



Relatório de Monitoramento

**Contrato de Gestão nº 001/2016 –
5º Termo Aditivo**

Exercício 2019

SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco - CEASA/PE - O.S.
BR 101 Sul, Km 70, No. 550 - 2o. Andar - Edif. Adm. Central - Curado, Recife - PE - CEP: 50.790-640
Fone: (81) 3035-8000 - FAX: (81) 3035-8010 - CNPJ: 06.036.073/0001-03 - Insc. Est.: 03.08753-07
<https://www.ceasape.org.br> - <https://www.facebook.com/ceasape/>





CEASA
PERNAMBUCO

Diretor Presidente - PRE
Gustavo Henrique de Andrade Melo

Diretor de Programas Especiais - DPE
Rafael Suassuna

Gerente do Contrato de Gestão / 2019
Mirella de Fátima Leal Araújo de Farias

SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



Mirella de Fátima Leal Araújo de Farias
Diretor Gerente de Vendas
CEASA/PE

Centro de Abastecimento Logístico de Pernambuco - CEASA/PE - O.S.
BR 101 Sul, Km 20, 5º andar - Edif. Adm. Central - Curado, Recife - PE - CEP: 50.790-640
Fone: (81) 3035-8010 - (81) 3035-8010 - CNPJ: 06.035.073/0001-03 - Insc. Est.: 03.08753-07
<http://www.ceasa.org.br> - <https://www.facebook.com/ceasape/>





Sumário

| | |
|---|----|
| 1. APRESENTAÇÃO..... | 03 |
| 2. INTRODUÇÃO..... | 05 |
| 3. MONITORAMENTO DO CONTRATO DE GESTÃO..... | 07 |
| 4. EXECUÇÃO FÍSICO-FINANCEIRA..... | 08 |
| 4.1 RESULTADOS ALCANÇADOS..... | 13 |
| 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS..... | 64 |
| 6. ANEXOS..... | 65 |





1. APRESENTAÇÃO

Este relatório apresenta a prestação de contas do **4.º Trimestre de 2019 (outubro a dezembro de 2019)**, referente ao **5.º Termo Aditivo ao Contrato de Gestão n.º 001/2016**, em atendimento ao disposto no Artigo 16 da Resolução ARPE n.º 067/2010 (Antiga Resolução ARPE n.º 005, de 14 de dezembro de 2010, renumerada pela Resolução ARPE n.º 082/2013), cujo conteúdo compara as metas previstas e os resultados alcançados, demonstrando os índices de desempenho obtidos.

As metas estipuladas e os respectivos indicadores de desempenho encontram-se exaustivamente detalhados no Plano de Trabalho, que embasam a contratação e possuem validação da Secretaria de Justiça e Direitos Humanos – SJDH e da Secretaria Executiva de Ressocialização – SERES, ambas do Estado de Pernambuco, os quais buscam alcançar os seguintes objetivos:

- **GERAL:**

Propiciar a SERES condições organizacionais para oferecer aos apenados das Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, o acesso regular a insumos destinados à produção e distribuição de uma alimentação diária, com qualidade nutricional de alto teor nutritivo, bem como o monitoramento sistemático dessas ações.

- **ESPECÍFICOS:**

I - Atender aos objetivos e metas da SJDH/SERES em suprir uma demanda reprimida de detentos que, atualmente, estão insatisfeitos com a alimentação ali ofertada;

II - Valorizar as vocações regionais e os hábitos alimentares dos beneficiados;

III - Fortalecer a economia de base local priorizando a aquisição dos produtos alimentícios da região;

IV - Otimizar a aplicação dos recursos financeiros disponíveis;





V - Promover o monitoramento das atividades técnico-nutricionais sistematicamente em todas as Unidades;

VI - Monitorar sistematicamente as condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação das 23 Unidades Prisionais do Estado;

VII - Respaldar as Diretrizes da Política de Abastecimento Alimentar do Estado;

VIII - Respaldar o Programa de Alimentação Prisional na Lei de Execução Penal n.º 7.210, de 11 de Julho de 1984;

IX - Instrumentalizar e disponibilizar a SERES, uma ferramenta de gestão eficaz no processo de controle e administração do sistema de alimentação aos presídios do Estado.

O cumprimento dos objetivos supracitados é verificado de acordo com os indicadores, critérios de avaliação e condições pré-estabelecidas no **Contrato de Gestão n.º 001/2016** e respectivos Termos Aditivos, bem como, em seu Plano de Ação.





2. INTRODUÇÃO

O Programa de Alimentação Prisional pauta sua execução na Lei de Execução Penal n.º 7.210 de 11 de julho de 1984, que prevê no Art. 10 a assistência ao preso como dever do Estado através do fornecimento de 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 § 2.º do Art. 2.º, a fim de garantir a segurança alimentar e nutricional definida no Art. 2.º da Lei n.º 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.

Para tanto, o Art. 3.º determina que a segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente de qualidade, em quantidade suficiente.

Nesse sentido, o objeto do Contrato de Gestão n.º 001/2016 tem por finalidade propiciar a SERES condições organizacionais para oferecer aos apenados das Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, o acesso regular a insumos destinados à produção e distribuição de uma alimentação diária, com qualidade nutricional de alto teor nutritivo, bem como o monitoramento sistemático dessas ações. Tal proposta visa garantir à população carcerária a Segurança Alimentar e Nutricional através da promoção da saúde por intermédio da oferta regular dos insumos alimentares utilizados na produção das refeições ao público alvo com qualidade.

Através do aludido Contrato de Gestão, é conferido a este CEASA-PE/O.S. a responsabilidade pela aquisição, armazenamento, distribuição e monitoramento do processo de abastecimento nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, de acordo com os cardápios elaborados pela equipe de nutricionistas da SERES em conjunto com a equipe de nutrição do CEASA-PE, contribuindo positivamente na otimização da gestão pública voltada para






resultados, favorecendo a melhoria nutricional da dieta alimentar dos apenados, fortalecimento da economia local e a racionalização dos recursos públicos em prol de resultados.

A importância dos resultados a serem alcançados, expressos em suas variadas metas e valores significativos, justifica a adesão e o emprego desse monitoramento, como ferramenta gerencial de suporte para a diretoria e gestores da entidade, promovendo uma visão sistêmica de execução do conjunto das metas pactuadas junto ao Governo do Estado.

Os indicadores de desempenho pactuados tem por objeto aferir o adequado cumprimento das metas, identificando em tempo hábil as possíveis oportunidades de melhorias.


Pedro Fernando Lucena de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE/O.S.



3. DO MONITORAMENTO DO CONTRATO DE GESTÃO

A Secretaria de Justiça e Direitos Humanos – SJDH e a Secretaria Executiva de Ressocialização – SERES, estabeleceram as diretrizes do Contrato de Gestão com base em metas pré-determinadas, com o intuito de aprimorar a gestão em busca de resultados, estabelecendo o equilíbrio dinâmico, cumprindo metas físicas e financeiras, com foco na melhoria dos indicadores que permitem o trabalho a partir de objetivos estratégicos definidos, assim como, realiza o processo contínuo de monitoramento, avaliação permanente e medição de resultados.

O acompanhamento na SJDH/SERES é realizado através de reuniões bimensais com a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do Contrato de Gestão, designada através da **Portaria SERES n.º 536, de 21 de junho de 2019**.

O CEASA-PE/O.S. utiliza como metodologia de monitoramento, o planejamento das atividades a serem desenvolvidas, descritas no Plano de Ação, contemplando indicadores de desempenho, cronograma e orçamento, facilitando dessa forma a verificação dos resultados obtidos e o cumprimento das metas.

A equipe de monitoramento do CEASA-PE/O.S. realiza reuniões mensais com a gestora do CG, para acompanhamento do plano de ação, linha do tempo e evidências dos gargalos encontrados no decorrer das atividades para deliberações de ações corretivas, com estabelecimento de prazos e responsabilidades.

Pedro Fernando Lucena de Veiros
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE/O.S.



4. DA EXECUÇÃO FÍSICO-FINANCEIRA

Para fazer face ao custeio das despesas operacionais oriundas da execução do 5º Termo Aditivo ao Contrato de Gestão nº 001/2016, foram consignados repasses da Secretaria Executiva de Ressocialização - SERES para o CEASA-PE/O.S. no valor total de **R\$ 65.706.869,49** (sessenta e cinco milhões, setecentos e seis mil, oitocentos e sessenta e nove reais e quarenta e nove centavos), conforme disposto na cláusula terceira do referido Termo de Aditamento e Planilha de Custos que segue no quadro 01 (um) abaixo:

| QUADRO 01 | | | | | |
|--------------|--|------------------------|--|----------------|--------------------------|
| METAS | ESPECIFICAÇÃO | INDICADOR FÍSICO | | VALOR EM REAIS | |
| | | QUANT. | AÇÃO | MENSAL | TOTAL PARA 12 MESES |
| 1 | Processo de Execução Técnica Nutricional: * 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\$ - | R\$ 516.000,00 |
| 2 | Bens de consumo: * Aquisição de gêneros alimentícios | 23 UNIDADES PRISIONAIS | * Fornecimento de produtos alimentícios | R\$ - | R\$ 51.691.500,96 |
| 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\$ - | R\$ 8.855.506,17 |
| 4 | Gestão administrativa: * Financeira, contábil, administrativa * Controle * Recursos Humanos: * Compras * Seguro, veículos, análises laboratoriais, material de expediente, locação de equipamentos | 23 UNIDADES PRISIONAIS | * Mão de obra * material de consumo * serviço de terceiros | R\$ - | R\$ 4.315.328,02 |
| 5 | Gestão administrativa: *ARPE | | * TFSI | R\$ - | R\$ 328.534,35 |
| TOTAL | | | | | R\$ 65.706.869,49 |

Outrossim, para o período do exercício de 2019, do antedito Termo de Aditamento, foram efetivamente repassados pela SERES ao CEASA-PE/O.S. um total de **R\$ 63.243.256,01** (sessenta e três milhões, duzentos e quarenta e três



mil, duzentos e cinquenta e seis reais e um centavos), conforme demonstrado no quadro 02 (dois) que segue abaixo:

| QUADRO 02 - CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO | | | | | | | |
|--------------------------------------|-----------------|----------------------------------|------------------|--------------|----------------------|-------------------------|--------------|
| PARCELAS | NOTA DE EMPENHO | VALOR DO PLANO DE TRABALHO (R\$) | DATA RECEBIMENTO | O.B. | VALOR RECEBIDO (R\$) | SALDO A RECEBER (R\$) | |
| JANEIRO | 2019NE000087 | 5.475.572,46 | 25/03/2019 | 5123 | 2.626.401,27 | 0,00 | |
| | | | 23/04/2019 | 7167 | 2.278.618,73 | | |
| | | | 21/06/2019 | 12.646 | 570.552,46 | | |
| FEVEREIRO | | | | 23/04/2019 | 7168 | 4.905.020,00 | 0,00 |
| | | | 21/06/2019 | 12.646 | 570.552,46 | | |
| MARÇO | | | | 24/05/2019 | 10.655 | 4.539.705,59 | 0,00 |
| | | | 23/04/2019 | 7169 | 365.314,41 | | |
| | | | 21/06/2019 | 12.646 | 570.552,46 | | |
| ABRIL | | | | 21/06/2019 | 12.645 | 2.738.895,96 | 361.937,61 |
| | | | 24/05/2019 | 10.656 | 2.106.124,44 | | |
| | | | 21/06/2019 | 12.646 | 208.614,62 | | |
| MAIO | | | | 21/06/2019 | 12.647 | 2.051.526,08 | 496.052,96 |
| | | | 23/07/2019 | 15.049 | 1.047.535,13 | | |
| | | | 26/08/2019 | 17.515 | 1.880.458,29 | | |
| JUNHO | | | | 23/07/2019 | 15.045 | 4.877.231,50 | 32.860,96 |
| | | | 25/09/2019 | 20.553 | 565.899,16 | | |
| | | | 25/10/2019 | 21901 | 199.580,84 | | |
| JULHO | | | | 26/08/2019 | 17.516 | 3.757.889,21 | 32.860,96 |
| | | | 25/10/2019 | 21.900 | 1.684.842,29 | | |
| AGOSTO | | | | 25/09/2019 | 20.554 | 5.442.711,50 | 32.860,96 |
| | | | 25/10/2019 | 21.899 | 3.725.374,00 | | |
| SETEMBRO | | | | 22/11/2019 | 23.156 | 380.852,76 | 1.369.305,70 |
| | | | 22/11/2019 | 23.156 | 5.442.711,50 | | |
| OUTUBRO | | | | 23/12/2019 | 24.102 | 3.238,10 | 65.512,21 |
| | 23/12/2019 | 24.101 | 5.386.822,15 | | | | |
| NOVEMBRO | | 24/01/2020 | 165 | 5.456.211,50 | 19.360,96 | | |
| DEZEMBRO | | | | | | | |
| TOTAL | | R\$ 65.706.869,49 | | | 63.243.256,01 | 2.463.613,48 | |
| INADIMPLÊNCIA ACUMULADA 2019 | | | | | | R\$ 2.463.613,48 | |

