

IMPLANTAÇÃO DE COZINHAS INTERNAS E DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS PARA GARANTIR O DIREITO À ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE NOS ESTABELECIMENTOS PENAIS DO ESPÍRITO SANTO

IMPLEMENTATION OF INTERNAL KITCHENS AND AN INDEX TO RESULT MEASUREMENT TO ENSURE THE RIGHT TO QUALITY FOOD IN PENAL SYSTEM IN THE STATE OF ESPÍRITO SANTO

Submetido em: 09/12/2024 - Aceito em: 20/01/2025

THAISA AGRIZZI VEREDIANO¹
FILIPE LUBE²
POLLIANY STRASSMANN DAUD³
SUZANA MALIKOSKI⁴

RESUMO

O direito à alimentação ao apenado é dever do Estado. O trabalho visa compartilhar a experiência desenvolvida por servidores da Secretaria de Justiça do Espírito Santo. O projeto visou implementar cozinhas internas às unidades prisionais e o Instrumento de Medição de Resultados (IMR) nos contratos de alimentação para amenizar as dificuldades na garantia à alimentação de qualidade. Como resultado foram implantadas 11 cozinhas internas e todos os contratos firmados com o IMR. Quanto as melhorias, verificou-se redução do total de irregularidade na entrega das refeições e do total de denúncias recebidas, garantindo melhor qualidade da alimentação. Ainda, alcançou-se economia de R\$ 7 milhões de reais/ano e absorção de mão de obra carcerária para produção das refeições. Assim, a publicação desta experiência promove visibilidade ao tema e atua como modelo para outros estados da Federação.

Palavras-chave: Sistema carcerário. Direito à alimentação. Alimentação carcerária.

ABSTRACT

The food in prisons is a human right that must be provide by the State. This project aims to share the experience developed by employees of the Department of Justice from Espírito Santo. The goal was to implement internal kitchens in prison facilities and a specific index to measure the food service in order to improve the challenges in guarantying quality food. As a result, 11 internal kitchens were established, and all agreements were signed with the developed index. Also, meal delivery

- 1 Graduação em Nutrição. Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Doutorado em Ciências da Nutrição. Atua como Analista do Executivo na Secretaria de Estado de Justiça do Espírito Santo. **E-MAIL:** thaisa.verediano@sejus.es.gov.br. **ORCID:** <https://orcid.org/0000-0002-5129-573X>.
- 2 Graduação em Ciências Econômicas. Mestrado em Teoria Econômica. Atua como Subsecretário de Tecnologia e Infraestrutura da Secretaria de Estado de Justiça do Espírito Santo. **E-MAIL:** filipe.lube@sejus.es.gov.br. **ORCID:** <https://orcid.org/0009-0006-6485-5405>.
- 3 Graduação em Nutrição. Atua como Analista do Executivo na Secretaria de Educação do Espírito Santo. **E-MAIL:** polliany.daud@sejus.es.gov.br. **ORCID:** <https://orcid.org/0009-0007-8362-3498>.
- 4 Graduação em Nutrição. Pós-graduação em Microbiologia. Atua como Subgerente na Secretaria de Estado de Justiça do Espírito Santo. **E-MAIL:** suzana.malikoski@sejus.es.gov.br. **ORCID:** <https://orcid.org/0009-0000-3841-9323>.

irregularities and complains were reduced, thus leading to better quality food. In addition, the project achieved annual savings of R\$ 7 million, besides to provide prison labor to meal production. Thus, this article brings visibility to the topic and serves as a model for other States in the federation.

Keywords: *Prison system. Food right. Prison food.*

INTRODUÇÃO

A alimentação é um direito social reconhecido constitucionalmente e o Código Penal determina que “O preso conserva todos os direitos não atingidos pela perda da liberdade, impondo-se a todas as autoridades o respeito à sua integridade física e moral” (Brasil, 1984). A Lei de Execução Penal n° 7.210, art. 12 dispõe que é de cumprimento obrigatório do Estado a assistência material ao preso com o fornecimento de alimentação (Brasil, 1984). Logo, é de responsabilidade do Estado o direito à alimentação de qualidade aos apenados sob sua custódia garantindo o princípio da dignidade da pessoa humana.

