

CURSO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E COMISSÃO DE RECEBIMENTO DE ALIMENTOS

Renata HimovskiTorres e Daiana Luiza Bragagnolo Bressan



INTRODUÇÃO

Quem vive o ambiente das penitenciárias e cadeias públicas sabe a importância que a alimentação tem para o bom andamento e convivência nas Unidades. Dentro dos espaços prisionais, a nutrição ganha contornos específicos face a singularidade encontrada em vários aspectos da alimentação da pessoa privada de liberdade.

A alimentação além de ser um determinante de saúde, é condição básica para o direito à vida. O trabalho dentro do sistema prisional na área de alimentação deve pautar-se no objetivo da nutrição em saúde pública que é: ser condizente com as necessidades da comunidade, o planejamento de situações de risco, promoção da segurança alimentar e do abastecimento de água.

A política pública de segurança alimentar tem enfoque em ações nas populações de maior vulnerabilidade social, a alimentação deve estar em quantidade, qualidade e regularidade adequada a cada indivíduo.

Para aprimorar esse imprescindível processo de trabalho, este curso de Comissão de Recebimento de Alimentos e Segurança Alimentar foi elaborado para auxiliar nas atividades afetas ao Recebimento e Distribuição de Alimentos no Sistema Prisional, conferindo conhecimento técnico para que desenvolvam as ações sempre prezando pela Segurança das Unidades Penais e dentro dos preceitos da Segurança Alimentar e sempre com vistas à manutenção da segurança nas Unidades Penais. Este curso visa atualizar e oferecer novos conhecimentos para que sejam adotadas práticas rotineiras mais assertivas com observância às normas de procedimento de fornecimento, recebimento e distribuição das refeições nas Unidades Penais e Cadeias Públicas.

Com foco na mitigação de problemas que possam ocorrer, este curso oferece ferramentas para aprimorar todo o processo de alimentação e segurança alimentar nas Unidades Penais do Estado do Paraná. Ao longo do curso iremos destacar tópicos importantes sobre as legislações vigentes, processos de trabalho para o correto acompanhamento dos contratos, detalhamento das cláusulas contratuais que regem e

norteiam o fornecimento e o recebimento da alimentação nas Penitenciárias e Cadeias Públicas do Paraná.

Adicionalmente à oferta de conhecimento técnico que poderá auxiliá-los na atividade laboral, este curso tem um enfoque na Segurança Alimentar do indivíduo e da coletividade, logo os conhecimentos adquiridos poderão ser usados para além da vida profissional.

A alimentação constitui-se no próprio direito à vida, transpassa qualquer outra razão que possa justificar sua negação, seja de ordem jurídica, econômica ou política. Negar o direito a alimentação e a segurança alimentar é negar a primeira condição para o exercício da cidadania, que é a própria vida.

Boa leitura!

Renata Himovski Torres

Policial Penal do Departamento de Polícia Penal – DEPPEN. Graduada em Nutrição pela UFPR e Doutoranda em Políticas Públicas pela UFPR.

Daiana Luiza Bragagnolo Bressan

Policial Penal do Departamento de Polícia Penal – DEPPEN. Graduada em Nutrição

1. MARCOS LEGAIS E LEGISLAÇÕES

Existem vários regramentos que versam sobre a alimentação das pessoas privadas de liberdade, veremos nessa aula Marcos Legais e Normativas no âmbito da nutrição no sistema prisional.

A pessoa privada de liberdade em todo o território brasileiro tem assegurada seu direito à uma alimentação em quantidade e qualidade adequada, conforme previsto na Lei nº 7.210/1984 - Lei de Execução Penal:

Seção II da Assistência Material - Art. 12. que a assistência material ao preso e ao internado consistirá **no fornecimento de alimentação**, vestuário e instalações higiênicas.

No ano de 2010 foi publicada Emenda Constitucional 64/2010 que alterou o Art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social., passando a Constituição Federal a vigorar com a seguinte redação:

Art. 1º O art. 6º da Constituição Federal: “Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, **a alimentação**, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.”

O Artigo 38 do Código Penal afirma que

“O preso conserva todos os direitos não atingidos pela perda da liberdade, impondo-se a todas as autoridades o respeito à sua integridade física e moral”;

Uma das normativas mais importantes e norteadoras da alimentação no sistema prisional foi publicada em 2017 pelo Conselho Nacional de Políticas Criminais e Penitenciárias, conforme Resolução nº 3, de 05 de outubro de 2017 que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação e nutrição às pessoas privadas de liberdade e aos trabalhadores no sistema prisional.

Vamos ler na íntegra essa resolução, e refletir quanto ainda temos a caminhar para implantar todas as orientações na área.

Resolução nº 3, de 05 de outubro de 2017 do pelo Conselho Nacional de Políticas Criminais e Penitenciárias

RESOLVE:

Art. 1º - A Alimentação e Nutrição das pessoas privadas de liberdade regem-se pelas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e pela Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e deve garantir:

I - a promoção da alimentação adequada e saudável, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a manutenção da saúde, em conformidade com a faixa etária, inclusive dos que necessitam de atenção nutricional específica.

II - a criação de condições e ambientes que permitam o aleitamento materno exclusivo até o sexto mês e o aleitamento materno continuado até os dois anos da criança ou mais, que está em companhia da mãe que cumpre pena privativa de liberdade, em caráter transitório.

III - o fornecimento de uma alimentação adequada e saudável para a lactante, de modo que suas necessidades nutricionais sejam alcançadas para a produção do leite materno.

IV- a oferta de alimentos adequados e saudáveis para as crianças que estão em companhia das mães que cumprem pena privativa de liberdade, respeitando as quantidades, a qualidade e a consistência conforme diretrizes e princípios estabelecidos no Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos.

Art. 2º - O planejamento, a organização, a direção, a supervisão e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição que fornecem refeições para pessoas privadas de liberdade são de responsabilidade do profissional nutricionista, registrado no respectivo conselho profissional e objetiva a otimização da saúde e diminuição do risco de doenças pelo consumo insuficiente ou excessivo de algum nutriente.

Art. 3º - As refeições oferecidas deverão ser planejadas para cobrir, 100% das necessidades nutricionais diárias dos indivíduos e grupos atendidos.

§ 1º Considerando o Guia Alimentar para a população brasileira, as refeições deverão ser feitas em horários regulares, preferencialmente em companhia. Às pessoas privadas de liberdade, deverão ser ofertadas, minimamente, cinco refeições diárias: o desjejum, o almoço, o lanche, o jantar e a ceia. Os cardápios devem ser calculados com base nas recomendações (e alterações posteriores) da Organização Mundial da Saúde – OMS, que apresentam os seguintes valores de referência:

Tabela: Valores de referência para nutrientes

Nutrientes	Valores diários	Desjejum/lanche/ceia	Almoço/jantar
Valor Energético Total	2.000 kcal	300-400 kcal	600-800 kcal
Carboidrato	50-75%	50-75 %	50-75 %
Açúcar livre	< 10 %	< 10 %	< 10 %
Proteína	10 -15%	10-15 %	10-15%
Gordura Total	20- 35%	20-35 %	20-35 %
Gordura Saturada	<10%	<10 %	<10%
Fibra	>25g	4-5 g	7-10 g
Sódio	≤2000 mg	300-400 mg	600-800

§ 2º Os valores de referência para nutrientes previstos neste artigo são destinados à população adulta, e podem ser alterados, em função da faixa etária ou em condições de dietas especiais e restrições alimentares. § 3º – A base para a elaboração dos cardápios deve ser de alimentos in natura e minimamente processados utilizando sal, açúcar, óleos e gorduras em pequenas quantidades, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente.

§ 4º - A oferta e a comercialização de alimentos processados deve ser limitada e os alimentos ultraprocessados devem ser evitados na composição das refeições, conforme Guia Alimentar para População Brasileira vigente.

I- Para efeito desta Portaria, consideram-se alimentos ultraprocessados com quantidades excessivas de açúcar, gordura e sódio as formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos, derivadas de constituintes de alimentos ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão.

§ 5º - A oferta de alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição) devem ser evitados, sugerindo sua oferta no máximo duas preparações por semana.

§ 6º - Recomenda-se que do total dos recursos financeiros destinados à aquisição de gêneros alimentícios, no máximo 30% (trinta por cento) sejam utilizados para a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição).

§ 7º – Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, cinco porções de frutas, verduras e/ou legumes in natura por dia (400g/dia) nas refeições ofertadas, sendo que as bebidas à base de frutas não substituem a oferta de frutas in natura.

§ 8º – Cabe ao nutricionista, responsável técnico, a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitada a cultura alimentar.