Diante do demonstrado no quadro acima, logo se pode concluir que para o período em questão, **exercício 2019**, o valor previsto para desembolso fora de **R\$ 65.706.869,49** (sessenta e cinco milhões, setecentos e seis mil, oitocentos e sessenta e nove reais e quarenta e nove centavos), sendo **R\$ 16.426.717,37** (dezesseis milhões quatrocentos e vinte e seis mil setecentos e dezessete reais e trinta e sete centavos) em média a cada trimestre, e o valor efetivamente repassado fora de **R\$ 63.243.256,01** (sessenta e três milhões, duzentos e quarenta e três mil, duzentos e cinquenta e seis reais e um centavo), sendo **R\$ 2.626.401,27** (dois milhões seiscentos e vinte e seis mil quatrocentos e um reais e vinte e sete centavos) no primeiro trimestre, **R\$ 20.965.476,81** (vinte milhões, novecentos e sessenta e cinco mil, quatrocentos e setenta e seis reais e oitenta e



um centavos) no **segundo trimestre, R\$ 17.371.704,79** (dezessete milhões, trezentos e setenta e um mil, setecentos e quatro reais e setenta e nove centavos) no **terceiro trimestre, R\$ 16.823.461,64** (dezesseis milhões, oitocentos e vinte e três mil, quatrocentos e sessenta e um reais e sessenta e quatro centavos) no **quarto trimestre**, e para finalizar o exercício de 2019, restos a pagar, valor de **R\$ 5.456.211,50** (cinco milhões quatrocentos e cinquenta e seis mil, duzentos e onze reais e cinquenta centavos), representando um déficit anual de **8,30%** (oito vírgula trinta por cento) do valor pactuado para o período, considerando que no **primeiro trimestre registrou-se inadimplência de 84,01%**, evoluindo de forma decrescente para **56,38%** no segundo trimestre, **44,11%** no terceiro trimestre e, de **30,05%** no quarto trimestre do ano de 2019.

Contudo, o CEASA-PE/O.S. primando pelo compromisso assumido com o Governo do Estado de Pernambuco, entendendo a importância do papel desenvolvido na execução de políticas públicas voltadas ao Programa de Alimentação Prisional junto a SERES, e, sobretudo, a robustez das ações pactuadas no contrato de gestão em comento, vem empreendendo esforços no sentido de viabilizar o atendimento das metas, sem descontinuidade ou prejuízos a SERES, ainda que diante do cenário de escassez de recursos financeiros, considerando a credibilidade e solidez desta Organização Social junto ao mercado econômico.

Vale ressaltar que a credibilidade e solidez financeira desta Organização Social é fator preponderante para o êxito das ações avançadas, visto que, as ações que envolvem a aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios representam **78,67%** (setenta e oito vírgula sessenta e sete por cento) do valor global pactuado para o exercício.

Ademais, apresentamos no quadro 03 (três) o extrato da execução físico-financeira do período do exercício de 2019, conforme previsto no anexo I da Resolução ARPE nº 067/2010 (antiga Resolução ARPE nº 005, de 14 de dezembro de 2010, renumerada pela Resolução ARPE nº 082/2013).


Pedro Fernando Lucena de Veras
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE/O.S.



Quadro 03 - Extrato de Execução Físico-Financeira

(EXERCÍCIO 2018)

Nome da OS: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO - CEASA-PE/O.S.

CNPJ Nº: 06.035.073/0001-03

Nome do Parceiro Público: SECRETARIA DE JUSTIÇA E DIREITOS HUMANOS - SJDH E DA SECRETARIA EXECUTIVA DE RESSOCIALIZAÇÃO - SERES

Resumo do Objeto do Contrato de Gestão nº. 001/2016: Gerir, adquirir, fazer a logística, armazenagem, fornecimento, distribuição e abastecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, bem como, fiscalizar e monitorar o destino e uso institucional dos produtos alimentícios através de mão de obra qualificada e especializada.

Valor estipulado para o 5º Termo Aditivo para o Contrato de Gestão: R\$ 65.706.869,49 (sessenta e cinco milhões, setecentos e seis mil, oitocentos e sessenta e nove reais e quarenta e nove centavos)

Data de Assinatura e Término do 5º Termo Aditivo ao Contrato de Gestão nº 001/2016: 26/12/2018 a 03/01/2020

Execução Físico-Financeira

| METAS PACTUADAS | INDICADORES | RESULTADOS ALCANÇADOS NO PERÍODO | VALOR GASTO NO PERÍODO POR META (R\$) | |
|---|--|----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| | | | REGIME DE COMPETÊNCIA (R\$) | REGIME DE CAIXA (R\$) |
| META 01 | | | | |
| Garantir o fornecimento dos insumos alimentares perecíveis e não perecíveis, 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 de modo que atinja o Índice de Qualidade Nutricional - IQN de 100% (cem por cento). | ÍNDICE DE QUALIDADE NUTRICIONAL - IQN: (Número de Análises de Qualidade de Alimentos Aprovadas/ Número de Análises de Qualidade de Alimentos Realizadas) x 100 | 100% | 51.416.402,35 | 51.416.402,35 |
| META 2 | | | | |
| Garantir que os alimentos hortigranjeiros utilizados nos cardápios, sejam de 70% procedentes do Estado de Pernambuco fomentando assim a economia local, incluindo os agricultores familiares, de modo que atinja o Índice maior que 70% de Procedência no Estado - IPE. | ÍNDICE DE PROCEDÊNCIA NO ESTADO - IPE: (Número de Aquisições Realizadas com procedência estadual pela O.S/ Número de Aquisições com Procedência Estaduais Previstas) x 100 | 100% | Incluso na Meta 1 | Incluso na Meta 1 |
| META 3 | | | | |
| Garantir a infraestrutura logística de recepção, armazenagem, expedição e distribuição, para o pronto atendimento as demandas regulares e emergenciais dos insumos alimentares, tendo como foco o alto padrão de qualidade dos alimentos | ÍNDICE DE REGULARIDADE DE ENTREGA - IRE: (Número de Entregas Realizadas / Número de Entregas Previstas) x 100 Número Unidades Prisionais Monitoradas | 100% | 9.357.750,88 | 9.357.750,88 |



| | | | | |
|--|--|------|----------------------|----------------------|
| fornechos, de forma que alcance o índice de Regularidade de Entrega - IRE no mínimo de 90% (noventa por cento). | / Número total de Unidades Prisionais existentes x 100 | | | |
| META 04 | | | | |
| Promover o efetivo monitoramento das atividades técnico nutricional, administrativo e operacional, em conjunto com os nutricionistas da SERES. | ÍNDICE DE MONITORAMENTO DAS UNIDADES PRISIONAIS - IMUP: (Número de UP Monitoradas / Número total de UP Existentes) x 100 | 100% | 500.400,00 | 500.400,00 |
| Despesas Administrativas: - Gestão Administrativa = R\$ 2.849.125,29* - Taxa de Fiscalização do Sistema Integrado de Atividades Públicas Não-Exclusivas - TFSI. R\$ 318.216,29* - Seguro Logístico: R\$ 25.539,76* - Tarifas Bancárias: R\$3.149,50* *Regime de Caixa | | | 3.194.030,84 | 3.194.030,84 |
| DESPESA TOTAL DO PERÍODO: (-) | | | 64.468.584,07 | 64.468.584,07 |
| RECEITAS NO PERÍODO | | | | |
| 1 - Valor Repassado no Período: (+) | | | 65.706.869,50 | 63.243.256,01 |
| 2 - Saldo do Exercício Anterior: (+) | | | 2.445.086,19 | 2.445.086,19 |
| 3 - Rendimentos: (+) | | | 18.606,56 | 18.606,56 |
| 4 - Ressarcimento - Tarifas Bancárias: (+) | | | 3.149,50 | 3.149,50 |
| TOTAL DA RECEITA NO PERÍODO: (+) | | | 68.173.711,75 | 65.710.098,26 |
| SALDO DO CONTRATO DE GESTÃO NO PERÍODO | | | | |
| Saldo do Contrato de Gestão no Período: | | | 3.705.127,68 | 1.241.514,19 |
| Nome, Cargo ou Função: do(s) Responsável(is) pela execução do Contrato de Gestão: Gustavo Henrique de Andrade Melo - Diretor Presidente CEASA-PE/O.S. | | | | |

Pedro Fernando Lucena de Veras
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE/O.S.



Por fim, apresentamos a evolução da execução física das metas pactuadas, conforme demonstrado abaixo:

4.1. RESULTADOS ALCANÇADOS – COMPARATIVO DAS METAS

Conforme demonstrado no quadro de execução físico-financeira disposto no tópico anterior, para o 5.º Termo Aditivo ao Contrato de Gestão n.º 001/2016, foram repactuadas as 04 metas anteriormente avençadas, com abrangência para o exercício de 2019, tendo em vista a relevância da continuidade do apoio operacional prestado por este CEASA-PE/O.S. à gestão da SERES, em face aos resultados exitosos auferidos no decorrer dos anos anteriores.

Neste esteio, seguem transcritos os escopos pré-estabelecidos para execução das Metas em vigor, bem como, os resultados alcançados e evolução no período, a saber:

a) Meta 01

| QUADRO 01 – DESCRIÇÃO DA META 01 | |
|------------------------------------|--|
| Meta 01 | |
| DESCRIÇÃO: | 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 de modo que atinja o Índice de Qualidade Nutricional – IQN mínimo de 100% (cem por cento). |
| OBJETIVOS: | 1. Fornecer gêneros alimentícios previstos no item 10 aos apenados atendidos pela SERES de forma centralizada. 2. Adotar ações em consonância com as normas e diretrizes definidas pelas Lei n.º 7.210 de 11 de julho de 1984, Lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006 e RDC n.º 216/2004 (ANVISA). |
| PERCENTUAL DE DESEMPENHO ESPERADO: | 100% dos laudos laboratoriais aprovados, asseverando o fornecimento de alimentos com alto padrão de qualidade nutricional (IQN). |

Para o desenvolvimento e atendimento aos objetivos descritos acima, são desencadeadas atividades por parte deste CEASA-PE/O.S. voltadas à gestão da



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 às 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.

Neste sentido, há necessidade de aquisição e distribuição por este CEASA-PE/O.S. de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis indispensáveis para produção das refeições diárias nas Unidades Prisionais (UPs), 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, regularmente são encaminhadas pelo CEASA-PE/O.S ao laboratório credenciado junto a O.S., as amostras dos insumos alimentares "in natura", quais sejam: carne bovina e de frango, farinha de trigo, açúcar dentre os demais itens adquiridos para o Programa. O referido laboratório emite ao CEASA-PE/O.S. os resultados das análises microbiológicas, físico-químico e microscópicas, que variam de acordo com cada produto por determinação das legislações atreladas e vigentes.

A interpretação e mensuração dos resultados contemplados nos laudos conclusivos, das referidas análises, é de atuação da atividade técnico-nutricional, que utiliza os critérios das Portarias e Resoluções da ANVISA para conclusão dos resultados quanto aos achados dos alimentos examinados.

Desta forma, identificado se os insumos alimentares estão aptos ao consumo humano, garantindo a qualidade alimentar e nutricional aos beneficiários do Programa.

A escolha de um indicador para medir a taxa de laudos laboratoriais aprovados da O.S., teve como objetivo quantificar o resultado obtido com a prestação de serviços quanto à *Gestão da Qualidade Alimentar e Nutricional*, 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 problemas de saúde, insatisfações, tumultos e rebeliões dos PPLs (Pessoas Privadas de Liberdade).

Para o desenvolvimento e atendimento aos objetivos descritos acima, são desencadeadas atividades por parte deste CEASA-PE/O.S. voltadas à gestão da 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 às 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.

a.1) Resultado da Meta 01

Para o período em medição (4.º Trimestre/2019), o resultado alcançado por este CEASA-PE/O.S. na Meta 01 perfaz 100%, representado pelo acumulado dos meses de **outubro, novembro e dezembro** de 2019, como segue apresentado na Tabela abaixo:

Indicador: Índice de Qualidade Nutricional no 4.º Trimestre/2019 (Outubro, Novembro e Dezembro) de execução do Contrato de Gestão.

| Meta 01 | Percentual pactuado no Contrato Gestão 4º Trimestre | Resultado alcançado – 4º Trimestre | Instrumento |
|---------------------------------------|---|------------------------------------|-------------------------------|
| Índice de Qualidade Nutricional - IQN | 100% | 100% | Laudos das análises aprovadas |

Para o cálculo do IQN é considerado o Número de análises de alimentos aprovados / Número de análises de alimentos realizados x 100.