Dentre as inúmeras dificuldades que o sistema prisional brasileiro enfrenta, a garantia à segurança alimentar e nutricional ainda é um direito vulnerável (Francischeto; Santos, 2023). No Brasil, observa-se que a luta pela Segurança Alimentar e Nutricional no sistema penitenciário ainda é recente, com limitadas políticas públicas específicas nesse âmbito (Silva; Carneiro, 2024). Portanto, institui-se maior responsabilidade às Instituições e ao Estado na garantia desse direito à vida humana.

Portanto, para a concretização do direito à alimentação, tem-se a terceirização, a qual consiste na contratação de terceiros para a execução de atividades que não sejam específicas do cerne das funções administrativas (Guerra; D’Amato, 2017). Nesse contexto, a terceirização da prestação de serviços de alimentação no sistema prisional ocorre normalmente na modalidade transportada, o qual caracteriza-se pela distância entre o local de produção e o de distribuição das preparações (Teixeira *et. al.*, 1990). Assim, viabilizando o fornecimento de refeições em locais sem estrutura adequada para sua preparação, seja em centros urbanos ou em áreas de difícil acesso. Consequentemente, o transporte das refeições envolve maior tempo de permanência de uma refeição envasada e o acondicionamento em automóveis percorrendo estradas, o que dificulta a manutenção da qualidade do alimento (Simões; Mazzeli; Boulos, 2001).

Por outro lado, ao contrário da modalidade transportada, as refeições locais ou internas são aquelas preparadas no próprio local de consumo. No contexto do Sistema Prisional do Espírito Santo, algumas unidades prisionais foram projetadas com espaços destinados ao funcionamento de cozinhas para auto abastecimento (cozinhas internas). Contudo, apesar de tais espaços estarem disponíveis, algumas cozinhas encontravam-se em desuso.

Nesse sentido, com vistas a eficiência das contratações no serviço público, a Administração tem o dever de fiscalizar e, quando necessário, penalizar as empresas responsáveis pela prestação do serviço contratado (De Almeida, 2009; Marcelino, 2012). Para tal, utiliza-se da aplicação de sanções administrativas devido a inexecução total ou parcial dos contratos com a instauração de processos administrativos (De Almeida, 2009). Processos administrativos, normalmente, enfrentam desafios relacionados ao tempo de tramitação. Portanto, a implantação de soluções na gestão administrativa para mitigar esse problema atua para otimizar a celeridade processual.

A inclusão de critérios de medição de pagamento como parâmetros da contratação de serviços proporciona vantagens administrativas à luz das contratações públicas (Gomes; Gaspar; De Sousa, 2009). Assim, o Instrumento de Medição de Resultados (IMR) define de maneira clara, tangível, objetivamente observável e comprovável os níveis desejados de qualidade na prestação do serviço e as respectivas alterações de pagamento (Brasil, 2020). O pagamento por resultados é um instrumento autorizado e recomendado pela legislação que rege as licitações e os contratos administrativos (Brasil, 2021). Contudo, sua adoção ainda não é amplamente difundida em todas as esferas do poder e em todas as prestações de serviços (Cruz; Machado, 2020).

Nesse sentido, no que cerne garantir o direito à alimentação às pessoas privadas de liberdade, servidores do sistema carcerário perpetuam por dificuldades desde o âmbito administrativo, na gestão das contratações, até a prestação do serviço na unidade prisional. Portanto, a implantação de projetos que priorizaram o cenário da alimentação no sistema prisional a nível Estadual merece visibilidade para propiciar reflexão e ações a outros entes.

Diante disso, o presente estudo teve como objetivo relatar a experiência de servidores do sistema penitenciário da Secretaria de Estado de Justiça do Espírito Santo com a implantação de cozinhas internas nas unidades penitenciárias e uso do IMR nos contratos de alimentação para solucionar problemas cotidianos nesse âmbito.

1. METODOLOGIA E MÉTODOS

O projeto foi desenvolvido por servidores administrativos da Secretaria de Estado de Justiça do Espírito Santo. A implantação do projeto foi desenvolvida em duas etapas concomitantes: 1) Desenvolvimento e implantação do Instrumento de Medição de Resultados; 2) Implantação das cozinhas internas nas unidades penitenciárias.

