



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 022/2023

SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO, COZINHA E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS- REGIONAL DE FOZ DO IGUAÇU.

PROTOCOLO: 21.208.481-6

1 OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para realizar a prestação de serviços continuados de nutrição, cozinha e fornecimento de refeições transportadas para atender a demanda das unidades penais da Regional de Foz do Iguaçu, através de procedimento licitatório, na modalidade Pregão, em sua forma Eletrônica, pelo período de 12 (doze) meses, respeitadas as especificações técnicas, quantidades, condições de fornecimento e acordo de níveis de serviço previstos neste Termo de Referência;

1.1.2 As quantidades máximas, diária e anual de cada uma das refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche noturno) observará o quantitativo indicado nas tabelas do Anexo A e possuem caráter estimativo, podendo variar segundo a demanda.

LOTE 1				
Unidades	Horário de Entrega			
	5:30	11:00	17:00	17:00
	Desjejum	Almoço	Jantar	Lanche Noturno
Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 1 - PEF	PPL = 642	PPL = 642	PPL = 642	Servidores = 33
	Servidores = 61	Servidores = 88	Servidores = 33	
	Total 703	Total 730	Total 675	Total 33
Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 2 - PEFII	PPL = 1.012	PPL = 1.012	PPL = 1.012	Servidores = 19
	Servidores = 49	Servidores = 59	Servidores = 19	
	Total 1.061	Total 1.071	Total 1.031	Total 19
Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 3 (antiga extensão PEFI) - PEFIII	PPL = 608	PPL = 608	PPL = 608	Servidores = 13
	Servidores = 36	Servidores = 34	Servidores = 13	

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná
Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - sem objeto definido - Lei Federal n.º 14.133, de 2021 - Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.
Minuta acessada no dia 15/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



	Total 644	Total 642	Total 621	Total 13
Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 4 - PEF IV	PPL = 671	PPL = 671	PPL = 671	Servidores = 23
	Servidores = 52	Servidores = 48	Servidores = 23	
	Total 923	Total 919	Total 894	Total 23
Cadeia Pública Laudemir Neves - CPLN	PPL = 495	PPL = 495	PPL = 495	Servidores = 12
	Servidores = 32	Servidores = 31	Servidores = 12	
	Total 527	Total 526	Total 507	Total 12
Penitenciária Feminina de Foz do Iguaçu / Unidade de Progressão - PFF-UP	PPL = 308	PPL = 308	PPL = 308	Servidores = 7
	Servidores = 22	Servidores = 24	Servidores = 7	
	Total 330	Total 332	Total 315	Total 7
Cadeia Pública de Medianeira - MEDI	PPL = 104	PPL = 104	PPL = 104	Servidores = 3
	Servidores = 7	Servidores = 10	Servidores = 3	
	Total 111	Total 114	Total 107	Total 3
QUANTIDADE TOTAL DE REFEIÇÕES	4.299	4.334	4.150	110

LOTE 1

UNIDADES

Item	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL (365 DIAS)
1	Desjejum (GMS 102 56788)	4.299	1.569.135	R\$ 5,51	R\$ 23.687,49	R\$ 8.645.933,85
2	Almoço (GMS 102 53266)	4.334	1.581.910	R\$ 13,52	R\$ 58.595,68	R\$ 21.387.423,20
3	Jantar (GMS 102 57254)	4.150	1.514.750	R\$ 13,14	R\$ 54.531,00	R\$ 19.903.815,00
4	Lanche Noturno (GMS 102 60272)	110	40.150	R\$ 6,01	R\$ 661,10	R\$ 241.301,50
VALOR TOTAL				R\$ 38,18	R\$ 137.475,27	R\$ 50.176.473,55

LOTE 2

Horário de Entrega

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná
Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - sem objeto definido - Lei Federal n.º 14.133, de 2021 - Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.
Minuta acessada no dia 15/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



Unidades	5:30	11:00	17:00	17:00
	Desjejum	Almoço	Jantar	Lanche Noturno
Cadeia Pública de Assis Chateaubriand - CPASSIS	PPL = 99	PPL = 99	PPL = 99	Servidores = 2
	Servidores = 5	Servidores = 6	Servidores = 2	
	Total 104	Total 105	Total 101	Total 2
Cadeia Pública de Palotina - CPPALO	PPL = 52	PPL = 52	PPL = 52	Servidores = 2
	Servidores = 5	Servidores = 6	Servidores = 2	
	Total 57	Total 58	Total 54	Total 2
QUANTIDADE TOTAL DE REFEIÇÕES	161	163	155	4

LOTE 2						
UNIDADES						
Cadeia Pública de Palotina - CPPALO						
Cadeia Pública de Assis Chateaubriand - CPASSIS						
Item	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL (365 DIAS)
5	Desjejum (GMS 102 56788)	161	58.765	R\$ 5,08	R\$ 817,88	R\$ 298.526,20
6	Almoço (GMS 102 53266)	163	59.495	R\$ 14,85	R\$ 2.420,55	R\$ 883.500,75
7	Jantar (GMS 102 57254)	155	56.575	R\$ 14,47	R\$ 2.242,85	R\$ 818.640,25
8	Lanche Noturno (GMS 102 60272)	4	1.460	R\$ 5,42	R\$ 21,68	R\$ 7.913,20
VALOR TOTAL				R\$ 39,82	R\$ 5.502,96	R\$ 2.008.580,40

1.1.3 O desconto ofertado na fase de lances deverá ser aplicado de forma linear nos valores unitários de cada refeição que compõem o lote;

1.1.4 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima;

1.1.5 A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário, tendo em vista que poderá haver variações nos quantitativos diários, segundo a demanda e que os valores unitários serão considerados para aplicação de índice de correção e/ou revisão de valores;

1.1.6 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes com base nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.2.1 Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas, para as Unidades Penais da Regional de Foz do Iguaçu;



1.2.2 A prestação de serviço de nutrição, cocção e fornecimento de refeições dar-se-á na forma de refeição transportada. Todas as etapas do processo de confecção e porcionamento das refeições serão preparadas nas dependências da CONTRATADA e deverão estar em consonância com as exigências contidas no Estudo Técnico Preliminar, neste Termo de Referência e seus anexos;

1.2.3 A contratação do objeto constante neste Termo de Referência consistirá no fornecimento dos seguintes tipos de refeição:

1.2.3.1 Para os presos: café da manhã, almoço, jantar, dietas especiais (quando houver prescrição médica);

1.2.3.2 Para os servidores: café da manhã, almoço, jantar, lanche noturno;

1.2.4 A composição dos cardápios, os preços máximos, a demanda diária de refeições, local de entrega, os pesos mínimos per capita, frequências de preparação, bem como, os comensais e os horários de entrega das refeições estão descritos nos ANEXOS.

1.2.5 DA APROVAÇÃO DOS CARDÁPIOS E PROCEDIMENTO DE RECEBIMENTO

1.2.5.1 A empresa contratada deverá submeter ao Setor de Nutrição do Departamento de Polícia Penal com 30 (trinta) dias de antecedência ao mês de fornecimento, os cardápios diários a serem preparados durante o período, para a prévia aprovação. Serão consideradas as particularidades (hábitos regionais, necessidades nutricionais e preferências alimentares) de cada Unidade Penal no planejamento dos cardápios. Durante a fase de análise e aprovação, toda e qualquer alteração dos cardápios por ambas as partes deverão ser comunicadas formalmente via e-mail, com 48 horas de antecedência ao início do fornecimento, ao Setor de Nutrição do DEPPEN por meio do e-mail: nutricao@policiapenal.pr.gov.br;

1.2.5.2 Os cardápios serão elaborados semestralmente pelo responsável técnico da CONTRATADA, embasado neste Termo de Referência e a rotatividade das preparações deve contemplar um período mínimo de 30 (trinta) dias, com adequações mensais por sazonalidade dos alimentos. Os cardápios mensais com as devidas adequações devem ser enviados mensalmente para avaliação do Setor de Nutrição do DEPPEN;

1.2.5.3 A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para datas festivas, tais como: Natal, Ano Novo, Sexta Feira Santa e Páscoa, a contratada deverá fornecer cardápio especial, contendo, por exemplo: carnes assadas (frango, peru, chester, pernil, peixes, etc.) sem custos adicionais;

1.2.5.4 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos PPLs, excluí-las dos cardápios futuros com autorização do profissional responsável do setor de nutrição deste departamento e do diretor da Unidade Penal;

1.2.5.5 Ocorrida a aprovação e durante o período de execução, somente serão admitidas as



solicitações por parte da CONTRATADA para alterações nos cardápios com antecedência de no mínimo 24 horas, através do e-mail nutricao@polciapenal.pr.gov.br, com cópia para o fiscal do contrato, sendo que as alterações deverão ser autorizadas ou não, exclusivamente pelo profissional responsável do setor de nutrição deste departamento;

1.2.5.6 Os cardápios propostos pela CONTRATADA deverão ser elaborados por nutricionistas devidamente registrados(as) no Conselho Regional de Nutricionistas com jurisdição no local de suas atividades;

1.2.5.7 O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção do estabelecimento penal, em conjunto com um representante da CONTRATADA e será processado observando-se a seguinte rotina: checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos, verificação se o lacre das portas do compartimento de carga do veículo de entrega são as mesmas informadas previamente à direção do estabelecimento penal, pesagem e verificação de temperatura de no mínimo 03 (três) marmitas retiradas aleatoriamente da caixa hot box, verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição e a conferência das quantidades de refeições destinadas às PPLs. Após todos esses procedimentos, dois integrantes da Comissão atestarão o borderô ou nota fiscal diária;

1.2.5.8 A Comissão de Recebimento de Alimentos, na presença do representante da CONTRATADA, recusará o recebimento parcial ou integral das refeições quando constatada alterações nas características organolépticas (odor, sabor, cor e textura), na quantidade pré estabelecida ou na higienização. Ocorrendo tal hipótese, a direção do estabelecimento penal comunicará a CONTRATADA, que terá o prazo de 1h30 para substituir as refeições recusadas, as quais deverão ser substituídas por refeição equivalente;

1.2.5.9 A reposição das marmitas em casos de falta de qualquer item constante no cardápio do dia, entrega parcial ou com características organolépticas inadequadas, deverá acontecer no prazo máximo de 1h30 após o informe da unidade à CONTRATADA;

1.2.5.10 Diariamente a CONTRATADA fornecerá 01 (uma) refeição a mais do que for solicitado no almoço e no jantar (expensas da CONTRATADA), que será retirada aleatoriamente pela Comissão de Recebimento de Alimentos de uma das caixas de armazenamento das marmitas (hot box), e mantida refrigerada à 4° C, e também fornecer amostras individuais de todos os alimentos do cardápio, para servir de amostras para análise laboratorial em caso de suspeita de contaminação microbiológica ou físico-química. Caso seja necessário a realização de exame laboratorial, este será efetuado às expensas da CONTRATADA;

1.2.5.11 A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou



seja, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60 °C (sessenta graus Celsius) por, no máximo 6 horas, segundo Resolução ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004. Ademais, os alimentos devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmica, mantendo a temperatura exigida;

1.2.5.12 A inobservância das exigências especificadas no edital e nos seus anexos, principalmente quanto a qualidade, ensejará na imediata recusa da alimentação;

1.2.5.13 A Comissão de Recebimento lavrará quaisquer irregularidades porventura constatadas no momento do recebimento ou distribuição das refeições;

1.2.5.14 Quinzenalmente, na entrega e recebimento das refeições, uma nutricionista da CONTRATADA deverá se fazer presente na(s) unidade(s) abrangida(s) no contrato;

1.2.6 A empresa CONTRATADA substituirá prontamente seus empregados, cuja conduta, avaliada pela direção, seja incompatível com as normas disciplinares da Unidade Penal;

1.2.7 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

1.2.7.1 DISTRIBUIÇÃO: A CONTRATADA deverá respeitar os seguintes horários de entrega das refeições:

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	05:30h
Almoço	11:00h
Jantar	17:00h
Lanche noturno (entregue com o jantar)	17:00h

1.2.7.2 Caso haja solicitação da CONTRATANTE, esses horários poderão sofrer alterações de acordo com as necessidades de cada Unidade Penal, tendo a CONTRATADA um prazo de 7 (sete) dias corridos para a adequação;

1.2.8 As quantidades máximas diárias descritas são meramente referenciais, não significando, em hipótese alguma, certeza de faturamento mensal pela CONTRATADA, que deverá faturar apenas a quantidade fornecida durante o mês.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

1.3.1 A CONTRATADA deverá prestar o serviço obedecendo fielmente às quantidades requisitadas, horários, prazos e localidades estabelecidos e demais obrigações pertinentes; e

