



# Relatório de Monitoramento

**Contrato de Gestão nº 001/2016 –  
4º Termo Aditivo**

**Exercício 2018**

SECRETARIA DE  
DESENVOLVIMENTO  
AGRÁRIO



Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco - CEASA/PE - O.S.  
BR 101 Sul, Km 70, No. 560 - 5º Andar - Edif. Adm. Central - Curado, Recife - PE - CEP: 50.700-640  
Fone: (81) 3035-8000 - FAX: (81) 3035-8010 - CNPJ: 06.035.073/0001-03 - Insc. Est.: 03.08753-07  
<http://www.ceasape.org.br> - <https://www.facebook.com/ceasape/>





**Diretoria da Presidência**  
Gustavo Henrique de Andrade Melo

**Diretoria de Programas Especiais - DPE**  
Rafael Suassuna da Fonte

**Gerente do Contrato de Gestão / 2018**  
Flávio Falcão Bezerra Filho





## Sumário

1. APRESENTAÇÃO.....	3
2. INTRODUÇÃO.....	4
3. DEMONSTRATIVO FINANCEIRO.....	5
4. RESULTADOS ALCANÇADOS - Comparativo das metas.....	8
Meta 1.....	8
Metas 2 e 3.....	10
Meta 4.....	19
4.1 AÇÕES COMPLEMENTARES.....	25
4.1.1 Utilização de Hortícolas nas Preparações.....	25
4.1.2 Atividade Contínua no Curso de Panificação.....	27
5. COMENTÁRIOS GERAIS.....	34
ANEXOS.....	35





## 1. APRESENTAÇÃO

Este relatório apresenta a prestação de contas anual do exercício 2018, do Contrato de Gestão nº 001/2016 – 4º T.A., em atendimento ao Artigo 17 da Resolução ARPE nº 005, de 14 de dezembro de 2010, cujo conteúdo compara as metas previstas e os resultados alcançados, demonstrando os índices de desempenho obtidos, no período em questão.

3





## 2. INTRODUÇÃO

Dando continuidade à apresentação da prestação de contas para a Agência Reguladora de Pernambuco (ARPE), conforme demonstrado em relatório entregue, referenciando os resultados das ações desempenhadas durante o ano 2018, seguem demonstrados os resultados, quanto ao desempenho das metas e submetas alcançadas durante o trimestre.

Oportunamente, serão também apontadas algumas ações realizadas, durante o exercício do ano, e seus respectivos resultados; tais ações estão correlacionadas aos propósitos e diretrizes do programa de alimentação prisional de Pernambuco, no que tange a melhoria da alimentação aos beneficiários, utilização eficaz dos recursos financeiros disponíveis, melhoria contínua das metas propostas e primor na gestão e controle dos estoques contemplados nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais (UPs). Obtendo-se resultado vantajoso para o contratante e seus beneficiários através das resultâncias satisfatórias ao estado, justificando a adoção contratual.

Portanto, a análise dos resultados dá importância aos critérios estabelecidos no Plano de Ação/2018, evidenciando o êxito do programa em exercício; daí a importância do monitoramento institucional sistemático, através do cumprimento das metas contratuais e seus respectivos indicadores de desempenho pactuados no Contrato de Gestão nº 001/2016, junto ao governo do Estado/PE.

Este relatório apresenta o demonstrativo financeiro, os resultados alcançados nas metas contratuais e as respectivas considerações finais ao exercício 2018.







### 3. DEMONSTRATIVO FINANCEIRO

Segue o demonstrativo financeiro executado no Contrato de Gestão nº 001/2016 referente ao ano 2018.

No **Quadro 1** abaixo, demonstra-se o valor total aprovado no Contrato de Gestão nº 001/2016 – 4º T.A de R\$ 60.881.279,48 (Sessenta milhões, oitocentos e oitenta e um mil, duzentos e setenta e nove reais e quarenta e oito centavos).

**Quadro 01 - Valor total aprovado no Contrato de Gestão nº 001/2016**

METAS	ESPECIFICAÇÃO	INDICADOR FÍSICO		VALOR EM REAIS	
		QUANT.	AÇÃO	MENSAL	TOTAL PARA 12 MESES
1	Processo de Execução Técnica: * Planejamento, concepção, desenvolvimento, implantação, manutenção, monitoramento, fiscalização do operacional do projeto nutricional. * Controle logístico, pesquisa de satisfação e outras atividades.	23 UNIDADES PRISIONAIS	* Serviço de terceiros	R\$ -	<b>R\$ 516.000,00</b>
2	Bens de consumo: * Aquisição de gêneros	23 UNIDADES PRISIONAIS	* Fornecimento de produtos alimentícios	R\$ -	<b>R\$ 47.125.604,26</b>
3	Operação Logística: * Recepção * Armazenamento * expedição * transporte * distribuição as unidades prisionais * pessoal operacional	23 UNIDADES PRISIONAIS	* Mão de obra * material de consumo * serviço de terceiros	R\$ -	<b>R\$ 8.994.114,26</b>





4	Gestão administrativa: * Financeira * Contábil * Administrativa * Recursos Humanos * Compras * seguro	23 UNIDADES PRISIONAIS	* Mão de obra * material de consumo * serviço de terceiros	R\$ -	R\$ 3.871.504,56
5	Gestão administrativa: *ARPE		* TFSI	R\$ -	R\$ 304.056,40
<b>TOTAL</b>					<b>R\$ 60.811.279,48</b>

O **Quadro 2** aponta a distribuição deste valor executado de acordo com as metas, referente ao exercício 2018.

**Quadro 2 - Valores aprovados por meta no Contrato de Gestão nº 001/2016**

META	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS	VALOR ESTIMADO 2018 ( R\$ )	VALOR EXECUTADO 2018 ( R\$ )	SALDO EXERCÍCIO 2018 ( R\$ )
01	Garantir o fornecimento de alimentos com alto padrão de qualidade nutricional e de segurança alimentar, em conformidade com as especificações técnicas solicitadas pela SERES, quanto aos tipos, características, aspectos, padrões e variedades definidos por ocasião da publicação dos editais, sobre os quais será exercido um rígido controle junto aos fornecedores/produtores.	47.125.604,26	45.222.115,65	1.903.488,61
02	Garantir a infraestrutura de armazenagem, logística, distribuição, expedição e recepção, para o pronto atendimento às demandas regulares e emergenciais dos insumos alimentares, tendo como foco o alto padrão de qualidade dos alimentos fornecidos.	8.994.114,26	8.358.989,31	635.124,95
03	Promover o efetivo monitoramento, controle e fiscalização preventiva nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais contempladas por essa ação especial, em conjunto com as nutricionistas da SERES.	516.000,00	500.400,00	15.600,00
04	Gestão Administrativa (Financeira, Contábil, Administrativa, Recursos Humanos e Compras)	3.871.504,56	3.244.890,77	626.613,79
	ARPE	304.056,40	297.460,01	6.596,39
<b>TOTAL</b>		<b>60.811.279,48</b>	<b>57.623.855,74</b>	<b>3.187.423,74</b>







No **Quadro 03**, demonstramos o desembolso dos recursos do referido contrato no ano de 2018.