1.1. Desenvolvimento do Instrumento de Medição de Resultados

O IMR foi elaborado especificamente para os contratos do fornecimento de alimentação no sistema prisional do Estado. O IMR desenvolvido intitulou-se Índice de Desempenho Geral (IDG), o qual é resultante do produto de dois índices: Índice de Desempenho na Entrega das Refeições (Ider) e do Índice de Desempenho da Unidade de Alimentação e Nutrição (Iduan) ($IDG = Ider \times Iduan$). Resumidamente, o índice visa definir níveis da qualidade das refeições ofertadas diariamente e as condições do local físico onde a alimentação é preparada.

1.1.1 Índice de Desempenho na Entrega das Refeições (IDER)

A avaliação do IDER considera as irregularidades avaliadas na entrega das refeições (Tabela 01). Brevemente, para essa avaliação é realizado o controle da entrega das refeições por servidores das unidades prisionais. Para tal, tem-se o preenchimento de um formulário que considera as irregularidades de cada entrega da alimentação (café da manhã, almoço/ lanche da tarde e jantar) em unidades amostrais das refeições entregues.

Tabela 01 - Irregularidades avaliadas na entrega das refeições

Irregularidade	Gradação	Pontuação
Temperatura inadequada	0-55° na amostra	10
	55,1-59,9° na amostra	3
Higiene inadequada do veículo		1
Gramagem inferior Marmitex total (g)		3
Gramagem inferior Prato Proteico (g)		5
Gramagem inferior Salada (g);		1
Alteração de cardápio	até 4 alterações aprovadas previamente	1
	acima de 4 alterações aprovadas previamente	3
	alteração sem aprovação	5
	Se a Alteração aprovada previamente for de Prato Proteico será acrescido esta pontuação	7
	Alteração do Prato Proteico (frango, bovino, suíno e peixe), sem comunicação, por embutidos ou ovos será acrescido esta pontuação);	17
Quantidade fornecidas inferior a solicitada	Reposta em até 2 horas	5
	Reposta em mais de 2 horas ou não reposta	10
Conservação e/ou Higiene inadequada de caixas e garrafas;		5

Irregularidade	Gradação	Pontuação
Atraso ou antecipação na entrega	15-30 min	1
	30 min	5
Corpo/ matéria estranho na marmita.		10

Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

No índice a pontuação atribuída para cada irregularidade varia de 01 a 17, com pontuação distinta a depender da gradação. Para obter a pontuação total, considera-se a pontuação da irregularidade *versus* o total da irregularidade no mês. Desta pontuação, tem-se a equação: $PER = Pter / K$. Do resultado da pontuação atribui-se o Ider (Tabela 02).

Sendo: PER= Pontuação obtida (%); PTER= Total da pontuação obtida e K= Constante (42,00).

Tabela 02 - Pontuação do IDER

Pontuação (%)	Índice (IDER)	Classificação da Entrega das Refeições
0 até 2,00	1,00	Ótimo
2,01 a 5,00	0,98	Bom
5,01 a 12,00	0,95	Regular
12,01 a 30,00	0,90	Ruim
> 30,01	Rescisão de contrato	Péssimo

Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

1.1.2 Índice de Desempenho da Unidade de Alimentação e Nutrição (Iduan)

Resumidamente, o IDUAN qualifica o local em que as refeições são preparadas, e é avaliado pela equipe técnica de nutrição da Secretaria. Para a elaboração deste índice, utilizou-se a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 2016/2004 (Brasil, 2004) e o Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar (Anvisa, 2013), além das cláusulas contratuais. O *check-list* de avaliação foi desenvolvido incluindo 06 blocos avaliativos: Edificações e Instalações; Equipamentos e Utensílios; Manipuladores; Recebimento; Higiene de Ambientes; Processos e Produções. Ao todo 136 itens são avaliados nos blocos, categorizando-os em: Sim, Não e Não se aplica, com pontuações distintas atribuída para cada item de acordo com a classificação da condição/situação (Quadro 01). Em seguida, da pontuação total classifica-se o Iduan (Tabela 03), o qual possui eficácia trimestral.

Quadro 01. Critérios para aplicação da pontuação do iduan

NA	Para condições/situações em que não se aplica a observação
8	Para condições/situações que permitem a multiplicação de microrganismos e/ou de maior relevância;
4	Para condições/situações que permitem a sobrevivência de microrganismos;
2	Para condições/situações de contaminação CRUZADA COM CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO
1	Para condições/situações de contaminação CRUZADA SEM CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO
1	Para demais descumprimentos da RDC Nº 216/2004 e/ou contratuais
0	Para condições/situações de NÃO CONFORMIDADE.

Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

Tabela 03 - Índice de Desempenho da Unidade de Alimentação e Nutrição (Iduan)

Pontuação (%)	Índice (IDUAN)	Classificação
90 a 100	1,00	Ótimo
75 a 89,90	0,98	Bom
50 a 74,90	0,95	Regular
25 a 49,90	0,90	Ruim
0 a 24,90	Rescisão do contrato	Péssimo

Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

1.3 Implantação das Cozinhas Internas

Servidores da gerência responsável pelos contratos da alimentação do sistema penitenciário realizaram uma análise dos principais desafios associados à entrega das refeições. Nessa etapa verificou-se que no momento da análise (2021), em 21 unidades prisionais as refeições eram entregues na modalidade transportada e 13 unidades possuíam cozinhas internas em funcionamento. Assim, verificou-se que os maiores problemas na entrega das refeições associavam-se aos contratos de alimentação na modalidade transportada.

Sendo assim, a equipe avaliou as alternativas viáveis para amenizar os desafios diagnosticados. Nessa etapa, constatou-se que unidades prisionais possuíam áreas designadas para cozinhas no projeto original, porém, não utilizadas; e outras não possuíam instalações físicas adequadas, mas tinham espaço disponível para adaptações.

Portanto, definiu-se 2 situações: a possibilidade de adaptação do espaço pré-existente de cozinha na unidade e a possibilidade de montagem de cozinha em espaços vagos previamente avaliados. Logo, definiu-se que a montagem da cozinha na estrutura modular seria a alternativa mais viável. Assim, o termo da contratação incluía a adaptação do local disponível ou a montagem da cozinha na estrutura modular com as despesas custeadas sob responsabilidade da

empresa contratada pelo fornecimento das refeições. O período de mobilização disponibilizado no contrato foi de 120 dias para a adequação das instalações.

Em seguida, organizou-se o cronograma de implantação das cozinhas com previsão de início em 2022 e finalização no primeiro semestre de 2024, de acordo com o final da vigência dos contratos.

1.4. Análise dos Dados

A base de dados compreende as informações fornecidas pela gerência responsável pelos contratos da alimentação. Esses registros são baseados nas informações computadas pela gerência ao longo dos anos. Ainda, os dados orçamentários dos contratos da alimentação são referentes aos valores disponíveis no Portal da Transparência do Estado.

O universo amostral de todos os dados apresentados compreende todas as unidades prisionais do Estado ($n=37$). Os dados foram computados em planilhas da Microsoft Excel® e o período comparativo considerou o momento antes e após a implantação total do projeto.

2. RESULTADOS

O projeto de implantação de cozinhas internas e do instrumento de medição de resultados resultou na inauguração de 11 cozinhas, sendo 07 internas e 04 centralizadas (Figura 01) nas unidades prisionais do Espírito Santo, com a primeira inauguração em dezembro de 2022 e a última em maio de 2024.

Figura 01 – Imagens das cozinhas a) Centralizada do Complexo de Viana – ES, b) Cozinha Interna da Penitenciária Semiaberta de Cariacica e c) Cozinha Interna do Centro de Detenção Provisória de Cachoeiro de Itapemirim





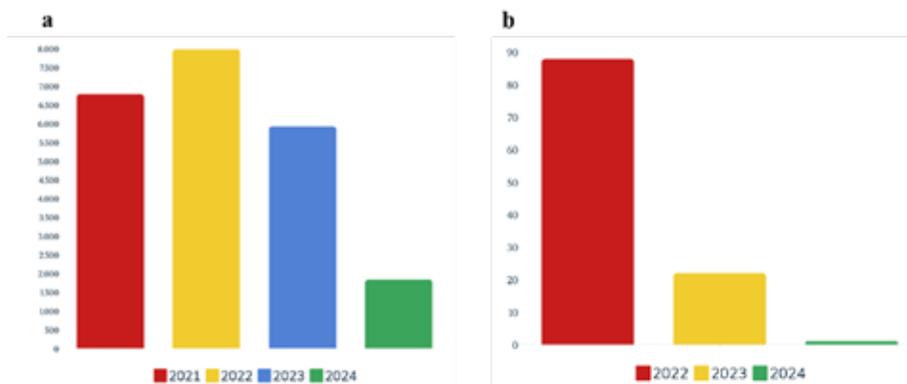
Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

Em relação à implantação do Instrumento de Medição de Resultados (IMR) nos contratos do serviço de alimentação, todos os contratos ($n=26$) em vigência estão firmados com o IMR, por meio do índice desenvolvido (Índice de Desempenho Geral). Nesses contratos estabeleceu-se a cláusula de redução máxima do valor mensal de 19%, em função da qualidade dos serviços prestados. Até o presente momento, o maior desconto concedido pela Secretaria foi de 10%, aplicado em apenas 01 contrato.