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



1.3.3 Durante toda a vigência do contrato a CONTRATADA deverá fornecer as refeições em embalagens apropriadas para cada tipo de alimento, devendo todas as embalagens ser de material descartável;

1.3.4 A CONTRATADA deverá garantir que todo o transporte das refeições para Pessoas Privadas de liberdade (PPLs) e servidores seja feito em recipientes isotérmicos e que estejam em total conformidade com as exigências contidas na Portaria nº 326/1997 – MS, RDC nº 216/2004 – ANVISA, Resolução nº 465/2013 e Resolução nº 469/2016 – SESA ou aquelas que vierem substituí-las ou alterá-las. Diariamente a CONTRATADA deverá lacrar todas as portas do compartimento de carga, depois de carregados, com lacre numérico e informar à direção do estabelecimento penal via email ou telefone o número sequencial dos lacres;

1.3.5 Garantir que todas as refeições para as PPLs sejam transportadas em recipientes isotérmicos adequados (caixa hot box), devidamente higienizados, hermeticamente fechados, sem avarias e sem sujeira;

1.3.6 As refeições (almoço e jantar) deverão ser fornecidas e acondicionadas em embalagens de poliestireno expandido brancas e descartáveis, que mantenham a temperatura conforme previsto na RDC/ANVISA nº 216/04;

1.3.7 Lanches, frutas e saladas devem ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos e consumo;

1.3.8 Em cada caixa de armazenamento das marmitas (hot Box) das refeições das PPLs, deverá constar etiqueta com informação indicando a quantidade de marmitas;

1.3.9 Em cada caixa de armazenamento (hot box) das refeições dos servidores, deverá constar etiqueta identificando o tipo e peso de cada alimento, por exemplo: arroz branco - XX kg, feijão branco - XX kg, carne suína – XX kg;

1.3.10 As caixas hot box e as garrafas térmicas que apresentarem avarias (queimados, furados e/ou outros danos) que prejudiquem ou impossibilitem o acondicionamento deverão ser substituídos;

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

1.3.12 É obrigatório a identificação das caixas hot box e das garrafas térmicas com o nome do estabelecimento penal onde será efetuada a entrega;

1.3.13 Garantir que as refeições sejam entregues nos horários estipulados com uma tolerância de 15 minutos para mais ou para menos, com uma temperatura mínima de 60° C para os pratos quentes e os pratos frios entregues em recipientes isotérmicos adequados para alimento;

1.3.14 Garantir que a salada, destinada aos presos, cuja composição é definida no Anexo B, seja embalada individualmente em saco plástico transparente e atóxico, porcionado individualmente ou



de acordo com a quantidade de presos por cubículo ou por galeria a granel, conforme a necessidade de cada estabelecimento penal, definida pelo gestor do contrato;

1.3.15 Garantir que os pães para o desjejum/café da manhã sejam acondicionados em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas, com indicação de data de fabricação e de validade. Os pães poderão ser embalados em kits contendo 02 (duas) unidades;

1.3.16 O volume total do café, café com leite ou chá, no café da manhã deverá ser transportado e distribuído acondicionado em garrafas térmicas, tantas quanto forem necessárias para cada unidade penal;

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

1.3.18 Caso a CONTRATADA opte por firmar convênio com a CONTRATANTE, deverá fornecer às PPLs contemplados no convênio, uniformes, luvas, máscaras descartáveis e protetores de cabelo, de acordo com a necessidade do serviço a ser executado, cabendo à Comissão de Recebimento de Alimentos, instituída pela direção do estabelecimento penal, fiscalizar e exigir que as PPLs usem, rigorosamente, o material fornecido.

1.4 DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

1.4.1 O fornecimento das refeições deverá ser nos endereços abaixo discriminados:

a) Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 1 – PEF I – Av. Mercúrio, nº 850, Três Fronteiras, CEP: 85.859-675 – Foz do Iguaçu-PR;

b) Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 2 – PEFII – Av. Mercúrio, nº 580, Três Fronteiras, CEP: 85.859-675 – Foz do Iguaçu-PR;

c) Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 3 – PEFIII (antiga extensão da PEF1) – Av. Mercúrio, s/n, Três Fronteiras, CEP: 83.304-240 – Foz do Iguaçu-PR;

d) Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 4 – PEF IV – Av. Mercúrio, nº 420, Três Fronteiras, CEP: 85.859-675 – Foz do Iguaçu-PR;

e) Cadeia Pública Laudemir Neves – CPLN– Rua Netuno, nº 182, Três Fronteiras, CEP: 85.859-676 – Foz do Iguaçu-PR;

f) Penitenciária Feminina de Foz do Iguaçu/Unidade de Progressão – PFF-UP – Rua Netuno, nº 182, Três Fronteiras, CEP: 85.859-676 – Foz do Iguaçu-PR;

g) MEDI – Cadeia Pública de Medianeira – Av. Lagoa Vermelha, nº 1333, Cidade Alta, CEP: 85.864-000 – Foz do Iguaçu-PR;

h) CPASSIS – Cadeia Pública de Assis Chateaubriand – Avenida Cívica, 566-610 - Centro, CEP: 85.935-000 – Assis Chateaubriand-PR;

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná
Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - sem objeto definido – Lei Federal nº 14.133, de 2021 – Decreto Estadual nº 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.
Minuta acessada no dia 15/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



i) CPPALO – Cadeia Pública de Palotina – Rua Sete de Setembro, nº 477 - Centro, CEP: 85.950-000 – Palotina-PR;

1.4.2 Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica;

1.4.3 A CONTRATADA deverá realizar o serviço objeto da contratação de forma completa, com atendimento de todos os requisitos, sem que haja a descontinuidade nem necessidade da pasta realizar quaisquer contratações adicionais;

1.4.4 O serviço contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na RDC 216, 15 de setembro de 2004, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes;

1.4.5 As quantidades máximas diárias descritas são meramente referenciais, não significando, em hipótese alguma, certeza de faturamento mensal pela CONTRATADA, que deverá faturar apenas a quantidade fornecida durante o mês, podendo chegar ao máximo de refeições solicitadas ou não;

1.4.6 A CONTRATANTE se reserva no direito de, a qualquer momento, por amostragem, submeter os serviços prestados a testes, para aferição da boa execução do objeto do contrato, para verificar a qualidade o atendimento às características do objeto licitado e às normas técnicas, cujos custos deverão ser suportados pela CONTRATADA, nos termos do art. 140 § 4º da Lei nº 14.133/2021 e 179 § 5º do Decreto Estadual nº 10.086/2022;

1.4.7 A CONTRATADA deverá atender todos os itens que compõem o lote até o fim da vigência do contrato;

1.4.8 As refeições serão distribuídas diariamente (inclusive sábados, domingos e feriados) de forma ininterrupta;

1.4.9 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

1.4.10 A CONTRATADA deverá estar apta a comprovar que atende aos requisitos mínimos de habilitação econômico financeira, jurídica e técnico-operacional previstos no edital, bem como deve manter-se habilitada durante toda a execução dos serviços.

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de abertura de processo licitatório visando a contratação de prestação de serviços continuados de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas, destinadas às

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná
Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - sem objeto definido - Lei Federal n.º 14.133, de 2021 - Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.
Minuta acessada no dia 15/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



Pessoas Privadas de Liberdade e aos servidores do Sistema Penitenciário, com vistas ao atendimento à todas as unidades prisionais distribuídas na Regional de Foz do Iguaçu, em atendimento aos dispositivos legais.

O fornecimento de alimentação para as necessidades do Departamento de Polícia Penal tem característica permanente e renovável, dada a obrigatoriedade que tem a Administração Pública de atender às necessidades dos PPLs sob sua custódia, conforme previsto na Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984 (Lei de Execução Penal).

SEÇÃO II

Da Assistência Material

Art. 12. A assistência material ao preso e ao internado consistirá no fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas.

A necessidade de contratação de prestação de serviços para fornecimento de alimentação para PPLs surge de várias considerações fundamentais relacionadas à administração do sistema prisional. A descrição dessa necessidade envolve vários aspectos, que podem ser resumidos da seguinte forma:

- **Responsabilidade do Estado:** O Estado é responsável pelo cuidado e bem estar dos indivíduos sob sua custódia, o que inclui a obrigação de fornecer alimentos adequados e seguros para as PPLs. A alimentação é parte essencial dos direitos humanos e das normas mínimas de tratamento para os custodiados.
- **Segurança Alimentar e Nutricional:** A qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos aos presos são vitais para a saúde e o bem-estar deles. A desnutrição, a falta de nutrientes essenciais e a exposição a alimentos contaminados podem causar sérios problemas de saúde.
- **Complexidade da Logística:** A administração de uma unidade prisional envolve uma série de desafios logísticos, como armazenamento seguro de alimentos, distribuição regular e atendimento a requisitos dietéticos especiais, como restrições religiosas ou médicas.
- **Prevenção de Conflitos:** Uma alimentação inadequada pode levar a conflitos entre os presos e com todos os envolvidos no tratamento penal, portanto, fornecer refeições equilibradas e de qualidade contribui para a manutenção da ordem e da segurança nas unidades penais.



- **Minimização de Riscos Legais:** A negligência na alimentação dos presos pode resultar em litígios e ações legais contra o sistema prisional, o que pode ser dispendioso em termos financeiros e prejudicial para a imagem da instituição.
- **Economia de Recursos Públicos:** A contratação de serviços de alimentação por meio de processos de licitação competitivos pode levar a preços mais razoáveis e à utilização eficiente dos recursos públicos.

Portanto, garantir uma alimentação adequada para as PPLs não é apenas uma questão de cumprir com os requisitos legais, mas também de respeitar os direitos humanos, promover a saúde e a segurança nas prisões e contribuir para o processo de reabilitação e reintegração dos custodiados na sociedade.

Atualmente o departamento possui 9 (nove) contratos na **modalidade emergencial** para a referida regional, conforme quadro abaixo:

UNIDADE	CONTRATO EMERGENCIAL	VIGÊNCIA
PEF – Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 1	770/2023	03/10/2024
PEFII – Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 2	770/2023	03/10/2024
PEFIII – Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 3 – (ampliação PEF I)	770/2023	03/10/2024
PEF IV– Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 4	770/2023	03/10/2024
CPLN – Cadeia Pública Laudemir Neves	770/2023	03/10/2024
PFF-UP – Penitenciária Feminina de Foz do Iguaçu / Unidade de Progressão	770/2023	03/10/2024
MEDI – Cadeia Pública de Medianeira	761/2023	20/08/2024
CPASSIS – Cadeia Pública de Assis Chateaubriand	569/2023	27/06/2024
CPPALO - Cadeia Pública de Palotina	488/2023	27/11/2023

Vale ressaltar que este departamento iniciou um SRP para a contratação de prestação de serviços continuados de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas para atender a demanda dos presídios, cadeias, carceragens de delegacias da Polícia Civil e as compartilhadas entre Polícia Civil e o DEPPEN, sob o protocolo nº **17.913.839-5**, contudo, houve a **anulação** do procedimento licitatório que ocorreu na modalidade Pregão Eletrônico nº 1244/2021 SRP, conforme despacho nº 2446/2022, datado de 25 de novembro de 2022, de lavra do Senhor Secretário de Estado da Administração e da Previdência. E também, conforme a decisão em sede de liminar de mandado de segurança proferida pela 4ª Câmara Cível do E. Tribunal de Justiça do Estado do Paraná, nos Autos nº 0001562-57.2022.8.16.0000, foi entendido pela suspensão do certame licitatório por entender que não houve justificativa para a divisão do certame em apenas 11 (onze) lotes.



Posteriormente, considerando a suspensão do pregão supracitado e as recorrentes realizações de contratações emergenciais para a prestação dos serviços supracitados, restou imprescindível a abertura do Pregão Eletrônico nº 377/2023, sob o protocolo nº **19.954.642-2**, que trata de novo procedimento licitatório, o qual passou por análise no Tribunal de Contas do Estado do Paraná - TCE PR e no momento o protocolo encontra-se na SEAP - SEAP/DECON/DL, sem que a licitação tenha ocorrido.

Insta informar que houve por parte da SESP a realização de duas reuniões uma no dia 12 de setembro e outra no dia 09 de outubro do corrente ano, com a participação de membros deste departamento, a fim de dirimir quais as melhores alternativas e requisitos do processo, com o objetivo de que a licitação tenha o melhor desfecho possível. Devido às tratativas convencionadas nas reuniões, este departamento fez as alterações pontuadas, bem como, adequou a divisão de lotes para o regular andamento do processo.