**Quadro 03 - Desembolso dos recursos do Contrato de Gestão nº 001/2016**

PARCELAS	VALOR RECEBIDO (R\$)	DATA RECEBIMENTO
JANEIRO	4.913.440,02	22/03/2018
	169.226,64	19/04/2018
FEVEREIRO	5.082.666,66	19/04/2018
MARÇO	785.925,94	19/04/2018
	166.200,00	19/04/2018
	4.115.480,68	24/05/2018
ABRIL	15.060,04	24/05/2018
	3.112.324,02	21/06/2018
	1.940.222,56	21/06/2018
MAIO	30.120,08	21/06/2018
	1.416.499,32	21/06/2018
	3.620.987,22	20/07/2018
JUNHO	45.180,12	20/07/2018
	2.496.616,92	20/07/2018
	2.421.706,11	22/08/2018
JULHO	3.124.566,34	22/08/2018
AGOSTO	1.166.132,74	19/09/2018
SETEMBRO	3.916.533,92	19/09/2018
OUTUBRO	627.623,95	19/09/2018
	131.424,85	19/09/2018
	4.918.323,03	28/11/2018
	870.364,26	28/11/2018
NOVEMBRO	1.417.051,35	21/12/2018
	2.096.428,98	28/01/2019
DEZEMBRO	3.501.271,68	28/01/2019
	1.476.773,92	25/02/2019
	2.833.731,11	25/02/2019
	2.953.501,00	25/03/2019
	126.616,46	25/03/2019
<b>TOTAL</b>	<b>59.491.999,92</b>	

*Handwritten signature*







#### **4. RESULTADOS ALCANÇADOS – COMPARATIVO DAS METAS**

##### **Meta 1 – Gestão da qualidade microbiológica dos insumos alimentares**

*Garantir a inocuidade microbiológica nos insumos destinados ao Programa da Alimentação Prisional da SERES.*

*(Percentual de desempenho esperado, 100% dos laudos laboratoriais aprovados)*

Esta meta tem como objetivo garantir a SERES a qualidade biológica dos insumos alimentares, através da estrutura técnica e de gestão do CEASA/PE-O.S, subsidiando assim a continuidade do Programa em atendimento as refeições diárias aos beneficiários, bem como de seus objetivos estatutários que estão alinhados com as políticas públicas e de execução penal do Governo de Pernambuco.

Para tanto, há necessidade de aquisição e distribuição dos insumos pela Organização Social (O.S) para serem utilizados nas Unidades Prisionais (UP's) indispensavelmente para a produção das refeições diárias, porém com qualidade nutricional e sem contaminação biológica de origem, pois a presença dessa contaminação culminará fatalmente em acometimento aos comensais do Programa, pelas doenças veiculadas por alimentos, ferindo a efetivação da garantia do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA), pretendida nas políticas públicas e constitucionais.

Pelo exposto, são encaminhadas pelo CEASA/PE-O.S ao laboratório credenciado junto a O.S., as amostras dos insumos alimentos "in natura", quais sejam: carne bovina e de frango, açúcar e demais itens adquiridos para o Programa. O referido laboratório emite ao CEASA/PE-O.S, dentro do mesmo mês, o resultado das análises. A interpretação pela gestão técnica da O.S. quanto aos laudos conclusivos, esta aportada na Resolução-RDC Nº12, de 02 de janeiro de 2001, que objetiva estabelecer critérios para conclusão e interpretação dos resultados das análises microbiológicas dos alimentos destinados ao consumo humano.

##### **Resultado da meta**

*100% das análises microbiológicas aprovadas, asseverando o fornecimento de alimentos*





com alto padrão de qualidade nutricional (IQN).

**Indicador:** 100% das análises microbiológicas pactuadas foram aprovadas, no exercício de 2018 na execução do Contrato de Gestão.

Meta	Resultado Alcançado	Percentual pactuado	Instrumento
Meta 1 (Análises microbiológicas -IQN)	100% *	100%	Laudos das análises aprovadas

\* Para o cálculo do IQN são consideradas o número de análises de qualidade de alimentos aprovadas / número de análises de qualidade de alimentos realizadas x 100

A O.S. vem, desde o início do programa, alcançando o percentual de 100% de aprovação nas análises microbiológicas realizadas, promovendo um substancial incremento no padrão de qualidade nutricional e microbiológico dos insumos alimentares sob sua gestão de aquisição e distribuição para uso da confecção das refeições do Programa da Alimentação Prisional do Estado. Apresentamos no ANEXO 1 a tabela contemplando as análises laboratoriais realizadas durante o exercício de 2018. Os respectivos laudos das análises já foram apreciados pela ARPE durante a prestação de contas trimestral/2018.

#### NOTA 1:

- Laboratório onde foram realizadas as análises: CERELAB
- As análises microbiológicas e físico-químicas perfazem 100% de aprovação pelas legislações vigentes, determinando excelente qualidade dos produtos distribuídos nas UPs contempladas pelo Programa de Alimentação Prisional do Estado de Pernambuco. Todos os resultados/parecer técnico são respaldados:
  - Normas Técnicas, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade RHISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal, Decreto de nº30.691 do MAPA;
  - Atendimento da RDC 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA;
  - Regulamento Técnico de identidade e Qualidade de Produtos Lácteos PM nº146, do D.O.U. de 11/03/1996.

Com efeito, desde a celebração do Contrato de Gestão Nº 001/2015, observa-se uma manutenção de cumprimento de meta contratual, traduzindo o esforço desenvolvido pelos







seus gestores na manutenção dos serviços oferecidos, assim como no alcance de uma maior e mais qualificada responsabilidade no monitoramento e controle dos insumos alimentares, intentando a conquista das políticas e das diretrizes gerais da Agência Nacional de Vigilância sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento dos estados, que integram o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, na defesa da saúde humana e da garantia do Direito Humano a uma Alimentação Adequada (DHAA) do ponto de vista nutricional e microbiológico.

A escolha de um indicador para medir a realização das análises microbiológicas aprovados da O.S., teve como objetivo quantificar o resultado obtido com a prestação de serviços quanto a *Gestão da qualidade microbiológica dos insumos alimentares*, que apontam, sobretudo como forma de fortalecimento de um dos tripés da base de sustentação das Unidades Prisionais que é a qualidade da alimentação carcerária, evitando insatisfações, tumultos e rebeliões dos PPL's (Pessoas Privadas de Liberdade), portando, a gestão estadual ciente da inevitabilidade na execução da aludida meta, disponibiliza recursos estaduais via Contrato de Gestão pactuado entre a O.S. e a SERES.

#### Meta 2 e 3 – *Gestão logística e técnico nutricional dos insumos alimentares*

*Garantir a infraestrutura de aquisição, recepção, armazenagem, logística, expedição, distribuição dos insumos alimentares, sendo os alimentos hortigranjeiros utilizados nos cardápios, procedentes do Estado de Pernambuco.*

*(Percentual de desempenho esperado, 90% de Regularidade de Entrega nas UP's e 70% de Procedência Estadual para os alimentos hortigranjeiros).*

Estas metas pertencentes e correlacionadas têm como objetivo, garantir a SERES a Gestão logística e técnico nutricional dos insumos alimentares e para tanto, elencamos as atividades desempenhadas pelo CEASA/PE-O.S com a anuência da SERES, a saber:

- A Gestão logística do ponto de vista de aquisição, armazenamento, movimentação de materiais, transporte, e entrega nas UPs; de todos os insumos alimentares dos gêneros





perceíveis (carne e derivados e hortigranjeiros) e dos gêneros não perceíveis (secos). Todos, necessários à produção das refeições diárias tanto aos apenados como ao corpo administrativo disponível em cada Unidade.

- A regularidade de entrega dos gêneros perceíveis e não perceíveis em todas as UPs do Estado, na periodicidade pré-estabelecida entre o CEASA e a SERES, sendo para carnes e hortigranjeiros pactuada a entrega semanal, e secos a entrega quinzenal.
- A utilização de 70% de todo o hortigranjeiros com procedência do estado de Pernambuco, intentam-se com essa ação o fortalecimento e fomento da economia de base local, a geração de emprego e renda, respaldando as Diretrizes da Política de Abastecimento Alimentar do Estado, bem como a otimização na aplicação dos recursos financeiros disponíveis.
- A gestão técnica dos insumos alimentares pela alocação nas UPs do profissional de nutrição e de estoquista do quadro do CEASA/PE-O.S, com a adoção do gerenciamento dos recebimentos dos insumos alimentares em conjunto com o provisionador de cada UP designado pela direção da Unidade, gerenciamento dos estoques do serviço de alimentação da UP e liberação diária dos insumos alimentares, para a produção diária das refeições planejadas nos cardápios elaborados entre as nutricionistas CEASA e SERES.