Com a implantação do projeto verificou-se redução significativa das irregularidades avaliadas na entrega das refeições, sendo essas as incluídas no IDER (Tabela 01). Comparando o primeiro semestre de 2022 com 2024, verificou-se redução de 77,04% no total de irregularidades na entrega das refeições. Ainda, avaliando o mesmo período de 2023 com 2024 o decréscimo foi de 69,05% (Figura 02-a). Além disso, dentre as irregularidades avaliadas, a temperatura inadequada ($< 60^{\circ}\text{C}$) da entrega das refeições representava o maior percentual das irregularidades (62%) em 2021. Com a implantação das cozinhas internas, observa-se o declínio desta irregularidade para 31% em 2023.

A implantação das cozinhas afetou significativamente o número de denúncias recebidas pela Secretaria relacionadas à alimentação. Verificou-se redução de 77% do total das denúncias recebidas ao comparar o ano de 2023 com 2022 (Figura 02-b). Em 2024, a gerência responsável recebeu apenas 01 denúncia até o final de outubro.

Figura 02 – a) Total de irregularidades na entrega das refeições, no período de janeiro a julho (2021 a 2024); b) Total de denúncias anual recebidas associadas a alimentação do sistema prisional.



Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

Além da qualidade da alimentação, a execução do projeto promoveu melhorias relevantes no âmbito administrativo da Secretaria. No fluxo de trabalho destaca-se a redução da abertura de processos de apuração de descumprimento. Ao comparar o total de processos iniciados em 2023 com 2022, verificou-se decréscimo de 42% desse total.

Ainda, a inauguração das cozinhas contribuiu significativamente para a ressocialização dos apenados, criando aproximadamente 310 novas vagas de trabalho nas atividades desenvolvidas nas cozinhas. Em 2022, 253 internos eram contratados para atividades relacionadas à alimentação, atualmente a Secretaria possui 563 internos remunerados nas cozinhas, representando o aumento de 122,53%. Nesse sentido, destaca-se que, do total de internos remunerados em todas as atividades da Secretaria ($n=3006$), os da cozinha representam 18% desse total. Assim, a redução de período de cumprimento de pena no sistema por esses internos, perfaz o total de 68.123 dias, considerando a redução de um dia de pena a cada três dias de trabalho.

O projeto de implantar cozinhas nas unidades prisionais foi eficaz também para promover economia aos cofres públicos da Secretaria. Com a ausência dos custos referente ao transporte das refeições, alcançou-se a economia de R\$ 7 milhões de reais por ano nos contratos da alimentação do sistema penitenciário, correspondendo a 5,45% do total gasto com alimentação por ano. Além disso, com a contratação da mão-de-obra carcerária o Estado foi ressarcido com o montante de R\$ 2.384.868,00 reais em 2023 pelo depósito no Fundo de Trabalho Penitenciário.

3. DISCUSSÃO

Este artigo apresenta os resultados do projeto desenvolvido por servidores da Secretaria de Justiça do Estado do Espírito Santo para solucionar desafios relacionados à prestação de serviços de alimentação nas unidades prisionais do Estado.

A realidade do direito à alimentação nos sistemas penitenciários do Brasil é um tópico pouco explorado e com o ideal ainda distante do modelo do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006). Considerando os principais desafios frente à realidade do Espírito Santo, servidores objetivaram a implantação de Cozinhas Internas às unidades prisionais e do Instrumento de Medição de Resultados nos contratos de alimentação.