Na primeira reunião realizada, após as análises da atual situação do processo para o serviço pretendido, ficou esclarecido que uma das alternativas seria pelo procedimento licitatório regionalizado, sendo licitado o serviço em cada uma das 9 (nove) regionais.

Em análise a outro ponto de caráter primordial, o DEPPEN conta com unidades que necessitarão de grandes volumes de refeições diárias, mas também, e em boa parte, com unidades prisionais compostas por um baixo volume de detidos, como o caso das Cadeias Públicas, que, além de uma menor demanda pelos serviços, em regra, estão localizadas em municípios de pequeno ou médio porte, municípios esses com uma infraestrutura deficitária e que não abrigam empresas que possam atender as necessidades da Administração. Conforme citado acima, durante as reuniões realizadas na SESP, optou-se pela divisão das unidades em 02 (dois) lotes, a fim de que seja atrativo aos participantes da licitação, bem como, para ampliar a competitividade e assim evitar a excepcionalidade da celebração de contratos emergenciais para atendimento às unidades menores, que, por sua natureza, resultam em um maior dispêndio ao erário público.

Desta forma, a execução dos serviços se dará em todos os dias do ano, sendo fornecidas 3 (três) refeições diárias aos PPLs, e ainda, uma etapa de alimentação no período noturno, para os servidores que laboram nas unidades penais em regime de plantão.

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1.1 Caberá à CONTRATADA a prestação de serviço de nutrição, cocção e fornecimento de refeições na forma transportada, todas as etapas do processo de confecção e porcionamento das refeições serão preparadas nas dependências da CONTRATADA e deverão estar em consonância



com as exigências contidas neste Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e seus anexos;

3.2 Nos serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições na forma transportada deverão ser observados os itens abaixo:

3.2.1 A CONTRATADA deverá implementar o Manual de Boas Práticas (MBP) e o Manual de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) da unidade fabril e unidades administradas, conforme as disposições constantes na RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou outra que venha complementá-la ou substituí-la;

3.2.2 A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água utilizada no preparo das refeições (ex: enchentes, vazamentos em afluentes, etc.) laudo de potabilidade da água, bem como, anexar o comprovante da limpeza dos seus reservatórios de água;

3.2.3 A CONTRATADA deverá garantir a entrega das refeições nos casos em que ocorra acidente com o transporte destas, no prazo máximo de 1h30, devendo ocorrer toda e qualquer substituição às expensas da CONTRATADA;

3.2.4 Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pela Unidade Penal à CONTRATADA via e-mail ou sistema de controle de alimentação até às 14h do dia anterior ao fornecimento, para tanto, a empresa CONTRATADA deverá fornecer e-mail ao DEPPEN para receber os pedidos das refeições a serem solicitadas;

3.2.5 Caso ocorra ingresso de PPLs após o horário acima informado, será requisitado à CONTRATADA o acréscimo de refeições necessárias até às 18h;

3.2.6 Ocorrendo ingresso de PPLs após a entrega do almoço pela CONTRATADA, a direção do estabelecimento penal requisitará o acréscimo de refeições (jantar) até às 15h;

3.2.7 O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção do estabelecimento penal, em conjunto com um representante da CONTRATADA e será processado observando-se a seguinte rotina: checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos, verificação se o lacre das portas do compartimento de carga do veículo de entrega são as mesmas informadas previamente à direção do estabelecimento penal, pesagem e verificação de temperatura de no mínimo 03 (três) marmittas retiradas aleatoriamente da caixa hot box, verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição e a conferência das quantidades de refeições destinadas às PPLs. Após todos esses procedimentos, dois integrantes da Comissão atestarão o borderô ou nota fiscal diária;



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

4 PESQUISA DE PREÇOS

4.1 O valor máximo da licitação será de: **R\$ 52.187.053,95 (cinquenta e dois milhões cento e oitenta e sete mil cinquenta e três reais e noventa e cinco centavos);**

4.2 Para formação dos preços máximos foi realizada pesquisa de preços em conformidade com o disposto no art. 23 §1º da Lei 14.133/2021, art. 296 e 368 do Decreto Estadual nº 10.086/2022:

I - Preços existentes nos bancos de preços do Sistema GMS: Realizado pesquisa e obtido preços cadastrados no sistema;

II - Preços obtidos por outros órgãos ou entidades públicas: Segue no mapa de formação de preço, obtido através do contrato nº 5714/2023, P.E 354/2023 – Paraná Esportes;

III - Preços constantes de banco de preços e *homepages*: Na internet, o objeto não logrou êxito, não possuindo para cotação qualquer site com a prestação de serviço pretendido;

IV - Pesquisa com os fornecedores ou prestadores de serviços: foram encaminhadas solicitações de orçamentos a vários fornecedores do ramo, contudo, somente 5 (cinco) fornecedores enviaram cotação válida. As demais empresas não retornaram resposta para a solicitação e a empresa Adilia Comércio de Refeições e Serviços LTDA. enviou a cotação com erro no cálculo do lote 2, portanto, o orçamento foi desconsiderado, conforme consta no mapa de preços;

V - Pesquisa no aplicativo Notas Paraná: as pesquisas que retornaram com valores estão inseridas no mapa de preços;

VI - Preços de tabelas oficiais: não há tabelas oficiais para a obtenção de cotações para serviço de refeições prontas;

4.3 Foi utilizada a **média** para formar o preço máximo, respeitando os requisitos de **qualidade mínima**, indicados nos pedidos de orçamento, buscando vantajosidade para a Administração Pública e também no intuito de que os itens não restem fracassados/desertos. Além disso, a média dos valores representa de uma forma mais robusta o preço de mercado, neste caso, apresentando a melhor opção para a Administração Pública, desconsiderando os valores discrepantes, conforme art. 368 do Decreto 10.086/2022:

§ 1º A utilização, ou não, de quaisquer dos parâmetros constantes dos incisos I a VI do caput deste artigo deverá ser devidamente justificada pela autoridade competente.

§ 3º Para a obtenção do valor estimado da contratação, serão utilizados como métodos a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços e previamente



condensados no mapa de formação de preços, sempre de forma justificada, e desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata os incisos I a VI do caput deste artigo.

§ 5º Deverão ser desconsiderados para os fins do contido no §§ 3º e 4º deste artigo os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados, conforme critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

§ 6º Tanto a pesquisa de preços quanto a elaboração do mapa de formação de preços deverão ser realizadas e acostadas nos autos do processo por servidor devidamente identificado, o qual se responsabilizará pela veracidade das informações que serão inseridas no instrumento convocatório, no convênio ou instrumento congênere, ou ainda no instrumento oriundo de contratação direta.

§ 7º O mapa de formação de preços, devidamente assinado pelo servidor mencionado no § 6º, deste artigo deverá refletir a pesquisa de preços com os parâmetros e método adotados, além do resultado obtido e correspondente ao valor estimado da contratação.

4.4 A planilha de formação de preços foi elaborada pelo servidor Joelson Muchenski Moraski.

5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 O objeto será licitado em 02 (dois) lotes e deverá ser atendido em tantas etapas quanto forem solicitadas, em conformidade com as demandas das unidades penais da Regional de Foz do Iguaçu, com vigência de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, após a verificação da real necessidade e quando comprovadamente vantajoso para a Administração nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021;

5.2 Os itens e lotes da presente licitação foram montados conforme viabilidade técnica mais adequada possível, sendo consideradas as distâncias, a economia de escala, a gestão dos contratos e a padronização dos serviços.

6 SUSTENTABILIDADE

6.1 As empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade (art. 363 do Decreto Estadual 10.086/2022):

6.1.1 Que use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

6.1.2 Que adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;

6.1.3 Que observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, ou outra que venha sucedê-la, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

6.1.4 Que forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná
Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - sem objeto definido - Lei Federal nº 14.133, de 2021 - Decreto Estadual nº 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.
Minuta acessada no dia 15/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



6.1.5 Que realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

6.1.6 Que realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto Estadual nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009;

6.1.7 Que respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;

6.1.8 Que preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Lei Estadual nº 16.075, de 1º de abril de 2009;

6.1.9 A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela adoção das medidas necessárias à proteção ambiental e às precauções para evitar a ocorrência de danos ao meio ambiente e a terceiros, observando o disposto na legislação federal, estadual e municipal em vigor;

6.1.10 A CONTRATADA deverá apresentar declaração de atendimento à política ambiental de licitação sustentável, nos termos do art. 4º da Lei Estadual 20.132/2020, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada;

6.1.11 Nos termos do Art. 5º da Lei Estadual 20.132/2020, compreende-se como Logística Reversa os procedimentos que viabilizam a coleta e restituição de resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento em ciclos produtivos ou destinação final ambientalmente adequada. Outrossim, é responsabilidade dos fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes a destinação final ambientalmente adequada dos produtos, embalagens e serviços, bem como implementação e operacionalização do Sistema de Logística Reversa, independente de acordos setoriais e termos de compromisso firmados entre o Poder Público e o setor empresarial.

7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1 As empresas que se enquadram nos critérios estabelecidos pela Lei Complementar 123/2006 terão resguardadas a vantagem do empate ficto, nas condições previstas no art. 44, §2º e no art. 45 da mesma lei complementar;

7.2 A presente licitação será de livre concorrência sem separação de cotas para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, tendo em vista que tal medida representaria prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto. Pois, mais de uma empresa fornecendo a alimentação torna-se inviável para o gerenciamento contratual, bem como, o controle na fiscalização e podendo ainda tornar caótica as

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná
Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - sem objeto definido - Lei Federal n.º 14.133, de 2021 - Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.
Minuta acessada no dia 11/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



rotinas diárias das unidades prisionais. A não separação de cotas encontra amparo no inciso II, art. 379 do Decreto Estadual nº 10.086/2022 e inciso III, do art. 49 da Lei Complementar 123/2006;

7.3 Os itens e lotes da presente licitação foram montados conforme viabilidade técnica mais adequada possível, sendo consideradas as distâncias, a economia de escala, a gestão dos contratos e a padronização dos serviços.

8 CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMO COMUNS

8.1 Trata-se de serviço comum, conforme estabelece o inciso I do art. 392 do Decreto Estadual nº 10.086/2022, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica;

8.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 10.086 de 2022, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 414 do citado decreto, cuja execução indireta é vedada;

8.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados do contratado e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

9 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1 Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

9.1.1 Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

9.1.2 Tendo em vista que o contrato trata do fornecimento de alimentação para PPLs, além dos requisitos previstos nos anexos do edital, o licitante deve:

9.1.2.1 Apresentar 10 (dez) dias antes do início da execução do serviço, licença sanitária e alvará de funcionamento do local de preparo das refeições na região onde prestará o serviço;

9.1.2.2 Apresentar registro da empresa na entidade profissional competente, inscrição no CRN-PR, ou seja, onde a empresa irá exercer as suas atividades, tal inscrição deverá ser comprovada na assinatura do contrato, conforme art. 2º CFN 702/2021;

Art. 2º A pessoa jurídica com atividade-fim ou objeto social nas áreas da alimentação e nutrição humana, deverá registrar-se no CRN com jurisdição no local de suas atividades.

9.1.2.3 Comprovar que possui ou declaração de que possuirá na data da assinatura do contrato, no quadro de pessoal, responsável técnico nutricionista com registro válido no CRN-PR, de acordo com art. 15 parágrafo único da Resolução CFN – 702/2021;



Art. 15. A apresentação de nutricionista responsável técnico é condição obrigatória para registro da pessoa jurídica junto ao CRN.

Parágrafo único. Responsável técnico é o nutricionista habilitado que, mediante concessão pelo CRN, assume integralmente a responsabilidade profissional e legal pela execução das atividades técnicas de alimentação e nutrição humana, desenvolvidas nas pessoas jurídicas referidas nos arts. 3º e 4º desta Resolução.

9.1.2.3.1 Caso o profissional não seja inscrito no CRN-PR ou tenha inscrição em outro Estado da Federação, o profissional deverá solicitar sua inscrição, ou inscrição secundária ou ainda transferência para o CRN-PR;

9.1.2.4 ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

9.1.2.4.1 A licitante deverá apresentar 01 (um) ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços de produção, transporte e distribuição de refeições, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente;

9.1.2.4.2 Os Atestados de Capacidade Técnica deverão estar registrados e ser emitidos pelo Conselho Regional de Nutrição – CRN da região a que estiver vinculada a licitante;

9.1.2.4.3 Será exigida para fins de qualificação técnica a comprovação de entrega por parte da empresa arrematante de no mínimo 30% (trinta por cento) do objeto a ser licitado, compatível em características e prazos, visando a segurança da contratação e isenção de riscos à Administração quanto à capacidade de entrega e/ou aptidão para desempenho da atividade do fornecedor. Tal exigência se apresenta compatível com os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade os quais devem orientar os atos da Administração Pública, não representando restrição capaz de reduzir o universo de participantes do certame e preservando ademais a isonomia entre potenciais licitantes, a fim de evitar a redução da capacidade de obtenção da proposta mais vantajosa tanto para a própria Administração quanto para o interesse público, ao passo que a demonstração da capacidade técnica mínima confere segurança em relação à execução contratual.