§ 9º - Os cardápios deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras, e ainda:

I - Os cardápios devem apresentar a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração.

II - Os cardápios devem estar disponíveis às pessoas privadas de liberdade em locais visíveis na unidade prisional.

III - Os cardápios devem ser apresentados ao Conselho Municipal/Estadual de Saúde, ao Conselho Penitenciário, ao Juiz Corregedor da unidade prisional, ao Conselho Municipal/Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional.

§ 10º – Cardápios especiais deverão ser oferecidos individualmente quando houver indicação por razões de saúde ou exigência religiosa. Eles devem acompanhar o padrão do cardápio da alimentação normal, ajustados às necessidades requeridas.

§ 11 – Deve ser oferecida água potável e própria para o consumo sob livre demanda para os grupos.

§ 12 – Recomenda-se evitar a oferta de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

Art. 4º - É recomendável que do total dos recursos financeiros destinados à aquisição de gêneros alimentícios, no mínimo 30% (trinta por cento) sejam utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, nos termos da Lei 11.326, de 24 de Julho de 2006, Decreto Presidencial n. 8473, de 22 de Junho de 2015 e Resoluções n. 50 de 2012 e n. 56 de 2013, do Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos.

Art. 5º Recomenda-se o cultivo de hortas e a elaboração de preparação culinárias dentro da unidade prisional por pessoas privadas de liberdade, sendo essa atividade contabilizada em sua jornada de trabalho.

Art. 6º - Se a produção das refeições for realizada na Unidade de Alimentação e Nutrição da unidade prisional, os espaços e processos de armazenamento, preparo, distribuição e consumo deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a Resolução RDC nº 218, de 29 de Julho de 2005, a Resolução RDC nº 52, de 29 de Setembro de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais normas sanitárias locais.

Art. 7º - Se os alimentos não forem preparados na unidade prisional, a empresa responsável pelo preparo, transporte e distribuição deve estar licenciada pela autoridade sanitária competente, mediante a expedição de licença ou alvará para esta incumbência e cumprir as mesmas normas, assim como implementar as mesmas diretrizes as quais estão submetidas as Unidade de Alimentação e Nutrição das unidades prisionais.

§1º: Os espaços e processos para transporte, armazenamento provisório, finalização do preparo, de distribuição e de consumo destes alimentos deverão obedecer às Resoluções de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, nº 218, de 29 de Julho de 2005 e nº 52, de 29 de Setembro de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e demais normas sanitárias locais.

§2º: O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas, nos termos da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

§3º: Os Contratos, Termos de Referências e demais instrumentos a serem celebrados para contratação de serviços de alimentação conterão detalhamento quanto aos tipos de

alimentos e refeições que serão fornecidos, bem como tempo e horário de entrega, garantindo que o disposto no art. 3º desta Portaria seja observado, assim como as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos orientadores relacionados.

Art. 8º - A Vigilância Sanitária local é a responsável pela garantia da manutenção da qualidade de todos os processos e deve informar ao Conselho Municipal de Saúde, o Conselho Penitenciário, o Juízo da execução penal, o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (quando estiver instalado), o Ministério Público e a Defensoria Pública semestralmente da qualidade da água e da alimentação oferecida às pessoas privadas de liberdade e qualquer anormalidade acontecida neste intervalo.

Art. 9º Os produtos alimentícios a serem adquiridos para as unidades prisionais deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde - MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 11 - É vedado às unidades prisionais suspender, reduzir ou suprimir as refeições das pessoas privadas de liberdade a título de punição ou condicionar seu fornecimento ao comportamento ou prestações de serviços;

Art. 12 - O gestor de saúde prisional é o responsável por promover o fortalecimento da participação do controle social no planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas e ações de alimentação e nutrição voltadas para as pessoas privadas de liberdade.

O Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais da Organização Mundial (ONU, 1996) reconhecem o direito de toda pessoa a um nível de vida adequado para si próprio e para sua família, inclusive à **alimentação**, vestimenta e moradia adequadas, assim como uma melhoria contínua de suas condições de vida. Neste pacto

cada nação que assina como signatária se compromete a providenciar medidas apropriadas para assegurar a consecução desse direito.

A Política Nacional de Atenção integral à Saúde das pessoas privadas de liberdade (PNAISP) é regida pelos seguintes princípios:

I - respeito aos direitos humanos e à justiça social;

II - integralidade da atenção à saúde da população privada de liberdade no conjunto de ações de promoção, proteção, prevenção, assistência, recuperação e vigilância em saúde, executadas nos diferentes níveis de atenção;

III - equidade, em virtude de reconhecer as diferenças e singularidades dos sujeitos de direitos;

IV - promoção de iniciativas de ambiência humanizada e saudável com vistas à garantia da proteção dos direitos dessas pessoas;

Segundo a Política Nacional de Atenção às Mulheres em Situação de Privação de Liberdade e Egressas do Sistema Prisional (PNAMPE), em seu art. 2º São diretrizes da PNAMPE fica disposto que:

IV - humanização das condições do cumprimento da pena, garantindo o direito à saúde, educação, **alimentação**, trabalho, segurança, proteção à maternidade e à infância, lazer, esportes, assistência jurídica, atendimento psicossocial e demais direitos humanos.

Este curso tem como um de seus pilares a Lei de Segurança Alimentar – Lei nº 11.346/2006, que estabelece as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional deverá contemplar todas as pessoas que vivem no território nacional.

O SISAN tem por objetivos formular e implementar políticas e planos de segurança alimentar e nutricional, estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil, bem como promover o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação da segurança alimentar e nutricional do País, com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Segundo o SISAN a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

São objetivos específicos da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional:

I- identificar, analisar, divulgar e atuar sobre os fatores condicionantes da insegurança alimentar e nutricional no Brasil;

II - articular programas e ações de diversos setores que respeitem, protejam, promovam e provejam o direito humano à alimentação adequada, observando as diversidades social, cultural, ambiental, étnico-racial, a equidade de gênero e a orientação sexual, bem como disponibilizar instrumentos para sua exigibilidade;

III - promover sistemas sustentáveis de base agroecológica, de produção e distribuição de alimentos que respeitem a biodiversidade e fortaleçam a agricultura familiar, os povos indígenas e as comunidades tradicionais e que assegurem o consumo e o acesso à alimentação adequada e saudável, respeitada a diversidade da cultura alimentar nacional;

IV - incorporar à política de Estado o respeito à soberania alimentar e a garantia do direito humano à alimentação adequada, inclusive o acesso à água, e promovê-los no âmbito das negociações e cooperações internacionais.

A PNSAN tem como base as seguintes diretrizes, que orientarão a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional:

I - promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional;

II - promoção do abastecimento e estruturação de sistemas sustentáveis e descentralizados, de base agroecológica, de produção, extração, processamento e distribuição de alimentos;

III - instituição de processos permanentes de educação alimentar e nutricional, pesquisa e formação nas áreas de segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada;

IV - promoção, universalização e coordenação das ações de segurança alimentar e nutricional voltadas para quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais, povos indígenas e assentados da reforma agrária;

V - fortalecimento das ações de alimentação e nutrição em todos os níveis da atenção à saúde, de modo articulado às demais ações de segurança alimentar e nutricional;

VI - promoção do acesso universal à água de qualidade e em quantidade suficiente, com prioridade para as famílias em situação de insegurança hídrica e para a produção de alimentos da agricultura familiar e da pesca e aquicultura;

VII - apoio a iniciativas de promoção da soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada em âmbito internacional e a negociações internacionais baseadas nos princípios e diretrizes da Lei n o 11.346, de 2006;
e

VIII - monitoramento da realização do direito humano à alimentação adequada.

Constituem objetivos específicos da PNSAN:

I - identificar, analisar, divulgar e atuar sobre os fatores condicionantes da insegurança alimentar e nutricional no Brasil;

II - articular programas e ações de diversos setores que respeitem, protejam, promovam e provejam o direito humano à alimentação adequada, observando as diversidades social, cultural, ambiental, étnico-racial, a equidade de gênero e a orientação sexual, bem como disponibilizar instrumentos para sua exigibilidade;

III - promover sistemas sustentáveis de base agroecológica, de produção e distribuição de alimentos que respeitem a biodiversidade e fortaleçam a agricultura familiar, os povos indígenas e as comunidades tradicionais e que assegurem o consumo e o acesso à alimentação adequada e saudável, respeitada a diversidade da cultura alimentar nacional; e

IV - incorporar à política de Estado o respeito à soberania alimentar e a garantia do direito humano à alimentação adequada, inclusive o acesso à água, e promovê-los no âmbito das negociações e cooperações internacionais.