NOTA 1:

- As cópias dos laudos das análises microbiológicas realizadas no 4.º Trimestre/2019 seguem no **ANEXO 1**, em mídia digital (CD).

O resultado do IQN foi de 100% de conformidade em atendimento às legislações brasileiras vigentes no que concernem aos parâmetros sanitários e de inocuidade alimentar referendadas nas especificações técnicas dos produtos,



contempladas no Plano de Ação do 5º Termo Aditivo ao Contrato de Gestão n.º 001/2016; que determinam: tipos, características, aspectos, padrões e variedades;

Apresentamos na Tabela 1 abaixo, os resultados das análises laboratoriais realizadas nos 33 produtos adquiridos e distribuídos pela O.S. ao programa de alimentação prisional estadual, como forma de elucidar as alterações aferidas no período em questão de monitoramento do IQN.

Salientamos que os produtos margarina, farinha de trigo e charque rojão não são efetuadas as análises laboratoriais, em razão de não possuírem peso compatível para envio ao laboratório, possuindo peso bruto de 15 kg (margarina), 50 kg (farinha de trigo) e 20 kg (charque rojão). Se fossem realizados os ensaios laboratoriais nos mencionados alimentos passariam de 33 produtos para 36 analisados ao mês.

Apresentamos a Tabela 02, que descreve as análises laboratoriais realizadas na vigência do **quarto trimestre de 2019**.

Tabela 02 – Conclusão dos laudos das análises laboratoriais (microbiológicas, físico-químicas e microscópicas) realizadas nos insumos alimentares perecíveis e não perecíveis do Programa de Alimentação Prisional do Governo de Pernambuco no Quarto Trimestre/2019 (outubro/novembro/dezembro).

| ALIMENTOS ANALISADOS | MÊS | RESULTADOS | | |
|----------------------|------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | | MICROBIOLÓGICO | MICROSCÓPICO | FÍSICO-QUÍMICO |
| Acém | Outubro/19 | Próprio para o consumo | — | Próprio para o consumo |
| Açúcar Cristal | | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo |
| Adoçante | | Próprio para o consumo | — | — |
| Alho Triturado | | 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 |
| Aroz | | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo |



| |
|-----------------------|
| Aveia em Flocos |
| Biscoito Maria |
| Bolacha Cream Cracker |
| Café Torrado e Moído |
| Calabresa |
| Carne Moída |
| Charque |

| | | |
|------------------------|------------------------|------------------------|
| Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |
| Próprio para o consumo | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo |
| Próprio para o consumo | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo |
| Próprio para o consumo | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo |
| Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |
| Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |
| Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |

| | | | | |
|--------------------------|------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Colorífico | Outubro/19 | 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 |



| Fermento Biológico | | 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 Espaguete | | Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |
| Melhorador em Pasta | | 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 | --- | --- |
| Ovo | | Próprio para o consumo | --- | --- |
| ALIMENTOS ANALISADOS | MÊS | RESULTADOS | | |
| | | MICROBIOLÓGICO | MICROSCÓPICO | FÍSICO-QUÍMICO |
| Salsicha Congelada | Outubro/19 | Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |
| Vinagre | | --- | --- | Próprio para o consumo |

| ALIMENTOS ANALISADOS | MÊS | RESULTADOS | | |
|----------------------|-------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | | MICROBIOLÓGICO | MICROSCÓPICO | FÍSICO-QUÍMICO |
| Acém | Novembro/19 | Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |
| Açúcar Cristal | | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo |
| Adoçante | | Próprio para o consumo | --- | --- |
| Alho Triturado | | 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 |

| | | | | |
|--------------------------|--------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | | consumo | consumo | 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 Moido | | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo |
| Calabresa | | 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 | Novembro/19 | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo |
| Farinha de Mandioca | | 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 |
| Fermento Biológico | | Próprio para o | Próprio para o | Próprio para o |



CEASA
PERNAMBUCO

| | | | | |
|---------------------|--------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | | consumo | consumo | 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 Espaguete | | Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |
| Melhorador em Pasta | | 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 | | Próprio para o consumo | --- | --- |
| Sal | | Próprio para o consumo | --- | --- |
| Salsicha | Novembro/19 | Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |
| Vinagre | | --- | --- | Próprio para o consumo |

| ALIMENTOS ANALISADOS | MÊS | RESULTADOS | | |
|----------------------|--------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | | MICROBIOLÓGICO | MICROSCÓPICO | FÍSICO-QUÍMICO |
| Acém | Dezembro/19 | Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |
| Açúcar Cristal | | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo |
| Adoçante | | Próprio para o consumo | --- | --- |
| Alho Triturado | | 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 |
| 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 |
| Carne Moída | Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |

| ALIMENTOS ANALISADOS | MÊS | RESULTADOS | | |
|--------------------------|-------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | | MICROBIOLÓGICO | MICROSCÓPICO | FÍSICO-QUÍMICO |
| Charque | Dezembro/19 | 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 |
| Fermento Biológico | | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo | Próprio para o consumo |
| Leite de Coco | | 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 |
| Melhorador em Pasta | | Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |
| Milho de Mungunzá | | Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |
| ALIMENTOS ANALISADOS | MÊS | RESULTADOS | | |
| | | MICROBIOLÓGICO | MICROSCÓPICO | FÍSICO-QUÍMICO |
| Óleo de Soja | Dezembro/19 | Próprio para o consumo | --- | Próprio para o consumo |
| Ovo | | 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 |

• **Considerações:**

1. Todas as análises foram analisadas pelo laboratório CERELAB - Laboratório de Análise de Alimentos Ltda. (baseado na norma ISO17025):

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 RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal, Decreto de n.º 30.691 do MAPA;
- Atendimento da RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA;
- Regulamento Técnico de identidade e Qualidade de Produtos Lácteos PM n.º 146, do D.O.U. de 11/03/1995

a.2) Evolução da Meta 01

| Meta 01 | Percentual pactuado – 3º Trimestre | Resultado alcançado – 3º Semestre | Percentual pactuado – 4º Trimestre | Resultado alcançado – 4º Trimestre | Instrumento |
|---------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Índice de Qualidade Nutricional - IQN | 100% | 100% | 100% | 100% | Laudos das análises aprovadas |

O CEASA-PE/O.S. vem, desde o início do programa, alcançando o percentual de 100% de aprovação nas análises laboratoriais realizadas nos gêneros alimentícios que são fornecidos às Unidades Prisionais, mantendo o padrão de qualidade nutricional dos insumos alimentares sob sua gestão de aquisição e distribuição, para uso na produção das refeições diárias do Programa da Alimentação Prisional Estadual.

A meta apresenta, durante as vigências do primeiro e do segundo semestre, seus resultados com evolução perene, refletindo a qualidade dos produtos adquiridos pela O.S., assim como o compromisso dos fornecedores cadastrados quanto ao atendimento da qualidade sanitária dos insumos alimentares; essencial à execução do Programa de Alimentação Prisional do estado.

Destaque-se que, havendo reprovação do gênero alimentício em decorrência do resultado da análise microbiológica, microscópica e físico-química (aplicáveis de acordo com a natureza do alimento), este CEASA-PE/O.S. de posse do laudo laboratorial, rejeita a mercadoria e solicita de pronto a substituição por parte do fornecedor, submetendo nova amostra do produto para análise, garantindo assim



que 100% dos gêneros alimentícios fornecidos às Unidades Prisionais possuem qualidade e sanidade alimentar.

Ressaltamos que o foco institucional nesta meta centra-se na responsabilidade da O.S. com a qualidade e sanidade alimentar dispostas nas legislações sanitárias vigentes, com a regularidade de entrega dos insumos alimentares utilizados no Programa, segundo a Lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006, e, sobretudo, o que preconiza a Lei de Execução Penal n.º 7.210, de 11 de Julho de 1984; no que concerne a sempre busca de uma alimentação carcerária de boa qualidade sanitária, sensorial e nutricional para que se torne "adequada ao consumo humano".

Com efeito, 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.

b) Meta 02

| QUADRO 02 – DESCRIÇÃO DA META 02 | |
|--|---|
| Meta 02 – Garantir a infraestrutura de aquisição, armazenagem, logística, distribuição, expedição e recepção dos insumos alimentares, sendo os alimentos hortigranjeiros utilizados nos cardápios, procedentes do Estado de Pernambuco. | |
| DESCRIÇÃO: | Garantir que os alimentos hortigranjeiros utilizados nos cardápios, sejam em no mínimo 70% procedentes do Estado de Pernambuco, fomentando assim a economia local, incluindo os agricultores familiares, de modo que atinja o Índice de 70% de Procedência no Estado – IPE . |
| OBJETIVOS: | <ol style="list-style-type: none">1. Respaldar as diretrizes da Política de Abastecimento Alimentar do Estado2. Otimizar a aplicação dos recursos financeiros disponíveis.3. Valorizar as vocações regionais e os hábitos alimentares dos beneficiados.4. Fortalecer a economia local. |
| PERCENTUAL DE DESEMPENHO ESPERADO: | 70% de Procedência Estadual para os alimentos hortigranjeiros. |

Para o alcance dos objetivos descritos acima, as principais atividades desempenhadas por parte deste CEASA-PE/O.S., têm como objetivo, garantir a SERES a Gestão logística e Técnico Nutricional dos insumos alimentares, priorizando-se a utilização de 70% de todo o hortigranjeiro com procedência do Estado de Pernambuco, intenta-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 escolha do indicador para medir o percentual de desempenho da O.S. teve como objetivo quantificar o resultado obtido com a prestação de serviços quanto ao *Fortalecimento da Economia Local*, como forma de valorizar as vocações regionais e os hábitos alimentares dos beneficiados.

b.1) Resultado da Meta 02

Para o período em medição (4.ºSemestre/2019), o resultado alcançado por este CEASA-PE/O.S. na **Meta 02** fora de **100%**, os quais registraram **IPE de 100%**, considerando tratar-se de meta mensal.

Indicador: Índice de Procedência no Estado (IPE) de produtos hortifrutigranjeiros, no 4.ºTrimestre/2019 (Outubro, Novembro e Dezembro) de execução do Contrato de Gestão.

| Meta 02 | Percentual pactuado – no Contrato Gestão no 4.º Trimestre | Resultado alcançado – 4.º Trimestre | Instrumento |
|----------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------|
| Procedência Estadual – IPE | 70% | 100% ** | Declaração da COMAF *** |



** 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 100

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

NOTA 2:

- Encontra-se no **ANEXO 3** a Declaração da COOMAF referente as aquisições , em Mídia Digital (CD).

b.2) Evolução da Meta 02

De igual modo, a evolução da meta anterior, o CEASA-PE/O.S. vem, desde o princípio do Programa, atingindo exitosamente o percentual de **100%** de cumprimento da **Meta 02**, garantindo 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.

Cabe ainda ressaltar que, assim como demonstrado no Relatório do 3.º Trimestre/2019, o CEASA-PE/O.S. vem desde o início do programa adquirindo junto a **Cooperativa Mista de Agricultura Familiar de Pernambuco – COOMAF**, conforme **CONTRATO CEASA-PE/O.S. nº 024/2015**, oriundo do **Processo de Seleção nº 013/2015 – Seleção Ampla nº 008/2015**, os gêneros alimentícios relacionados abaixo, para abastecimento das 23 (vinte e três) Unidades Prisionais – UP'S contempladas pelo CG, cujos preços dos produtos são regulados com base nos preços divulgados pelo Serviço de Informatização do Mercado Agrícola – SIMA, do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, face ao elevado nível de transparência e economicidade.