JUSTIFICATIVA: A necessidade de apresentação de um atestado de capacidade técnica para o objeto em questão faz-se importante para comprovar que, a licitante a ser contratada, possui



capacidade e qualificação técnica para a execução do serviço em sua totalidade (compatibilidade de fornecimento/execução).

9.1.3 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, respeitada a vigência máxima decenal, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 107 da Lei Federal 14.133/2021;

9.1.4 Para a contratação não existe necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas;

9.1.5 Soluções Existente no Mercado:

Solução	Descrição do serviço
Solução 1: Aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e preparação por equipe terceirizada.	O DEPPEN compraria, via processo licitatório, os gêneros alimentícios e, em suas instalações, estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários terceirizados, especialmente contratados para este fim.
Solução 2*: Aquisição de refeições prontas, transportadas, já fracionadas e embaladas individualmente em compartimentos tipo marmitex, bem como, café e lanche em porções também individualizadas.	A CONTRATADA entregaria, diariamente, nas dependências da CONTRATANTE, a quantidade de refeições solicitadas. Estas viriam já prontas e devidamente embaladas em compartimentos individuais tipo marmitex, e as porções de café e lanche separadamente.
Solução 3: Contratação de serviços de preparação, transporte e porcionamento de refeições – Servida em balcões térmicos (tipo self-service).	A CONTRATADA prepara as refeições em suas próprias dependências, transporta e as disponibiliza nas unidades penais, em balcões térmicos. Ou seja, fornece diariamente, nas dependências da CONTRATANTE, as refeições já prontas e devidamente embaladas em cubas térmicas, os alimentos ficam expostos em balcões térmicos e seu porcionamento é realizado no ato do consumo.
Solução 4: Cessão de espaço para exploração de terceiros.	O órgão cede a terceiros o direito de exploração de determinada área onde será instalado refeitório com vistas a atender as demandas do DEPPEN.

*** Solução adotada**

9.2 Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato;

9.3 A CONTRATADA terá o prazo de 30 (trinta) dias úteis a partir da publicação do contrato para adequar-se quanto às instalações, sejam elas: instalação física predial, máquinas, equipamentos, utensílios de toda natureza, além de mão de obra especializada e treinada;

9.4 A CONTRATADA deverá implementar o Manual de Boas Práticas (MBP) e o Manual de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) da unidade fabril e unidades administradas, conforme as disposições constantes na RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou outra que venha complementá-la ou substituí-la. Após conclusão desses manuais, devem ser disponibilizadas em até 10 (dez) dias após o início da prestação do serviço cópias dos mesmos ao DEPPEN (setor de nutrição) para aprovação e eventuais consultas;



9.5 No mínimo a cada 6 (seis) meses durante a execução da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá atualizar e entregar ao setor de Nutrição do DEPPEN: o MBP, os POPs, conforme recomendações da RDC ANVISA nº 275/2002 e 216/2004, as fichas técnicas das preparações do cardápio, todos assinados por nutricionista responsável técnico. As orientações constantes nesses documentos deverão ser rotineiramente e efetivamente praticadas nas atividades do setor, o que será verificado no momento de fiscalização por parte da CONTRATANTE;

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 Executar os serviços conforme especificações contidas no Termo de Referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade lá especificadas;

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

10.1.3 Manter os empregados nos horários predeterminados pela Administração, quando for o caso;

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

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

10.1.6 Zelar para que os empregados se apresentem uniformizados e portem crachá de identificação, nos casos de serviços a serem prestados nas dependências da CONTRATANTE, e utilizem os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários à segurança no trabalho, na forma da lei;

10.1.7 Apresentar ao CONTRATANTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço a serem prestados nas dependências do CONTRATANTE;

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

10.1.9 Atender as solicitações da contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado o descumprimento das

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná
Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - sem objeto definido - Lei Federal nº 14.133, de 2021 - Decreto Estadual nº 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.
Minuta acessada no dia 15/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos;

10.1.10 Instruir os empregados da observância obrigatória das normas internas da Administração, salvo disposição que especificamente os dispense;

10.1.11 Instruir os empregados sobre as atividades que devem desempenhar e proibi-los de exercer atividades não relacionadas à execução do objeto contratado, devendo prontamente relatar à contratante qualquer ocorrência capaz de caracterizar desvio de função;

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

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

10.1.14 Manter-se, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação na contratação direta;

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

10.1.16 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.1.17 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.17.1 Alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.17.2 Superveniência de fato excepcional ou imprevisível, ou previsível de consequências incalculáveis, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

10.1.17.3 Retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.17.4 Aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei 14.133/2021;

10.1.17.5 Impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;



10.1.17.6 Omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis;

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

10.1.19 Aceitar, mediante solicitação da direção do DEPPEN, que se procedam às mudanças nos dias e horários da prestação de serviços, em virtude de intempéries imprevisíveis, como motins, rebeliões ou outros fatores que alterem a rotina das Unidades do presente Termo, as mudanças devem ser comunicadas com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;

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

10.1.21 Todas as comunicações sobre o desenvolvimento da execução do objeto do presente contrato serão formalizados por escrito, mediante prova de recebimento ou protocolo dirigido à direção do DEPPEN, conforme o caso;

10.1.22 Os funcionários deverão se submeter às normas de segurança e revista da unidade prisional;

10.1.23 Caso a conduta dos funcionários da CONTRATADA não esteja em conformidade com as normas, estes deverão ser substituídos;

10.1.24 Designar e informar às unidades estabelecidas neste Termo, nome do funcionário/técnico responsável pelo atendimento às solicitações;

10.1.25 Retirar a ordem de compra, ou documento equivalente, em até 05 (cinco) dias úteis, após ser notificado pelo órgão CONTRATANTE, sob pena de decadência do direito de contratar e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

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

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

10.1.28 O CONTRATADO será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE, de acordo com o inciso do art. 120 da Lei Federal nº 14.133/2021;



10.1.29 Permitir o acesso às suas instalações a qualquer tempo, de representantes do Departamento de Polícia Penal do Estado do Paraná para a realização de vistorias, consultas pesquisas, o mesmo se estende aos órgãos de fiscalização (TCU, TCE, Auditoria interna e demais órgãos de controle externo pertencente à Administração Pública Federal ou dos Estados e Municípios, no exercício de suas competências legais);

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

10.1.31 A CONTRATADA deverá certificar-se todos os dias da prestação do serviço que não serão incorporados às refeições (marmitas), bem como, nas caixas hot box e nos compartimentos dos caminhões, objetos estranhos e ilícitos para inserção nas unidades penais, tais como: celulares, drogas, armas, bebidas alcoólicas, entre outros;

10.1.32 Estar ciente que não serão custeadas pela CONTRATANTE, a(s) marmita(s) cujo peso esteja(m) abaixo do mínimo estabelecido (700 gramas), bem como, aquelas que estejam destampadas, quebradas, viradas ou com sujidades, estas deverão ser repostas desde que solicitadas pelo responsável do estabelecimento penal à empresa CONTRATADA;

10.1.33 Observar que os gêneros alimentícios são qualificados conforme as preparações constantes nos cardápios mensais aprovados pelo DEPPEN;

10.1.34 Qualquer alteração no horário de entrega deverá a unidade solicitar autorização da direção do DEPPEN, conforme o caso, com concordância da empresa CONTRATADA;

10.1.35 Caberá à empresa CONTRATADA a remoção dos restos e sobras de alimentos no mínimo 3 (três) vezes por semana ou quando for solicitado ;

10.1.36 Quanto às embalagens utilizadas (marmitas), deverão ser retiradas pela CONTRATADA e transportadas em sacos de lixo de 500 (quinhentos) litros resistentes, numa frequência mínima de 02 (duas) vezes por semana. Tais resíduos (orgânicos e inorgânicos) deverão ser retirados em veículos próprios para essa finalidade, não se admitindo a utilização dos veículos de transporte das refeições;

10.1.37 As embalagens (sacos de lixo) serão fornecidas pela CONTRATADA, que deverá estimar a quantidade de sacos de lixo conforme a quantidade de marmitas fornecidas;

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



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

10.1.40 Manter nas dependências das unidades penais o quantitativo mínimo de colaboradores (conforme Anexo C), necessários à execução dos serviços, estabelecidos pelos respectivos diretores ou responsáveis pela unidade penal, visando manter o local, os móveis, equipamentos e utensílios em condições apropriadas de uso, no servimento das refeições, na limpeza das embalagens, recolhendo as sobras das refeições, ensacando-as, separadamente dos demais resíduos, além de serviços de carga e descarga do caminhão, higienização do refeitório (quando possível) e distribuição das refeições;

10.1.41 A CONTRATADA terá a opção de celebrar convênio com a CONTRATANTE, com a finalidade de atender os quantitativos mínimos estabelecidos no item anterior, visando a contratação de PPLs remunerados pela empresa CONTRATADA, nos termos da Lei Estadual 17.140/2012 e do § 2º do artigo 1º da Resolução 008/2014 do Conselho Diretor do Fundo Penitenciário do Paraná CED/DEPEN de 12/12/2014;

10.1.42 Será autorizada a cobrança da parcela destinada ao FUPEN, encargos administrativos, das empresas cooperadas, conforme o número de PPLs implantados no canteiro de trabalho;

10.1.43 Os encargos administrativos terão seus percentuais decrescidos quanto maior for o número de PPLs implantados, conforme tabela abaixo:

Presos (Média Mensal)	Encargos Administrativos (canteiros internos e externos) - %
01 a 50	25% do salário mínimo
51 a 100	20% do salário mínimo
101 a 200	15% do salário mínimo
201 a 300	10% do salário mínimo
Acima de 301	5% do salário mínimo

10.1.44 Será computada a média mensal de PPLs implantados nos canteiros de trabalho, levando-se em consideração o CNPJ da empresa conveniada;

10.1.45 Os PPLs deverão ser substituídos prontamente nos casos em que suas condutas, segundo avaliação pela direção ou responsável pelo estabelecimento penal, sejam incompatíveis com as normas disciplinares de tal estabelecimento, ou nos casos em que sejam agraciados(as) com a progressão de regime, alvará de soltura, transferência, ou outro motivo que resulte em sua ausência;



10.1.46 Caso a CONTRATADA opte por realizar os serviços descritos no item 10.1.40 sem a contratação de mão de obra prisional, por intermédio de seus funcionários, estes serão cadastrados previamente e serão acompanhados por policial penal;

10.1.47 Disponibilizar em regime de comodato nas unidades da CONTRATANTE, para a perfeita execução dos serviços, no(s) local(is) de coleta estabelecido(s) pela direção da unidade, equipamento(s) bombonas para depósito dos resíduos sólidos, adequadamente segregados e acondicionados, cabendo à CONTRATADA, ainda, a fim de que os serviços não sofram prejuízo de continuidade, manter equipamentos reserva, para substituir temporariamente os que se encontrarem em manutenção. Para disponibilização das bombonas a CONTRATADA deverá observar o seguinte: unidades com número de até 100 PPLs – 3 bombonas de 100 litros, para unidades com número de 101 até 300 PPLs – 5 bombonas de 100 litros, para unidades com número de 301 a 500 PPLs – 7 bombonas de 100 litros, já para unidades com mais de 500 PPLs – 10 bombonas de 100 litros, tais bombonas deverão ser com tampa removível;

10.1.48 Facilitar se solicitado, o acesso de servidor da SESP/DEPPEN às suas dependências para efeito de fiscalização e controle de qualidade do objeto deste contrato;

10.1.49 Responsabilizar-se por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho com os profissionais contratados para a execução deste contrato, previstos na legislação pátria vigente, sejam de âmbito trabalhista, previdenciário, social, securitários, bem como taxas, impostos, transporte, custo dos recipientes, treinamentos e todos os custos diretos, indiretos e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre a prestação de serviços ora contratado;

10.1.50 Indenizar a SESP/DEPPEN por todo e qualquer dano decorrente da execução do presente contrato, por culpa ou dolo de seus empregados ou prepostos;

10.1.51 Atender de imediato, de forma diligente e inquestionável, às solicitações de substituição da mão de obra, entendida como inadequada, cuja permanência, atuação e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina e decoro do órgão, à técnica ou ao interesse do serviço, substituindo-os no prazo determinado pelo fiscal do contrato;