2. NUTRIÇÃO

Assim como a alimentação é um direito constitucional e humano, o alimento fornece energia e matéria para diversas substâncias essenciais que atuam no crescimento e desenvolvimento humano. Os processos da digestão, absorção, transporte e excreção de nutrientes, convertem uma infinidade de gêneros alimentícios complexos em nutrientes individuais prontos para serem utilizados no metabolismo, divididos em Macro e Micronutrientes (KRAUSE, 2011).

A energia que os alimentos conferem ao nosso organismo é voltada para o trabalho dos músculos e órgãos do corpo. Sendo os **macronutrientes** (proteínas, gorduras, carboidratos e fibras) os responsáveis pelo fornecimento total.

Já, os **micronutrientes** (vitaminas e minerais) são compostos orgânicos distintos dos macronutrientes. Estão presentes de forma natural nos alimentos em quantidades mínimas e são essenciais para a função fisiológica normal como a manutenção, crescimento, desenvolvimento e reprodução. Os micronutrientes são divididos entre vitaminas e minerais.

Os micronutrientes atuam como antioxidantes e como coenzimas para a síntese de enzimas, homeostase de cálcio, mineralização óssea, diferenciação celular e regulação genética.

Neste curso iremos focar o nosso aprendizado em relação aos Macronutrientes: carboidratos, lipídeos e proteínas.

2.1 Macronutrientes

2.1.1 Carboidratos

Os carboidratos são de origem vegetal, são compostos de carbono, hidrogênio e oxigênio, e se constituem como uma importante fonte de energia na nossa dieta. São responsáveis por aproximadamente metade do total de calorias ingeridas diariamente.

Os carboidratos da dieta são digeridos em glicose, frutose e galactose, através da ação de enzimas digestivas presentes na saliva e em nosso estômago.

Os carboidratos dietéticos podem ser categorizados como.

- (1) **monossacarídeos**- não ocorrem normalmente como moléculas livres na natureza, mas como componentes básicos de dissacarídeos e polissacarídeos: os mais importantes são glicose (glicemia), galactose (produzida a partir da lactose) e frutose (xarope de milho).

- (2) **dissacarídeos e oligossacarídeos**: os mais importantes na nutrição humana são a sacarose (ocorre naturalmente nos alimentos), a lactose (produzida nas glândulas mamárias de animais lactantes) e a maltose (consumida como aditivo em vários produtos alimentares) .

- (3) **polissacarídeos**: são carboidratos grandes, possuem duas funções biológicas principais: armazenar energia e como elementos estruturais, as plantas produzem dois tipos de amido: amilose e a amilopectina.

2.1.2 Fibra Dietética e Fibra Funcional

Fibra dietética refere-se aos componentes vegetais intactos que não são digeridos pelas enzimas gastrointestinais. As fibras possuem funções fisiológicas benéficas no sistema gastrointestinal e na redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis. Uma dieta rica em alimentos integrais como: frutas,vegetais, leguminosas, nozes e grãos integrais tendem a tornar mais lento o ritmo de absorção da glicose.

As principais funções das fibras:

- capacidade de retenção de água do material não digerido, o que aumenta o volume fecal, diminuindo o tempo de trânsito intestinal;

- durante o processo digestivo, formam uma espécie de gel, que diminui o esvaziamento gástrico, deixando a digestão e absorção de glicose mais lenta, dando a sensação de maior saciedade.

- seu processo de fermentação produz ácidos graxos de cadeia curta que estão associados ao menor risco de formação de tumores;

- diminuem o colesterol sanguíneo, uma vez que as fibras se ligam aos ácidos biliares fecais e aumentam a excreção do colesterol.

Fibra Insolúvel

Celulose - Trigo integral, farelo, vegetais

Hemicelulose- Farelo, grãos integrais

Lignina- Frutas e sementes comestíveis, vegetais maduro

Fibras Solúveis

Gomas - Aveia, legumes, goma guar, cevada

Pectinas - Maçãs, morangos, cenouras, frutas cítricas

Fibras Funcionais

carboidratos não digeridos que foram extraídos ou produzidos a partir de vegetais.

Psyllium - Extraído das sementes de psyllium

β -glucanas - Aveia e farelo de cevada.

2.1.3 Gorduras e Lipídios

Lipídeos são pequenas moléculas extraídas dos tecidos animais e vegetais. A gordura dietética é essencial para a digestão, absorção e transporte de vitaminas solúveis em gordura e fotoquímicos. A gordura dietética reduz as secreções gástricas, torna mais lento o esvaziamento gástrico e estimula o fluxo biliar e pancreático, facilitando, dessa forma, o processo digestivo.

A gordura que ingerimos é armazenada nas nossas células adiposas, logo este estoque pode ser mobilizado quando estamos atravessando algum período de privação de alimentos, por este motivo nós humanos temos a capacidade de sobreviver em situações adversas.

O corpo humano também possui uma camada de gordura subcutânea que atua como isolamento térmico, preservando o calor e mantendo a nossa temperatura corporal.

Alguns depósitos de gordura não são utilizados efetivamente durante o jejum e são classificados como gordura estrutural são chamados de: coxins gordurosos estruturais, que são responsáveis por manter órgãos, nervos, ossos e tendões em posição protegendo de lesões traumáticas e choques, sua função é, basicamente, auxiliar no amortecimento do impacto e da dissipação da energia cinética em movimentos cotidianos.

As gorduras e os lipídios constituem aproximadamente 34% da energia na dieta dos seres humanos. Como a gordura é rica em energia, fornecendo 09 kcal/g de energia, os seres humanos são capazes de obter energia adequada com um consumo diário razoável de alimentos que contenham gordura.

2.1.4 Aminoácidos e Proteína

As proteínas são nutrientes essenciais ao crescimento e manutenção do corpo humano, com a exceção da água, as proteínas são as moléculas mais abundantes no corpo, sendo o principal componente estrutural de todas as células, particularmente dos músculos. Estão presentes em todos os seres vivos e participam da maioria dos processos celulares, desempenham um vasto conjunto de funções no organismo. As proteínas são fundamentais para a formação de células sanguíneas e para o tecido muscular.

São macromoléculas biológicas constituídas por uma ou mais cadeias de aminoácidos e se diferem dos carboidratos e dos lipídios, pois contêm nitrogênio.

Os papéis primários das proteínas no organismo incluem proteínas estruturais, enzimas, hormônios, transporte e imunoproteínas.

Os alimentos ricos em proteínas são obtidos principalmente da carne ou de produtos de origem animal, como ovos e leite. Em relação aos alimentos de origem vegetal as leguminosas, sojas e feijões são fontes ricas de proteína. As leguminosas têm maior concentração de aminoácidos e são fontes mais completas de proteína do que os cereais e os cereais integrais.

A carne, ovos, o leite e o peixe são as principais fontes de proteínas completas.

3. SEGURANÇA ALIMENTAR

O termo Segurança Alimentar foi descrito no Brasil pela primeira vez em 1986 como um dos elementos definidores de uma nova proposta de política de abastecimento alimentar. Na década de 80 essa terminologia centrava-se apenas à avaliação do estado nutricional dos indivíduos, em especial o combate à desnutrição infantil que assolava o país nessa época.

No ano de 1993 a Segurança Alimentar ganhou novos contornos e avançou para além das ações emergenciais contra a fome e desnutrição infantil, passando a ser um dos objetivos estratégicos de governo, tornando-se fundamental para a elaboração e implantação de políticas de produção agroalimentar (políticas agrária, de produção agrícola e agroindustrial), comercialização, distribuição e consumo de alimentos, com uma perspectiva de descentralização e diferenciação regional. Neste contexto a Segurança alimentar ainda abarca questões como ações governamentais de controle da qualidade dos alimentos e estímulo a práticas alimentares saudáveis.

A segurança alimentar é a combinação das várias ações assistenciais e compensatórias e emergenciais como:

- combater a fome e a desnutrição;
- assegurar o acesso aos alimentos sem comprometer parcela substancial da renda familiar;
- disponibilizar alimentos de qualidade, originários de formas produtivas eficientes e sustentáveis e
- divulgar informações ao consumidor sobre práticas alimentares saudáveis e possíveis riscos à saúde, dentro dos preceitos da Vigilância Sanitária,
- sustentabilidade do sistema alimentar, que preza a distribuição, acesso e satisfação das necessidades alimentares sem o sacrifício dos recursos naturais renováveis e não renováveis;

Na medida em que o componente da segurança nutricional incorpora-se ao conceito de segurança alimentar, a questão da qualidade dos alimentos e da dieta alimentar ganha especial importância para as políticas públicas de saúde. O que implica que todos os cidadãos devam consumir alimentos seguros que satisfaçam suas necessidades nutricionais, seus hábitos e práticas alimentares culturalmente construídas, promovendo sua saúde.