*Pedro Fernando Lucena de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE/O.S.*



QUADRO DE FORNECIMENTO – 1º SEMESTRE, 3º TRIMESTRE E 4º TRIMESTRE (OUTUBRO, NOVEMBRO E DEZEMBRO/19)

| GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - HORTIFRUTIS | UNIDADE | 1.º SEMESTRE/2019 | 3.º TRIMESTRE/2019 | 4º TRIMESTRE. 19 |
|------------------------------------|---------|-------------------|--------------------|------------------|
| Ameixa | Kg | 56.494 | 26.250 | 17.818,00 |
| Abóbora | Kg | 40.656,575 | 27.679,000 | 29.078,000 |
| Banana Pacovan | Kg | 88.684,370 | 61.021,000 | 64.950,000 |
| Batata Doce | Kg | 140.894,147 | 99.768,700 | 107.382,000 |
| Batata Inglesa | Kg | 74.836,343 | 53.631,100 | 57.529,000 |
| Cará São Tomé | Kg | 172.040,000 | 115.736,000 | 121.691,600 |
| Cebola | Kg | 65.253,953 | 47.130,300 | 51.000,900 |
| Cenoura | Kg | 37.943,232 | 27.227,000 | 29.125,000 |
| Chuchu | Kg | 1.499,368 | 1.131,730 | 1.315,000 |
| Coentro | Kg | 12.637,600 | 8.925,000 | 9.370,000 |
| Macaxeira | Kg | 65.710,280 | 50.328,000 | 54.778,000 |
| Mamão | Kg | 10.744,562 | 6.042,930 | 6.776,000 |
| Melão | Kg | 10.134,025 | 5.646,000 | 165.339,000 |
| Melancia | Kg | 223.189,464 | 156.109,000 | 6.339,700 |
| Ovo Branco de Galinha | Und | 1.604.280,00 | 1.143.630,000 | 1.241.790,000 |
| Pimentão | Kg | 16.834,504 | 12.365,385 | 13.430,700 |
| Tomate | Kg | 58.028,635 | 40.786,300 | 43.373,700 |

Neste esteio, destacamos que no 4.º Trimestre de 2019 (Outubro à Dezembro/2019) foram previstas 14 (quatorze) distribuições de Hortifrutis, salientando que no 2º semestre foram previstas 29 distribuições, conforme cronograma de entrega que segue abaixo:

Pedro Fernando Lorenza de Veras
 Diretor de Administração e Finanças
 CEASA-PE/O.S.

| CRONOGRAMA DE DISTRIBUIÇÕES - 1.º, 2.º, 3.º E 4.º TRIMESTRE/2019 - HORTIFRÚTIS | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------|-------|---------------|------|-------|---------------|--------|----------|---------------|----------|----------|
| TIPO / INCIDÊNCIA | 1.º TRIMESTRE | | | 2.º TRIMESTRE | | | 3.º TRIMESTRE | | | 4.º TRIMESTRE | | |
| | JANEIRO | FEVEREIRO | MARÇO | ABRIL | MAIO | JUNHO | JULHO | AGOSTO | SETEMBRO | OUTUBRO | NOVEMBRO | DEZEMBRO |
| Hortifrúts (Incidência Semanal) | 05 | 04 | 04 | 05 | 04 | 04 | 05 | 05 | 05 | 05 | 04 | 05 |
| Nº DE DISTRIBUIÇÕES POR TRIMESTRE | 13 | | | 13 | | | 15 | | | 14 | | |
| Nº DE DISTRIBUIÇÕES POR SEMESTRE | 26 | | | | | | 29 | | | | | |
| ABRANGÊNCIA | Cada distribuição compreende o abastecimento dos gêneros alimentícios nas 23 (vinte e três) unidades prisionais, observada a incidência de entrega por tipo e por capita. | | | | | | | | | | | |

Pedro Felizardo Lobato de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE-O.S.





Para o período em questão (4.º trimestre), foram distribuídos um total de 761.496.418 kg de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros, acrescido de 1.241.790.000 unidades de ovos de galinha, para atender a população das 23 (vinte e três) Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, cujo número de comensais pactuado para o exercício de 2019 foi estabelecido em 33.162 (trinta e três mil cento e sessenta dois), conforme demonstrado abaixo:

| Unidade Prisional (UP) | QUANT. | Quant. de Func. | Quant. Func + Adm |
|---|--------|-----------------|-------------------|
| PJALLB - Presídio Juiz Antônio Luiz L. de Barros - Recife | 2.957 | 170 | 3.127 |
| PAMFA - Presídio Asp. Marcelo Francisco de Araújo - Recife | 1.525 | 125 | 1.650 |
| PFDB - Presídio Frel Damião de Bozzano - Recife | 1.597 | 80 | 1.677 |
| PPBC - Penitenciária Prof. Barreto Campelo - Itamaracá | 1.934 | 139 | 2.073 |
| PAISJ - Penitenciária Agro-industrial São João - Itamaracá | 2.829 | 120 | 2.949 |
| HCTP - Hosp. Custódia e Tratam. Psiquiátrico - Itamaracá | 411 | 45 | 456 |
| CPFR - Colônia Penal Feminina do Recife - Recife | 690 | 88 | 778 |
| CPFP - Colônia Penal Feminina de Paratibe - Abreu e Lima | 394 | 76 | 470 |
| PI - Presídio de Igarassu - Igarassu | 3.847 | 125 | 3.972 |
| PIT - Presídio de Itaquitinga - Itaquitinga | 270 | 100 | 370 |
| COTEL - Centro de observação Criminológico e Triagem Prof. Everardo Luna - Abreu e Lima | 3.280 | 100 | 3.380 |
| CRA - Centro de Ressocialização do Agreste-Canhotinho | 1.500 | 36 | 1.536 |
| PJPS - Penitenciária Juiz Plácido de Souza - Caruaru | 1.690 | 100 | 1.790 |
| PRRL - Presídio Rorinildo da Rocha Leão - Palmares | 730 | 55 | 785 |

| Unidade Prisional (UP) | QUANT. | Quant. de Func. | Quant. Func + Adm |
|---|---------------|-----------------|-------------------|
| PDAD - Presídio Des. Augusto Duque - Pesqueira | 895 | 35 | 930 |
| PABA - Presídio Advogado Brito Alves - Arcoverde | 1.025 | 55 | 1.080 |
| PVSA - Presídio de Vitória de Santo Antão - Vitória de Santo Antão | 650 | 50 | 700 |
| PSAL - Presídio de Salgueiro - Salgueiro | 622 | 47 | 669 |
| PDEG - Penitenciária Doutor Edvaldo Gomes - Petrolina | 1.284 | 55 | 1.339 |
| CPFB - Colônia Penal Feminina de Buíque - Buíque | 295 | 25 | 320 |
| CPSCC - Cadeia Pública de Santa Cruz do Capibaribe - Santa Cruz do Capibaribe | 494 | 40 | 534 |
| PDEPG - Penitenciária Dr. Ênio Pessoa Guerra - Limoeiro | 1.820 | 70 | 1.890 |
| PTAC - Penitenciária de Tacaimbó - Tacaimbó | 637 | 50 | 687 |
| TOTAL | 31.376 | 1.786 | 33.162 |

Pedro Fernando Lucena de Azevedo
Diretor Administrativo e Financeiro
CEASA-PE/O.S.

Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco - CEASA/PE - O.S.
BR 101 Sul, Km 70, No. 550 - 2º Andar - Edif. Adm. Central - Curado, Recife - PE - CEP: 50.790-640
Fone: (81) 3035-8000 - FAX: (81) 3035-8010 - CNPJ: 06.035.073/0001-03 - Insc. Est.: 03.08753-07
<https://www.ceasa.pe.org.br> - <https://www.facebook.com/ceasa.pe>





Oportuno registrar que o número de comensais vem oscilando de acordo com a dinâmica do regime de execução penal, observando as variáveis de progressão da pena, inclusão de novos detentos, transferências, entre outros.

Segue abaixo, evolução trimestral dos PPL's beneficiados pelo Programa de Alimentação Prisional do Estado de Pernambuco:

| Unidade Prisional | PPLS + ADM | OUTUBRO | NOVEMBRO | DEZEMBRO |
|-------------------|------------|---------|----------|----------|
| COTEL | Ppls | 3.078 | 3.029 | 2.968 |
| | Adm | 92 | 60 | 60 |
| CPFAL | Ppls | 320 | 320 | 314 |
| | Adm | 66 | 44 | 44 |
| CPFR | Ppls | 648 | 647 | 649 |
| | Adm | 122 | 121 | 121 |
| PIG | Ppls | 4.113 | 4.109 | 4.119 |
| | Adm | 125 | 125 | 125 |
| PFDB | Ppls | 1.896 | 1.919 | 2.022 |
| | Adm | 113 | 100 | 100 |
| PAMFA | Ppls | 1.558 | 1.601 | 1.611 |
| | Adm | 143 | 151 | 155 |
| PJALLB | Ppls | 2.850 | 2.833 | 2.814 |
| | Adm | 165 | 146 | 145 |
| PPBC | Ppls | 1.735 | 1.732 | 1.751 |
| | Adm | 118 | 81 | 81 |
| PAISJ | Ppls | 3.087 | 3.102 | 2.999 |
| | Adm | 105 | 82 | 82 |
| HCTP | Ppls | 335 | 333 | 335 |
| | Adm | 49 | 54 | 54 |
| CPFB | Ppls | 295 | 282 | 269 |
| | Adm | 36 | 36 | 36 |
| CRA | Ppls | 1.515 | 1.526 | 1.490 |
| | Adm | 35 | 34 | 34 |
| PABA | Ppls | 1.023 | 993 | 997 |
| | Adm | 67 | 70 | 73 |
| PDAD | Ppls | 688 | 686 | 661 |
| | Adm | 104 | 93 | 83 |
| PDEG | Ppls | 1.444 | 1.433 | 1.407 |
| | Adm | 82 | 100 | 100 |
| PDEPG | Ppls | 2.116 | 2.100 | 2.069 |
| | Adm | 80 | 80 | 80 |



| | | | | |
|-------|------|-------|-------|-------|
| PJPS | Ppls | 1.616 | 1.641 | 1.646 |
| | Adm | 77 | 82 | 82 |
| PRRL | Ppls | 805 | 781 | 773 |
| | Adm | 66 | 66 | 66 |
| PSAL | Ppls | 525 | 516 | 505 |
| | Adm | 47 | 55 | 55 |
| PVSA | Ppls | 594 | 583 | 585 |
| | Adm | 54 | 60 | 60 |
| PTAC | Ppls | 670 | 667 | 662 |
| | Adm | 58 | 62 | 62 |
| CPSCC | Ppls | 549 | 541 | 535 |
| | Adm | 48 | 48 | 48 |
| PIT | Ppls | 699 | 720 | 712 |
| | Adm | 96 | 85 | 85 |

| | | | |
|--------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| SOMA MENSAL GERAL PPL'S | 32.159 | 32.094 | 31.893 |
| | | | |
| SOMA MENSAL GERAL ADMS | 1948 | 1835 | 1831 |
| | | | |
| TOTAL GERAL | 34.107 | 33.929 | 33.724 |

Por fim, registramos que durante o período em medição, não houve intercorrências que pudessem inviabilizar o cumprimento da meta em comento, mesmo com aumento significativo de pessoas privadas de liberdade (ppls).

*Pedro Fernando Lorença de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE/O.S.*





c) Meta 03

| QUADRO 03 – DESCRIÇÃO DA META 03 | |
|------------------------------------|--|
| Meta 03 | |
| DESCRIÇÃO: | 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, de forma que alcance o Índice de Regularidade de Entrega – IRE no mínimo de 90% (noventa por cento). |
| OBJETIVOS: | 1. Respalidar as diretrizes da Política de Abastecimento Alimentar do Estado 2. Otimizar a aplicação dos recursos financeiros disponíveis. 3. Valorizar as vocações regionais e os hábitos alimentares dos beneficiados. 4. Fortalecer a economia local. |
| PERCENTUAL DE DESEMPENHO ESPERADO: | 90% de Regularidade de Entrega nas UP's e 70% de Procedência Estadual para os alimentos hortigranjeiros. |

Para o alcance dos objetivos descritos acima, as principais atividades desempenhadas por parte deste CEASA-PE/O.S., têm como objetivo, garantir a SERES a Gestão logística e Técnico Nutricional dos insumos alimentares e para tanto as atividades desempenhadas elencadas abaixo estão sendo realizadas continuamente pelo CEASA/PE-O.S com a anuência da SERES:

- Gestão Logística do ponto de vista de aquisição, armazenamento, movimentação de materiais, transporte, e entrega nas UPs; de todos os insumos alimentares dos gêneros perecíveis (carne e derivados e hortigranjeiros) e dos gêneros não perecíveis (secos). Todos, necessários à produção das refeições diárias tanto aos apenados como ao corpo administrativo disponível em cada Unidade.
- Regularidade de Entrega dos gêneros perecíveis e não perecíveis 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.
- 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 em conjunto com o provedor 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 das refeições diárias planejadas nos cardápios elaborados entre as nutricionistas CEASA-PE/O.S. e SERES.

As atividades expostas, realçam o trabalho deste CEASA-PE/O.S., onde complementa a atividade central que é garantir insumos alimentares de qualidade com regularidade de entrega, 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.

A escolha do indicador para medir o percentual de desempenho da O.S. teve como objetivo, quantificar o resultado obtido com a prestação de serviços quanto à *Gestão Logística e Técnico-Nutricional dos Insumos Alimentares*, como forma de garantir itens alimentares que são vitais à produção da alimentação carcerária diária.

c.1) Resultado da Meta 03

Para o período em medição (4.º Trimestre/2019), o resultado alcançado por este CEASA-PE/O.S. na Meta 03 fora de 100%, considerando tratar-se de meta mensal.

Vale salientar que este CEASA-PE/O.S. por realização da antedita meta, executou 100% das atividades pactuadas, *asseverando a regularidade de entrega dos insumos alimentares nas UP's.*

Pedro Fernando Lorenço de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE/O.S.