10.1.52 No início da vigência do contrato a CONTRATADA deverá fornecer para cada PPL 1 (uma) colher de sopa e 1 (uma) caneca com no mínimo 350 ml, ambas em material polipropileno. Para fins de substituição dos itens (caneca e colher) que não estiverem em condições de uso a CONTRATADA fica obrigada a repor em 50% (cinquenta por cento) a quantidade inicial, a cada renovação contratual;

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



10.1.54 No início do contrato a empresa deverá fornecer para uso exclusivo dos servidores, em regime de comodato: mesas, cadeiras, pratos e talheres, substituindo-os sempre que o estado de conservação não estiver adequado ao uso (itens quebrados, rasgados ou com defeito que impossibilite o uso). Sem prejuízo de eventual substituição dos itens, a cada renovação contratual o fiscal do contrato junto com um(a) representante da CONTRATADA deverão avaliar todos os itens, e então, substituí-los quando inadequados. Para avaliar a quantidade e o dimensionamento dos itens, a licitante deverá fazer através do maior número de servidores, disponibilizado no quadro dos lotes no item 1.1.2, bem como, caso julgue necessário, através da visita técnica em cada unidade da regional;

10.1.55 No início do contrato a empresa deverá fornecer para uso exclusivo dos servidores, em regime de comodato: buffet em balcão de aço inoxidável (com espaço para no mínimo 6 cubas) , com cobertura de vidro ou aço inoxidável, com sistema de "banho maria" ou outro modelo devidamente aprovado pelo gestor do contrato, além de galheteiros e outros utensílios necessários para o servimento, em quantidade suficiente para atender o número de servidores do estabelecimento, substituindo-os sempre que o estado de conservação não estiver adequado ao uso (itens quebrados, amassados ou com defeito que impossibilite o uso). Sem prejuízo de eventual substituição dos itens, a cada renovação contratual o fiscal do contrato junto com um(a) representante da CONTRATADA deverão avaliar todos os itens, e então, substituí-los quando inadequados. Para avaliar a quantidade e o dimensionamento dos itens, a licitante deverá fazer através do maior número de servidores, disponibilizado no quadro dos lotes no item 1.1.2, bem como, caso julgue necessário, através da visita técnica em cada unidade da regional;

10.1.56 A CONTRATADA deverá fornecer semanalmente, em quantidade suficiente para atender o número de servidores da unidade prisional, guardanapo de papel, temperos (sal, óleo e vinagre) para salada, palito de dente e embalagens de saco plástico atóxico para talheres. Para avaliar a quantidade e o dimensionamento dos itens, a licitante deverá fazer através do maior número de servidores, disponibilizado no quadro dos lotes no item 1.1.2, bem como, caso julgue necessário, através da visita técnica em cada unidade da regional;

10.1.57 Proceder, em até 24 (vinte e quatro) horas, após ser comunicado pela direção ou responsável da unidade penal, a substituição dos equipamentos e utensílios considerados impróprios para o uso (itens quebrados, rasgados, amassados ou com defeito que impossibilite o uso);

10.1.58 O custo referente ao fornecimento dos itens citados no item 10.1.52, 10.1.54, 10.1.55 e 10.1.56, ocorrerá às expensas da contratada;



10.1.59 Apresentar registro da empresa na entidade profissional competente, inscrição no CRN-PR, ou seja, onde a empresa irá exercer as suas atividades, tal inscrição deverá ser comprovado na assinatura do contrato, conforme art. 2º, CFN 702/2021;

10.1.60 Apresentar no quadro de pessoal, responsável técnico nutricionista com registro válido no CRN-PR, de acordo com art. 15 parágrafo único da Resolução CFN – 702/2021, mantendo a condição de regularidade durante toda execução do contrato;

10.1.61 Garantir à CONTRATANTE, quando for o caso:

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

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

10.2 São obrigações do Contratante:

10.2.1 Receber o objeto no local, prazo e nas condições estabelecidas no Termo de Referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

10.2.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO no Termo de Referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na proposta;

10.2.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do serviço recebido provisoriamente, com as especificações constantes do Termo de Referência, do edital de licitação e seus anexos, bem como da proposta, para fins de aceitação e, após, para o recebimento definitivo;

10.2.4 Comunicar ao CONTRATADO, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do CONTRATADO, por intermédio de comissão ou servidor especialmente designado;

10.2.6 Efetuar o pagamento ao CONTRATADO no valor correspondente ao efetivo fornecimento do objeto ou à efetiva execução do serviço ou etapa do serviço, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência, no edital de licitação e seus anexos e no contrato;

10.2.7 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecidas pelo CONTRATADO, no que couber;



10.2.8 Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

10.2.9 Ressarcir o CONTRATADO, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.10 Adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

10.2.11 Excetuada a hipótese de previsão distinta em matriz de alocação de riscos, a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do termo de contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

10.2.12 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo CONTRATADO;

10.2.13 Efetuar o pagamento nos termos especificados no contrato;

10.2.14 Definir os horários e demais condições da prestação de serviços;

10.2.15 Notificar a CONTRATADA quanto à irregularidade observada na execução do contrato, fixando-lhe prazo para corrigi-la, sendo que a reincidência acarretará as sanções previstas neste Termo;

10.2.16 Rejeitar a prestação de serviços efetivada em desacordo com o previsto neste termo de referência, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao seu objeto;

10.2.17 Assegurar, respeitadas as normas internas, o acesso dos funcionários da CONTRATADA ao local da prestação de serviços, desde que devidamente identificados por crachá;

11 GARANTIA DA EXECUÇÃO

11.1 O adjudicatário, no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste edital, conforme disposto no art. 96 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que cumpridas as obrigações contratuais;



11.1.1 Caso seja exigida garantia de execução contratual e o contratado opte pelo seguro-garantia como modalidade de garantia a ser prestada, o prazo indicado no item 11.1 será de, no mínimo, 01 (um) mês, conforme § 3º do art. 96 da Lei Federal n.º 14.133/2021;

11.2 A inobservância do prazo contido no item 11.1 acarretará a aplicação de multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do contrato, até o limite de 2% (dois por cento), até 30º dia de atraso.

11.2.1 O atraso superior a 30 (trinta) dias na apresentação de garantia configura inadimplência total e implicará rescisão do contrato;

11.3 Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

11.3.1 Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

11.3.2 Seguro-garantia;

11.3.3 Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

11.3.3.1 A garantia prestada em carta fiança emitida por cooperativa de crédito deverá vir acompanhada da autorização de funcionamento emitida pelo Banco Central do Brasil;

11.3.3.2 Quando a garantia se processar sob a forma de Seguro-Garantia ou Fiança Bancária, esta não poderá ser prestada de forma proporcional ao período contratual, devendo sua validade coincidir com o prazo de vigência do contrato. Caso ocorra prorrogação do contrato, a garantia apresentada deverá ser prorrogada;

11.4 A garantia em dinheiro deverá ser depositada em favor do contratante, na Instituição Financeira indicada pela Administração, com correção monetária;

11.5 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições;

11.5.1 Havendo acréscimo no valor contratual, o contratado deverá proceder o reforço proporcional da garantia. O não atendimento autoriza o contratante a descontar das faturas o valor correspondente;

11.6 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada;

11.7 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;



11.8 A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (art.100 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021);

11.9 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto.

12 FORMA DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovadas o adimplemento da CONTRATADA em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência;

12.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na prestação de serviços ou no cumprimento de obrigações contratuais;

12.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal;

12.3 O prazo estabelecido no item 12.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão;

12.3.1 Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada;

12.4 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o CONTRATADO não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo CONTRATANTE, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná
Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - sem objeto definido - Lei Federal n.º 14.133, de 2021 - Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.
Minuta acessada no dia 11/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



$I = (TX)$

$I = \frac{(6/100)}{365}$

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

12.5 O pagamento a ser efetuado ao CONTRATADO, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos;

12.6 Os pagamentos devidos ao CONTRATADO restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados;

13 DO REAJUSTAMENTO

13.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado;

13.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (IPCA). O IPCA é amplamente reconhecido como um indicador confiável e utilizado para calcular a inflação no Brasil. A sua aplicação em contratos administrativos é consistente com práticas comuns de reajuste em diversos setores, conferindo transparência e previsibilidade ao processo, também indica o índice utilizado no grupo alimentação e bebidas, conforme gráfico obtido através do sítio eletrônico do IBGE¹, anexado ao protocolo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

13.2.1 O CONTRATADO ao assinar aditivo ao contrato mantendo as demais cláusulas em vigor, sem ressalva em relação ao reajustamento de preços, importará renúncia quanto às parcelas reajustáveis anteriores ao aditivo;

13.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;

13.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo;

13.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo;

13.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

¹ <https://sibra.ibge.gov.br/pesquisa/snipc/ipca/quadros/brasil/dezembro-2023>

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná

Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - sem objeto definido - Lei Federal n.º 14.133, de 2021 - Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.

Minuta acessada no dia 15/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



13.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo;

13.8 O reajuste será realizado por apostilamento;

13.8.1 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura;

13.8.2 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio;

13.9 Se, juntamente do reajustamento, houver a necessidade de prorrogação de prazo e/ou acréscimo e/ou supressão de serviços, é possível formalizá-lo no mesmo termo aditivo;

14 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

14.1 Os requisitos de habilitação são aqueles previstos nos Documentos de Habilitação (Anexo II do Edital), e;

14.2 Tendo em vista que o contrato trata do fornecimento de alimentação para PPLs, além dos requisitos previstos nos anexos do edital, o licitante deve comprovar qualificação técnica com o atendimento dos seguintes requisitos:

14.2.1 Apresentar Atestado de Responsabilidade Técnica do nutricionista indicado como Responsável Técnico da empresa licitante, conforme inciso I do art. 67 da Lei 14.133/2021. Apresentar responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, com comprovante de registro ativo no Conselho Regional de Nutrição – CRN da região a que estiver vinculada a licitante., com responsabilidade sob a qualidade, eficácia e segurança dos serviços executados, bem como treinamento dos funcionários e aquisição dos produtos com a qualidade exigida, de acordo com o artigo 3º e 4º da Lei nº 8.234/1991, que poderá ser feita da seguinte forma

14.2.2 Vínculo empregatício: cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), expedida pelo Ministério do Trabalho, contendo as folhas que demonstrem o n.º de registro, qualificação civil e contrato de trabalho e última alteração de salário ou ficha de registro de empregados (FRE), em frente e verso, conforme instruções expedidas pelo Ministério do Trabalho;

14.2.3 Vínculo societário: ato constitutivo da empresa devidamente registrado no órgão de Registro de Comércio competente, do domicílio ou da sede do licitante;

14.2.4 Profissional autônomo: contrato de prestação de serviço devidamente registrado em Cartório de Registro de Títulos e Documentos;

14.2.5 Termo, através do qual o profissional assuma a responsabilidade técnica pelo serviço licitado e o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa, no caso do objeto contratual vir ser a esta adjudicado. Esse termo deve conter nome completo, CPF e RG do profissional técnico responsável, além de número de registro em entidade profissional competente e deve ser assinado

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná
Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - sem objeto definido - Lei Federal n.º 14.133, de 2021 - Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.
Minuta acessada no dia 15/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



em conjunto com o representante legal da empresa para com quem se obriga. O profissional indicado pela licitante para fins de comprovação da capacitação deverá participar do serviço objeto da licitação. A substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior será avaliada a cada caso, se houver, pela Administração Pública;

14.2.6 A empresa deverá comprovar ser do ramo de atividade relacionada ao objeto (fornecimento de alimentação), registrada no Conselho Regional de Nutrição, com jurisdição sobre a sede/matriz da licitante, conforme art. 15 parágrafo único da lei nº 6.583/1978, e disposições constantes nas resoluções dos CFN - 702/2021, CFN – 703/2021, não possuir registro de sanção que impeça sua contratação, estar devidamente regular com as Fazendas Públicas Federal, Estadual, Municipal, FGTS e com a Justiça do Trabalho, demonstrar boa situação financeira por meio dos requisitos usuais exigidos como qualificação econômica;

Art. 15 - O livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, somente é permitido ao portador de Carteira de Identidade Profissional expedida pelo Conselho Regional competente.

Parágrafo único - É obrigatório o registro nos Conselhos Regionais das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição, na forma estabelecida em regulamento.

14.2.6.1 A exigência da apresentação dos documentos acima visam atender as resoluções do Conselho Federal e Estadual de Nutricionistas (referente ao item 14.2.6), e garantir que a Administração está contratando empresa idônea, apta e regular perante a lei e órgãos fiscalizadores, bem como seja capaz de realizar a prestação dos serviços nas quantidades e obrigações descritas no Termo de Referência.