Por fim, é importante destacar que atualmente, em nosso país, os problemas de saúde decorrentes da ingestão de uma dieta qualitativamente inadequada são tão graves quanto os problemas decorrentes da falta absoluta de acesso aos alimentos. O que pode ser facilmente identificado pela aumento expressivo das taxas de obesidade infantil, obesidade adulta e doenças crônico-não transmissíveis como: Hipertensão arterial, Diabetes melitos tipo II, hipercolesterolemia..

4. VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Os processos de trabalho no âmbito da distribuição da alimentação nas Unidades Penais devem estar dentro dos preceitos da RDC nº 216/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA que estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Esta RDC versa em relação a todos os serviços de alimentação que realizam as seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, confeitarias, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

Definições importantes estabelecidas pela RDC nº 216/04, todos nós precisamos conhecer esses conceitos !!

4.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

4.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

4.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

4.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

4.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

4.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

4.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

4.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

4.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

4.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

4.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

4.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico sanitária do alimento.

4.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

4.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

4.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

4.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

4.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

4.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

5. OS TRABALHADORES DA ÁREA DE SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO

Seguindo com nosso conteúdo, vamos conversar sobre os trabalhadores dos Serviços em Alimentação. Nesta aula iremos aprender sobre a classificação e especificação das diversas profissões que compõem essa área de trabalho.

Os profissionais de nutrição reconhecem que o sucesso dos serviços de alimentação e nutrição depende da participação ativa das pessoas da própria comunidade. Além disso, os profissionais da área de nutrição podem atuar como importantes defensores da legislação (local, estadual, ou federal) que mantém o bem-estar nutricional da população, especialmente das minorias.

5.1 Dietista - Auxiliar de dietista - Auxiliar de nutrição e dietéticas e Nutricionista

DESCRIÇÃO SUMÁRIA: Prestam assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos); planejam, organizam, administram e avaliam unidades de alimentação e nutrição; efetuam controle higiênico-sanitário; participam de programas de educação nutricional; podem estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos.

CONDIÇÕES GERAIS DE EXERCÍCIO Atuam nas seguintes áreas: alimentação coletiva (creches, escolas, cesta básica, hotelaria, convênio-refeição, restaurante comercial, restaurante industrial e concessionárias, gastronomia, catering); clínica (hospitais, spa, lactário, ambulatório, consultório, banco de leite, atendimento domiciliar, estética); esporte; saúde coletiva (programas institucionais, unidades primárias de saúde); saúde pública (vigilância sanitária e vigilância institucional); marketing (atendimento ao consumidor e cozinha experimental); indústria de alimentos; consultoria/assessoria. Executam seu trabalho em ambiente fechado e em horário diurno, podendo, em alguns casos, trabalhar em horário irregular. Estão sujeitos a trabalho sob pressão, levando à situação de estresse, a posições desconfortáveis durante longos períodos e podem ser expostos a ruído intenso, altas temperaturas, risco ambiental e insalubridade. Existe Trata-se de um trabalho

multiprofissional, ligado à gestão ambiental, onde o nutricionista trabalha com questões do desperdício e de rastreabilidade de doenças animais.

5.2 Auxiliar nos serviços de alimentação

Ajudante de cozinha; Ajudante de padeiro; Ajudante de pizzaiolo; Forno (pizzaria); Lavador de pratos; Salgadeira; Saladeira.

DESCRIÇÃO SUMÁRIA: Os trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação auxiliam outros profissionais da área no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos, na montagem de pratos. Verificam a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Trabalham em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

FORMAÇÃO E EXPERIÊNCIA O exercício dessas ocupações requer em geral ensino fundamental seguido de cursos básicos de profissionalização que variam de duzentas a quatrocentas horas, ou experiência equivalente.

CONDIÇÕES GERAIS DE EXERCÍCIO Trabalham predominantemente em restaurantes e empresas de alimentação. Trabalham individualmente ou em equipe, sob supervisão, em ambiente fechado, em horários diurno e noturno. Podem permanecer em posições desconfortáveis por longos períodos. Há situações em que trabalham sob pressão, o que pode ocasionar estresse.

5.3 Cozinheiro industrial - Cozinheiro de restaurante de indústria

DESCRIÇÃO SUMÁRIA Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade.

FORMAÇÃO E EXPERIÊNCIA O exercício dessas ocupações requer ensino fundamental seguido de cursos básicos de profissionalização que variam de duzentas a quatrocentas horas, ou experiência equivalente.

CONDIÇÕES GERAIS DE EXERCÍCIO Trabalham predominantemente em restaurantes, empresas de alojamento e alimentação, transporte aquaviário e em residências. Trabalham individualmente ou em equipe, sob supervisão, em ambiente fechado ou embarcado, em horários diurno e noturno. Podem permanecer em posições desconfortáveis por longos períodos. Estão expostos a ruídos intensos e altas temperaturas. Há situações em que trabalham sob pressão, o que pode ocasionar estresse.

5.4 Diretor de produção e operações de alimentação

DESCRIÇÃO SUMÁRIA Dirigem, no mais alto nível, e como representantes dos proprietários ou acionistas ou por conta própria, as atividades de produção e operação de empresas de prestação de serviços em turismo, alimentação e hotelaria. Definem política e diretrizes; traçam plano operacional; operacionalizam negócios; produzem resultados; coordenam equipes; garantem qualidade de produtos e serviços; analisam mercado e atuam como relações públicas.

FORMAÇÃO E EXPERIÊNCIA Essas ocupações são exercidas por pessoas com escolaridade de ensino superior acrescida de programas de treinamento e especialização, correlatos às suas atividades.

CONDIÇÕES GERAIS DE EXERCÍCIO Desenvolvem as atividades em equipe, sob supervisão ocasional, em ambientes fechados e no período diurno. Podem trabalhar sob pressão, ocasionando estresse.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DO CONTRATANTE

Este próximo tópico do nosso curso é de fundamental importância para o acompanhamento dos processos de trabalho relacionados ao recebimento de alimentos das Unidades Penais do Estado. Estas informações estão descritas nos contratos e é dever de todos nós conhecer as cláusulas contratuais, especialmente no âmbito das Obrigações da Contratada (EMPRESAS DE ALIMENTAÇÃO) e da Contratante (DEPEN). Veremos a seguir as cláusulas que integram os contratos de alimentação das Unidades Penais e Cadeias Públicas.

6.1 São obrigações do Contratado (Obrigações das Empresas):

6.1.1 Executar os serviços conforme especificações do termo de referência e de sua proposta, com o perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios inerentes à execução do objeto do Contrato;

6.1.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do Contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

6.1.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos ao Contratado, o valor correspondente aos danos sofridos;

6.1.4 Utilizar empregados habilitados e com conhecimento dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

6.1.5 Relacionar os trabalhadores que executarão os serviços na sede do Contratante, além de provê-los conforme as exigências de segurança do trabalho, se for o caso;

6.1.6 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao Contratante;

6.1.7 Instruir os trabalhadores que eventualmente executarem os serviços na sede do Contratante quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

6.1.8 Relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

6.1.9 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

6.1.10 Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.11 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

6.1.12 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

6.1.13 Prestar o serviço obedecendo fielmente às quantidades requisitadas, horários, prazos e localidade estabelecidos e demais obrigações pertinentes;

6.1.14 A contratada deverá manter em sua sede mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo;

6.1.15 No início da vigência do contrato a contratada deverá fornecer colheres de sopa de plástico e canecas de plástico em polipropileno com, no mínimo, 460 ml, em quantidade suficiente para os presos, repondo-as sempre que o estado de conservação não estiver adequado ou sempre que a Direção ou responsável da unidade prisional solicitar, devendo a contratada repor no prazo de 24 horas;

6.1.16 Aceitar, mediante solicitação da Direção do DEPEN ou do Delegado Chefe da Divisão de Infra Estrutura da Polícia Civil, que se procedam às mudanças nos dias e horários da prestação de serviços, em virtude de intempéries imprevisíveis, como

motins, rebeliões ou outros fatores que alterem a rotina das Unidades Prisionais, As mudanças devem ser comunicadas com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;

6.1.17 A empresa contratada fornecerá e atualizará regularmente a identificação de todos os seus empregados utilizados na preparação e na entrega das refeições assim como as placas dos referidos veículos, para o gestor do contrato;

6.1.18 Caberá à empresa contratada manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

6.1.19 Todas as comunicações sobre o desenvolvimento da execução do objeto do presente contrato serão formalizados por escrito, mediante prova de recebimento ou protocolo dirigido a Direção do DEPEN ou ao Delegado Chefe da Divisão de Infraestrutura da Polícia Civil, conforme o caso;

6.1.20 Os funcionários deverão se submeter às normas de segurança e revista da Unidade Prisional.

6.1.21 Casos a conduta não esteja em conformidade com as normas, estes deverão ser substituídos;

6.1.22 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 104 da Lei Estadual nº 16.608, de 2007;

6.1.23 Designar e informar às Unidades Prisionais, nome do funcionário/técnico responsável pelo atendimento às solicitações;

6.1.24 Retirar a ordem de compra, ou documento equivalente, em até 06 (cinco) dias úteis, após ser notificado pelo órgão contratante, sob pena de decadência do direito de contratar e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

6.1.25 Informar à Administração sobre a ocorrência de fatos que possam interferir, direta ou indiretamente, na regularidade do contrato firmado ou na entrega a ser efetuada.

