimento, qualidade (dos produtos, gêneros alimentícios, e das refeições prontas), limpeza e asseio das áreas físicas envolvidas e dos empregados designados para o servimento das refeições pela Contratada ?

<b>(</b>	.)	Sim
٠.,	•••	•

- (...) Não
- **11** Há alvará de funcionamento **válido** para o local de preparo e armazenamento dos alimentos, expedido pelo órgão competente ?
- (...) Sim
- (...) Não
- **12** Foi apresentado ao setor de nutrição do DEPEN, no prazo contratual de 10 dias, após o início do Contrato, o Manual de Boas Práticas, bem como, estão sendo observadas as disposições técnicas respectivas a RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no Estabelecimento da Contratada?
- (...) Sim
- (...) Não
- **13** Os veículos e funcionários que estão disponíveis para o transporte das refeições, são compatíveis com a relação apresentada no ato da assinatura do Contrato?
- (...) Sim
- (...) Não
- 14 Há quantitativo de empregados necessários à execução dos serviços ?
- (...) Sim
- (...) Não
- **15** Os empregados da Contratada, quer os diretamente contratados ou os contratados por Termo de Cooperação (mão de obra carcerária), estão usando, rigorosamente, uniformes, luvas e máscaras descartáveis e protetores de cabelo, de acordo com a necessidade do serviço a ser executado ?



- (...) Sim
- (...) Não
- **16** Os empregados da Contratada estão se apresentando ao trabalho limpos e asseados, conforme padrões exigidos para os Manipuladores de Alimentos ?
- (...) Sim
- (...) Não
- 17 A Contratada está fornecendo, diariamente, as refeições e os alimentos necessários para suprir as demandas alimentares dos filhos (as) de apenadas, que estejam abrigados nos berçários/creches dos Estabelecimentos Penais, conforme especificações da composição de cardápio, anexo ao Contrato, bem como, pratos, colheres e canecas de plástico, tipo jolly, apropriadas para crianças ?
- (...) Sim
- (...) Não
- **18 -** As refeições e dietas especiais destinadas aos apenados (as) estão sendo transportadas pela Contratada, nos horários e para os locais estabelecidos em Contrato, considerando o quadro de demanda diária, em porções mínimas de 720 g, <u>uniforme e individualmente dispostas</u> em embalagens de poliestireno expandido (EPS) nº 9, acondicionadas em recipientes isotérmicos (*hot box*), com divisórias para marmitex, devidamente higienizados, visando impedir a penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza, mantendo, dessa forma, a qualidade das refeições e dietas especiais até o momento do consumo ?
- (...) Sim
- (...) Não
- **19** Está havendo falta de higiene nos recipientes isotérmicos (*hot box*), ou estes estão avariados (queimados, sem alças, borrachas de vedação, presilhas, etc.) ou as embalagem de poliestireno expandido (EPS) estão sendo entregues aberta, acarretando a recusa do recebimento das refeições ?
- (...) Sim
- (...) Não



- **20 -** Tratando-se do transporte de saladas, está sendo acondicionado no interior dos recipientes isotérmicos (*hot box*), quantidade de gelo suficiente para mantê-las em condições de consumo ?
- (...) Sim
- (...) Não
- **21 -** As refeições para as crianças das Creches da Penitenciária Feminina do Paraná e do Centro de Regime Semiaberto Feminino de Curitiba estão sendo preparadas pela Contratada, nas cozinhas das referidas Creches ?
- (...) Sim
- (...) Não
- 22 Todos os gêneros alimentícios necessários às refeições das crianças mencionadas na item 21 acima (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), conforme consta no anexo referente a composição dos cardápios, estão sendo fornecidos pela Contratada acompanhados dos equipamentos faltantes, pratos, colheres e canecas de plástico, tipo jolly apropriadas para crianças, utensílios em geral e gás de cozinha?
- (...) Sim
- (...) Não
- 23 -. Está sendo feita a manutenção e conservação dos equipamentos e das instalações físicas, bem como a reposição de utensílios, quando necessário pela Contratada, considerando o exposto nos itens 21 e 22 acima?
- (...) Sim
- (...) Não
- **24 -** As refeições (almoço e jantar) para os casos aplicáveis, estão sendo fornecidas em sistema tipo *buffet*, em balcão de aço inoxidável, com cobertura de vidro ou aço inoxidável, com sistema banho maria, contendo áreas aquecidas, refrigeradas e neutras ?
- (...) Sim
- (...) Não
- **25 -** Os alimentos das refeições mencionadas no item 24 acima, estão sendo transportados a granel, acondicionados em cubas de inox (da Contratada) e transportados em caixas hot box, hermeticamente fechadas ?