Assim, conforme a estrutura física e a localização de cada unidade optou-se pelo modelo de cozinha interna ou centralizada. Brevemente, entende-se por cozinha interna aquelas em que as refeições são produzidas e distribuídas dentro das próprias dependências da unidade. Por outro lado, as centralizadas produzem refeições em uma unidade e as distribuem para outras do mesmo complexo. Ainda, a medida que se firmavam as contratações para o fornecimento de refeições na modalidade de cozinha interna, incluía-se nos contratos o uso do instrumento de medição desenvolvido pelos servidores. Sendo assim, as entregas alcançadas com o projeto são resultantes das duas soluções implantadas em conjunto.

O IMR estabelece remuneração variável de acordo com as características e especificações esperadas da contratação (Brasil, 2020), sendo assim, o não cumprimento das exigências exercerá impacto diretamente ao valor do pagamento mensal. Embora o uso do IMR na área de alimentação coletiva seja limitado, autores o consideram uma ferramenta jurídica e administrativa impactante para a garantia da qualidade, uma vez que possui resposta rápida frente às irregularidades (Thomaz; Pereira; Therezo, 2021). Nesse sentido, desde a implantação nas contratações de alimentação do Estado, a Administração verificou significativa mudança de comportamento das empresas contratadas, especificamente, empenhando-se para atingir às exigências e a qualidade esperada do serviço contratado.

Além disso, políticas públicas voltadas ao incentivo da produção local de alimentos e à promoção da produção pelos próprios detentos são alternativas viáveis para assegurar o direito à alimentação adequada e a segurança alimentar no sistema prisional (Francischetto, Santos, 2023). Assim, essas iniciativas estão alinhadas à proposta de implementar cozinhas dentro das unidades prisionais. Nesse sentido, além da redução das irregularidades na entrega das refeições, destaca-se outras melhorias com a produção dentro das unidades prisionais:

minimização do atraso na entrega da alimentação, devido a eliminação das intercorrências do trânsito; flexibilidade e facilidade no prazo de solicitação ou cancelamento do quantitativo de refeições, além de melhor fiscalização e controle na prestação do serviço.

Além das vantagens mencionadas, o preparo das refeições próximo ao local de consumo minimiza o risco de contaminação dos alimentos e possíveis surtos de origem alimentar entre os internos. O transporte dos alimentos aumenta o risco de contaminações microbiológicas, pois necessita de etapas adicionais de manipulação e maior controle da temperatura de segurança do alimento preparado (Silva, 2014). Por isso, o binômio tempo/temperatura deve ser rigorosamente controlado no transporte das refeições, porém, em longas distâncias garantir esse controle torna-se dificultoso (Gonzaga, 2021). Portanto, a produção das refeições dentro das unidades proporcionou notória melhoria na qualidade das refeições, em termos nutricionais e sensoriais, uma vez que se tornou viável a inclusão de temperos e molhos nas preparações.

Nesse sentido, a alimentação do sistema prisional do Espírito Santo recebeu a quarta maior nota do país (4,29) na Pesquisa da Secretaria Nacional de Políticas Penais em termos de qualidade, gosto e variedade do cardápio, ao passo que a média nacional foi de 3,95 (Silva, Carneiro, 2024). Autores definem que uma das formas de garantir o direito à alimentação adequada e a segurança alimentar dos presos é a oferta de um planejamento alimentar adequado, controlando a quantidade e a qualidade dos alimentos oferecidos, com mecanismos de supervisão e controle (Francischetto; Santos, 2023).

Ainda, outra ação que merece destaque no projeto desenvolvido pelos servidores foi o incentivo à mão de obra carcerária. Nos contratos da alimentação foi inserido a cláusula de contratar, no mínimo, 6% da mão de obra total advinda do sistema penitenciário para a execução do objeto contratual (Espírito Santo, 2018). Atualmente, após a implementação de todas as cozinhas propostas, as mesmas representam uma parcela relevante no objetivo de ressocializar os apenados da Secretaria. Logo, destaca-se o papel do trabalho na ressocialização do preso, além de auxiliar na segurança da unidade prisional, uma vez que o envolvimento do interno no preparo das refeições contribui para o controle de reclamações, motins e confusões associadas à alimentação.

Além disso, a ressocialização contribui para a regeneração do infrator, promovendo dignidade e tratamento humanizador. Assim, o trabalho dentro de complexos penitenciários do Brasil é visto como alternativa de ocupação e fuga ao tédio oriundo das celas, representando proximidade ao sentimento de liberdade (Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada, 2015). Portanto, com notório conhecimento da realidade e necessidade das unidades prisionais do Estado, servidores desenvolveram o projeto para aprimorar o direito à

alimentação de qualidade atrelado a regeneração do infrator por meio da ressocialização.