6.1.26 O contratado deverá estar em dia perante a Fazenda Pública, em qualquer esfera da Administração, perante o Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS), FGTS e Justiça do Trabalho, mantendo esta condição de regularidade durante toda execução do contrato, sob pena de rescisão unilateral do contrato pela Administração Pública;

6.1.27 Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, de acordo com o inciso II do Art. 120 da Lei Estadual nº 16.608/2007;

6.1.28 Permitir, a qualquer tempo, o acesso às suas instalações de representantes do departamento para a realização de vistorias, consultas pesquisas, o mesmo se estende aos órgãos de fiscalização (TCU, TCE, Auditoria interna e demais órgãos de controle externo pertencente à administração pública federal ou dos Estados e Municípios, no exercício de suas competências legais);

6.1.29 Permitir a qualquer tempo, a pedido, que os integrantes da Comissão de Recebimento de alimentos e as nutricionistas do Setor de Nutrição do Departamento Penitenciário ou da Polícia Civil tenham, sem agendamento prévio, acesso a todas as dependências dos serviços da contratada, podendo: examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo e verificar a higiene e conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições;

6.1.30 Garantir que todo o transporte das refeições para os apenados e servidores seja feito em recipientes isotérmicos e que estejam em conformidade com as exigências contidas na RDC nº 216/2004 - ANVISA e Resolução nº 466/2014 – SESA ou aquela que vier a substituí-las. Todas as portas do compartimento de carga, depois de carregados, deverão ser lacradas com lacre numérico previamente informado à Direção do Estabelecimento Penal ou Delegado chefe da Unidade Carcerária conforme o caso, diariamente pela contratada;

6.1.31 Garantir que todas as refeições para os presos deverão ser transportadas em recipientes isotérmicos adequados (caixa hot Box), devidamente higienizados, hermeticamente fechados, sem avarias e sem sujeira;

6.1.32 As refeições (almoço e jantar) deverão ser fornecidas e acondicionadas em embalagens de poliestireno expandido brancas e descartáveis;

6.1.33 Em cada caixa de armazenamento das marmitas (hot Box) deverá constar informação indicando a quantidade de marmitas;

6.1.34 Em cada caixa de armazenamento das marmitas (hot Box) das refeições dos servidores deverá constar etiqueta identificando o peso de cada tipo de refeição, por exemplo, arroz XX, Kg, feijão XX Kg;

6.1.35 Os Hot Box e as garrafas térmicas que apresentarem avarias (queimados, furados e outros danos) que prejudiquem o acondicionamento deverão ser substituídos;

6.1.36 As quantidades de refeições (marmitas) acondicionadas nos recipientes isotérmicos (hot box) não poderão ultrapassar a sua capacidade máxima;

6.1.37 É obrigatório a identificação dos hot box e das garrafas térmicas com o nome do Estabelecimento;

6.1.38 A contratada deverá certificar-se que não serão incorporadas às refeições (marmitas), objetos estranhos e ilícitos no ambiente penal, tais como celulares, drogas, armas, bebidas alcoólicas, entre outros;

6.1.39 Garantir que as refeições sejam entregues nos horários estipulados com uma tolerância de 16 minutos para mais ou para menos conforme Anexo, com uma temperatura mínima de 60° C para os pratos quentes e os pratos frios entregues em recipientes isotérmicos (hot box);

6.1.40 Estar ciente que não serão custeadas pela contratante, as dietas cujo peso esteja abaixo do mínimo estabelecido (700 gramas) para Unidades Prisionais cuja população é constituído de presos do sexo masculino, de (700 gramas) para Unidades Prisionais de presas do sexo feminino, bem como aquelas que estejam destampadas,

quebradas ou virado ou com sujidades e deverão ser repostas desde que solicitadas pelo Estabelecimento à empresa contratada.

6.1.41 Garantir que a salada, destinada aos presos, cuja composição é definida no Anexo B, seja embalada individualmente em saco plástico transparente e atóxico, proporcionado individualmente ou de acordo com a quantidade de presos por cubículo ou por galeria a granel, conforme a necessidade de cada Estabelecimento, definida pelo gestor do Contrato;

6.1.42 Garantir que a salada, destinada aos servidores, cuja composição é definida no Anexo 6, seja enviada em saco plástico transparente e atóxico, dentro de recipientes isotérmicos;

6.1.43 Garantir que será fornecida no almoço 01 (uma) vez por semana, para os presos, e 04 (quatro) vezes por semana para os servidores, uma unidade de fruta da época, inteira, com casca ou sem casca, embalada, sendo definido pelo gestor do contrato o modo de preparo e forma de servimento. Para os servidores deverá ser servido nas quartas, quintas e sextas feiras;

6.1.44 Garantir que os pães para o café da manhã dos presos e servidores sejam acondicionados em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas, com indicação de data de fabricação e de validade. Os pães poderão ser embalados em Kits (02 unidades), em quantidade de presos por cubículo ou a granel, conforme a necessidade do Estabelecimento e definido pelo Gestor do contrato;

6.1.45 O volume total do café, café com leite e chá, para os presos e servidores, no café da manhã deverá ser transportado e distribuídos acondicionados em garrafas térmicas ou outro modelo, devidamente autorizado pelo Gestor do contrato, tantas quanto forem necessários;

6.1.46 Em datas festivas tais como o Natal, Ano Novo, sexta feira Santa e Páscoa, a contratada deverá fornecer cardápio especial, contendo, por exemplo: carnes assadas (frango, peru, chester pernil, peixes, etc.);

6.1.47 Os funcionários da contratada devem se apresentar dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando-se de uniformes e equipamentos de proteção individual específico para o desempenho das funções;

6.1.48 Observar que os gêneros alimentícios são qualificados conforme as preparações constantes nos cardápios mensais aprovados pelo DEPEN e Polícia Civil;

6.1.49 Em caso de rebeliões ou motins, as refeições servidas no almoço e jantar para servidores deverão ser substituídas por lanches rápidos, a pedido da Direção da Unidade Penal ou Delegado chefe da Unidade Carcerária, devendo a empresa contratada fornecer lanche contendo:

6.1.50 01 (uma) fruta da época (mínimo 100 g), 04 (três) sanduíches de pão de leite (mínimo de 60g cada pão), embalados individualmente, contendo em cada um deles 01 (uma) unidade de hambúrguer (mínimo de 60g), 01 fatia de queijo mussarela (mínimo de 40g) e devendo ser acompanhado com suco ou café com leite na quantidade de 400ml por servidor, servidos separadamente ou 04 unidades de fatia de pizza ou torta salgadas com pesagem mínima de 100 gramas acompanhadas, 01 (uma) fruta da época (mínimo 100 gramas) de suco ou café com leite na quantidade de 400 ml por servidor;

6.1.51 Qualquer alteração no horário de entrega deverá a Unidade solicitar autorização da Direção do DEPEN ou do Chefe da Divisão de Infra Estrutura da Polícia Civil, conforme o caso, com concordância da empresa contratada;

6.1.52 Caberá à empresa contratada a remoção dos restos e sobras de alimentos diariamente.

6.1.53 Quanto as embalagens utilizadas nas refeições (marmitas) serão transportadas em sacos de lixo resistentes ou cordas de sisal, numa frequência mínima de três vezes por semana. Tais resíduos (orgânicos e inorgânicos) deverão ser retirados em veículos próprios para essa finalidade, não se admitindo a utilização dos veículos de transporte das refeições;

6.1.54 As unidades prisionais que contem até 40 (trinta) presos, a frequência para a retirada dos resíduos e embalagens poderá ser alterada, desde que autorizado pelo Gestor do contrato.