15 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1 É admissível a continuidade do Contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do CONTRATADO com outra pessoa jurídica, desde que:

15.1.1 Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

15.1.2 Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Contrato; e

15.1.3 Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato.

15.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 15.1 deverá ser formalizada por meio de termo aditivo ao contrato.

16 CONTROLE DA EXECUÇÃO

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná
Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - sem objeto definido – Lei Federal nº 14.133, de 2021 – Decreto Estadual nº 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.
Minuta acessada no dia 15/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



16.1 Para as unidades que dispõem de contrato emergencial e/ou excepcional o serviço terá início 30 (trinta) dias a partir da notificação da rescisão junto à empresa contratada, já para as unidades que dispõem de contrato oriundo da última licitação realizada, o serviço terá início no dia subsequente ao término do contrato atual. E deverá ser realizado em conformidade com as especificações técnicas deste Termo de Referência e seus anexos, e executado nos endereços indicados no item 1.4.1 deste Termo de Referência;

16.1.1 Para a(s) empresa(s) que necessitar(em) do prazo estabelecido no item 9.3 deste termo de referência, o serviço terá início no dia subsequente ao último dia do prazo instituído;

16.2 Os serviços devem ser recebidos provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, no momento da chegada das refeições nas unidades;

16.2.1 Cabe ao fiscal do contrato avaliar o caso concreto para o fim de fixar prazo para as correções;

16.3 Nos termos do art. 359 inciso I do Decreto Estadual nº 10.086/2022, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos casos de aquisição de gêneros perecíveis, alimentação preparada, bem como nos casos de calamidade pública, quando caracterizada a urgência no atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens públicos ou particulares;

16.4 Nos termos do art. 359 inciso II do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos serviços até o valor previsto no inciso II do art. 75, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade;

16.5 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

16.5.1 Na hipótese da verificação a que se refere o item anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

16.6 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto ou do serviço, nem a responsabilidade ético profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato;

16.7 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes do termo de referência, da proposta ou do contrato, podendo ser fixado pelo fiscal do contrato, avaliado o caso concreto, um prazo para a substituição do bem, ou o refazimento do serviço, à custa do CONTRATADO, e sem prejuízo da aplicação das penalidades.



17 DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

17.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo D, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que o contratado:

17.1.1 Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

17.1.2 Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

17.1.3 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

17.2 A Aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

17.2.1 Uniformização dos funcionários;

17.2.2 A quantidade e qualidade dos materiais e equipamentos necessários à plena execução dos serviços de entrega de refeições;

17.2.3 Garantir conduta compatível com o objeto e local da prestação de serviços;

17.2.4 Garantir a plena execução da prestação dos serviços contratados.

18 SUBCONTRATAÇÃO

18.1 É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de 30% (trinta por cento) do valor total do contrato, observadas as seguintes condições:

18.1.1 É vedada a subcontratação das parcelas de maior relevância e valor significativo submetidas a prova de capacidade técnica, assim definidas no instrumento convocatório;

18.1.2 É vedada a subcontratação de microempresas e empresas de pequeno porte e microempreendedor individual que tenham participado da licitação;

18.2 A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

18.3 Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

18.4 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na



licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

19 VISTORIA

19.1 Os licitantes poderão vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento junto à Coordenação Regional de Foz do Iguaçu, pelos telefones: (45) 352-1423 ou (45) 3520-1465;

19.2 Caso os licitantes optem por não realizar a vistoria, deverão apresentar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo constante dos Modelos de Declaração (Modelo 3 do Anexo VI deste Edital);

19.3 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes;

19.4 Nenhum licitante poderá alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto.

20 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

20.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 3917.06.421.30.8383 - Gestão do Sistema Penitenciário;

Fonte de Recursos: 500 e 501;

Programa de Trabalho: 4100.01 Departamento de Polícia Penal - DEPPEN;

Elemento de Despesa: 3390.3900.

21 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante e o CONTRATADO que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

22 DECRETO ESTADUAL N.º 10.086 de 2022

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná
Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - sem objeto definido - Lei Federal n.º 14.133, de 2021 - Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.
Minuta acessada no dia 15/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



O servidor que subscreve este Termo de Referência atesta que observou integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, 14 de fevereiro de 2024.

(assinado eletronicamente)

Joelson Muchenski Moraski
Chefe da Divisão de Compras
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

(assinado eletronicamente)

Mayara dos Anjos
Nutricionista - CRN 10383
Responsável pela elaboração do Termo de Referência



ANEXO A

1 - DAS QUANTIDADES E DOS PREÇOS

O valor máximo unitário estimado para o fornecimento das refeições diárias será de acordo com o Lote, sendo que o valor máximo diário para cada refeição não poderá ultrapassar os valores estipulados nas tabelas abaixo:

LOTE 1			
Tabela de Preço Médio Máximo / diário			
Média Desjejum	Média Almoço	Média Jantar	Média Lanche noturno
R\$ 23.687,49	R\$ 58.595,68	R\$ 54.531,00	R\$ 661,10

LOTE 1						
UNIDADES						
Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 1 - PEF						
Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 2 - PEF II						
Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 3 - (ampliação PEF I) - PEF III						
Penitenciária Estadual de Foz do Iguaçu 4 - PEF IV						
Cadeia Pública Laudemir Neves - CPLN						
Cadeia Pública de Medianeira - MEDI						
Penitenciária Feminina de Foz do Iguaçu/Unidade de Progressão - PFF-UP						
Item	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL (365 DIAS)
1	Desjejum (GMS 102 56788)	4.299	1.569.135	R\$ 5,51	R\$ 23.687,49	R\$ 8.645.933,85
2	Almoço (GMS 102 53266)	4.334	1.581.910	R\$ 13,52	R\$ 58.595,68	R\$ 21.387.423,20
3	Jantar (GMS 102 57254)	4.150	1.514.750	R\$ 13,14	R\$ 54.531,00	R\$ 19.903.815,00
4	Lanche Noturno (GMS 102 60272)	110	40.150	R\$ 6,01	R\$ 661,10	R\$ 241.301,50
VALOR TOTAL				R\$ 38,18	R\$ 137.475,27	R\$ 50.178.473,55

LOTE 2			
Tabela de Preço Médio Máximo / diário			
Média Desjejum	Média Almoço	Média Jantar	Média Lanche noturno
R\$ 817,88	R\$ 2.420,55	R\$ 2.242,85	R\$ 21,68



LOTE 2						
UNIDADES						
Cadeia Pública de Palotina - CPPALO						
Cadeia Pública de Assis Chateaubriand - CPASSIS						
Item	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL (365 DIAS)
5	Desjejum (GMS 102 56788)	161	58.765	R\$ 5,08	R\$ 817,88	R\$ 298.526,20
6	Almoço (GMS 102 53266)	163	59.495	R\$ 14,85	R\$ 2.420,55	R\$ 883.500,75
7	Jantar (GMS 102 57254)	155	56.575	R\$ 14,47	R\$ 2.242,85	R\$ 818.640,25
8	Lanche Noturno (GMS 102 60272)	4	1.460	R\$ 5,42	R\$ 21,68	R\$ 7.913,20
VALOR TOTAL				R\$ 39,82	R\$ 5.502,96	R\$ 2.008.580,40



ANEXO B

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO CARDÁPIO

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO PER CAPITA (PORÇÃO EM GRAMAS/ML)
CAFÉ DA MANHÃ	<p>- PPLs e funcionários - 02 (dois) pães de leite ou francês, no mínimo 50 g cada, fatiados ao meio e passado no mínimo 10 g de margarina/ manteiga (04 vezes na semana) e 10 g de doce pastoso (03 vezes na semana), devidamente embalado em sacos plásticos atóxicos, com identificação da data de fabricação e validade;</p> <p>- PPLs: Café com leite (300 ml) na frequência de 03 (três) vezes por semana, café preto (300 ml) na frequência de 02 (duas) vezes por semana e chá (300 ml) na frequência de 02 vezes por semana;</p> <p>- Funcionários: Café com leite, sendo 150 ml de café e 150 ml de leite, servidos separadamente em garrafas térmicas ou outro modelo devidamente autorizado pelo Gestor do contrato, adoçado; O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do café ABIC.</p>
ALMOÇO / JANTAR	<p>Básico Diário</p> <p>- Arroz (cozido) parboilizado tipo 1 ou arroz branco agulhinha tipo 1 (de acordo com a preferência regional): A quantidade de arroz em cada marmita não poderá ultrapassar 260 gramas</p> <p>- Deverá ser servida 01 (uma) vez por semana de outras formas de preparo de arroz como exemplo: à grega, risoto, carreteiro, ao forno e outros, em substituição ao arroz cozido.</p> <p>- Feijão (cozido) tipo 1 (carioquinha e preto, servidos em dias alternados): 180g, ou de acordo com a preferência da região.</p> <p>Prato Principal / Variações (peso mínimo da porção pronta por pessoa)</p> <p>- Carnes contendo, obrigatoriamente, o devido registro no SIM, SIP, SIF ou DIPOA;</p> <p>- Carne bovina sem osso, sem aparas (nervos e gorduras) - tipos de carne: cupim, patinho ou coxão mole, lagarto, posta branca ou costela sem osso. Preparação: bife, picado, cubos, moída (uma vez a cada 15 dias), estrognoff, rollê, parmegiana, acebolado. Maneiras de preparo: grelhados ou assados ou refogados – com no mínimo 120 g de carne.</p>



- Carne suína sem osso, sem aparas (nervos e gorduras) - tipos de carne: copa lombo, bisteca, pernil, lombo, paleta ou feijoada, sendo esta composta de: (250 g de feijão acrescentado de no mínimo 120 g de carne como: paio, costelinha, linguiça e charque). A feijoada deverá ser servida uma vez por semana.
Preparação: cubos e em bife. Maneiras de preparo: grelhados, assados ou refogados – com no mínimo 120 g de carne.

- Frango, tipos de carne: file de peito, cubos, coxa e sobre coxa (desossada) ou sassami ou iscas.
Modo de preparo: assado ou grelhado ou cozido – com no mínimo 120 g.

- Peixe (sem espinho): file de merluza, filé de tilápia ou filé de pescada.
Modo de preparo: milanesa ou a dorê – com no mínimo 120 g;

- Ovos de galinha inteiro, modo de preparo: cozido, frito, mexido, omelete – com no mínimo 120 g.
Os ovos cozidos devem ser servidos com pesagem de 120 g, sem casca, sendo enviados separadamente das marmitas em cubas definindo a quantidade;

- Linguiça de carne 100% suína, tipos : calabresa ou toscana.
Modo de preparo: assada, frita e acebolada com no mínimo 120 g;

- Alimentos ultraprocessados - Tipos: Hambúrguer, ou Steak ou empanados ou almôndegas ou quibe ou linguiça de carne 100% suína (calabresa ou toscana).
Modo de Preparo: assado ou frito, com no mínimo 120 g;

Obs: É proibida a utilização de carnes com osso para os ppls e funcionários, bem como o servimento de miúdos de porco, ave ou boi, além da dobradinha.