Indicador: Índice de regularidade de entregas realizadas nas UPs, no 4.º Trimestre/2019 (Outubro, Novembro e Dezembro) de execução do Contrato de Gestão.

| Meta 03 | Percentual pactuado no Contrato Gestão no 4º Trimestre | Resultado alcançado – 4º Trimestre | Instrumento |
|-------------------------------|--|------------------------------------|---|
| Regularidade de Entrega - IRE | 90% | 100% | Cronograma de entrega dos gêneros alimentares, e Guias de Entregas. |

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

NOTA 3:

- O cronograma de entrega do 4º trimestre dos gêneros alimentares encontra-se no **ANEXO 2**, em Mídia Digital (CD).

c.2) Evolução da Meta 03

De igual modo, a evolução das metas anteriores, o CEASA-PE/O.S. vem, desde o princípio do Programa, atingindo exitosamente o percentual de 100% de cumprimento da **Meta 03**, garantindo grau de excelência na execução das distribuições dos gêneros alimentícios nas Unidades Prisionais em questão.

Neste esteio, destacamos que no 4.º Trimestre de 2019 (Outubro à Dezembro/2019) foram previstas 21 (vinte e uma) distribuições, salientando que no 2º semestre foram previstas 40 distribuições, conforme cronograma de entrega que segue abaixo:

Pedro Fernando Lucena de Vasas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE/O.S.



CEASA
PERNAMBUCO

| CRONOGRAMA DE DISTRIBUIÇÕES - 1.º, 2.º, 3.º E 4.º TRIMESTRE/2019 - PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------|-------|---------------|------|-------|---------------|--------|----------|---------------|----------|----------|
| TIPO / INCIDÊNCIA | 1.º TRIMESTRE | | | 2.º TRIMESTRE | | | 3.º TRIMESTRE | | | 4.º TRIMESTRE | | |
| | JANEIRO | FEVEREIRO | MARÇO | ABRIL | MAIO | JUNHO | JULHO | AGOSTO | SETEMBRO | OUTUBRO | NOVEMBRO | DEZEMBRO |
| Perecível | | | | | | | | | | | | |
| Carnes | | | | | | | | | | | | |
| (Incidência Semanal) | 05 | 04 | 04 | 05 | 04 | 04 | 05 | 04 | 05 | 05 | 05 | 05 |
| Não Perecível | | | | | | | | | | | | |
| Secos | | | | | | | | | | | | |
| (Quintzenal) | 02 | 02 | 02 | 02 | 02 | 02 | 02 | 02 | 02 | 02 | 02 | 02 |
| Nº DE DISTRIBUIÇÕES POR TRIMESTRE | 19 | | | 19 | | | 19 | | | 21 | | |
| Nº DE DISTRIBUIÇÕES POR SEMESTRE | 38 | | | | | | 40 | | | | | |
| ABRANGÊNCIA | Cada distribuição compreende o abastecimento dos gêneros alimentícios nas 23 (vinte e três) unidades prisionais, observada a incidência de entrega por tipo e por capita. | | | | | | | | | | | |

Pedro Fernando Lucena de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA/PE/O.S.



Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco - CEASA/PE - O.S.

BR 101 Sul, Km 70, No 550 - Zoa Andar - Est. Agr. Central - Curado: Recife - PE - CEP: 50.790-090

Fone: (81) 3035-8000 - FAX: (81) 3035-3010 - CNPJ: 06.035.073/0001-03 - Insc. Est: 03.08753-07

Site: /www.ceasa-pe.org.br - https://www.facebook.com/ceasa-pe



Quanto à regularidade de entregas, esclarecemos que no período em questão foram distribuições referentes aos gêneros hortifrutigranjeiros, congelados e secos, com incidência semanal para os hortifrúteis e congelados; e quinzenal para os secos, conforme demonstrado acima.

O programa Alimentação Prisional, no período em questão (4.º trimestre) atendeu 23 Unidades Prisionais que estão situadas, a saber: 10 UP's na Região Metropolitana do Recife (RMR) e 13 Unidades no interior do Estado, contemplando atualmente em média 32.049 apenados e 1.871 funcionários administrativos.

Para que a gestão logística do CEASA-PE/O.S. ocorra nas 23 Unidades a estocagem dos insumos e distribuição nos Centros de Distribuição (CD), respeitam o cronograma de entrega para atender todas os serviços de alimentação das preditas Unidades Prisionais.

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

Fotos1: CD empregado para a conservação fria, recomendada aos gêneros perecíveis.



Foto 1 – Organização do armazenamento dos insumos Cárneos no Centro de Distribuição.
15.10.2019



Fotos 2 - Armazenamento de Perecíveis por paletização, para melhor organização e armazenamento
15.10.2019

Foto 2: CD para a conservação a temperatura ambiente aconselhada aos gêneros secos.



Fotos 3 – Vista aérea dos produtos armazenados, envolvidos por Filme Stretch na paletização para proteção de avarias.
11.11.2019



Foto 4 – Armazenamento dos insumos não perecíveis
11.11.19

Ressaltamos que após a expedição dos gêneros alimentícios nos referidos CD's, os alimentos permanecem sendo distribuídos as Unidades Prisionais estaduais contempladas por esta ação, e ao chegarem aos seus destinos no ato do recebimento são monitorados por um nutricionista e por um estoquista do quadro técnico do CEASA-PE/O.S., alocados nos serviços e alimentação (Unidades de Alimentação e Nutrição) acompanhados do provedor (SERES) designado pelo diretor de cada Unidade Prisional (UP).

Tais monitoramentos continuam adotando as práticas sanitárias de controle da qualidade dos produtos, assim como a verificação da quantidade física como declarada na guia de entrega dos produtos, e por fim o preenchimento do check list de logística, na intenção de monitorar o desempenho das entregas e serviços logísticos.

Pedro Petrônio Lucena de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE/O.S.

As fotos abaixo evidenciam Recebimento e Estocagem nas UPs.



Recebimento de Perecíveis no Presídio de Vitória de Santo Antão (PVSA) – 14.10.19



Recebimento de Perecíveis no Presídio de Vitória de Santo Antão (PVSA) – 14.10.19



Estocagem dos Não Perecíveis do Presídio de Vitória de Santo Antão (PVSA) - 12.11.19



Estocagem dos Não Perecíveis do Presídio de Vitória de Santo Antão (PVSA) - 12.11.19

Pedro Fernando Lacerda de Veras
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE S.S.



Recebimento de Não Perecíveis na Penitenciária Dr. Énio Pessoa Guerra (PDEPG) – 12.11.19



Recebimento de Não Perecíveis na Penitenciária Dr. Énio Pessoa Guerra (PDEPG) – 12.11.19



Estocagem dos Não Perecíveis Penitenciária Dr. Énio Pessoa Guerra (PDEPG) – 20.11.19



Estocagem dos Perecíveis Penitenciária Dr. Énio Pessoa Guerra (PDEPG) – 10.12.19

Inobstante ao exposto, registramos que no período em medição (4^o Trimestre de 2019), não houve demandas emergenciais a serem atendidas, o que denota o bom desempenho no planejamento das distribuições por parte da equipe deste CEASA-PE/O.S.

Pedro Fernando Lucena de Veras
Diretor de Administração e Finanças
14.01.2020 - P.E.O.S.



Outrossim, registramos que durante o período em medição, não houve intercorrências que pudessem inviabilizar o cumprimento da meta em comento.

d) Meta 04

| QUADRO 03 – DESCRIÇÃO DA META 04 | |
|------------------------------------|---|
| Meta 04 | |
| DESCRIÇÃO: | Promover o efetivo monitoramento e fiscalização preventiva nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais contempladas por essa ação especial, em conjunto com as nutricionistas da SERES. |
| OBJETIVOS: | 1 – Realizar supervisões técnicas de Nutrição nas Unidades Prisionais. 2 – Antecipar possíveis problemas que entrem o desenvolvimento das ações. |
| PERCENTUAL DE DESEMPENHO ESPERADO: | 100% de monitoramento mensal nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais do Estado. |

Para o alcance dos objetivos descritos acima, as principais atividades desempenhadas por parte deste CEASA-PE/O.S., têm como objetivo, garantir o monitoramento continuado nos serviços de alimentação das 23 Unidades Prisionais jurisdicionadas no Estado, para o acompanhamento do Programa, no que tange aos atendimentos no âmbito nutricional.

Tais atividades desempenhadas centram-se:

- No Monitoramento das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação das Unidades Prisionais, segundo a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), necessárias ao bom funcionamento do Programa de Alimentação Prisional/PE, tendo como objetivo, apresentar a SERES a situação sanitária, segundo as legislações vigentes da ANVISA, que se encontram os serviços de alimentação das UPs.

Esse acompanhamento é realizado através das auditorias sanitárias, executadas pelos nutricionistas alocados em cada UP, utilizando como ferramenta da qualidade - o check list -, em atendimento à RDC n.º 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 ofertadas aos beneficiados pelo Programa.

Pedro Fernando Lucena de Vaz
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE O.S.



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. 2.º da Lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006.

Portanto, a adoção corrente do acompanhamento sanitário supracitado, é um indicador de desempenho de qualidade e regularidade na oferta alimentar e, portanto é apresentado continuamente nos relatórios mensais de monitoramento técnico 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 estão limitados apenas ao Monitoramento Sanitário, mas consiste em outras relevantes atividades técnicas nutricionais, quais sejam:

I – Realizar supervisões técnicas de nutrição nas 23 Unidades Prisionais.

Consiste nas supervisões técnicas de forma a garantir a eficácia das atividades técnicas de nutrição, propulsora da operacionalização efetiva do Programa de Alimentação das Unidades Prisionais do Estado.

A apontada verificação consistiu nas visitas de supervisões realizadas nas 23 Unidades Prisionais, com intuito de verificar o cumprimento do trabalho da Equipe Técnica do CEASA "in loco", observando:

- a) Acompanhamento da liberação diária dos insumos alimentares, segundo a demanda de comensais e do cardápio previsto;
- b) O monitoramento das condições higiênico-sanitárias nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais, segundo a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), e;
- c) Acompanhamento, quando acionado, dos insumos alimentares no recebimento no Centro de Distribuição de Alimentos.

Pedro Fernando Lucena de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE O.S.

II – Acompanhamento da liberação diária dos insumos alimentares, segundo a demanda de comensais e do cardápio previsto.

Consiste no acompanhamento, através das visitas técnicas de monitoramento, quanto às liberações diárias dos insumos alimentares perecíveis e não perecíveis realizadas "in loco" nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais, através da equipe de nutrição CEASA-PE.O.S, alocada em cada Unidade.

Esta liberação diária refere-se à quantidade de insumos liberados do estoque para as cozinhas onde são produzidas as refeições (café da manhã, almoço e jantar). A dita liberação esta relacionada ao cardápio elaborado, as incidências e per capita's contratuais praticados e ao quantitativo de comensais (PPL'S – Pessoas Privadas de Liberdade e corpo administrativo).

A movimentação física dos insumos alimentares do estoque para a cozinha durante a liberação diária, conta com a participação e acompanhamento do profissional de nutrição e estoquista do CEASA-PE, bem como do aprovisionado (SERES) de cada Unidade Prisional, esta atividade de préstito faz-se necessária para garantir o controle do estoque e a oferta regular da produção alimentar, com equidade e qualidade sanitária e nutricional aos beneficiados do Programa de Alimentação Prisional/PE.

33

III – Verificação dos resultados das análises microbiológicas e físico-químicas dos insumos alimentares destinados às 23 Unidades Prisionais do Programa de Alimentação Prisional, sobretudo, interpretando os resultados segundo as legislações vigentes.

Consiste no acompanhamento mensal dos resultados das análises microbiológicas e físico-químicas dos insumos alimentares dos gêneros perecíveis e não perecíveis, destinados a produção das refeições concedidas pelo Programa de Alimentação Prisional do estado, realizadas por um laboratório idôneo contratado pela O.S. para este fim.

Desse modo, a atividade técnica assevera a lisura da interpretação dos resultados dos laudos laboratoriais dos insumos, segundo as legislações vigentes,

para monitoramento do Programa e do Indicador de Desempenho do Índice de Qualidade Nutricional – IQN que se intenta:

"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".

IV – Acompanhamento do cálculo do peso (quantidade/Kg) dos insumos alimentares necessários à aquisição para posterior abastecimento do Centro de Distribuição e tempestivamente a todas as 23 Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco.

Consiste no suprimento dos insumos no Centro de Distribuição e posteriormente nas Unidades Prisionais, em atendimento aos per capita, as incidências e ao quantitativo de comensais de cada UP, de modo a abastecer quinzenalmente, em se tratando dos gêneros não perecíveis e semanalmente dos gêneros perecíveis, garantindo desta forma a produção dos cardápios estabelecidos pela SERES.

Para isto, o CEASA-PE calcula periodicamente, o peso (quantidade/kg) dos insumos alimentares necessários à aquisição e posterior abastecimento ao Armazém (CD) e tempestivamente a todas as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, mediante cronograma de trabalho.