As atividades expostas, configuram o âmago que fundamenta o Programa de Alimentação Prisional do Estado de Pernambuco, que pauta suas ações de cumprimento Contratual na Lei de Execução Penal nº 7.210 de 11 de julho de 1984, que prevê no Art. 10 a assistência ao apenado como dever do Estado, através do fornecimento da alimentação adequada em atendimento ao Art. 12 da referida Lei.

É dever do poder público respeitar, proteger e promover a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade, citada no § 2º do Art 2º, a fim de asseverar a segurança alimentar e nutricional definida no Art. 2º da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que determina a alimentação adequada como direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.





Diante do exposto se faz necessário antes de descrever e evidenciar as atividades desempenhadas pela O.S., historiar os antecedentes que recomendaram a execução do Programa de Alimentação Prisional pelo CEASA-PE; onde o foco central é garantir insumos alimentares de qualidade, que serão destinados aos beneficiários em consonância com direitos fundamentais através da alimentação, missão da Secretaria Executiva de Ressocialização – SERES; bem como a adoção de uma sistemática na gestão de resultados.

As 22 Unidades Prisionais contempladas por esta ação, estão jurisdicionadas na Região Metropolitana do Recife (RMR) e no interior do Estado/PE, sendo, 10 Unidades na RMR e 12 Unidades no interior; contemplando atualmente como beneficiários do Programa 30.976 apenados e 1.701 administrativos.

A partir do 3º Trimestre de 2018 foi acrescido na RMR mais 01 Unidade Prisional (Itaquitinga), perfazendo atualmente 23 Unidades Prisionais, contemplando atualmente 31.376 apenados e 1.786 funcionários administrativos.

Para que a gestão logística do CEASA-PE ocorra nas 23 Unidades das diretrizes dos processos contam com a expertise do apoio técnico e executivo do CEASA, que são coordenados pela SERES. Diretrizes que concernem:

### 3.1. Aquisição dos Insumos Alimentares

Que se procede após a elaboração do cardápio alimentar pelos nutricionistas da SERES e do CEASA/PE-O.S., que definem os produtos e seus respectivos quantitativos e ao fim dessa etapa o CEASA elabora o Termo de Referência, contendo as especificações dos alimentos por grupo de produtos (perecíveis e não perecíveis), visando a abertura de processo seletivo para aquisição de alimentos, tendo como critérios sempre o menor preço por item.

Os fornecedores são selecionados por meio da modalidade de Seleção Ampla, constante do Regulamento próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA/PE-O.S., conforme disciplinado pelo Inciso VII artigo 7 Lei nº 11.743/2000; sendo deflagrada o processo licitatório para aquisição dos gêneros

*ghm*





alimentícios perecíveis e não perecíveis elencados , para posterior estocagem nos Centros de Distribuição (CDs) situados na Região Metropolitana do Recife (RMR).

### 3.2. Estocagem e distribuição nos Centros de Distribuição (CD)

Ao fim do processo licitatório os fornecedores entregam os gêneros perecíveis e não perecíveis nos respectivos CDs. Salientamos que a distribuição dos hortifrutigranjeiros é realizada pelos fornecedores diretamente em cada UP, fomentado a economia local e a geração de emprego.

As fotos abaixo evidenciam o armazenamento nas dependências dos CDs, que possuem duas naturezas de conservação dos alimentos, quais sejam:

Fotos: CD empregado para a conservação fria, recomendada aos gêneros perecíveis.



Foto 1 - Insumos armazenado envolvidos por filme Stretch.  
17.01.2018



Fotos 2 e 3 - Armazenamento por paletização.  
16.02.2018



13



Fotos: CD para a conservação a temperatura ambiente aconselhada aos gêneros secos.



Foto 4 - Armazenamento por paletização.  
27.02.2018



Fotos 5 e 6 - Produtos com envoltórios por Filme Stretch onde garante uma proteção extra as suas cargas, contra possíveis rasgos e fissuras nas embalagens. 27.02.2018

Ambos os CDs apresentados nas fotos 1 e 2, dispõem da gestão dos estoques, assim como das boas práticas de recebimento e estocagem, sob gestão da Organização Social através da atividades constatadas abaixo:



*Handwritten signature*





Portanto, para a movimentação de materiais nos CD's, necessária a cada distribuição dos gêneros perecíveis e não perecíveis, é lançado mão do cronograma de distribuição pré-concebido pelos nutricionistas do CEASA/PE-O.S, que define um cronograma de distribuição para os gêneros perecíveis – carnes e derivados com frequência semanal e os gêneros não perecíveis quinzenal. Porém ressaltamos que a distribuição dos hortifrutigranjeiros tem a mesma frequência das carnes e derivados, no entanto, mais uma vez apontamos que a distribuição é direta do fornecedor as UPs.

### 3.3 Recebimento, Estocagem e Liberação dos Insumos Alimentares nas UPs.

No ato do recebimento em cada UP essa atividade é monitorada por um nutricionista e por um estoquista do quadro técnico do CEASA/PE-O.S, alocados em cada Unidade, acompanhados do aprovisionador designado pelo diretor da UP.

Durante a supramencionada atividade é praticado o controle da qualidade dos produtos, a verificação da quantidade física com a declarada na guia de entrega dos produtos e o preenchimento do check list de logística.

Se no momento do dito recebimento os produtos entregues não estiverem de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência ou no caso de divergência quantitativas o CEASA/PE-O.S juntamente com o aprovisionador da SERES, responsáveis pelo recebimento, rejeitam o(s) produto(s) e dão conhecimento ao CEASA/PE-O.S, para que esta adote as tratativas junto ao fornecedor. Posteriormente o CEASA manifestará sua medida corretiva a SERES.

Ocorrendo o aludido recebimento sem intercorrências, competirá ao CEASA/PE-O.S, a gestão e boas práticas de estocagem dos gêneros, no almoxarifado disponível nas dependências do serviço de alimentação da Unidade Prisional.

Diariamente a estocagem dos gêneros no almoxarifado da UP sofre baixas quantitativas, em razão da liberação dos insumos alimentares estocados as cozinhas e copas







da UP, onde são produzidas diariamente as refeições: café da manhã, almoço e jantar, destinadas aos beneficiários do Programa.

A ação da liberação diária dos insumos supracitados, no almoxarifado de alimentos da UP é praticada pela nutricionista e pelo estoquista do CEASA/PE-O.S, designados pela O.S.; mediante utilização do talão de liberação, frisamos que a predita liberação possui anuência do provedor da SERES.

De posse dos insumos alimentares liberados, os apenados concessionados existentes na cozinha e copa da UP, são responsáveis pela produção e distribuição, denominada na UP como "paga da boia", das refeições referenciadas.

Todos os insumos perecíveis e não perecíveis que não foram liberados são inventariados diariamente pelos estoquistas do CEASA, com o propósito de controlar e gerir o estoque alimentar remanescente.

Todas as ações descritas e que competem à gestão logística do CEASA/PE-O.S no Programa, permitem a regularidade de entrega dos gêneros alimentares as UPs, em atendimento ao Direito a Alimentação Adequada (DAA), através do Programa de Alimentação Prisional pautada na Lei de Execução Penal nº 7.210 de 11 de julho de 1984, que prevê no Art. 10, a assistência ao apenado como dever do Estado através do fornecimento de alimentação adequada em atendimento ao Art. 12, da referida Lei.

As fotos abaixo evidenciam Recebimento e Estocagem nas UPs. (FOTOS)





Estoque e Recebimento do Presídio de Tacaimbó (PTAC)



Foto 7 - Armazenamento de Gêneros Secos - 21.02.2018

Estoque e Recebimento do Presídio de Pesqueira (PDAD)



Foto 8 - Armazenamento de Gêneros Secos - 20.02.2018



Foto 9 - Recebimento de Hortifrutigranjeiros - 15.02.2018



Foto 10 - Recebimento de Hortifrutigranjeiros - 15.02.2018

Estoque e Recebimento do Presídio de Vitória de S<sup>o</sup> Antão (PVSA)



Foto 11 - Armazenamento de Gêneros Secos - 19.02.2018

Estoque e Recebimento da Penitenciária Dr. Edvaldo Gurnes (PDEG)



Foto 12 - Armazenamento de Gêneros Secos - 08.02.2018



Foto 13 - Recebimento de Perecíveis - 23.02.2018



Foto 14 - Recebimento de Hortifrutigranjeiros - 01.02.2018

*Handwritten signature*

## Resultado da meta

100% das metas 2 e 3 aprovadas, asseverando a regularidade de entrega dos insumos alimentares as UPs e a procedência estadual dos hortigranjeiros.