(...) Sim

### (...) Não

- 26 Está sendo fornecida uma unidade de sobremesa (fruta da época, alternado com doce) embalada, somente no almoço, uma vez na semana ? Estão sendo disponibilizados no almoço e no jantar temperos para a salada (sal, óleo de soja e vinagre), na quantidade proporcional ao número de comensais ?
- (...) Sim
- (...) Não
- **27 -** Os pães para o desjejum estão sendo acondicionados individualmente em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas e o volume total do café com leite, no desjejum, está sendo acondicionado em recipientes isotérmicos, tantos quanto forem necessários ?
- (...) Sim
- (...) Não
- 28 Está sendo cumprida a restrição quanto a não apresentação de refeições com alimentos refogados do tipo A (acelga, repolho, mostarda, cebola e outros), como complemento ?
- (...) Sim
- (...) Não
- 29 As entregas estão obedecendo os horários estabelecidos no quadro de demanda diária, considerando a variação de no máximo 15 minutos ? Se não, há reincidência ?
- (...) Sim
- (...) Não
- **30 -** As dietas especiais, solicitadas pelo Diretor do Estabelecimento Penal ou pelas nutricionistas estão sendo entregues com as embalagens identificadas ?
- (...) Sim
- (...) Não
- **31 -** O(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte das refeições e/ou dos gêneros alimentícios estão equipados nos termos da legislação pertinente (RDC



216/2004), bem como, todos os compartimentos destinados ao transporte estão lacrados depois de carregados, com lacre numérico, sendo este rompido, com exclusividade, por integrante da Comissão de Recebimento de Alimentos?

(...) Sim

### (...) Não

**32 -** O(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte das sobras alimentares, das embalagens de poliestireno expandido (EPS) e demais embalagens estão equipados nos termos da legislação pertinente e não são os mesmos destinados ao transporte dos produtos, gêneros alimentícios e/ou das refeições?

(...) Sim

### (...) Não

**33** – A Contratada está fornecendo os sacos plásticos resistentes, com vistas ao ensacamento dos restos alimentares, embalagens de poliestireno expandido (EPS) e demais embalagens, em quantidades suficientes para atender a demanda das Unidades do Sistema Penitenciário?

(...) Sim

#### (...) Não

**34** – Está sendo cumprida a obrigação, se existente no Contrato, de formalização de Termo de Cooperação, com fins de contratação de apenados que atuarão, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelos respectivos Diretores, nos refeitórios, visando manter o local, os móveis, equipamentos e utensílios em condições apropriadas de uso; no servimento das refeições aos Agentes públicos e apenados; na limpeza das embalagens de poliestireno expandido (EPS) e demais embalagens, recolhendo as sobras das refeições, ensacando-as, separadamente dos demais resíduos ?

(...) Sim

#### (...) Não

**35** – Está sendo cumprida pela Contratada a exigência de elaboração, com 20 (vinte) dias de antecedência, de cardápio mensal atendendo as especificações da composição de cardápios, submetendo-o à análise das nutricionistas do DEPEN ?