Essa atividade mantém o Programa de Alimentação atuante, promove a regularidade de entrega dos produtos as UPs para a produção das refeições, assegura aos apenados o direito a alimentação diária (café da manhã, almoço e jantar), com racionalização dos recursos financeiros disponíveis e destinados ao Programa, entre outros benesses correlatas.

Pedro Fernando Lucena de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE O.S.



V – Acompanhamento dos insumos alimentares no recebimento no Centro de Distribuição de Alimentos.

Consiste no acompanhamento técnico da qualidade dos insumos alimentares perecíveis e não perecíveis recebidos no Armazém (Centro de Distribuição/CD) do CEASA-PE/O.S., quando há a detecção, no ato do recebimento, da presença de não conformidade sensorial e sanitária nos alimentos.

O monitoramento dessa atividade faz-se necessário para evitar a entrega por parte dos fornecedores de insumos alimentares de má qualidade sensorial e nutricional, ferindo os princípios do Programa de Alimentação Prisional estadual, bem como, propõe-se a evitar os desperdícios dos produtos por avarias, bem como, assegura o monitoramento técnico das características extrínsecas dos alimentos, descritas nas especificações técnicas dos produtos utilizados no referido programa estadual.

Tornando-se, portanto um filtro de segurança alimentar e de garantia do abastecimento as UPs, evitando a falta dos insumos no CD ou a logística reversa durante o recebimento nas Unidades Prisionais, por identificação tardia da má qualidade do produto e/ou ausência de probidade no cumprimento da especificação técnica.

VI – Demonstração sistemática quanto ao cumprimento das Metas e Indicadores do Contrato de Gestão do Programa de Alimentação Integrada nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco.

Consiste em mensurar os serviços delineados no Plano de Ação da O.S. para execução do Programa e avaliar o desempenho das ações propostas em consonância com os resultados obtidos, a fim de garantir o padrão de qualidade alimentar fornecida nas Unidades Prisionais, bem como assegurar um padrão mínimo resultante da intervenção.


Paulo Fernando Lacerda da Veras
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE/O.S.





VII – Elaboração quando necessário, as especificações técnicas dos gêneros perecíveis e não perecíveis utilizados no Programa de Alimentação Prisional Estadual.

Consiste, quanto necessário, na elaboração das especificações técnicas dos insumos alimentares perecíveis (carnes e derivados e hortifrúti) e não perecíveis (secos), quanto aos tipos, características, aspectos, padrões e variedades, segundo as legislações sanitárias vigentes.

d.1) Resultado da Meta 04

Para o período em medição (4º Trimestre/2019), o resultado alcançado por este CEASA-PE/O.S. na Meta 04 resultou de 100%, representado pelo acumulado dos meses de outubro, novembro e dezembro, os quais registraram IMUP de 100%, considerando tratar-se de meta mensal.

No período em questão, todas as Unidades Prisionais contempladas por esta ação, foram monitoradas e fiscalizadas, sendo gerado o devido relatório para acompanhamento e tratativas por parte das áreas competentes.

Vale salientar que a O.S. por realização do monitoramento dos serviços de alimentação das referidas Unidades Prisionais, executou 100% das atividades pactuadas, quanto ao monitoramento técnico nos ditos serviços das UP's.

Indicador: Índice Unidades Prisionais monitoradas nas atividades técnico nutricional no 4.º Trimestre/2019 (Outubro, Novembro e Dezembro) em execução ao Contrato de Gestão.

| Meta 04 | Percentual pactuado no Contrato Gestão no 4º Trimestre | Resultado alcançado – 4º Trimestre | Instrumento |
|-------------------------------|--|------------------------------------|---|
| Monitoramento das UP's – IMUP | 100% | 100% | Relatórios de monitoramento listado na NOTA 5 |

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

Pedro Fernando Lucena de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE/O.S.

Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco - CEASA/PE - O.S.
BR 101 Sul, Km 70, No. 550 - 2o Andar - Edif. Adm. Central - Curado, Recife - PE - CEP: 50.790-640
Fone: (81) 3035-8000 - FAX: (81) 3035-8010 - CNPJ: 06.035.073/0001-03 - Insc. Est. 03.08753-07
<https://www.ceasape.org.br> - <https://www.facebook.com/ceasape/>

NOTA 4:

- Relatórios de monitoramento higiênico-sanitário encontra-se no **ANEXO 4**, em Mídia Digital (CD).
- Consolidado das condições higiênico-sanitárias dos serviços e alimentação das UP's monitoradas sanitariamente: **ANEXO 5**.
- Documento de acompanhamento da liberação diária dos insumos alimentares, segundo a demanda de comensais e do cardápio previsto as 23 UP's, **ANEXO 6**, em Mídia Digital (CD).
- Laudos das análises microbiológicas e físico-químicas dos insumos alimentares destinados as 23 Unidades Prisionais do Programa de Alimentação Prisional, já apresentados no **ANEXO 1**.

Apresentamos acima o indicador que revela o índice de monitoramento técnico realizado nos serviços de alimentação das Unidades Prisionais, na vigência do **4.º Trimestre/2019**, que concerne especialmente em verificar o cumprimento das atividades técnico nutricional, propulsoras do Programa Integrado de Segurança Alimentar atentando-se para os três elementos que dizem respeito ao acesso aos alimentos: quantidade suficiente, regularidade e qualidade, segundo a LEI Nº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006.

No entendimento da importância, das referidas atividades técnicas ao programa de alimentação prisional, exibiremos os seus respectivos resultados.

d1.1) Quanto a realização das supervisões técnicas de nutrição nas 23 Unidades Prisionais.

No 4.º Trimestre/2019, o resultado alcançado por este CEASA-PE/O.S. referiu-se a **100%**, representado pelo acumulado dos meses de **outubro, novembro e dezembro**, de 2019, exibido na Tabela 2 abaixo.

Tabela 2

| Pactuado (4º Trimestre) | Executado ao mês | | | Executado (4º Trimestre) |
|----------------------------|------------------|---------------|---------------|-----------------------------|
| | Outubro (UP) | Novembro (UP) | Dezembro (UP) | |
| 69 Visitas Técnicas (VT) * | 23 (VT) | 23 (VT) | 23 (VT) | 69 Visitas Técnicas (VT) |

Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco - CEASA/PE - O.S.
BR 101 Sul, Km 70, No. 550 - 2º Andar - Edif. Adm. Central - Carado, Recife - PE - CEP: 50.790-640
Fone: (81) 3035-8000 - FAX: (81) 3035-8010 - CNPJ: 06.035.073/0001-03 - Insc. Est.: 03.08753-07
<http://www.ceasa-pe.org.br> - <https://www.facebook.com/ceasa.pe/>

Pedro Fernando Duarte de Vasconcelos
Diretor de Administração e Finanças
CEASA/PE O.S.

... e assinados pelos estoquistas e nutricionistas do CEASA e assinados pelos aprovacionadores (SERES) locais em todas UP's.

Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco - CEASA/PE - O.S.
BR 101 Sul, Km 70, No. 550 - 2º Andar - Edif. Adm. Central - Carado, Recife - PE - CEP: 50.790-640
Fone: (81) 3035-8000 - FAX: (81) 3035-8010 - CNPJ: 06.035.073/0001-03 - Insc. Est.: 03.08753-07
<http://www.ceasa-pe.org.br> - <https://www.facebook.com/ceasa.pe/>

Pedro Fernando Duarte de Vasconcelos
Diretor de Administração e Finanças
CEASA/PE O.S.

Apresentamos na Tabela 3 a quantidade de talões inspecionados mensalmente, por Unidade Prisional.

Tabela 3

| Unidade Prisional (UP) | Outubro | Novembro | Dezembro | Total de talões inspecionados no 4º Trimestre/19 |
|--------------------------------------|---------|----------|----------|--|
| COTEL | 4 | 4 | 4 | 12 |
| CPFR | 4 | 4 | 4 | 12 |
| HCTP | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PAISJ | 6 | 6 | 6 | 18 |
| PAMFA | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PFAL | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PFDB | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PIG | 5 | 5 | 5 | 15 |
| PJALLB | 6 | 6 | 6 | 18 |
| PPBC | 5 | 5 | 5 | 15 |
| PIT | 5 | 5 | 5 | 15 |
| PRRL | 4 | 4 | 4 | 12 |
| CRA | 5 | 5 | 5 | 15 |
| CPFB | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PABA | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PDAD | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PDEPG | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PVSA | 5 | 5 | 5 | 15 |
| PJPS | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PSCC | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PTAC | 5 | 5 | 5 | 15 |
| PDEG | 5 | 5 | 5 | 15 |
| PSAL | 5 | 5 | 5 | 15 |
| TOTAL de talões inspecionados | | | | 312 |

Apresentamos na Tabela 3 a quantidade de talões inspecionados mensalmente, por Unidade Prisional.

Tabela 3

| Unidade Prisional (UP) | Outubro | Novembro | Dezembro | Total de talões inspecionados no 4º Trimestre/19 |
|--------------------------------------|---------|----------|----------|--|
| COTEL | 4 | 4 | 4 | 12 |
| CPFR | 4 | 4 | 4 | 12 |
| HCTP | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PAISJ | 6 | 6 | 6 | 18 |
| PAMFA | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PFAL | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PFDB | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PIG | 5 | 5 | 5 | 15 |
| PJALLB | 6 | 6 | 6 | 18 |
| PPBC | 5 | 5 | 5 | 15 |
| PIT | 5 | 5 | 5 | 15 |
| PRRL | 4 | 4 | 4 | 12 |
| CRA | 5 | 5 | 5 | 15 |
| CPFB | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PABA | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PDAD | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PDEPG | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PVSA | 5 | 5 | 5 | 15 |
| PJPS | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PSCC | 4 | 4 | 4 | 12 |
| PTAC | 5 | 5 | 5 | 15 |
| PDEG | 5 | 5 | 5 | 15 |
| PSAL | 5 | 5 | 5 | 15 |
| TOTAL de talões inspecionados | | | | 312 |

Pedro Fernando Lucena de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE-O.S.

NOTA 5

- O número de talões inspecionados corresponde a quantidade de centro de custos existentes em cada Unidade Prisional, ou seja, número de setores onde destina-se as liberações dos insumos (cozinha, padaria, administrativo, enfermaria, entre outros).

No que se refere ao Monitoramento sistemático das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação das Unidades Prisionais.

Durante as visitas técnicas, atinentes a verificação das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação das 23 UP's monitoradas, identificamos que no período em medição (Outubro a Dezembro/2019), foram inspecionados 3 (três) requisitos sanitários essenciais a produção das refeições diárias ao público alvo, quais sejam:

- Estrutura física do Serviço de alimentação;
- Equipamentos (Cozinha e padaria), e;
- Utensílios;

Quanto a estrutura física:

No exercício em questão, foi identificado reforma estrutural em alguns serviços de alimentação das Unidades, não obstante outras denotam estado conclusivo. Para acompanhamento dos serviços, assim como da situação evidenciada, demonstramos na Tabela 4 as UP em condições de reforma, bem como a sua situação encontrada durante as supracitadas visitas técnicas.

Pedro Fernando Lucena de Vas
Diretor de Alimentação e Plasças
CEASA-PE/O.S.

Tabela 4 - Situação das Unidades Prisionais em reforma no 4º trimestre/19

| Unidades Prisionais | Outubro | Novembro | Dezembro | Resultado do 4º Trimestr/19 |
|---------------------|------------|--------------------------|--------------------------|--|
| | Situação | Situação | Situação | Situação |
| COTEL | Em reforma | Em reforma | Concluída* | A cozinha teve a reforma concluída, com ampliação da área de produção das refeições, bem como substituição do revestimento no piso e parede. *A padaria e estoque ainda estão em reforma |
| PIG | Em reforma | Concluída* | Em manutenção da reforma | A cozinha foi substituída o revestimento do piso e parede, juntamente o teto que recebeu pintura, além de inclusão de placas de identificação das áreas do serviço de alimentação. *A padaria não iniciou ainda a reforma |
| PJPS | Em reforma | Em reforma | Em reforma | Continua em reforma, com previsão de término para janeiro/2020. |
| PFDB | Concluída | Em manutenção da reforma | Em manutenção da reforma | Substituição do revestimento do piso da cozinha, bem como construção de uma área de descongelamento e corte de carnes. |
| PAMFA | Em reforma | Em reforma | Concluída | A reforma foi feita no estoque, onde foram implantadas prateleiras, onde parede e teto receberam pintura. |
| CPFR | Concluída* | Em manutenção | Em manutenção da reforma | A reestruturação do novo espaço da padaria foi a substituição do revestimento do piso e parede. A cozinha ainda continua em reforma. |

*Pedro Fernando Lucena de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE O.S.*

Os demais serviços e alimentação das UP que não estão contempladas na tabela acima, não iniciaram o processo de reforma estrutural, entretanto se faz necessário, bem como inclusão de barreiras que impeçam a entrada de pragas e vetores urbanos, a fim de evitar contaminação alimentar entre outros correlatos de grande contribuição a segurança alimentar.