Ademais, o estigma da sociedade aos apenados dificulta a implementação de ações e investimentos públicos que visem aprimorar o direito à alimentação de qualidade (Ribeiro, Albuquerque, 2023). Nesse sentido, evidencia-se que a produção das refeições dentro das unidades promoveu melhorias na qualidade da alimentação e na segurança alimentar sem custos adicionais para a Secretaria. De maneira oposta, o projeto resultou em retornos financeiros ao Estado por eliminar o custo adicional do transporte diário das refeições; além de ressarcir o Estado com 25% da remuneração da mão de obra do preso para custear as despesas com a manutenção do mesmo (Espírito Santo, 2019). Neste contexto, gestores e administradores dos sistemas penitenciários necessitam ter a concepção de que é mais vantajoso para o Estado investir e incentivar a dignidade de tratamento, saúde e alimentação dos apenados, do que arcar com os gastos em depredações provenientes de rebeliões (Lemos, 2006).

A invisibilidade social do apenado o torna invisível perante à sociedade, logo, o direito humano à alimentação de qualidade no sistema penitenciário ainda é pouco explorado. Assim, a solução pensada e implantada por servidores da Secretaria de Justiça do Estado do Espírito Santo foi expressiva para promover melhorias na alimentação em todas as dimensões. Por fim, além de todas as entregas aqui descritas, reforça-se que a ação desenvolvida impactou também a principal missão da Secretaria: a segurança da unidade prisional, uma vez que a alimentação é frequentemente utilizada como ensejo de insegurança nos espaços de privação de liberdade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, nota-se que o projeto desenvolvido e implementado pelos servidores da Secretaria de Justiça do Espírito Santo para aprimorar o direito à alimentação no sistema prisional atingiu seus objetivos com êxito. A implantação das Cozinhas Internas e a adoção do Instrumento de Medição de Resultados nos contratos de alimentação resultaram em melhorias significativas na qualidade e no controle das refeições, ampliação de oportunidades de trabalho para os apenados, além de redução expressiva nos custos da alimentação penitenciária.

O direito à alimentação de qualidade é uma obrigação do Estado, assim, servidores responsáveis pela gestão alimentar desempenham papel essencial na garantia desse direito. Nesse contexto, a iniciativa dos servidores do sistema penitenciário de implementar um projeto resolutivo e sem custos adicionais

para o Estado merece destaque como exemplo de boa prática a ser replicada em âmbito nacional.

Por fim, destaca-se que políticas públicas voltadas ao direito à alimentação dos apenados ainda se encontram em processo de construção, exigindo ações afirmativas para sua consolidação. A limitação de projetos e iniciativas nessa área evidencia a relevância do trabalho apresentado neste artigo, que se mostra não apenas replicável a outros entes da Federação, mas também uma contribuição relevante para o avanço das discussões e o fortalecimento das políticas públicas voltas a essa temática.

REFERÊNCIAS

ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITÁRIA. **Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar**. Brasília, DF, 2013.

BRASIL. **Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021**. Dispõe sobre a Lei de Licitações e Contratos Administrativos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 jun. 2021.

BRASIL. **Lei n.º 7.209, de 11 de julho de 1984**. Altera dispositivos do Decreto-Lei n.º 2.848, de 7 de dezembro de 1940 - Código Penal, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 11 jul. 1984.

BRASIL. **Lei n.º 7.210, de 11 de julho de 1984**. Dispõe sobre a Execução Penal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 11 jul. 1984.

BRASIL. **Lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário oficial da União, Brasília, DF, 15 de set 2006.

BRASIL. Portal de Compras do Governo Federal. **O que é o IMR? Qual a sua importância para a gestão do contrato?** 2020. Disponível em: <<https://shre.ink/e39K>>, acesso em: 23 jul. 2024.

BRASIL. **Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Diário Oficial da União, DF, 15 set. 2004.

CRUZ, Márcio Motta Lima da Cruz; MACHADO, Dilmar Teixeira. **Instrumento de medição de resultados - IMR: E outras formas de pagamentos por resultado nos contratos administrativos eficientes** (1 ed.). Gestão Pública Eficiente, 2020.