**Indicador:** entregas realizadas nas UPs e procedência estadual dos hortifrutigranjeiros, na vigência de 2018.

Meta	Resultado Alcançado	Percentual pactuado	Instrumento
Meta 2 (Regularidade de Entrega - IRE)	100%*	90%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cronograma de entrega dos gêneros alimentares.</li> <li>• Guias de Entregas</li> </ul>
Meta 3 (Procedência Estadual - IPE)	100%**	70%	Declaração da COMAF ***

\* Para o cálculo do IRE são consideradas o Número de entregas realizadas / Número de entregas previstas x 100;

\*\* Para o cálculo do IPE são consideradas o Número de aquisições realizadas com procedência estadual pela O.S. / Número de Aquisições com procedência estadual Previstas) x 10

\*\*\*COMAF: Cooperativa Mista da Agricultura Familiar de Pernambuco

### NOTA 2:

- Os respectivos cronogramas de entregas dos gêneros alimentares já foram apreciados pela ARPE durante a prestação de contas trimestral/2018. Quanto a declaração da COMAF, segue no ANEXO 3, a prestação anual.

A O.S. vem, desde o início do Programa, alcançando o percentual de 100% de aprovação das metas 2 e 3, promovendo a racionalização e otimização dos recursos disponíveis no Programa de Alimentação Integrado nas Unidades Prisionais, exitosamente; atendendo de forma transparente e otimizada as diretrizes das metas desta ação, cujo suporte executivo do CEASA/PE-O.S, busca entre outras ações, a racionalização dos recursos financeiros disponíveis, a regionalização dos alimentos hortigranjeiros fornecidos, oxigenando a economia do Estado, através de geração de emprego e renda para







Pernambuco, sobretudo aliada a sempre busca da regularidade de entrega dos insumos alimentares de boa qualidade sanitária, sensorial e nutricional para que se torne "adequada ao consumo humano".

A escolha dos indicadores para medir o percentual de aprovação da OS teve como objetivo quantificar o resultado obtido com a prestação de serviços quanto a *Gestão logística e técnico nutricional dos insumos alimentares*, como forma de garantir itens alimentares que são vitais a produção da alimentação carcerária cotidianamente; para tanto a gestão estadual ciente da indispensabilidade na execução das metas supracitadas, disponibiliza recursos estaduais via Contrato de Gestão pactuado entre a O.S. e a SERES.

#### **Meta 4 – Monitoramento e fiscalização preventiva nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais do Estado**

*Garantir o monitoramento sanitário nos serviços de alimentação das UPs (Percentual de desempenho esperado, 100% das UPs monitoradas mensalmente)*

Esta meta tem como objetivo apresentar a SERES a situação sanitária, segundo as legislações vigentes da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que se encontram os serviços de alimentação das UPs.

Para tanto, são monitoradas sanitariamente as 22 Unidades Prisionais jurisdicionadas no Estado e a partir do 3º Trimestre foi acrescido na RMR mais 01 Unidade Prisional (Itaquitinga), perfazendo atualmente 23 Unidades Prisionais, para o acompanhamento sistemático das condições higiênico-sanitárias dos seus serviços de alimentação.

Esse acompanhamento é realizado, através das auditorias sanitárias, executada pelas nutricionistas contratadas pelo CEASA/PE-O.S e alocadas em cada UP, utilizando como ferramenta o check list em atendimento a RDC 216, de 15 de setembro de 2014 (ANVISA), que contempla os requisitos sanitários necessários ao diagnóstico percentual do nível de segurança alimentar dos serviços de alimentação, refletindo diretamente na sanidade das







refeições produzidas e ofertadas aos beneficiados pelo Programa.

A identificação da ausência de desvios sanitários nos serviços de alimentação garante a oferta regular da dieta alimentar aos apenados, evitando insatisfação, tumultos e rebeliões, que comprometam os objetivos e metas traçadas pelo Programa de Alimentação estadual, no que tange ao respeito, proteção e promoção quanto à realização do direito humano à alimentação adequada segundo o Art. 2º da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

Portanto, a adoção do acompanhamento sanitário supracitado, é um indicador de desempenho de qualidade e regularidade na oferta alimentar e, portanto é apresentado mensalmente nos relatórios de monitoramento técnico contemplando todas as Unidades Prisionais jurisdicionadas no estado de Pernambuco e, encaminhados mensalmente ao setor técnico de nutrição da SERES, para monitoramento do Programa.

Não obstante, o *Monitoramento* e fiscalização preventiva nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais do Estado não está limitado apenas ao monitoramento sanitário como foi apresentado no interim de 2018, mas as atividades técnicas nutricionais apresentadas a seguir:

- Atividade 1 – Realizar supervisões técnicas de Nutrição nas 23 Unidades Prisionais;
- Atividade 2 – Acompanhar através de visitas as 23 Unidades Prisionais da liberação diária dos insumos alimentares, segundo a demanda de comensais e do cardápio previsto;
- Atividade 3 – Acompanhamento das análises microbiológicas e físico-químicas dos insumos alimentares destinados as 23 Unidades Prisionais do Programa de Alimentação Prisional, sobretudo interpretando os resultados segundo as legislações vigentes.

Todas as atividades técnicas nutricionais acima relacionadas, serão apresentadas na prestação de contas do exercício de 2019, como forma de demonstrar o ofício adotado e





desempenhado no contexto do Programa, contudo há algumas atividades demonstradas a seguir, que são desempenhadas ocasionalmente (atividade 5 e 7) e sistematicamente (atividade 4 e 6).

- Atividade 4 - Acompanhar periodicamente o cálculo, em conjunto com a O.S. quanto ao peso (quantidade/kg) dos insumos alimentares necessários à aquisição para posterior abastecimento do Armazém (CD) e tempestivamente a todas as 23 Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco.
- Atividade 5 – Acompanhamento dos insumos alimentares no recebimento no Centro de Distribuição de Alimentos, quando acionada pela O.S;
- Atividade 6 – Acompanhamento das Metas e Indicadores do Contrato de Gestão do Programa De Alimentação Integrada Nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco;
- Atividade 7 – Elaborar Especificações Técnicas dos gêneros perecíveis e não perecíveis utilizados no Programa de Alimentação Prisional Estadual.

21



## Resultado da meta

100% do monitoramento sanitário nos serviços de alimentação das UPs, fiscalizando o nível de segurança alimentar.

**Indicador:** 100% das Unidades Prisionais monitoradas sanitariamente, na vigência de 2018.

Meta	Resultado Alcançado	Percentual pactuado	Instrumento
Meta 4 (Monitoramento das UP's - IMUP)	100%*	100%	Relatórios de monitoramento higiênico sanitário

\* Para o cálculo do IMUP são consideradas o Número Unidades Prisionais Monitoradas / Número total de Unidades Prisionais existentes x 100

A O.S. vem, desde o início do programa, alcançando o percentual de 100% de monitoramento nos serviços de alimentação em todas as UPs do estado, que produzem as refeições do Programa da Alimentação Prisional.

Com efeito, desde sua criação, no ano de 2015, observa-se uma manutenção de cumprimento de meta contratual no alcance de uma maior e mais qualificada responsabilidade no monitoramento e controle sanitário, em razão da importância na produção das refeições diárias pelos serviços de alimentação e destinadas ao público alvo.