6.1.55 As embalagens (sacos de lixo) e as cordas de sisal serão fornecidas pela Contratada, conforme solicitação do gestor do contrato.

6.1.56 Realizar a disposição final dos resíduos sólidos em local devidamente licenciado para tanto, devendo, ainda, observar as normas legais pertinentes;

6.1.56 A CONTRATANTE, segundo critérios de oportunidade e conveniência da administração pública, mediante aceite da CONTRATADA, poderá autorizar, em substituição às embalagens previstas neste termo, o fornecimento de refeições aos presos em sistema de buffet ou semi-buffet.

6.1.57 Designar uma nutricionista, sendo esta funcionária efetiva ou que atue em nome da contratada por qualquer outro instrumento jurídico válido, para atuar como responsável técnica pela execução do contrato;

6.1.58 Para os Itens/Unidades administradas pelo DEPEN:

6.1.58.1 No início do contrato a empresa deverá fornecer para os servidores: mesas, cadeiras, pratos, talheres e toalhas de mesa de plástico, substituindo-os sempre que o estado de conservação não estiver adequado ao uso;

6.1.58.2 Nos locais que contem com mais de 10 (dez) servidores, as Contratadas deverão fornecer, no início do contrato, Buffet em balcão de aço inoxidável, com cobertura de vidro ou aço inoxidável, com sistema de banho Maria ou outro modelo devidamente aprovado pelo Gestor do contrato, além de galheteiros e outros utensílios necessários para o servimento em quantidade suficiente para atender o número de servidores do estabelecimento, substituindo-os sempre que o estado de conservação não estiver adequado ao uso. Nos locais que contem com menos de 10 servidores, as refeições (almoço e jantar) deverão ser fornecidos em marmitas, com cardápio idêntico ao servido no sistema Buffet;

6.1.58.3 A contratada deverá fornecer semanalmente, em quantidade suficiente para atender o número de servidores da Unidade Prisional, copos descartáveis para água e café, guardanapo de papel, temperos (sal, óleo e vinagre) para salada, palito de dente e embalagens de saco plástico atóxico para talheres;

6.1.58.4 Proceder, em até 24 (vinte e quatro) horas, após ser comunicado pela Direção ou responsável da Unidade Prisional, à substituição dos equipamentos e utensílios considerados impróprios para o uso.

6.1.58.5 O custo referente ao fornecimento dos itens citados no item 6.1.58.1, 6.1.58.2 e 6.1.58.6, ocorrerá a expensas da contratada;

6.1.58.6 Efetuar diariamente após o término das atividades, a sanitização do ambiente, materiais e utensílios, com produto sanitizante de comprovada eficiência registrado em órgão oficial;

6.1.58.7 Manter nas dependências da Unidade atendida o quantitativo mínimo de colaboradores, conforme Anexo C, necessários à execução dos serviços estabelecidos pelos respectivos Diretores ou responsáveis pela Unidade Prisional, visando manter o local, os móveis, equipamentos e utensílios em condições apropriadas de uso, no servimento das refeições aos agentes públicos e presos, na limpeza das embalagens, recolhendo as sobras das refeições, ensacando-as, separadamente dos demais resíduos, além de serviços de carga e descarga do caminhão, higienização do refeitório (quando possível) e distribuição das refeições aos agentes públicos e presos.

6.1.58.8 A Contratada terá a opção de celebrar convênio com Contratante, com a finalidade de atender os quantitativos mínimos estabelecidos no item anterior, visando a contratação de presos remunerados pelas empresas contratadas, nos termos da Lei Estadual 17.140/2012 e do § 2 do artigo 1º da Resolução 008/2014 do Conselho Diretor do Fundo Penitenciário do Paraná CED/DEPEN de 12/12/2014.

6.1.58.8.1 Será autorizada a cobrança da parcela destinada ao FUPEN, encargos administrativos, das empresas cooperadas, conforme o número de presos implantados no canteiro de trabalho.

6.1.58.8.2 Os encargos administrativos terão seus percentuais decrescidos, quanto maior o número de presos implantados, conforme tabela abaixo:

6.1.58.9 Será computada a média mensal de presos implantados nos canteiros de trabalho, levando-se em consideração o CNPJ da empresa conveniada.

6.1.58.10 Os presos deverão ser substituídos prontamente nos casos em que suas condutas, segundo avaliação pela Direção ou responsável pelo Estabelecimento, sejam incompatíveis com as normas disciplinares do Estabelecimento, ou nos casos em que sejam agraciados(as) com a progressão de regime, alvará de soltura, transferência, ou outro motivo que resulte em sua ausência;

6.1.58.11 Fornecer aos presos(as) contemplados no convênio firmado entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, uniformes, luvas, máscaras descartáveis e protetores de cabelo, de acordo com a necessidade do serviço a ser executado, cabendo à Comissão de Recebimento de Alimentos, instituída pela Direção do Estabelecimento Penal, fiscalizar e exigir que os presos usem, rigorosamente, o material fornecido;

6.1.58.12 Caso a contratada opte por realizar os serviços descritos no item 8.1.68.7 sem a contratação de mão de obra prisional, por intermédio de seus funcionários, estes serão cadastrados previamente e serão acompanhados por agentes;

6.1.58.13 Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração;

6.1.58.14 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

6.1.58.15 Atender as solicitações da Contratante quanto a substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência;

6.1.58.16 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a contratada

relatar à contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

6.1.58.17 Disponibilizar em regime de comodato nas unidades da Contratante, para a perfeita execução dos serviços, no(s) local(is) de coleta estabelecido(s), equipamento(s) adequado(s) para depósito dos Resíduos sólidos adequadamente segregados e acondicionados, cabendo à CONTRATADA, ainda, afim de que os serviços não sofram solução de continuidade, manter equipamentos reserva, para substituir temporariamente os que se encontrarem em manutenção.

6.2. DIREITOS DA CONTRATANTE (DIREITOS DAS EMPRESAS)

a) o direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo ao Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

b) os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e os demais produtos gerados na execução do Contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiras subcontratadas, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa do Contratante.

6.3 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (OBRIGAÇÕES DO DEPPEN)

6.3.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

6.3.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

6.3.4 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do serviço recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.3.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

6.3.6 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados, a quem caberá subsidiar o gestor para atesto das faturas apresentadas;

6.3.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente à prestação do serviço, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

6.3.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

6.3.8 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

7. CARDÁPIOS

Para que o trabalho das comissões de recebimento seja adequado, neste tópico iremos detalhar as especificações técnicas dos cardápios para as Unidades Penais e Cadeias públicas com vistas ao aprimoramento dos fluxos de trabalho e Acompanhamento dos Contratos de alimentação.

Importante destacar que a Direção da Unidade Penal e da Cadeia Pública deve informar o Setor de Nutrição do DEPPEN, os preparos e os tipos de combinações de preparo, que não são bem aceitos pelos presos e servidores, para que o Setor possa solicitar a readequação do cardápio à empresa contratada.

Em decorrência da frequência com que ocorre a variação da população carcerária, as solicitações de quantidades de refeições a serem servidas deverão ser informadas à empresa fornecedora, até às 18:00 horas do dia que antecede ao do fornecimento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO CARDÁPIO