Quanto aos equipamentos

Durante as visitas de supervisão técnica, foi evidenciado que os equipamentos de todos os serviços de alimentação das UP, carecem de manutenção preditiva e preventiva, com o propósito de minimizar a ocorrência desperdício ou insegurança alimentar nos casos que envolvam divergências nos equipamentos (câmaras refrigeradas e congeladas) de armazenamento dos gêneros perecíveis e/ou nos equipamentos alocados nas cozinhas e nas padarias (fogão, masseira, cilindro, divisora, outros) envolvidos nas preparações dos cardápios diários.

No referido trimestre, foi verificado que alguns serviços das UPs, tiveram contratempos com alguns equipamentos, o que gerou transtornos na produção e/ou armazenamento dos insumos alimentares. Na Tabela 5 a seguir, demonstramos a situação dos equipamentos e suas respectivas Unidades Prisionais.

Tabela 5 – Situação dos equipamentos e suas respectivas Unidades Prisionais no 4º trimestre/19

| Unidades Prisionais | Outubro | Novembro | Dezembro | Resultado do 4º Trimestre/19 |
|---------------------|------------------|-------------------|----------------------|--|
| | Situação | Situação | Situação | Situação |
| PABA | Em funcionamento | Cilindro quebrado | Realizada Manutenção | O cilindro da padaria necessitou de reparos no mês de novembro/19, porém o conserto foi realizado de forma imediata. |

| | | | | |
|--------------|---|---------------------------------------|---------------------------------------|---|
| HCTP | Divergência na câmara de congelamento | Divergência na câmara de congelamento | Monitoramento do reparo | A Câmara de congelamento da referida unidade em outubro e novembro/19 teve o funcionamento suspenso devido a falta de gás no equipamento. O problema foi reparado, porém está em observação |
| PVSA | Divergência na câmara de congelamento e na masseira | Realizada Manutenção | Monitoramento do reparo | A Câmara de congelamento e a masseira da referida unidade em outubro/19, apresentou falha no funcionamento, porém foi realizado o reparo e segue em monitorização do reparo. |
| PDEPG | Em funcionamento | Em funcionamento | Divergência na câmara de congelamento | A Câmara de congelamento da referida unidade em dezembro/19, apresentou falha no funcionamento, contudo o conserto foi realizado de forma imediata, porém segue na monitorização do reparo. |

A problemática de ausência de manutenção preditiva e preventiva quanto aos equipamentos da cozinha e padaria, deve ser resolvida de forma imediata, pois vale ressaltar que a descontinuidade na produção dos pães, por exemplo, promoverá, fatalmente, insatisfações e conflitos por parte dos apenados, por se tratar de um alimento de alta aceitabilidade e consumo diário.

Pedro Fernando Lucena de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE, O.S.

- Quanto aos utensílios

Durante as visitas técnicas, foi constatado que os utensílios utilizados nas produções das refeições diárias, apresentaram a necessidade de substituição devido ao seu estado de conservação sanitário insatisfatório, quanto ao material de fabricação inadequado (tipo madeira), assim como a inadequações estruturais como presença de descascamentos e peças faltando na sua composição, entre outros.

Na Tabela 6 adiante, demonstramos a situação higiênico-sanitária dos utensílios e suas respectivas Unidades Prisionais.

Tabela 6 – Situação dos Utensílios e suas respectivas Unidades Prisionais no 4º trimestre/19

| Unidades Prisionais | Outubro | Novembro | Dezembro | Resultado do 4º Trimestr/19 |
|---------------------|----------------|----------------|----------------|--|
| | Situação | Situação | Situação | Situação |
| CPFR | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | As colheres de mexer bastante gastas, panelas desgastadas e alguns utensílios de porcionamento sem cabo, necessitando de substituições. |
| PIG | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | As colheres são madeira bastante gastas, bem como as tábuas desgastadas, com sulcos profundos, necessitando de substituições. |
| HCTP | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | As tábuas de corte são desgastadas pelo uso, mesmo sendo de material de fácil limpeza. |
| PFDB | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | As colheres são madeira bastante gastas, bem como as tábuas desgastadas, com sulcos profundos, necessitando de substituições. Panelas amassadas e algumas sem alça |

| | | | | |
|---------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|---|
| PAMFA | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | As colheres são madeira, onde alguns utensílios de porcionamento são adaptados e improvisados para utilização, além de possuir tábuas desgastadas, com sulcos profundos. |
| PJALLB | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | Possui tábuas desgastadas, com sulcos profundos, além das painéis com defeitos, amassadas, devido o uso. |
| PAISJ | Insatisfatória | Parcialmente insatisfatória | Parcialmente Satisfatória | A unidade recebeu painéis novos no mês de novembro/19, porém possui tábuas desgastadas e colheres de mexer com descascamentos. |
| PPBC | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | As colheres são material inadequado, além de possuir tábuas desgastadas, com sulcos profundos. |
| COTEL | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | As colheres são material inadequado, além de possuir tábuas desgastadas. Alguns painéis necessitam substituição. |
| PFAL | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | As colheres corroídas, além de possuir tábuas desgastadas, com sulcos profundos. Alguns utensílios sem cabos e algumas painéis necessitam substituição. |
| PIT | Parcialmente Satisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | Os utensílios estão insuficientes, além de possuir lixeiras quebradas para o correto descarte dos resíduos. Tábuas desgastadas e com bastante resíduos. Painéis amassadas e gastas. |

*Pedro Paulo da Luzena de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE/O.S.*



| | | | | |
|-------|----------------|----------------|----------------|--|
| PABA | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | Não existe tabua de corte, apenas pedaços de madeira que são utilizados para esta função. Algumas painéis estão furadas, sendo reparado de forma improvisada para ser utilizada. |
| PDA | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | As colheres são material inadequado, além de possuir tábuas desgastadas, com sulcos profundos, devido ao uso e ao acúmulo de sujidades. |
| PDEPG | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | As colheres são material inadequado, além de possuir tábuas desgastadas, com sulcos profundos. Necessitam de escurridor de arroz. |
| PVSA | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | Não possui colher de polietileno, são utilizadas colher de madeira de material inadequado. Há a necessidade de aquisição de novos tachos. Painéis furadas e com rachaduras, improvisadas com "massa de farinha". |
| PJPS | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | Não existe tabua de corte, apenas pedaços de madeira que são utilizados para esta função. Utensílios de porcionamento em quantidade insuficiente. |
| PSCC | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | Tábua desgastadas com sulcos profundos que dificulta a higienização adequada, podendo acarretar contaminação alimentar. |
| PTAC | Satisfatória | Satisfatória | Satisfatória | Escurridor insuficiente |

| | | | | |
|------|----------------|----------------|---------------------------|---|
| PDEG | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | As colheres são material inadequado, além de possuir tábuas desgastadas, com sulcos profundos, além de possui painéis desgastadas. |
| PSAL | Insatisfatória | Insatisfatória | Parcialmente Satisfatória | A unidade recebeu painéis novos no mês de Dezembro/19, porém possui tábuas desgastadas e colheres de mexer com descascamentos. |
| CRA | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | A tábua de corte de material inadequado (madeira). As tábuas de polietileno existentes possui manchas e sulcos profundos. Os utensílios de porcionamento velhos, enferrujados e com "remendos", onde são armazenados em baldes de margarina ou galeias. |
| PRRL | Insatisfatória | Insatisfatória | Parcialmente Satisfatória | A unidade recebeu tábua de corte e painéis novos, porém os utensílios de porcionamento são armazenados na área externa da cozinha de forma desprotegida contra sujidades, insetos e roedores, além de colher de mexer desgastadas. |
| CPFB | Insatisfatória | Insatisfatória | Insatisfatória | Colher de mexer e tábua de corte são de material inadequado para manipulação de alimentos. Não há armazenamento específico, ficam expostos na cozinha. |



Esta situação sanitária insatisfatória dos utensílios, retratada na Tabela 6, compromete diretamente a sanidade e produção das refeições diárias ofertadas aos beneficiados do Programa.

Contudo, pontuamos que a SERES encontra-se de posse da retratada problemática, e iniciou a tratativa para restabelecer a adequada situação sanitária dos utensílios nas atinentes Unidades Prisionais.

Quanto ao acompanhamento dos insumos alimentares no recebimento no Centro de Distribuição de Alimentos.

No trimestre em questão não houve inconformidades sanitárias e de qualidade dos produtos no recebimento, em virtude disto, não houve demanda e acionamento para a realização do acompanhamento no Centro de Distribuição aos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis.

d1.2) Acompanhamento da liberação diária dos insumos alimentares, segundo a demanda de comensais e do cardápio previsto.

O resultado foi de 100% de acompanhamento pela análise técnica, quanto à realização das liberações diárias dos insumos alimentares, segundo o cumprimento e atendimento das premissas fundamentais a construção dos pesos (kg) de cada produto destinado a cada cozinha.

Tais premissas consideradas variáveis da produção alimentar compõem:

- Demanda de comensais;
- Cardápios previstos;
- Per capita praticados;
- Incidências de cada produto nos cardápios previstos;
- Numero de comensais beneficiados (PPL's e administrativos).

O resultado do monitoramento no período em questão encontrou 100% satisfatório, como apresentado anteriormente no *item d1.1 a)*, descrito no corpo deste relatório.

Pedro Fernando Lucena de Veras
Diretor de Administração e Finanças
CEASA/PE O.S.





d1.3) Quanto a verificação dos resultados das análises microbiológicas e físico-químicas dos insumos alimentares destinados às 23 Unidades Prisionais do Programa de Alimentação Prisional, sobretudo, interpretando os resultados segundo as legislações vigentes.

O resultado foi de 100% de verificação e análise técnica dos resultados declarados nos laudos laboratoriais dos produtos, no aludido período, verificados no anexo 1.

d1.4) Quanto ao acompanhamento do cálculo do peso (quantidade/Kg) dos insumos alimentares necessários à aquisição para posterior abastecimento do Centro de Distribuição e tempestividade a todas as 23 Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco.

O resultado foi de 100% de acompanhamento dos cálculos necessários ao levantamento do quantitativo de produtos perecíveis e não perecíveis adquiridos pela O.S. no aludido exercício, para a manutenção da regularidade de entrega dos produtos as UPs.

Para melhor esclarecimento dos princípios da dita supervisão, esta, ocorreu por meio da verificação sistemática da Planilha do monitoramento de aquisição (modelo no **Anexo 7**) que contempla todas as UP's estaduais e os respectivos pesos (kg) de aquisição, concebidos por meio das variáveis da produção alimentar, quais sejam: per capita, incidência e número de PPL's a serem beneficiados pela alimentação do programa alimentar.

De posse da Planilha do monitoramento de aquisição foi contraposto com outra Planilha de Compras dos Insumos Alimentares (modelo no **Anexo 7**), encaminhada pelo Centro de Distribuição, que mantém sob armazenagem os gêneros perecíveis e não perecíveis.

Tal ação teve o propósito de averiguar se o referido peso (kg) de aquisição para cada alimento a serem distribuídos em todas as Unidades estavam dentro do previsto.





d1.5) Quanto ao acompanhamento dos insumos alimentares no recebimento no Centro de Distribuição de Alimentos.

O acompanhamento técnico da qualidade dos insumos alimentares perecíveis e não perecíveis recebidos no Armazém (Centro de Distribuição/CD) do CEASA-PE/O.S., não foi realizado no período em razão de não haver inconformidades sensorial e sanitária nos alimentos no ato do recebimento.

d1.6) Quanto a demonstração do cumprimento das Metas e Indicadores do Contrato de Gestão do Programa de Alimentação Integrada nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco.

O resultado foi de 100% quanto à análise e a demonstração, através de relatório próprio e específico (**Anexo 8**), que ratificou a efetivação e o cumprimento pela O.S. das metas contratuais propostas no Plano de Ação, pactuado entre SERES e o CEASA-PE.

d1.7) Quanto a elaborar, quando necessário, das especificações técnicas dos gêneros perecíveis e não perecíveis utilizados no Programa de Alimentação Prisional Estadual.