- Macarrão (espaguete, parafuso, talharim) : 03 vezes por semana - 140 g;
- Nhoque ou empadão ou lasanha ou panqueca ou tortas (de legumes, madalena, de frios, de frango) : 01 (uma) vez por semana 140 g;

- Pizza: 01 (uma) vez por semana - 140 g;

- Purê ou suflês: 01(uma) vez por semana - 140 g;

- Bolinhos: 01(uma) vez por semana- 140 g;

- Polenta gratinada, frita ou na chapa: 01 (uma) vez por semana – 140 g;



	<ul style="list-style-type: none">- Pirão, creme ou cuscuz: 01(uma) vez por semana - 140 g;- Batata ou Aipim ou Batata doce ou Banana a milanesa ou Banana assada: 02 (duas) vezes por semana – 140 g;- Vegetais cozidos do grupo B como: cenoura, vagem, jiló, chuchu, abobrinha: 01 (uma) vez por semana – 140 g;- Canjiquinha ou quirera: 01(uma) vez por semana – 140 g;- Farofa de legumes ou virado: 01(uma) vez por semana – 140 g; <p>Obs: Não serão permitidos vegetais refogados que causam cheiro desagradável na marmitta, como repolho, acelga, cebola, couve, couve-flor, brócolis, Berinjela (em qualquer forma de preparação) e outros.</p>
SALADAS	<ul style="list-style-type: none">- Para os PPLs e servidores deverão ser servidos dois tipos de salada no almoço e jantar, podendo ser saladas mistas;- Para os PPLs: deverão ser embalados em sacos plásticos transparentes, tipo cristal, em porções individuais, por cubículo, celas ou a granel de acordo com a solicitação pelo gestor do contrato;- Para os servidores: Fornecimento de 02 tipos de saladas durante o almoço e jantar, sendo uma de vegetais folhosos (acelga, alface, escarola, almeirão, repolho e outros) e a segunda de vegetais não folhosos (tomate, cenoura, beterraba, vagem, chuchu e outros) ou mistas. Poderão ser servidas vegetais do grupo C, leguminosas ou cereais;- Para os funcionários deverão ser transportados em cubas de inox;- Transportada em recipientes térmicos;- Envio diário (almoço e jantar) de temperos em embalagens apropriadas: óleo, sal e vinagre, pela contratada de acordo com o número de comensais; <p>Obs: não é permitido o fornecimento de salada de cebola;</p> <ul style="list-style-type: none">- Peso mínimo da porção pronta por pessoa por refeição: Folhosos: 40 g Outros: 60 g
FRUTA	<ul style="list-style-type: none">- Para os PPLs será servida uma vez por semana, durante o almoço. Deverá ser servida inteira ou picada, de acordo com o estipulado pelo gestor do contrato – 100 g;



	<ul style="list-style-type: none">- Para os servidores, devido ao regime de escala, serão servidas três vezes por semana, durante o almoço, nas quartas, quintas e sextas-feiras. Deverá ser servida inteira ou picada, de acordo com o estipulado pelo gestor do contrato – 100 g;- Fruta da época – 01 (uma) unidade (mínimo de 100 g)
LANCHE NOTURNO (Para funcionários das escalas noturnas)	<ul style="list-style-type: none">- O Cardápio deverá ser variado e intercalado às preparações;- 02 (dois) pães de leite ou francês, no mínimo 50 g cada, fatiados ao meio e passado no mínimo 10 g de margarina ou manteiga e 20 g de queijo mussarela em cada pão, devidamente embalado em sacos plásticos atóxicos, com identificação da data de fabricação e validade;- Também poderão ser servidas tortas e pizzas (na quantidade de 100 g) de acordo com a solicitação do gestor do contrato;- Café e leite (300 ml), sendo 150 ml de café e 150 ml de leite, servidos separadamente em garrafas térmicas, adoçado;- O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC.
DIETAS ESPECIAIS	<ul style="list-style-type: none">- Será fornecida aos PPLS de acordo com a prescrição médica ou do nutricionista;- O quantitativo será conforme a demanda da Unidade, obedecidas às prescrições médicas ou do nutricionista;- Tipos: hipossódica, hipoglicêmica, hipolipídica, hipocalórica, hipercalórica, hiperproteica e outras;- Serão fornecidas durante as refeições de desjejum, almoço e jantar;- Poderão ser solicitadas dietas modificadas na consistência: líquida restrita, líquida completa, pastosa homogênea (ou líquida pastosa), pastosa e dieta de consistência normal/livre;- Serão utilizados os gêneros alimentícios adaptados aos cardápios básicos citados acima;- Deverão ser transportadas identificadas nas marmitas e embaladas individualmente e envoltas em plástico transparente e atóxico;- O custo da Dieta Especial será o mesmo da refeição normal.



1. FREQUÊNCIA DO PRATO PRINCIPAL:

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

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

1.1.2 Carne suína: 02 (duas) vezes por semana;

1.1.3 Frango: 04 (quatro) vezes por semana, sendo que o assado deverá ser no mínimo 02 (duas) vezes por semana;

1.1.4 Peixe: 01 (uma) vez a cada 15 (quinze) dias (semanas intercalas com o ovo);

1.1.5 Ovos de galinha: 01 (uma) vez a cada 15 (quinze) dias (semanas intercalas com o peixe);

1.1.6 Alimentos ultraprocessados: no máximo 02 (duas) vezes por semana;

1.1.7 Linguiça de carne 100% suína: 01 (uma) vez por semana;

2. PESO TOTAL DA ALIMENTAÇÃO (FUNCIONÁRIOS E PPL'S):

2.1 Compreendendo o servimento das seguintes preparações (totalizando 700 gramas):

2.1.1 Básico: arroz 260 gramas, feijão 180 gramas;

2.1.2 Principal: 120 gramas;

2.1.3 Acompanhamento/guarnição: 140 gramas.

3. PESO TOTAL DA SALADA

3.1 Saladas:

Folhosos: 40 gramas

Outros: 60 gramas

4. HORÁRIOS DE ENTREGA DA ALIMENTAÇÃO NAS UNIDADES:

TIPO	HORÁRIO
Desjejum	05:30
Almoço	11:00
Jantar	17:00
Lanche noturno	17:00

5. DISPOSIÇÕES GERAIS

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná
Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - sem objeto definido - Lei Federal n.º 14.133, de 2021 - Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.
Minuta acessada no dia 15/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



5.1 Os cardápios propostos pela contratada deverão ser elaborados por nutricionistas devidamente registrados no Conselho Regional de Nutricionistas com jurisdição no local de suas atividades;

5.1.1 Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, conter preparações variadas, com sabor, tempero, equilibradas e de ótima aparência, atender às leis fundamentais da alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação); e proporcionar os aportes de macro e micronutrientes além de boa aceitação por parte dos PPLS e servidores;

5.1.2 Todos os cardápios deverão ter sua composição nutricional calculada, contemplando os macronutrientes (carboidratos, fibras, proteínas e lipídios) e os principais micronutrientes (vitaminas A, B12, C, D, cálcio, ferro, sódio, potássio e fósforo), atendendo ao seu objetivo (por exemplo, hipossódico, hipocalórica, etc);

5.2 É de responsabilidade da CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos aos PPLs e servidores, através do método "APPCC" (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle);

5.3 Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;

5.4 O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sujeito à validação/aprovação do CONTRATANTE. Os resultados das análises deverão ser encaminhados à CONTRATANTE para avaliação;

5.5 No mínimo a cada 6 (seis) meses durante a execução da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá atualizar e entregar ao setor de Nutrição do DEPPEN: o MBP, os POPs, conforme recomendações da RDC ANVISA nº 275/2002 e 216/2004, as fichas técnicas das preparações do cardápio, todos assinados por nutricionista responsável técnico. As orientações constantes nesses documentos deverão ser rotineiramente e efetivamente praticadas nas atividades do setor;

5.6 É de responsabilidade da CONTRATANTE, avaliar, sugerir alterações sempre que julgar necessário e finalmente autorizar todos os cardápios, manuais, POPs e fluxos desenvolvidos pela CONTRATADA, observando na íntegra todas as condições descritas no edital, bem como o seu devido seguimento depois de implantados. Recusar os lotes de refeições fornecidos quando for constatada qualidade ou quantidade per capita diferente da pré-estabelecida, má higiene nas condições de transporte e entrega em horário diferente do estipulado, solicitando providência imediata à CONTRATADA;



5.7 No momento da entrega, se a quantidade de refeições estiver inferior ao solicitado ou apresentar irregularidades previstas neste Termo, a contratada deverá realizar a reposição/substituição em no máximo 1h30 (uma hora e trinta minutos);

5.8 A CONTRATANTE poderá exigir da CONTRATADA a qualquer tempo, a certidão de Inspeção e Vistoria ou Licença Sanitária atualizada da unidade fabril, expedida pelo órgão competente;

5.9 A CONTRATANTE notificará por escrito a CONTRATADA no caso de verificação de não conformidade no atendimento, devendo solicitar à CONTRATADA apresentação de ação corretiva e preventiva implementada para eliminar a(s) causa(s) da não conformidade no prazo estabelecido na notificação, sem que represente ônus para o CONTRATANTE e sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita;

5.10 Considerando-se que o teste de amostragem é realizado em uma única unidade de refeição (marmitex), constatada alguma das irregularidades:

a) Temperatura inferior à prevista pelo contrato (Admite-se variação de temperatura inferior em até 5° (cinco graus Celsius) ao disposto pelo Contrato);

b) Peso incompatível, mediante comparação entre o constante no cardápio aprovado e o da refeição colhida para amostra (Ressalte-se que o peso varia de acordo com a composição diária do cardápio, devendo ser incluída a salada na pesagem, admitindo-se variação máxima de 30 g a menor, do peso fixado para o dia);

c) Alteração que resulta em sabor e odor característico de "comida azeda", ou extremamente salgada, bem como alteração de aparência e consistência, tais como comida (carne, arroz, feijão, etc) queimada, crua, etc;

5.11 Os servidores responsáveis pelo recebimento deverão retirar mais duas refeições do hot-box, e realizar a mesma rotina de recebimento. Caso a inadequação persista, o hot-box deverá ser recusado, caso contrário, recebido integralmente.

6. DOS TIPOS DE DIETAS

6.1 A CONTRATADA deverá fornecer as refeições, sem ônus adicional à CONTRATANTE, no mínimo, os tipos de dietas abaixo relacionados, além de dietas específicas:

a. Dieta livre: dieta com distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes. Não existindo restrições no tipo ou método de preparo dos alimentos. Dieta nutricionalmente adequada;

b. Dieta branda ou leve: dieta normal em todos os nutrientes e isenta de alimentos que possam causar flatulência. Devem ser evitados frutas e legumes crus;

c. Dieta hipossódica: dieta com teor de sódio intrínseco e extrínseco entre 1 a 3 gramas ao dia, sendo normal em todos os outros nutrientes;



- d. Dieta para diabético: dieta normal em todos os nutrientes, com regularidade na ingestão de carboidratos a cada dia em cada refeição, incluindo no cardápio os cereais integrais;
- e. Dieta para diarreia: dieta normal em todos os macronutrientes, pobre em fibras insolúveis, pobre em lactose e sacarose, evitando os alimentos flatulentos;
- f. Dieta rica em fibras: dieta normal em todos os macronutrientes, rica em fibras, incluindo no cardápio os cereais integrais;
- g. Dieta líquida completa: dieta composta por alimentos na forma líquida ou que se liquefazem a temperatura corporal. Permite adição de leite e derivados, ovos e cereais refinados.
- h. Dieta líquida restrita: Inclui alimentos que são translúcidos, com baixa quantidade de resíduos e que são ou se transformam em líquidos à temperatura corporal;
- i. Dieta pastosa homogênea: dieta normal em todos os nutrientes. Os alimentos estão na forma de purê ou mingau, sem pedaços;
- j. Dieta pastosa: dieta normal em todos os nutrientes. Os alimentos estão na forma de purê ou amassados, exceto se naturalmente macios;
- k. Dieta para preparo de exames
- l. Outras Dietas Especiais (Dieta isenta de glúten, dieta isenta de lactose, dietas vegetarianas, veganas, entre outras solicitadas pela CONTRATANTE, conforme orientação médica ou do nutricionista).



ANEXO C

1 DIMENSIONAMENTO DE MÃO DE OBRA DE PPLs POR UNIDADE

1.1 A contratada deverá manter nas dependências dos estabelecimentos penais o quantitativo presente no quadro abaixo:

1.2 As PPLs implantadas ou funcionários, ambos custeados pela contratada, deverão prestar os seguintes serviços:

- a) Manter o local, os móveis, equipamentos e utensílios em condições apropriadas de uso no servimento das refeições às PPLs;
- b) Na limpeza e descarte adequado das embalagens de isopor, recolhendo as sobras das refeições, ensacando-as, separadamente dos demais resíduos;
- c) Serviços de carga e descarga do caminhão;
- d) Higienização do refeitório (quando possível);
- e) Distribuição das refeições às PPLs.

O quantitativo mínimo de presos remunerados para cada unidade será em conformidade com as indicações abaixo:

Unidades penais:

- Com 01 a 80 presos – 1 colaborador;
- 81 a 160 presos – 2 colaboradores;
- 161 a 240 presos – 3 colaboradores;
- 241 a 320 presos – 4 colaboradores;
- 321 a 400 presos – 5 colaboradores;
- 401 a 480 presos – 6 colaboradores;
- 481 a 560 presos – 7 colaboradores;
- 561 a 640 presos – 8 colaboradores;
- 641 a 720 presos – 9 colaboradores;
- 721 a 800 presos – 10 colaboradores, e assim sucessivamente.