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO PER CAPITA (PORÇÃO EM GRAMAS/ML)
CAFÉ DA MANHÃ	<ul style="list-style-type: none"> - 02 Pães de leite ou francês, no mínimo 50 g cada, fatiados ao meio e passado no mínimo 10 g de margarina/ manteiga (04 vezes na semana) e 10 g de doce pastoso (03 vezes na semana), devidamente embalado em sacos plásticos atóxicos, com identificação da data de fabricação e validade; - Presos: Café com leite (300 ml) na frequência de 03 vezes por semana, Café preto (300 ml) na frequência de 02 vezes por semana e chá (300 ML) na frequência de 02 vezes por semana; - Funcionários: Café com leite, sendo 150 ml de café e 150 ml de leites servidos separadamente em garrafas térmicas ou outro modelo devidamente autorizado pelo Gestor do contrato, adoçado; <p>O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do Café ABIC.</p>
ALMOÇO / JANTAR	<p>Básico Diário</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arroz (cozido) parboilizado tipo 1 ou arroz branco agulhinha tipo 1 (de acordo com a preferência regional): Á quantidade de arroz em cada marmita não poderá ultrapassar 280 gramas - Deverá ser servida 01 vez por semana de outras formas de preparo de arroz como exemplo: à grega, risoto, carreteiro, ao forno e outros, em substituição ao arroz cozido. - Feijão (cozido) tipo 1 (carioquinha e preto, servidos em dias alternados): 200g, ou de acordo com a preferência da região. <p>Prato Principal / Variações (peso mínimo da porção pronta por pessoa)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carne bovina sem osso, tipos de carne: cupim, patinho ou coxão mole, lagarto, posta branca ou costela sem osso . Preparação: bife, picado, cubos, moída (uma vez a cada 15 dias), estrognoff, rollé, parmegiana, acebolado - Maneiras de preparo: grelhados, fritos , assados e refogados - com no mínimo 100 g de carne. - Carne suína, tipos de carne: copa lombo, bisteca , pernil, lombo, paleta ou feijoada (250 gramas de feijão acrescentado de no mínimo 100 gramas de carne como: paio, costelinha, lingüiça e charque). A feijoada deverá ser servida uma vez por semana. Preparação: cubos e em bife. Maneiras de preparo: fritos, assados e refogados- com no mínimo 100 g de carne. - Frango, tipos de carne: file de peito, coxa e sobrecoxa ou sassami. Modo de preparo: assado, a passarinho, grelhado, iscas, grelhado, a doré- com no mínimo 100 gramas. - Peixe : file de merluza, filé de tilápia ou filé de pescada – Modo de preparo: milanese, a doré – com no mínimo 100 gramas; - Ovos de galinha inteiro, modo de preparo: cozido, frito , mexido , omelete com no mínimo 100 gramas. O servimento dos ovos cozidos devem ser servidos com pesagem de 100 gramas, 02 unidades por pessoa, com casca, sendo enviados separadamente das marmitas em cubas definindo a quantidade; - Lingüiça de carne 100% suína, tipos : calabresa ou toscana. Modo de preparo: assada,

	<p>frita e acebolada com no mínimo 100 gramas;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos processados - Tipos: Hambúrguer, ou Steak ou empanados ou almôndegas ou quibe. Modo de Preparo: assado ou frito, com no mínimo 100 gramas; - É proibida a utilização de carnes com osso para os presos, bem como oservimento de miúdos de porco, ave ou boi, além da dobradinha. - Macarrão (espaguete, parafuso, talharim) : 03 vezes por semana - 120 g - Nhoque ou empadão ou lasanha ou panqueca ou tortas (de legumes, madalena, de frios, de frango) : 01 vez por semana 120 g; - Pizza : 01 vez por semana - 120g; - Purê ou Suflês: 01 vez por semana - 120g;- - Bolinhos: 01 vez por semana- 120g; - Polenta gratinada ou frita ou na chapa : 01 vez por semana – 120g; Pirão ou Creme ou Cuscuz : 01 vez por semana - 120 g; - Batata ou Aipim ou Batata doce ou Banana a milanesa ou Banana assada : 02 vezes por semana – 120g - Vegetais cozidos do grupo B como: cenoura, vagem, jiló, chuchu, abobrinha : 01 vez por semana – 120 g; - Canjiquinha ou quirera : 01 vez por semana – 120 g; - Farofa de legumes ou virado : 01 vez por semana – 120 g - Não serão permitidos vegetais refogados que causam cheiro desagradável na marmita, como repolho, acelga, cebola, couve, couve-flôr, brócoli , Berinjela (em qualquer forma de preparação) e outros.
<p>SALADAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Para os presos e servidores deverão ser servidos dois tipos de salada no almoço e jantar, podendo ser saladas mistas; - Para os presos: deverão ser embalados em sacos plásticos transparentes, tipo cristal, em porções individuais ou por cubículo ou celas ou a granel de acordo com o gestor do contrato; - Para os funcionários deverão ser transportados em cubas de inox; - Transportada em recipientes térmicos; - Envio diário (almoço e jantar) de temperos em embalagens apropriadas: óleo, sal e vinagre, pela contratada de acordo com o número de comensais; - Não será permitido o fornecimento de salada de cebola; - Peso mínimo da porção pronta por pessoa por refeição: Folhosos: 40 gramas Outros: 60 gramas
<p>FRUTA</p>	<p>Para os presos será servida uma vez por semana, durante o almoço.</p> <p>Deverá ser servidas inteiras ou picadas, de acordo com o gestor do contrato - 100 gramas;</p>

	<p>Para os servidores que devido ao regime de escala, será servida três vezes por semana, durante o almoço, nas, quartas, quintas e sextas - feiras. Deverá ser servidas inteiras ou picadas, de acordo com o gestor do contrato - 100 gramas;</p> <p>Fruta da época - 01 unidade (mínimo de 100 gramas)</p>
<p>LANCHE NOTURNO</p> <p>(Para funcionários das escalas noturnas)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 02 Pães de leite ou francês, no mínimo 50 g cada, fatiados ao meio e passado no mínimo 10 g de margarina/ manteiga e 20 gramas de queijo mussarela em cada pão, devidamente embalado em sacos plásticos atóxicos, com identificação da data de fabricação e validade; - Também poderá ser servido tortas, pizzas (na quantidade de 100 gramas) de acordo com o gestor do contrato; - Café e leite (300 ml), sendo 150 ml de café e 150 ml de leite, servidos separadamente em garrafas térmicas, adoçado; - O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC.
<p>DIETAS ESPECIAIS</p> <p>(Para os presos de todas as Unidades Penais, com exceção dos presos do Complexo Médico e Penitenciária Feminina).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Será fornecido aos presos de acordo com a prescrição médica; - O quantitativo será conforme a demanda da Unidade, obedecidas as prescrições médicas; - Tipos: hipossódica, hipoglicêmica, hipolipídica, hipocalórica, hipercalórica, hiperproteica e outras; - Será fornecido durante as refeições de desjejum, almoço e jantar; - Serão utilizados os gêneros alimentícios adaptados aos cardápios básicos citados acima; - Deverão ser transportadas identificadas nas marmitas e embaladas individualmente e envoltas em plástico transparente e atóxico. - O custo das Dietas Especiais será o mesmo da refeição normal.

1 FREQUÊNCIA DO PRATO PRINCIPAL:

1.1 O Prato principal deverá ser servido em cada refeição com a seguinte frequência:

1.1.1 Carne bovina: 04 vezes por semana, sendo que a carne bovina **tipo bife** deverá ser servida no mínimo 02 vezes por semana;

1.1.2 Carne suína: 02 vezes por semana;

1.1.3 Frango: 04 vezes por semana, sendo que o assado no mínimo 02 vezes por semana;

1.1.4 Peixe: 01 vez a cada 15 dias;

1.1.5 Ovos de galinha : 01 vez a cada 15 dias;

1.1.6 Lingüiça: 01 vez por semana;

1.1.7 Alimentos processados: no máximo 02 vezes por semana;

8. COMISSÃO DE RECEBIMENTO

Os integrantes da Comissão terão a incumbência de recebimento da alimentação diariamente entregue pelas empresas contratadas. Para que todos os plantões integrem a Comissão de Recebimento, os Diretores das Unidades designarão, a seu critério, 2 (dois) policiais penais de cada plantão, e 01 (um) servidor que trabalhe da Divisão Auxiliar Financeira da Unidade Penal.

Mensalmente, os integrantes da Comissão de Recebimento deverão acompanhar todas as fases do processo de produção, sem aviso prévio à empresa fornecedora. Medida que pode ser capaz de mitigar o entendimento equivocado de que, por tratar-se de fornecimento de refeições ao sistema penitenciário, os gêneros utilizados, a higiene das instalações e a preparação são de qualidade inferior. Importante destacar que é conveniente a participação do Diretor da Unidade neste procedimento. O conhecimento a ser adquirido pelos servidores durante o acompanhamento de todas as fases do processo de cocção até a entrega, permite trazer subsídios para argumentação e esclarecimento aos presos acerca da alimentação.

As visitas técnicas nas cozinhas das empresas contratadas, além de evitar queda na qualidade das refeições servidas, demonstra ser instrumento eficaz e auxilia na fiscalização e controle da execução do contrato, aproximando os diálogos entre as Unidades Penais e as empresas, ajustando-o à realidade local.

