



DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



ANEXO A

1 - DAS QUANTIDADES E DOS PREÇOS

UNIDADE	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	LANCHE NOTURNO
Penitenciária Estadual de Guarapuava – Unidade de Progressão - PEG – UP	355	350	358	8
Penitenciária Industrial de Guarapuava - PIG	600	610	608	10
Cadeia Pública de Guarapuava - CPGPVA	550	558	553	8

ANEXO B

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO CARDÁPIO

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO PER CAPITA (PORÇÃO EM GRAMAS/ML)
CAFÉ DA MANHÃ	<ul style="list-style-type: none">- 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;- 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;- 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.
ALMOÇO / JANTAR	<p>Básico Diário</p> <ul style="list-style-type: none">- Arroz (cozido) parboilizado tipo 1 ou arroz branco agulhinha tipo 1 (de acordo com a preferência regional): A quantidade de arroz em cada marmitta não poderá ultrapassar 260 gramas- 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.- Feijão (cozido) tipo 1 (carioquinha e preto, servidos em dias alternados): 180g, ou de acordo com a preferência da região. <p>Prato Principal / Variações (peso mínimo da porção pronta por pessoa)</p> <ul style="list-style-type: none">- Carnes contendo, obrigatoriamente, o devido registro no SIM, SIP, SIF ou DIPOA;

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS**



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



- 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.

- 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 doré – 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.

Obs: É proibida a utilização do prato principal a base de: salsichão, mortadela, salsicha tipo viena ou tipo cachorro quente.

- 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;

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



	<ul style="list-style-type: none">- Bolinhos: 01(uma) vez por semana- 140 g;- Polenta gratinada, frita ou na chapa: 01 (uma) vez por semana – 140 g;- 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 marmita, 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 folhosas (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

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



	<p>contrato – 100 g;</p> <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)
<p>LANCHE NOTURNO (Para funcionários das escalas noturnas)</p>	<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.
<p>DIETAS ESPECIAIS</p>	<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.

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



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 Linguíça 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

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

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS**



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



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

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS**



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



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 (marmite), 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 ou crua, etc;

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

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS**



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



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:

UNIDADE	MÃO DE OBRA DE PRESOS
Penitenciária Estadual de Guarapuava – Unidade de Progressão - PEG – UP, Penitenciária Industrial de Guarapuava - PIG, Cadeia Pública de Guarapuava - CPGPVA	01 a 080 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.

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS**



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



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 o 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.

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS**



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



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 regras e 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.

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS

✉ contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br
☎ (41) 3294-2994
📍 Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



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 22.644.313-4 – 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, comissão de recebimento e profissional de nutrição do DEPPEN.
Periodicidade	Diária ou a qualquer momento que o fiscal do contrato comissão de recebimento e profissional de nutrição do DEPPEN achar conveniente. (há previsão no termo de referência para vistorias nas instalações da contratada, conforme estabelece o item 10.1.29).
Mecanismo de Cálculo	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.
Início da Vigência	Conforme contrato

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



Ocorrências / Pontuação	Deixar de providenciar conjunto completo de uniforme aos funcionários da contratada.	0,5 pontos por ocorrência
	Inobservância dos responsáveis pela preparação dos alimentos, responsáveis pelo transporte dos alimentos e seus auxiliares, bem como, dos PPLs em caso de convênio estabelecido no item 10.1.41 da utilização de uniforme, uso de uniforme incompleto ou inadequado, uniforme excessivamente danificado.	0,5 pontos por ocorrência
	Falta de higiene com os alimentos, com os utensílios utilizados na preparação de alimentos e falta de organização na cozinha.	0,5 pontos por dia
	Não utilização de equipamento de higiene na preparação ou distribuição de alimentos, ex: toucas, luvas e jalecos, pelos responsáveis pela preparação dos alimentos, responsáveis pelo transporte dos alimentos e seus auxiliares, bem como, aos PPLs em caso de convênio estabelecido no item 10.1.41 .	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, comissão de recebimento e profissional de nutrição do DEPPEN.

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



Periodicidade	Diária ou a qualquer momento em caso de ocorrências.	
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 responsáveis pela preparação dos alimentos, responsáveis pelo transporte dos alimentos e seus auxiliares), bem como, aos PPLs em caso de convênio estabelecido no item 10.1.41 .	1,0 ponto por dia
	Não substituição dos equipamentos (necessários para a prestação do serviço) que tenham sido danificados em decorrência do uso ou por acidente, após 48 horas do conhecimento. Exceto as caixas hotbox que deverão ser substituídas na próxima entrega das refeições. A notificação para a contratada deverá ser realizada em primeiro momento através de ligação, e posteriormente (em até 1 hora após o contato telefônico), formalizada via e-mail (que deverá ser repassado à contratante no primeiro dia da prestação do serviço). A notificação deverá ser realizada pelo gestor ou fiscal do contrato ou comissão de recebimento ou profissional de nutrição do DEPPEN.	0,5 pontos por dia
	Entrega de equipamentos 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. A substituição deverá ser realizada na próxima entrega das refeições.	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.

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS**



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



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 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, comissão de recebimento e profissional de nutrição do DEPPEN.	
Periodicidade	Diária ou a qualquer momento em caso de ocorrências.	
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.	

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



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, comissão de recebimento e profissional de nutrição do DEPPEN.	
Periodicidade	Diária ou a qualquer momento em caso de ocorrências.	
Mecanismo de Cálculo	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
Início da Vigência	Conforme contrato.	
Ocorrências / Pontuação	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 20 (vinte) minutos para mais ou para menos.	1,0 ponto por ocorrência
	Resultado ineficiente da prestação do serviço, condicionada à verificação pelo gestor ou 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 aprovado e divulgado.	1,0 ponto por ocorrência
	Fornecer alimentação inferior ao solicitado no cardápio, com mau cheiro ou estragada.	2,0 pontos por ocorrência
	Não atender a quantidade (peso) mínima exigida para cada um dos itens que compõe a refeição: Básico: arroz 260 gramas, feijão 180 gramas	2,0 pontos por ocorrência

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



	Principal: 120 gramas Acompanhamento/guarnição: 140 gramas Saladas Folhosos: 40 gramas Outros: 60 gramas	
	Não cumprimento dos valores nutricionais acordados.	1,0 ponto por ocorrência
	Entrega da alimentação em embalagens diferentes do estabelecido no item 1.3.6	2,0 pontos por ocorrência
	Entregar alimentos embutidos e/ou ultraprocessados acima do estipulado (quantidade e frequência) no cardápio.	1,0 ponto por ocorrência
	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, 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.	

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



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

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



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:	

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS**



contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br



(41) 3294-2994



Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri CEP:
82.600-730 | Curitiba | Paraná.



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 nº _____, e é parte integrante do contrato decorrente do Edital - Pregão Eletrônico nº _____/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 Curitiba.

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

VAM REFEIÇÕES E EVENTOS LTDA

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



ePROTOCOLO



Documento: **102TREmergencialPEGPIGCPGVA.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Luciana Cubeske (XXX.807.079-XX)** em 18/11/2024 10:38 Local: DEP/DCONT, **Alex Sandro Medeiros (XXX.254.648-XX)** em 18/11/2024 11:02 Local: DEP/DCONT.

Inserido ao protocolo **22.644.313-4** por: **Luciana Cubeske** em: 18/11/2024 10:36.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
a30f8120991ea25138011d185d8b2dc9.