A escolha de um indicador para medir o monitoramento higiênico sanitário, que se traduz no nível de segurança alimentar, teve como objetivo identificar a ausência de desvios sanitários nos serviços de alimentação garantindo a oferta regular da dieta alimentar aos apenados, evitando insatisfação, tumultos e rebeliões, que comprometem os objetivos e metas traçadas pelo Programa de Alimentação Prisional estadual, no que tange ao respeito, proteção e promoção quanto à realização do direito humano à alimentação adequada segundo o Art. 2<sup>o</sup> da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.



Portanto, a adoção do acompanhamento sanitário supracitado, é um indicador de desempenho de qualidade e regularidade na oferta alimentar.

Apresentamos nas tabelas em ANEXO 2 a execução o demonstrativo do monitoramento sanitário em cada UP no exercício de 2018.

Pontuamos, que embora a classificação higiênico-sanitária, exposta na Tabela (Anexo 2), apresentou comportamento anual eterno em 2018, isto deve-se em parte ao espaçamento percentual de conformidade em cada nível de classificação de Souza, 2006. Como exposto abaixo:

NÍVEL	CONFORMIDADE
Excelente	Entre 91% e 100%
Bom	Entre 75% e 90%
Regular	Entre 50% e 74%
Ruim	Entre 30% e 49%
Péssimo	Abaixo de 30%

Destacamos que os percentuais que contemplam os maiores espaçamentos estão centrados nos níveis Péssimo (1% até 30%), Ruim (30% até 49%) e Regular (50% até 74%), razão pela qual os percentuais aumentam, mesmo que discretamente, e não há alteração nos níveis sanitários.

Perante o exposto, a interpretação dos níveis higiênico-sanitários que determinam a segurança alimentar dos serviços de alimentação das UPs, deve pelo notório e por orientação técnica, serem interpretados ante os percentuais de conformidades sanitária, revelados nos Gráficos (Anexo 2) de desempenho individual de cada UP.

Através da leitura e interpretação dos percentuais de conformidades sanitária expostos (Anexo 2) há de considerar que houveram melhorias, reitero discretas, sobretudo nas UPs, a saber: PFDB, PJJALB, PPBC, HCTP, CPFR, COTEL, PIG, PRRL, CRA,





PDEPG, CPFEB, PVSA, PDAD, PJPS, PTAC, PDEG e PSAL.

As demais UPs como PAMFA, CPFAL, PABA e PSCC, reduziram (Anexo 2) seus percentuais de conformidades higiênico-sanitária ao final da vigência do exercício de 2018.

Ressaltamos que a variação percentual sanitária que determina a classificação, tende a sofrer oscilação temporal, posto que o estado de conservação dos equipamentos, por vezes mau uso, bem como a higiene da área deficitária, são manipulados por apenados designados que não profissionais, assim como em algumas UPs há deslocação de Presos constantemente, entre outras correlatas.



#### 4.1 AÇÕES COMPLEMENTARES

##### 4.1.1 Utilização de Hortícolas nas Preparações

Com o intuito de melhorar a qualidade da refeição servida aos reeducandos, foi iniciado pelo CEASA – PE, um projeto “Horta dos Presídios”, juntamente com o Programa Horta em Todo Canto, onde visa também capacitação aos reeducandos e melhoria na qualidade de vida dos comensais, como o consumo de produtos orgânicos.

Desta forma, o CEASA contribui com o adubo orgânico e com algumas sementes para o plantio de hortaliças e verduras, garantindo diversificação do cardápio oferecido.

No ano de 2018, o projeto foi iniciado em 5 unidades prisionais (PAISJ, PAMFA, PJALLB, HCTP e PPBC) e tem ganho grandes proporções dentro das UP’s. Há ainda o fornecimento de adubo e sementes para a Colônia Penal Feminina de Buíque, que já possuía horta antes da iniciativa do CEASA.

Segue abaixo, fotos das hortas dentro das unidades mencionadas:



Horta Orgânica da Colônia Penal Feminina de Buíque (CPFB)



Horta Orgânica da Colônia Penal Feminina de Buíque (CPFB)



Horta Orgânica da Penitenciária Agrícola Industrial São João (PAISJ) – 03.07.18



Tomate da Horta Orgânica da Penitenciária Agrícola Industrial São João (PAISJ) – 20.08.18







Horta Orgânica do Presídio Asp. Marcelo Francisco de Araújo (PAMFA) – 02.08.18



Horta Orgânica (Suspensa) do Presídio Juiz Antônio Luiz L. Barros (PJALLB) – 13.07.18



Horta Orgânica do Centro de Ressocialização do Agreste (CRA) – 27.09.18



Horta Orgânica do Penitenciária Professor Barreto Canelo (PPBC) – 04.09.18



Horta Orgânica do Presídio de Itaquitinga (PIT) – 11.07.18



Horta Orgânica da Presídio Asp. Marcelo Francisco de Araújo (PAMFA) – 25.07.18

*Handwritten signature*





#### 4.1.2. Curso teórico prático na produção e manipulação de pães para serviços de alimentação em Unidade Prisional

A aplicação do curso teórico e prático na produção e manipulação de pães tem como objetivo principal melhorar a qualidade dos pães fornecidos nas Unidades Prisionais (UP's) do estado de Pernambuco, além de, instruir tecnicamente as pessoas que estão privadas de liberdade (PPLs).

O curso está sendo ministrado nas padarias das UP's, pelo técnico em panificação da empresa M. Dias Branco, de forma prática, para o melhor entendimento dos apenados, que poderão utilizar os conhecimentos adquiridos durante o treinamento e após a sua saída do âmbito carcerário.

Durante o ano de 2018, foram capacitados 166 reeducandos, em 15 unidades prisionais, que estão citadas abaixo:

Unidades Prisionais	Localização	Data de realização do curso
Presídio de Igarassu – PIG	Igarassu	14/03/18
Presísio de Itaquianga - PIT	Itaquianga	08/05/18
Penitenciária de Tacaimbó - PTAC	Tacaimbó	28/06/18
Presídio de Vitória de santo Antão – PVSA	Vitória de Santo Antão	03/07/18
Colônia Penal Feminina do Recife - CPFR	Recife	10/07/18
Penitenciária Agro-industrial São João - PAISJ	Ilha de Itamaracá	27/07/18
Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico - HCTP	Ilha de Itamaracá	14/08/18
Presídio Desembargador Augusto Duque - PDAD	Pesqueira	15/08/18
Penitenciária Doutor Ênio Pessoa Guerra - PDEPG	Limoeiro	04/09/18





Unidades Prisionais	Localização	Data de realização do curso
Penitenciária Professor Barreto Campelo - PPBC	Ilha de Itamaracá	11/09/18
Presídio asp. Agro Industrial São João - PAMFA	Recife	17/09/18
Presídio Juiz Antônio Luiz Lins de Barros - PJALLB	Recife	18/09/18
Centro de Observação Criminológico e Triagem Prof <sup>o</sup> Everardo Luna - COTEL	Abreu e Lima	29/10/18
Centro de Ressocialização do Agreste - CRA	Canhotinho	14/11/18
Presídio Rorinildo da Rocha Leão - PRRL	Palmares	04/12/18

A seguir, fotos da capacitação em algumas unidades prisionais:

- PIG



*em*



• PIT



• PTAC



• PVSA



*Handwritten signature*



- CPFR



- PAISJ



- HCTP



*EMM*  
30



- PDAD



- PDEPG



- PPBC





- COTEL



- CRA



- PRRL



*Handwritten signature*

## 5. COMENTÁRIOS GERAIS

O documento apresentou a gestão do CEASA/PE-O.S. executivamente no desenvolvimento do Programa de Alimentação Integrada nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, demonstrando exitosamente sua execução no ano de 2018, principalmente no que tange a substancial manutenção quanto a melhora na alimentação prisional, além da regular oferta com qualidade nutricional assegurada dos insumos alimentares utilizados na elaboração das refeições diárias, sem contar com todo o apoio e comprometimento técnico dos atores envolvidos sob vigilância e controle da SERES.