ANEXO D

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 O Instrumento de Medição de Resultado – IMR é o ajuste escrito anexo ao contrato entre o provedor de serviços e o órgão contratante, que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento, conforme previsto na Seção IV do Decreto Estadual 10.086/2022 nos arts. 417, 418 e 419, para a avaliação da qualidade do serviço. A fiscalização técnica do contrato deve avaliar constantemente a execução do objeto, utilizando o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, e aplicação de sanções contratuais cabíveis, incluindo as previstas no presente anexo, sempre que a contratada:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

2. OBJETIVOS A ATINGIR

2.1 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços, cujo principal objetivo é assegurar a prestação e qualidade dos serviços, no qual a CONTRATADA deverá executá-los conforme rotinas previstas nas especificações contidas neste Instrumento, de forma contínua e com elevados níveis de qualidade, sob a supervisão do fiscal do contrato, identificando eventuais falhas ou outras situações que possam influenciar a medição de resultados na prestação do serviço.

3. FORMA DE AVALIAÇÃO

3.1 Definição de situações que caracterizem o não atingimento do objetivo, e atribuição de descontos no valor do pagamento devido. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;

3.2 O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada;

4. SANÇÕES

4.1 Embora a aplicação de índices de desconto seja instrumento de gestão contratual, não configurando sanção, a CONTRATANTE poderá, pela qualidade insuficiente, aplicar as penalidades



previstas em contrato. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório;

4.2 O fiscal técnico avaliará mensalmente o estabelecido neste IMR, com a finalidade de aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;

4.3 O IMR deve ser considerado e entendido pela CONTRATADA como um compromisso de qualidade que assumirá junto à CONTRATANTE. O IMR é um instrumento ágil e objetivo de avaliação da qualidade da execução contratual, associando o pagamento à qualidade efetivamente obtida. Para o recebimento integral do valor contratado, a empresa CONTRATADA deverá cumprir com suas obrigações contratuais, em especial as dispostas nos indicadores de desempenho;

4.4 O IMR será implementado a partir da primeira medição da data de assinatura do contrato, cabendo ao fiscal técnico do contrato avaliar mensalmente a execução dos serviços prestados. Para consecução destes objetivos deverá ser adotada as regrase metodologias de medição de resultado descritas nos indicadores abaixo;

4.5 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato. A análise dos resultados destas avaliações pela CONTRATANTE poderá resultar em penalidades, conforme prevê o Processo de Aferição, caso a CONTRATADA não cumpra com os seus compromissos de apresentação, pontualidade, disponibilidade e de prestação do objeto contratual, conforme estabelecido pelos indicadores;

4.6 A depender da abrangência da ocorrência, a mesma poderá ser pontuada, simultaneamente, em mais de um item do IMR mensal, sujeitando a CONTRATADA às respectivas glosas e sanções. O somatório das glosas mensais fica limitada ao percentual de 10% (dez por cento) das medições, estando, contudo, a CONTRATADA sujeita às demais sanções e penalidades contratuais cabíveis;

4.7 Para efeito de cálculo de Glosas, salvo se orientado de maneira específica nos quadros de indicadores do IMR, quando a referência para o cálculo for o valor da Medição Mensal, considerar-se-á o valor da medição correspondente à data da ocorrência do fato apontado. Quando não for possível afirmar tal data, considerar-se-á a data da constatação pela Fiscalização da CONTRATANTE.

5. DESCRIÇÃO DOS ITENS AVALIADOS POR POSTO DE SERVIÇO

5.1 A avaliação corresponde à atribuição mensal dos conceitos "Adequado", "Não Adequado" ou "Não aplicável para o mês de medição" para cada item avaliado e as respectivas justificativas, se necessário;

5.2 Para tanto, serão quatro indicadores distintos que serão avaliados, cada um com seu respectivo peso no cômputo geral, formando a pontuação final que será aplicada na faixa de tolerância;



INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)		
Seção IV do Decreto Estadual 10.086/2022 nos arts. 417, 418 e 419		
PROCESSO 20.326.484-4 – FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO		
INDICADORES		
1	UNIFORMES	
2	MATERIAIS E EQUIPAMENTOS	
3	FUNCIONÁRIOS	
4	EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS	
INDICADOR Nº 01: UNIFORMES		
Finalidade	Garantir a devida uniformização dos funcionários da Contratada.	
Meta a Cumprir	100% dos funcionários adequadamente uniformizados.	
Instrumento de Medição	Conferência local.	
Forma de Acompanhamento	Visual, pelo gestor e fiscal do contrato e servidores das unidades penais.	
Periodicidade	Diária, a qualquer momento que o fiscal do contrato achar conveniente.	
Mecanismo de Cálculo	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
Início da Vigência	Conforme contrato	
Ocorrências / Pontuação	Inobservância da utilização de uniforme, uso de uniforme incompleto ou inadequado, uniforme excessivamente danificado ou deixar de providenciar conjunto completo de uniforme aos funcionários.	0,5 pontos por dia
	Falta de higiene com os alimentos, organização da cozinha ou com os utensílios utilizados na preparação de alimentos.	0,5 pontos por dia
	Não utilização de equipamento de higiene na preparação ou distribuição de alimentos, ex: toucas, luvas e jalecos.	1,0 ponto por dia, por colaborador
Faixas de ajustes no pagamento	Serão registradas as ocorrências constatadas e a somatória dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de descontos.	



Observações	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.
	A pontuação será zerada para o mês seguinte.

INDICADOR Nº 02 – MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		
Finalidade	Garantir a quantidade e qualidade dos materiais e equipamentos necessários à plena execução dos serviços de entrega de refeições.	
Meta a Cumprir	100% dos materiais e equipamentos necessários à prestação dos serviços de coleta.	
Instrumento de Medição	Conferência local.	
Forma de Acompanhamento	Visual, pelo gestor e fiscal do contrato e servidores das unidades penais.	
Periodicidade	Diária, no momento da entrega das refeições.	
Mecanismo de Cálculo	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
Início da Vigência	Conforme contrato.	
Ocorrências / Pontuação	Atraso no fornecimento dos materiais e equipamentos necessários à execução dos serviços, tais como: bombonas para descarte das sobras de alimentos e descarte dos materiais recicláveis, EPI destinados aos funcionários da contratada.	1,0 ponto por dia
	Não substituição dos equipamentos disponibilizados na execução do serviço que tenham sido danificados em decorrência do uso ou por acidente, após 24 horas do conhecimento.	0,5 pontos por dia
	Entrega de equipamento em quantidade inferior ao necessário.	0,5 pontos por dia
	Não entrega dos alimentos em compartimento apropriado, ex: caixa hot box.	1,0 ponto por ocorrência



	Não substituição de caixa hot box, danificada ou imprópria para o uso, a ponto de não garantir o alimento na temperatura apropriada, após 24 horas do conhecimento.	1,0 ponto por ocorrência
Faixas de ajustes no pagamento	Serão registradas as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de descontos.	
Observações	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
	A pontuação será zerada para o mês seguinte.	

INDICADOR N° 03 - FUNCIONÁRIOS		
Finalidade	Garantir conduta compatível com o objeto e local da prestação de serviços.	
Meta a Cumprir	100% da presença dos funcionários e atendimento à conduta e demais condições previstas no contrato.	
Instrumento de Medição	Conferência Local.	
Forma de Acompanhamento	Visual, pelo gestor e fiscal do contrato e servidores das Unidades Penais.	
Periodicidade	Diária, no momento da entrega das refeições.	
Mecanismo de cálculo	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
Início da Vigência	Conforme contrato.	
Ocorrências / Pontuação	Não cumprir ao adentrar nas unidades penais para realização das entregas as regras de segurança necessárias, conforme item 10.1.6, 10.1.7, 10.1.10 e 10.1.16 – Obrigações do contratado do TR.	1,0 ponto por ocorrência, por colaborador
	Não acatar as ordens dadas pelos policiais penais responsáveis pela segurança dos estabelecimentos, referente à qualquer tipo de revista necessária.	1,0 ponto por ocorrência, por colaborador



	Adotar conduta incompatível com as atribuições do serviço, favorecendo o surgimento de conflitos e desavenças.	2,0 pontos por ocorrência
	Falta de cordialidade no trato com os servidores e PPLs.	0,5 pontos por ocorrência
Faixas de ajustes no Pagamento	Serão registradas as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de descontos.	
Observações	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
	A pontuação será zerada para o mês seguinte.	

INDICADOR Nº 04 - EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS		
Finalidade	Garantir a plena execução da prestação dos serviços contratados.	
Meta a Cumprir	100% de qualidade na execução dos serviços contratados.	
Instrumento de Medição	Conferência local.	
Forma de Acompanhamento	Visual, pelo gestor e fiscal do contrato e servidores das unidades penais.	
Periodicidade	Diária, no momento da entrega das refeições.	
Mecanismo de Cálculo	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
Início da Vigência	Conforme contrato.	
	Não atendimento às solicitações efetuadas pela gestão e fiscalização do contrato.	1,0 ponto por ocorrência
	Atraso na entrega das refeições - admite-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos.	1,0 ponto por ocorrência



Ocorrências / Pontuação	Resultado ineficiente da prestação do serviço, condicionada à verificação pelo fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência.	1,0 ponto por ocorrência
	Não seguir o cardápio divulgado.	1,0 ponto por ocorrência
	Fornecer alimentação inferior ao solicitado no cardápio, com mau cheiro ou estragada.	2,0 pontos por ocorrência
	Não cumprimento dos valores nutricionais acordados.	1,0 ponto por ocorrência
	Recusar-se a executar serviço (que esteja dentro dos padrões legais) determinado pelo fiscal, sem motivo justificado ou determinação formal.	2,0 pontos por ocorrência
	Manter funcionário sem as competências previstas para a execução dos serviços.	0,5 pontos por colaborador, por dia
	Deixar de substituir funcionário com rendimento insatisfatório ou que tenha conduta incompatível com suas atribuições no prazo previsto.	1,0 ponto por colaborador, por dia
	Fazer o transporte dos alimentos em veículo inadequado, não respeitando as normas descritas na Portaria MS nº 1428/1993; RDC ANVISA nº 275/2002; RDC ANVISA nº 216/2004.	2,0 pontos por ocorrência
Faixas de ajustes no pagamento	Serão registradas as ocorrências constatadas e a somatória dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de descontos.	
Observações	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
	A pontuação será zerada para o mês seguinte.	



DESCONTOS	
Pontos	Desconto
2,0 a 5,0	0,5% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
5,1 a 8,0	1% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
8,1 a 11,0	2% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
11,1 a 14,0	3% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
14,1 a 16,0	4% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
16,1 a 20,0	5% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
20,1 a 25,0	7% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
25,1 a 30,0	10% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
1.	O descumprimento da mesma condição contratual (reincidência), apurada por ocorrência, dentro do mês de competência, sofrerá acréscimo de 5,0 pontos na contagem final do desconto.
2.	Condutas reincidentes no decorrer do contrato devem ser avaliadas pela Gestão do contrato para a aplicação das devidas sanções, sem prejuízo do desconto correspondente.
3.	Para os casos de acúmulo acima de 30 (trinta) pontos no mês, por não cumprimento das metas previstas no presente instrumento de medição de resultados, configurará a inexecução parcial do contrato, a qual será tratada conforme sanções previstas no Termo de Referência.

6. FORMA DE AFERIÇÃO E ANOTAÇÃO DOS RESULTADOS

6.1 O Fiscal do Contrato deverá utilizar as tabelas abaixo para registrar as ocorrências dentro do período de aferição:

INDICADOR 1	
Total de ocorrências	
Data da Ocorrência	Descrição

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná
Minuta Padronizada para prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão-de obra - sem objeto definido - Lei Federal n.º 14.133, de 2021 - Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022. Atualização: junho de 2023.
Minuta acessada no dia 11/12/2023 no site: <https://www.pge.pr.gov.br>



INDICADOR 2	
Total de ocorrências	
Data da Ocorrência	Descrição
INDICADOR 3	
Total de ocorrências	
Data da Ocorrência	Descrição
INDICADOR 4	
Total de ocorrências	
Data da Ocorrência	Descrição
NOTA FINAL	
PERÍODO DA AFERIÇÃO	
PONTUAÇÃO FINAL	



Observações:

7. DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1 Este instrumento define expectativas de serviços e responsabilidades entre o Departamento de Polícia Penal do Estado do Paraná/DEPPEN e a empresa _____, CNPJ n° _____, e é parte integrante do contrato decorrente do Edital - Pregão Eletrônico n° ____/2024, celebrado para prestação de serviços continuados de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas, para atender a demanda das unidades penais da Regional de Foz do Iguaçu.

7.2 Além disso, a intenção deste instrumento é clarear e solidificar o pactuado entre as partes, trabalhando juntos no provimento de serviços de qualidade e com eficiência, visando garantias para o interesse público.

7.3 A assinatura deste instrumento indica que as partes o revisaram e que, em termos de necessidades, apresenta objetivos realizáveis e mensuráveis na execução dos serviços.

Curitiba, de _____ de 2024.

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL/DEPPEN

CONTRATADA