### (...) Sim



#### (...) Não

**36** – Quando, por motivo de força maior, caso fortuito ou fatos imprevisíveis que justifique alteração(ões) no(s) cardápio(s) aprovado(s), a Contratada tem encaminhado solicitação, por escrito, fundamentando e anexando elementos comprobatórios, ao Diretor e Nutricionistas do DEPEN, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência ?

### (...) Sim

### (...) Não

**37** – Há fornecimento pela Contratada, além das quantidades de refeições estabelecidas no quadro de demanda diária, de amostras individualizadas de cada refeição oferecida no dia ?

### (...) Sim

### (...) Não

**38 -** No caso do item 37 acima, as amostras estão sendo mantidas sob refrigeração, por no mínimo 48 (quarenta e oito) horas, nas dependências do Estabelecimento Penal, para eventuais análises laboratoriais ?

#### (...) Sim

### (...) Não

**39** – Houve a necessidade de fornecimento de amostras individuais dos gêneros alimentícios, utilizados na composição das refeições para realização de exames microbiológicos ?

### (...) Sim

### (...) Não

**40** – A Contratada está utilizando gêneros alimentícios, bem como, seus acompanhamentos e complementos, de primeira qualidade, primando pelas condições de conservação, higiene e apresentação, desde a elaboração das refeições até o momento da entrega; arroz parboilizado ou agulhinha (ambos do tipo 1), atendendo os hábitos regionais, feijão preto ou carioquinha (ambos do tipo 1), em dias alternados; carne bovina (magra e sem osso, inclusive costela), carne de frango – coxa, sobrecoxa e peito (magra, sem osso e pele) ?

### (...) Sim

#### (...) Não



**41** – A Contratada está fornecendo refeições constituídas, no mínimo, de uma porção de arroz, uma porção de feijão, prato principal, **duas variedades de complemento, um a base de massas e um de vegetal do grupo B ou C**, alternadamente e saladas, diariamente, em estrita observância às condições estabelecidas no Anexo do Edital, parte integrante do Contrato ?

(...) Sim

### (...) Não

**42** – Está sendo servido, pela Contratada, uma vez por semana, durante o almoço, sobremesa, alternadamente, frutas da época (exceto frutas cítricas – 01 unidade, mínimo de 100 gramas) ou doces industrializados embalados com peso mínimo de 30 gramas ou Gelatina, Pudim, Sagu, Canjica e Banana caramelizada, em embalagem plástica com tampa, 100 gramas ?

(...) Sim

#### (...) Não

**43 -** O Diretor do Estabelecimento Penal, a Comissão de Recebimento ou o (a) Nutricionista responsável pela respectiva Unidade do Sistema Penitenciário estão fiscalizando, por amostragem, as marmitas e verificando a adequação de peso, composição, adequação ao cardápio, qualidade dos alimentos, higiene, temperatura e outros fatores relevantes à execução do Contrato?

(...) Sim

#### (...) Não

**44 -** O Diretor do Estabelecimento Penal, a Comissão de Recebimento ou o (a) Nutricionista responsável pela respectiva Unidade do Sistema Penitenciário estão recusando lote de refeições quando for constatada qualidade ou quantidade diferente da preestabelecida no Contrato ou má higiene nas condições, determinando, em caso positivo, a substituição do lote recusado, no prazo máximo de 01h30 (uma hora e meia) ?

(...) Sim

(...) Não



Local e data.
(Nome, RG, assinatura e carimbo do responsável pelo preenchimento do formulário)
(Nome, RG, assinatura e carimbo de quem acompanhou a fiscalização e referido preenchimento)

# Observações:

- 1 O presente formulário, devidamente preenchido, deverá ser encaminhado ao setor de Nutrição do Departamento de Execução Penal DEPEN, via e-mail: <a href="mailto:nutricao@depen.pr.gov.br.">nutricao@depen.pr.gov.br.</a>
- 2- A fiscalização deve observar o constante no Edital e Anexos constantes dos Procedimentos licitatórios respectivos, PP n. 110/2011, PP n. 148/2012, PP n. 043/2013 e 057/2013.