Outrossim, há de se ressaltar, o ganho orçamentário e financeiro, uma vez, ser este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco, uma empresa sem fins lucrativos, qualificada como Organização Social, objetivando a execução de Atividades Públicas não-exclusivas, onde com o modelo aplicado e a expertise adquirida nos anos desde sua criação, vem conseguindo Superávit na execução do Plano de Trabalho, onde se contempla a utilização dos saldos de cada ano, no ano subseqüente.

Finalizando, colocamo-nos à sua disposição para esclarecer qualquer ponto desse relatório.

Atenciosamente,



**Rafael Suassuna da Fonte**  
Diretor de Programas Especiais



**Gustavo Henrique Melo de Andrade**  
Diretor Presidente





## ANEXOS

---

**ANEXO 1** – Tabela consolidada contemplando as análises laboratoriais realizadas no exercício de 2018.

**ANEXO – 2** – Acompanhamento das condições higiênico sanitárias por Unidade Prisional no exercício de 2018.

**ANEXO 3** – Declaração Anual dos Alimentos hortigranjeiros fornecidos e utilizados nos cardápios das Unidades Prisionais com procedência do Estado de Pernambuco.





**CEASA  
PERNAMBUCO**

# ANEXO 1

36





- Laudos Laboratoriais / 2018

Tabela 1 – Análises microbiológicas e físico-químicas 1º trimestre/2018

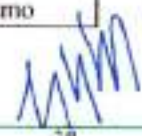
Alimentos Analisados	Meses	Resultados		
		Microbiológico	Microscópico	Físico-químico
Acém	Janeiro	Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Açúcar Cristal		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Alho em Pasta		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Amido de Milho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Aveia em Flocos		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Bolacha Cream Cracker		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Café Torrado e Moído		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Moida		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Charque		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Colorífico		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cominho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Coxa e sobrecoxa		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Farinha de Mandioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de milho flocada		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Feijão Carioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Macassar		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo

*Handwritten signature*





Alimentos Analisados	Meses	Resultado		
		Microbiológico	Microscópico	Físico-químico
		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite de Coco		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Linguiça Calabresa		Próprio para o consumo	----	----
Macarrão Espaguete		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Óleo de soja		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Sal		Próprio para o consumo	----	----
Salsicha		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	----
Vinagre		----	----	Próprio para o consumo
Acém		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Açúcar Cristal		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Alho em Pasta		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Amido de Milho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Arroz	Fevereiro	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Aveia em Flocos		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Biscoito Maria		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Bolacha Cream Cracker		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Café Torrado e Moido		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo






**CEASA  
PERNAMBUCO**

Carne Moída	Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
-------------	------------------------	-----	------------------------

Alimentos Analisados	Meses	Resultado		
		Microbiológico	Microscópico	Físico-químico
Charque	Fevereiro	Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Colorífico		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cominho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Coxa e sobrecoxa		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Extrato de tomate		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de milho flocada		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Feijão Carioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Macassar		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Preto		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite de Coco		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite em pó		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Linguiça Calabresa		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Mucarrão Espaguete		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Milho de Mungunzá		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Sal		Próprio para o consumo	---	---
Salsicha		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo





CEASA  
PERNAMBUCO

Alimentos Analisados	Meses	Resultado		
		Microbiológico	Microscópico	Físico-químico
Vinagre		----	----	Próprio para o consumo
Acém	Março	Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Açúcar Cristal		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Alho em Pasta		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Amido de Milho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Arroz		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Aveia em Flocos		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Biscoito Maria		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Bolacha Cream Cracker		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cafê Torrado e Moído		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Moída		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Charque		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Colorífico		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cominho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Coxa e sobrecoxa		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Extrato de tomate		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo







**CEASA**  
PERNAMBUCO

Farinha de mandioca	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de milho flocada	Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Feijão Carioca	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo

Alimentos Analisados	Meses	Resultado		
		Microbiológico	Microscópico	Físico-químico
	Março	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite de Coco		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite em pó		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Linguiça Calabresa		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Macarrão Espaguete		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Milho de Mungunzá		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Ovo (grande médio)		Próprio para o consumo	----	----
Salsicha		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Vinagre		----	----	Próprio para o consumo

*Handwritten signature in blue ink.*





**Tabela 2 – Análises microbiológicas e físico-químicas 2º trimestre/2018**

Alimentos Analisados	Meses	Resultados		
		Microbiológico	Microscópico	Físico-químico
Acém	Abril	Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Açúcar Cristal		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Alho em Pasta		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Arroz Parboilizado		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Biscoito Maria		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Bolacha Cream Cracker		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Café Torrado e Moído		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Moída		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Charque		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Colorífico		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cominho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Extrato de Tomate		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de Mandioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de milho flocada		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Feijão Carioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Macassar		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Preto		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo

42



Alimentos Analisados	Meses	Resultados		
		Microbiológico	Microscópico	Físico-químico
	Abril	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite em pó		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Linguiça Calabresa		Próprio para o consumo	----	----
Ovo Tipo Grande Branco		Próprio para o consumo	----	----
Salsicha		Próprio para o consumo	----	----
Sal		Próprio para o consumo	----	----
Vinagre		----	----	Próprio para o consumo
Acém	Maio	Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Alho em Pasta		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Amido de Milho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Arroz		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Bolacha Cream Cracker		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cafê Torrado e Moído		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Moída		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Charque		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Colorífico		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Coxa e sobrecoxa		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo








Extrato de tomate		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Alimentos Analisados	Meses	Resultados		
		Microbiológico	Microscópico	Físico-químico
Farinha de Mandioca	Maio	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de milho Bocada		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Feijão Carioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Macassar		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	---
Feijão Preto		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite de Coco		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Linguiça Calabresa		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Milho de Mungunzá		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Óleo de soja		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Ovo tipo grande branco		Próprio para o consumo	---	---
Sal		Próprio para o consumo	---	---
Salsicha		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Vinagre		---	---	Próprio para o consumo
Acém		Junho	Próprio para o consumo	---
Amido de Milho	Próprio para o consumo		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo





Biscoito Maria		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Bolacha Cream Cracker		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo

Alimentos Analisados	Meses	Resultados		
		Microbiológico	Microscópico	Físico-químico
Cafê Torrado e Moído	Junho	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Moída		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Colorífico		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cominho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Coxa e sobrecoxa		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Extrato de tomate		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de mandioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de milho flocada		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Feijão Carioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Preto		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite de Coco		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite em pó		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Linguiça Calabresa		Próprio para o consumo	----	----
Macarrão Espaguete		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Milho de Mungunzá		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo





Ovo tipo grande branco	Próprio para o consumo	----	----
Salsicha	Próprio para o consumo	----	----

**Tabela 3 – Análises microbiológicas e físico-químicas 3º trimestre/2018**

Alimentos Analisados	Meses	Resultados		
		Microbiológico	Microscópico	Físico-químico
Acém	Julho	Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Alho em pasta		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Amido de Milho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Arroz parboilizado		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Biscoito Maria		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Bolacha Cream Cracker		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Café torrado e moído		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Calabresa		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne moída		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Charque		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Coxa e Sobrecoxas		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Extrato de tomate		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de mandioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de milho flocada		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo







Feijão Carioca	Julho	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Macassar		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite de coco		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite em pó		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Milho de Mungunzá		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Ovo tipo grande branco		Próprio para o consumo	----	----
Macarrão		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Óleo de Soja		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Sal		Próprio para o consumo	----	----
Vinagre		----	----	Próprio para o consumo
<b>Alimentos Analisados</b>		<b>Meses</b>	<b>Resultado</b>	
		<b>Microbiológico</b>	<b>Microscópico</b>	<b>Físico-químico</b>
Açúcar	Agosto	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Alho em pasta		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Amido de milho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Arroz		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Aveia		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Biscoito Maria		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Bolacha Cream Cracker		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo





Café torrado e moído	Agosto	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Calabresa		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne moída		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Charque		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Colorífico		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cominho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Coxa e sobrecoxa		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Extrato de tomate		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de mandioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de milho flocada		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Feijão Carioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Macassar		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Preto		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite de coco		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite em pó		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Macarrão		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Milho de mungunzá		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Salsicha		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Vinagre		----	----	Próprio para o consumo