Não houve no exercício em questão a elaboração das especificações técnicas dos insumos alimentares perecíveis (carnes e derivados e hortifrúti) e não perecíveis (secos), quanto aos tipos, características, aspectos, padrões e variedades, segundo as legislações sanitárias vigentes; em virtude da ausência de solicitação por parte da SERES ou da O.S.

d.2) Evolução da Meta 04

De igual modo, a evolução das metas anteriores, o CEASA-PE/O.S. vem, desde o início do Programa atingindo exitosamente o percentual de **100%** de cumprimento da **Meta 04**, asseverando o grau de excelência na execução do

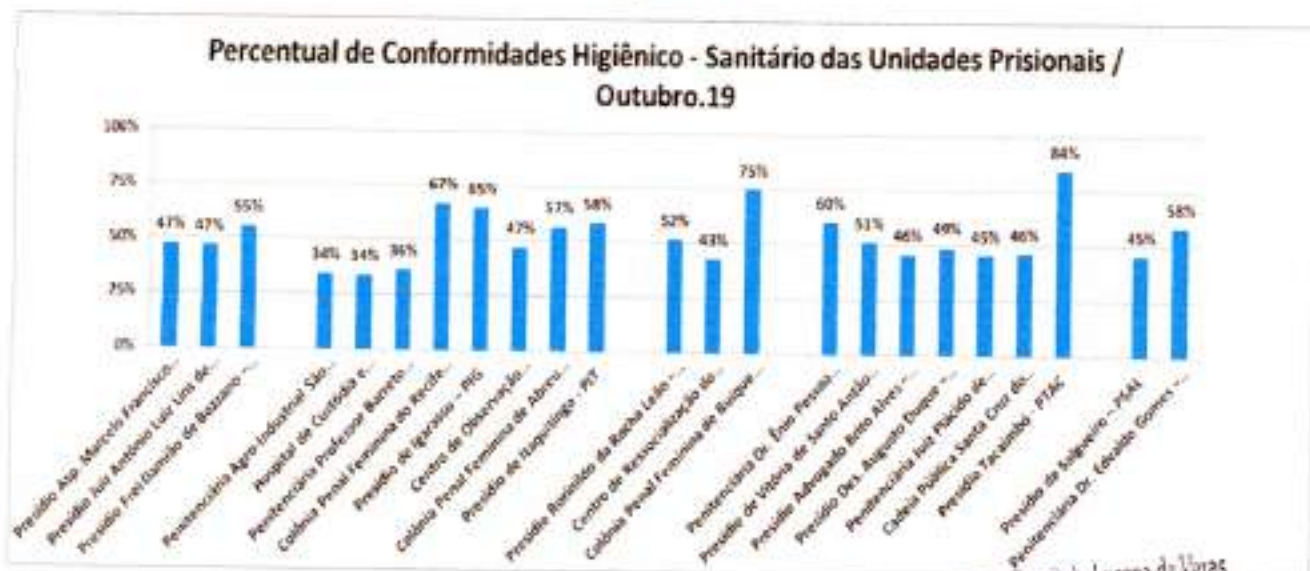
monitoramento nos serviços de alimentação em todas as UP's do estado, sobretudo garantido à qualidade alimentar e nutricional, e por intermédio desta, a regularidade de entrega dos insumos alimentares.

Contudo, no que concerne ao monitoramento das condições higiênico-sanitárias dos serviços das Unidades Prisionais, identificamos que no período em medição (Outubro a Dezembro/2019), observou-se uma manutenção no processo de melhoria, onde as reformas estruturais realizadas em algumas Unidades foram concluídas, como no caso do PFDB e PIG, contudo ainda existem outras que estão no processo de conclusão, a exemplo do COTEL e do PJPS.

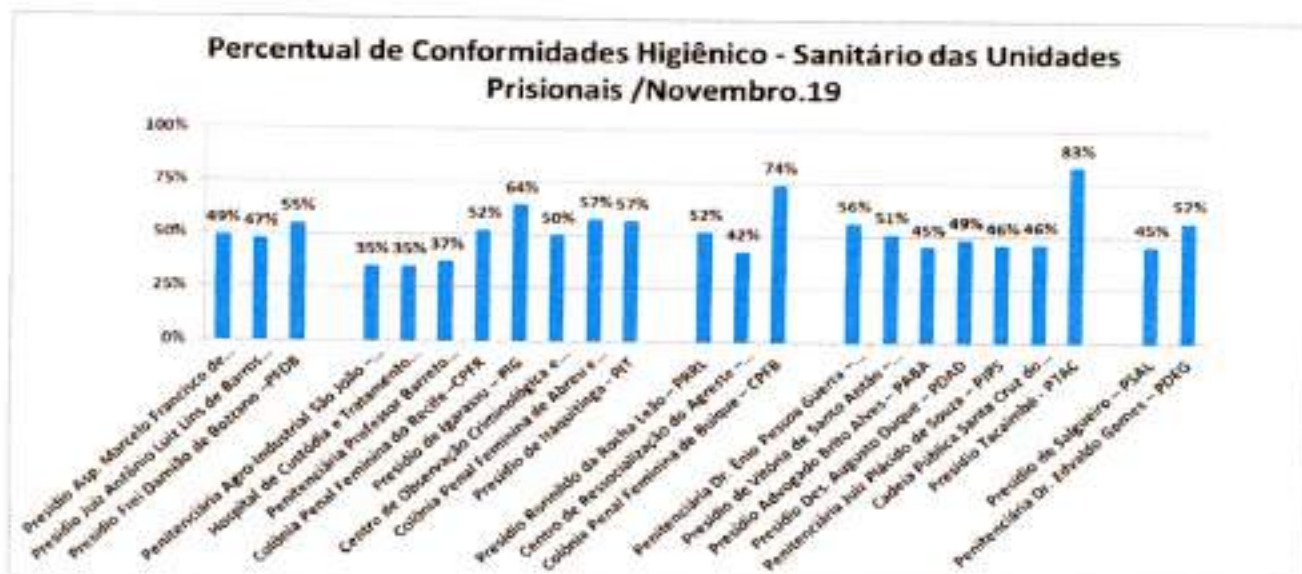
Outrossim, ainda se faz necessária uma atenção especial para as substituições e/ou manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios de cozinha e padaria, evitando assim a descontinuidade na produção das preparações dos cardápios diários.

Pelo manifesto, segue explicitado abaixo os histogramas A, B e C de acompanhamento sanitário dos serviços de alimentação das UPs, nos meses de outubro, novembro e dezembro de 2019, evidenciando a evolução temporal higiênico-sanitária ocorrida no 4º Trimestre/2019.

Histograma A



Histograma B



Histograma C



Padro Fernando Lucena de Veras
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE O.S.





Observa-se no histograma que a evolução temporal dos requisitos sanitários inspecionados mensalmente pela equipe de nutrição CEASA-PE, alocadas nos serviços de alimentação de todas as UP, apresentou discreta evolução, isto se deve as flutuações de ocorrências nas variáveis sanitárias contempladas nos requisitos sanitários inspecionados, ou seja, se uma variável (exemplo: higienização das mãos do PPL), inserida em um requisito (exemplo: higiene pessoal) não se mantém com resposta de constante conformidade; oscilando a cada inspeção realizada e retratada no check list de verificação higiênico-sanitário; os demais requisitos conformes não aumentam o percentual geral de conformidade da UP.

Portanto, um requisito sanitário que evoluiu sua resposta passando de não conforme sanitariamente para conforme (exemplo: manutenção da estrutura física das cozinhas) não melhora o percentual geral de conformidade sanitária da UP, devido a outro requisito que oscilou sua resposta de conformidade para não conformidade no mesmo período.

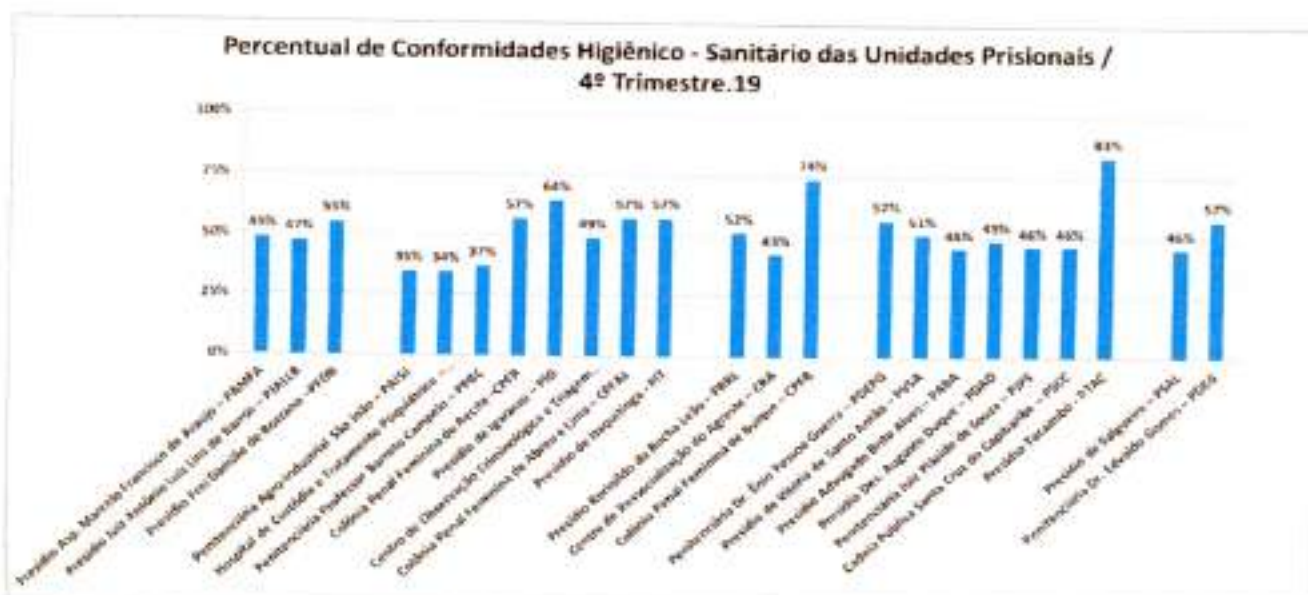
Na intenção de demonstrar o resultado de cada requisito sanitário em particular, isentado a interferência do resultado que um causa ao outro, como mencionado anteriormente, será apresentado nos próximos relatórios da vigência de 2020, o resultado percentual mensal por requisito, ranqueando os conformes e os não conformes sanitariamente, desta forma, gera maior observância nos fatores que proporcionam maior insegurança sanitária aos serviços de alimentação das UPs.

Apresentamos no histograma D a seguir o percentual médio do 4º Trimestre/2019, resultado da medida aritmética dos percentuais de conformidades higiênico-sanitárias dos meses de outubro, novembro e dezembro /2019, retratadas anteriormente nos histogramas A, B e C.

Peixinho
Peixinho Fernando Lucena de Vas
Diretor de Administração e Finanças
CEASA-PE/O.S.



Histograma D



Neste diapasão, se faz oportuno mencionar que os relatórios mensais de monitoramento higiênico-sanitários tem subsidiado a equipe da SERES para sanar os pontos de vulnerabilidade, visando promover a melhoria contínua e reversão do quadro crítico identificado e demonstrado nos relatórios encaminhados a SERES, quanto aos resultados dos achados sanitários verificados nos serviços e alimentação e cada UP.

Para tanto, pode-se concluir que no contexto geral, se considerarmos a média das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação das Unidades Prisionais monitoradas, no referido trimestre, o sistema prisional do Estado de Pernambuco apresenta condição **REGULAR**, com média de 52% de conformidade, segundo classificação de SOUZA, 2006, sendo indispensável à continuidade do monitoramento como forma de minimizar riscos inerentes aos serviços de alimentação, sobretudo, a exposição de danos à saúde do público beneficiado.

Por fim, registamos que durante o período em medição, não houve intercorrências que pudessem inviabilizar o cumprimento da meta em comento.

Pedro Fernando Lourenço de Vasconcelos
Diretor de Administração e Finanças
CEASA/PE O.S.



5 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

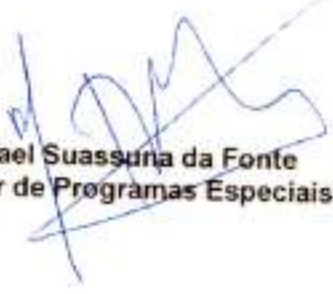
O documento apresentou a gestão executiva do CEASA/PE-O.S. no desenvolvimento do Programa de Alimentação Integrada nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, demonstrando exitosamente sua execução no 4.º trimestre de 2019, principalmente no que tange a regular oferta com qualidade nutricional assegurada 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.

No período em questão, observou-se uma manutenção do cumprimento das metas contratuais no alcance de uma maior e mais qualificada responsabilidade no monitoramento nutricional, equidade alimentar aos beneficiários, qualidade alimentar e sensorial promovendo a regularidade de entrega dos gêneros alimentícios, entre outras benesses, indispensáveis a produção das refeições diárias pelos serviços de alimentação e destinadas ao público alvo.


Outrossim, há de se ressaltar, o ganho orçamentário e financeiro, uma vez, ser este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco uma entidade 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.

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

Atenciosamente,



Rafael Suassuna da Fonte
Diretor de Programas Especiais



Gustavo Henrique de Andrade Melo
Diretor/Presidente