DE ALMEIDA, Carlos Wellington Leite. Fiscalização contratual: “Calcanhar de Aquiles” da execução dos contratos administrativos. **Revista do TCU**, 2009, v. 114, p. 53-62.

ESPÍRITO SANTO. **Decreto nº 4.251-R, de 21 de maio de 2018**. Regulamenta a aplicação da Lei Complementar nº 879, de 26/12/2017, que estabelece o Programa Estadual de Ressocialização de Presos e Egressos do Sistema Prisional do Espírito Santo - Progresso/ES. Diário Oficial do Espírito Santo, Vitória, 22 de maio de 2018.

ESPÍRITO SANTO. **Decreto nº 4.536-R, de 25 de novembro de 2019**. Dispõe sobre a celebração de parcerias com entidades privadas para o desenvolvimento de atividade laboral aos presos do sistema prisional do Estado do Espírito Santo, cria o setor laboral nas unidades prisionais do Estado e estabelece outras providências. Diário Oficial do Espírito Santo, Vitória, 26 de novembro de 2019.

FRANCISCHETTO, Gilsilene Passon Picoretti; SANTOS, Gabriel Almeida. Formas de implementação do direito à alimentação adequada e segurança alimentar no sistema carcerário. **Revista Direito das Políticas Públicas**, 2023, vol. 5, p. 102-134.

GOMES, Igor Kaiser Garcia; GASPAR, Sérgio Ricardo; DE SOUZA, Antônio Artur. Análise da eficiência do modelo de contratação de execução indireta e de serviços baseado na prestação e remuneração mensuradas por resultado em dois hospitais públicos do Estado de Minas Gerais. **Revista da CGU**, 2020, vol. 12, p. 228-244.

GONZAGA, Sulamita Oliveira; DE LIRA, Carlos Rodrigo Nascimento; DA FONSECA, Maria Conceição Pereira. Qualidade de refeições transportadas em restaurante universitário. **Research, Society and Development**, 2021, vol. 10, p. 1-10.

GUERRA, Evandro Martins; D'AMATO, Mariana Coelho. Terceirização na administração pública. **Revista do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais**, 2017, vol. 34, p. 27-41.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. **O desafio da reintegração social do preso: Uma pesquisa em estabelecimentos prisionais** (Relatório de Informações Penais, 15º ciclo Sisdepen, 2º semestre de 2023). Brasília, Distrito Federal, 2015.

LEMOS, Carlos Eduardo Ribeiro. **A dignidade humana e as prisões capixabas**. Dissertação (Mestrado em Direitos e Garantias Constitucionais Fundamentais) – Faculdade de Direito de Vitória, 2006.

MARCELINO, Paula; CAVALCANTE, Sávio. Por uma definição de terceirização. **Caderno CRH**, 2012, vol. 25, p. 331-346.

RIBEIRO, Ivan Luiz Silva; ALBURQUERQUE, Antonio Bacelar. O Sistema Prisional Brasileiro e a Dignidade da Pessoa Humana. **Observatorio de las Ciencias Sociales em Iberoamérica**, 2023, vol. 4, p.17-24.

SILVA, Eneo Alves da Silva Júnior. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo, SP: Livraria Varela, 2014.

SILVA, Juciane Prado Lourenço; CARNEIRO, Hellen Karine da Cunha. **Panorama nacional de alimentação e acesso à água no sistema prisional**. Brasília: Ministério da Justiça e Segurança Pública, Secretaria Nacional de Políticas Penais, 2024. p. 72.

SIMÕES, Arlete Naresse; MAZZELI, Carmen Luiza Pelosini; BOULOS, Máurea Elena Missio Silva. Controle de qualidade das refeições transportadas para uma unidade de alimentação e nutrição, segundo avaliação de temperatura. **Nutrição em Pauta**, 2001, vol. 48, p. 19-22.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira; OLIVEIRA, Zélia Milet Cavalcanti; REGO, Josedira Carvalho do; BISCONTINI, Telma Maria Barreto. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. *In* **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneus, 1990, p. 219-219.

THOMAZ, Ludmilla Rodrigues Coelho; PEREIRA, Simone Cardoso Lisboa; THEREZO, Ana Paula Freitas. **Instrumento de medição de resultados**: Sistema de certificação de qualidade de um serviço de alimentação público terceirizado. *Anais do Fórum Científico*, 2021, 18, p. 146.