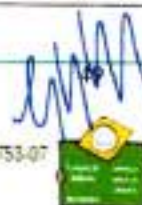
*Handwritten signature in blue ink.*





**CEASA**  
PERNAMBUCO

Alimentos Analisados	Meses	Resultado		
		Microbiológico	Microscópico	Físico-químico
Acém	Setembro	Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Alho em pasta		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Amido de milho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Arroz Parboilizado		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Aveia		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Biscoito Maria		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Bolacha Cream Cracker		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Café torrado e moído		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne moída		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Colorífico		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cominho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Coxa e sobrecoxa		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Extrato de tomate		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de mandioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de milho flocada		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Feijão Carioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Macassar		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Preto		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo





Leite de coco	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite em pó	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Linguiça Calabresa	Próprio para o consumo	----	----
Macarrão espaguete	Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Milho de mungunzá	Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Óleo de Soja	Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Sal	Próprio para o consumo	----	----
Vinagre	----	----	Próprio para o consumo

**Tabela 4 – Análises microbiológicas e físico-químicas 4º trimestre/2018**

Alimentos Analisados	Meses	Resultados		
		Microbiológico	Microscópico	Físico-químico
Acém	Outubro	Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Amido de Milho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Arroz parboilizado		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Aveia em Flocos		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Biscoito Maria		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Bolacha Cream Cracker		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Café torrado e moído		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Calabresa		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo



**CEASA**  
PERNAMBUCO

Carne moída	Outubro	Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Charque		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Colorífico		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Coxa e Sobrecoxas		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Extrato de tomate		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de mandioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de milho flocada		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Feijão Carioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Preto		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite de coco		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite em pó		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Milho de Munganzá		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Óleo de Soja		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Vinagre		----	----	Próprio para o consumo
<b>Alimentos Analisados</b>	<b>Meses</b>	<b>Resultado</b>		
		<b>Microbiológico</b>	<b>Microscópico</b>	<b>Físico-químico</b>
Acém	Novembro	Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Amido de milho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Arroz Parboilizado		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Aveia		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo



Biscoito Maria	Novembro	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Bolacha Cream Cracker		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Café torrado e moído		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne moída		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Churque		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Colorífico		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Coxa e sobrecoxa		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Extrato de tomate		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de mandioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de milho flocada		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Feijão Carioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Macassar		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Preto		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite de coco		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite em pó		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Macarrão		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Milho de mungunzá		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Óleo de soja		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Sal		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo





**CEASA**  
PERNAMBUCO

Alimentos Analisados	Meses	Resultado		
		Microbiológico	Microscópico	Físico-químico
		---	----	Próprio para o consumo
Vinagre		---	----	Próprio para o consumo
Acém	Dezembro	Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Amido de milho		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Arroz Parboilizado		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Café torrado e moído		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne moída		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Charque		---	---	Próprio para o consumo
Coxa e sobrecoxa		Próprio para o consumo	---	Próprio para o consumo
Extrato de tomate		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de mandioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Farinha de milho flocada		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Feijão Carioca		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Feijão Macassar		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite de coco		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite em pó		Próprio para o consumo	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Linguiça Calabresa		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Macarrão espaguete		Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo
Milho de mungunzá	Próprio para o consumo	----	Próprio para o consumo	





Óleo de Soja	Dezembro	Próprio para o consumo	-----	Próprio para o consumo
Sal		Próprio para o consumo	----	----
Salsicha		Próprio para o consumo	-----	Próprio para o consumo

*gmm*





# ANEXO 2

*Handwritten signature in blue ink.*







**- Acompanhamento Anual da Classificação Higiênico Sanitário - 2018**

Unidades Prisionais	1º Trimestre		2º Trimestre		3º Trimestre		4º Trimestre	
	Percentual de Conformidade HS	Classificação HS	Percentual de Conformidade HS	Classificação HS	Percentual de Conformidade HS	Classificação HS	Percentual de Conformidade HS	Classificação HS
Presídio Asp. Marcelo Francisco de Araújo - PAMFA	88,0%	BOM	88,0%	BOM	88%	BOM	61,0%	REGULAR
Presídio Juiz Antônio Luiz Lins de Barros - PJALB	59,0%	REGULAR	56,0%	REGULAR	53%	REGULAR	61,0%	REGULAR
Presídio Frei Danião de Bozzano - PFDB	56,0%	REGULAR	61,0%	REGULAR	60%	REGULAR	62,5%	REGULAR
Penitenciária Agro-Industrial São João - PAISJ	37,0%	RUIM	36,0%	RUIM	35%	RUIM	37,5%	RUIM
Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico - HCTP	42,0%	RUIM	47,0%	RUIM	47%	RUIM	51,0%	REGULAR
Penitenciária Professor Barreto Campelo - PPBC	39,0%	RUIM	39,0%	RUIM	40%	RUIM	43,0%	RUIM
Colônia Penal Feminina do Recife - CPFRR	67,0%	REGULAR	66,0%	REGULAR	68%	REGULAR	72,0%	REGULAR
Presídio de Igarassu - PIG	41,0%	RUIM	43,0%	RUIM	43%	RUIM	46,0%	RUIM
Centro de Observação Criminológica e Triagem Prof. Everardo Luna - COTEL	42,0%	RUIM	38,0%	RUIM	44%	RUIM	47,0%	RUIM
Colônia Penal Feminina de Abreu e Lima - CPFAL	72,0%	REGULAR	64,0%	REGULAR	65%	REGULAR	69,0%	REGULAR
Presídio de Itaquitinga - PIT	0,0%				86%	BOM	88,0%	BOM
Presídio Rorinikó da Rocha Leão - PRRI	55,0%	REGULAR	55,0%	REGULAR	57%	REGULAR	63,0%	REGULAR



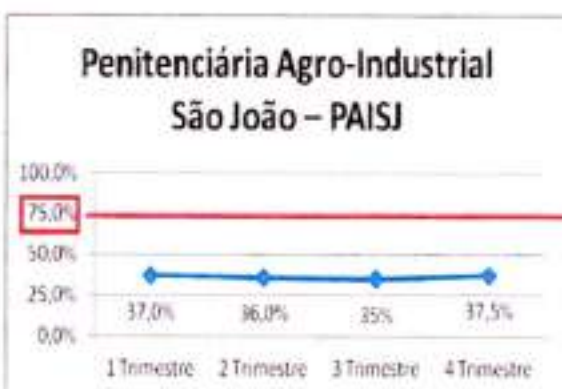


Centro de Ressocialização do Agreste - CRA	55,0%	REGULAR	57,0%	REGULAR	56%	REGULAR	60,0%	REGULAR
Colônia Penal Feminina de Buíque - CPFEB	55,0%	REGULAR	67,0%	REGULAR	71%	REGULAR	77,0%	BOM
Penitenciária Dr. Énio Pessoa Guerra - PDEPG	55,0%	REGULAR	58,0%	REGULAR	65%	REGULAR	70,0%	REGULAR
Presídio de Vitória de Santo Antão - PVSA	57,0%	REGULAR	52,0%	REGULAR	57%	REGULAR	63,0%	REGULAR
Presídio Advogado Brito Alves - PABA	38,0%	RUIM	60,0%	REGULAR	46%	RUIM	49,0%	RUIM
Presídio Des. Augusto Duque - PDAD	53,0%	REGULAR	44,0%	RUIM	55%	REGULAR	64,0%	REGULAR
Penitenciária Juiz Plácido de Souza - PJPS	54,0%	REGULAR	55,0%	REGULAR	58%	REGULAR	58,0%	REGULAR
Cadeia Pública Santa Cruz do Capibaribe - PSCC	52,0%	REGULAR	53,0%	REGULAR	50%	REGULAR	50,0%	REGULAR
Presídio Tacaimbó - PTAC	73,0%	REGULAR	82,0%	BOM	83%	BOM	90,0%	BOM
Presídio de Salgueiro - PSAL	55,0%	REGULAR	47,0%	RUIM	51%	REGULAR	55,0%	REGULAR
Penitenciária Dr. Edvaldo Gomes - PDEG	51,0%	REGULAR	64,0%	REGULAR	69%	REGULAR	77,5%	BOM