8.1. Recebimento

Os deveres dos Integrantes da Comissão de Recebimento de Alimentos são:

- identificar e cadastrar o nome dos funcionários da empresa responsáveis pela entrega (nome e RG);

- registrar diariamente a placa e o horário de chegada do veículo de entrega de cada refeição;
- verificar as condições de higiene do caminhão e das *hot Box*, anotar qualquer alteração e inadequação percebida;
- receber as refeições em local único e previamente designado, sempre na presença de representante da empresa, não sendo permitido o fracionamento da entrega em mais de um local da Unidade;
- verificar o cumprimento do horário de entrega pré-estabelecido, admitindo-se variação de 15 minutos;
- receber a alimentação em espaço físico adequado e previamente destinado para esse fim,
- avaliar se a balança eletrônica, e o termômetro de alimentos estão em condições adequadas, e caso precise de substituição informar à DIAF da Unidade Penal;
- conferir se o quantitativo indicado na Nota Fiscal/Borderô corresponde ao efetivamente entregue;
- pesar e verificar a temperatura de no mínimo 04 (três) unidade de marmitex de diferentes caixas *hotbox*;
- analisar sensorialmente (sabor, odor, aparência, consistência) de 01 (uma) unidade de marmitex;
- conferir a composição da refeição do marmitex se é correlata à identificada no cardápio previamente aprovado;
- atestar o recebimento na Nota Fiscal/Borderô diária (documento usado na organização das finanças para o controle das contas a pagar e a receber), liberando o veículo de entrega das refeições;
- verificar se o caminhão responsável pela logística reversa (retirada do lixo) é diferente do caminhão que realiza a entrega da alimentação.

8.2. Inadequação do Fornecimento e Qualidade

Nos casos em que sejam constatadas inadequações das refeições entregues, obrigatoriamente o servidor componente da Comissão de Recebimento deverá comunicar, de imediato o Diretor da Unidade Penal, que por consequência deverá de forma obrigatória comunicar a Coordenação do Setor de Nutrição do DEPPEN, via telefone e email.

Eventuais ocorrências que impossibilitem ou dificultem a entrega das refeições, nas condições pré-estabelecidas, tais como atrasos no recebimento, falta de higiene no espaço físico destinado ao recebimento, ausência dos responsáveis pelo recebimento das refeições, falta de balança e termômetro, deverão ser registradas no Controle Diário de Refeições e imediatamente comunicadas à Direção da Unidade e ao Setor de Nutrição do DEPPEN.

Para exemplificar, a prática do trabalho demonstra que ocorrem as seguintes irregularidades com certa frequência:

- a. horário de recebimento: constatação de atraso injustificado, superior ao limite de tolerância de 15 minutos. Justifica-se pela ocorrência de situações tais como acidentes, congestionamento anormal, interrupção de vias de acesso que alterem o trajeto, pneu furado, dentre outras.
- b. condições de higiene do veículo e embalagens: constatação de ausência de estrado plástico no compartimento de transporte das refeições, de que o mesmo não está devidamente limpo, de transporte em caixas isotérmicas não do tipo hot-box.
- c. cardápio diferente ao aprovado: constatação de que algum(s) dos itens que deveriam compor o cardápio do dia, foram substituídos, sem prévia autorização e comunicação pelo DEPEN.
- d. temperatura: constatação de temperatura inferior à prevista pelo contrato. Admite-se variação de temperatura inferior em até 5^o (cinco graus Celsius), ao disposto pelo Contrato.

e. peso: constatação de peso incompatível, mediante comparação entre o constante no cardápio aprovado e o da refeição colhida para amostra. Ressalte-se que o peso varia de acordo com a composição diária do cardápio, devendo ser incluída a salada na pesagem, admitindo-se variação máxima de 40 g a menor, do peso fixado para o dia.

f. análise sensorial: constatação de alteração que resulta em sabor e odor característico de “comida azeda”, ou extremamente salgada, bem como alteração de aparência e consistência, tais como comida (carne, arroz, feijão, etc) queimada ou crua, etc.

g. objetos estranhos: constatação da presença de objetos estranhos (metais, plásticos, insetos, cabelos, etc).

h. quantitativo: constatação de quantidade de refeições entregues inferior à solicitada.

9. ENCAMINHAMENTO DAS IRREGULARIDADES NO FORNECIMENTO

Ao constatar irregularidades e inadequações no recebimento da alimentação, a Unidade Penal deverá encaminhar ao Setor de Nutrição do DEPPEN por meio de protocolado no sistema E-protocolo, a informação sobre a irregularidade, a cópia do controle diário de recebimento e fotos caso seja possível.

Setor de Nutrição deverá analisar todas as comunicações realizadas via protocolo, e averiguar junto à empresa quais as causas que originaram os problemas e quais as medidas mitigadoras para que o problema em tela não se repita.

10. CONTROLE DIÁRIO DE ALIMENTAÇÃO

O servidor componente da Comissão de Recebimento responsável pelo recebimento da alimentação no dia, deverá preencher o formulário denominado Controle Diário de Alimentação com os dados coletados, referentes às entregas do dia. Os servidores que compõem a comissão deverão receber a alimentação, pesar sempre 04 amostras no almoço e no jantar, bem como aferir a temperatura dos alimentos.

Este controle deve ser entregue à DIAF para consolidar as informações mensais.

As unidades devem contar com balança de 40 kg e termômetros de alimentos em bom estado, a Comissão deve sempre se atentar sobre o estado desses itens, e caso tenha necessidade de reposição deve informar imediatamente a DIAF da Unidade Penal ou da Regional, que deve em seguida solicitar ao Setor de Nutrição do DEPPEN.

Vamos conhecer o Controle Diário de Alimentação no próximo slide.

CONTROLE DIÁRIO DE ALIMENTAÇÃO - DEPPEN

UNIDADE											
DATA											
DESJEJUM				ALMOÇO				JANTAR			
QUANTIDADE:				QUANTIDADE:				QUANTIDADE:			
HORÁRIO				HORÁRIO				HORÁRIO			
Lacre	adequado		inadequado	cardápio	adequado		inadequado	cardápio	adequado		inadequado
Garrafa Térmica	adequado		inadequado	hot box	adequado		inadequado	hot box	adequado		inadequado
Aparência	adequado		inadequado	odor	adequado		inadequado	odor	adequado		inadequado
Higiene	adequado		inadequado	aparência higi	adequado		inadequado	aparência higi	adequado		inadequado
Sabor	adequado		inadequado	temperatura	adequado		inadequado	temperatura	adequado		inadequado
DESJEJUM				ALMOÇO				JANTAR			
AMOSTRA TEMPERATURA		AMOSTRA PESO		AMOSTRA TEMPERATURA		AMOSTRA PESO		AMOSTRA TEMPERATURA		AMOSTRA PESO	
1)	°C	1)	gr	1)	°C	1)	gr	1)	°C	1)	gr
2)	°C	2)	gr	2)	°C	2)	gr	2)	°C	2)	gr
3)	°C	3)	gr	3)	°C	3)	gr	3)	°C	3)	gr
OBSERVAÇÕES OU IRREGULARIDADES											
DESJEJUM				ALMOÇO				JANTAR			

REFERENCIAS:

BRASIL, Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984, **que institui a Lei de Execução Penal, 1984.**

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

RDC nº 216/2004.

BRASIL. Lei nº 11.446, de 15 de setembro de 2006. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**, Plano Nacional de 2006.

BRASIL, Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Art. 1º O art. 6º da Constituição Federal passa a vigorar com a seguinte redação, 2010.

BRASIL, **Classificação Brasileira de Ocupações - CBO atualizada.** Ministério do Trabalho e Emprego, 2010.

BRASIL, Lei nº 12.852, DE 5 de agosto de 2014. **Institui o Estatuto da Juventude e dispõe sobre os direitos dos jovens, os princípios e diretrizes das políticas públicas de juventude e o Sistema Nacional de Juventude, SINAJUVE, 2014.**

BRASIL, Portaria Interministerial nº 210, de 16 de janeiro de 2014. **Institui a Política Nacional de Atenção às Mulheres em Situação de Privação de Liberdade e Egressas do Sistema Prisional, e dá outras providências, 2014.**

BRASIL, Portaria Interministerial nº 01 de 04 de janeiro de 2014. **Institui a Política Nacional de Atenção à Saúde Integral das Pessoas Privadas de Liberdade e Egressas do Sistema Prisional, e dá outras providências, 2014.**

BRASIL, MINISTÉRIO DA JUSTIÇA E CIDADANIA CONSELHO NACIONAL DE POLÍTICA CRIMINAL E PENITENCIÁRIA. Resolução nº 4, de 05 de outubro de 2017.

KRAUSE, K. M.; STUMP, S. E. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia - 14ª Ed. Elsevier, 2011.**

MALUF. R.S, MENEZES F, VALENTE F.L. **Contribuição ao tema da segurança alimentar no Brasil.**Rev Cadernos de Debate. IV:66-68, 1996.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS.**Declaração Universal dos Direitos Humanos, 1948.**

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS.**Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, 1966, ratificada pelo Brasil em 24 de janeiro de 1992.**