*Handwritten signature in blue ink.*



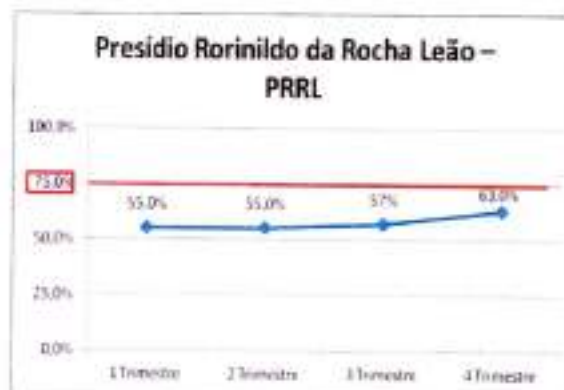
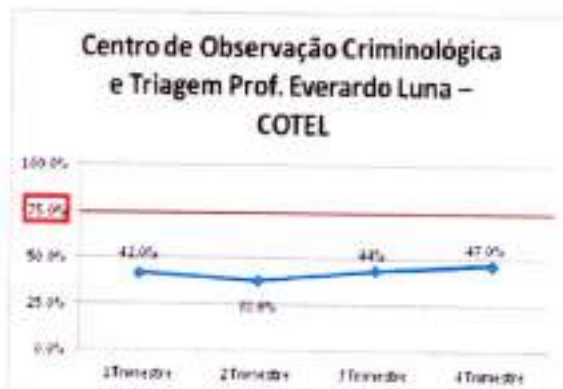
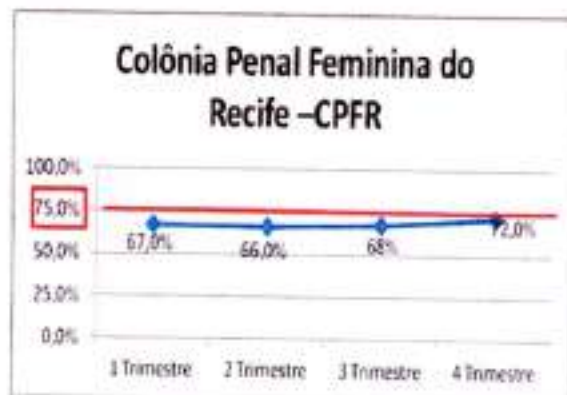
Segue abaixo desempenho individual de cada Unidade Prisional em forma de gráfico do ano de 2018.



*gmm*

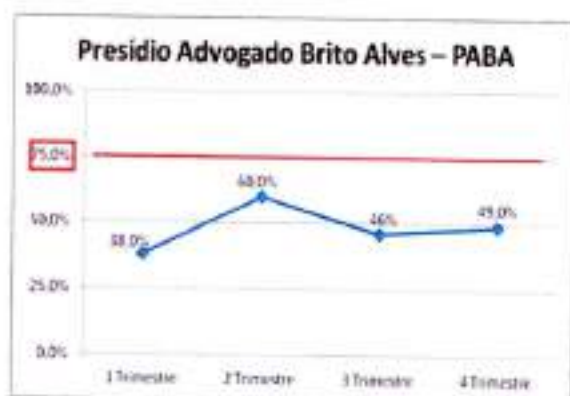
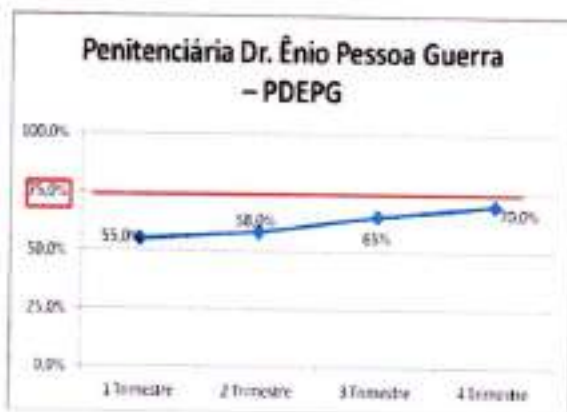


Referencial de Conformidade: A partir de 75%.





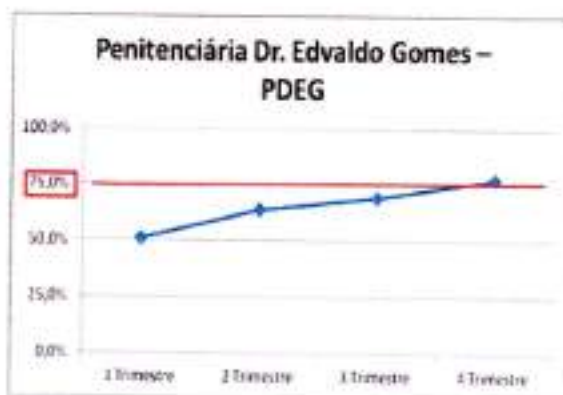
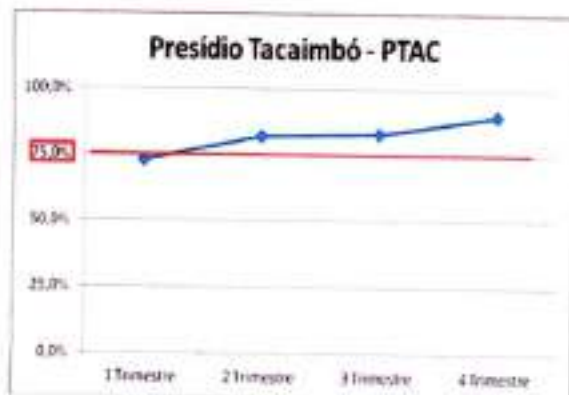
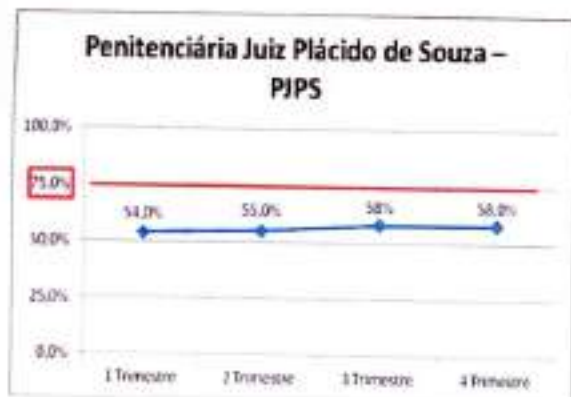
Referencial de Conformidade: A partir de 75%.



*EMM.*



Referencial de Conformidade: A partir de 75%.





# ANEXO 3






## COOPERATIVA MISTA DA AGRICULTURA FAMILIAR DE PERNAMBUCO - COOMAF-PE

Recife, 26 de Dezembro de 2018

### DECLARAÇÃO

A COOPERATIVA MISTA DA AGRICULTURA FAMILIAR DE PERNAMBUCO-COOMAF/PE, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 10.767.350/0001-31, por intermédio de sua representante legal, a Srta. Juliana Moura do Amaral, portadora da carteira de identidade nº. 7.293.527, expedida pelo SDS/PE, **DECLARA**, para devidos fins que **100%** dos produtos de origem hortifrutigranjeiros adquiridos por ela, fornecidos no período de **Janeiro, Fevereiro, Março, Abril, Maio, Junho, Julho, Agosto, Setembro, Outubro, Novembro, Dezembro de 2018** são provenientes do Estado de PE, destinados ao **Programa de Alimentação Integrada nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco.**

  
COOMAF/PE

10.767.350/0001-31  
Cooperativa Mista da Agricultura  
Familiar de Pernambuco - COOMAF/PE  
Rodovia BR 101 - KM 70 - 559  
Galpão 035 L - Loja D - CEASA  
Curado, CEP: 50.790-900  
RECIFE - PE