



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.



TERMO DE REFERÊNCIA Nº 010/2025
PROTOCOLO: 24.896.945-8

Serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas para as cadeias: **Jandaia do Sul, Mandaguari e Marialva.**

1. OBJETO

1.1 Contratação emergencial, com fulcro no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, por dispensa de licitação, de empresa especializada para prestação de serviços continuados de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas, destinadas a suprir as necessidades das cadeias: **Jandaia do Sul, Mandaguari e Marialva**, pelo período de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, ou até que sobrevenha decisão judicial autorizando a retomada da execução contratual suspensa ou, em caso de manutenção da suspensão, até a conclusão de novo procedimento licitatório, prevalecendo o que ocorrer primeiro, conforme as especificações estabelecidas neste instrumento e seus anexos:




Cadeia Pública de Jandaia do Sul					
Tipo de refeição	Qtde.	Valor unitário diário R\$	Valor total diário R\$	DIAS	Valor total p/365 dias R\$
Desjejum	130 x	1,95	= 253,50	x 365	= 92.527,50
		+			+
Almoço	130 x	6,75	= 887,50	x 365	= 320.287,50
		+			+
Jantar	130 x	6,85	= 890,50	x 365	= 325.032,50
		+			+
Lanche noturno	8 x	0,10	= 0,80	x 365	= 292,00
		= 15,65			= 738.139,50
VALOR DIÁRIO			*VALOR TOTAL UNIDADE		738.139,50

Cadeia Pública de Mandaguari					
Tipo de refeição	Qtde.	Valor unitário diário R\$	Valor total diário R\$	DIAS	Valor total p/365 dias R\$
Desjejum	155 x	1,95	= 302,25	x 365	= 110.321,25
		+			+
Almoço	155 x	6,75	= 1.046,25	x 365	= 381.881,25
		+			+
Jantar	155 x	6,85	= 1.061,75	x 365	= 387.538,75
		+			+
Lanche noturno	8 x	0,10	= 0,80	x 365	= 292,00
		= 15,65			= 880.033,25
VALOR DIÁRIO			*VALOR TOTAL UNIDADE		880.033,25

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.



Cadeia Pública de Marialva					
Tipo de refeição	Qtde.	Valor unitário diário R\$	Valor total diário R\$	DIAS	Valor total p/365 dias R\$
Desjejum	140 x	1,95	= 273,00	x 365	= 99.645,00
		+			+
Almoço	140 x	6,75	= 945,00	x 365	= 344.925,00
		+			+
Jantar	140 x	6,85	= 959,00	x 365	= 350.035,00
		+			+
Lanche noturno	8 x	0,10	= 0,80	x 365	= 292,00
		= 15,65			= 794.897,00
VALOR DIÁRIO			*VALOR TOTAL UNIDADE		794.897,00

VALOR TOTAL GERAL: R\$ 2.413.069,75

***Será considerado como critério o menor Valor Total Geral**

1.1.2 Os quantitativos são os discriminados nas tabelas acima.

1.1.3 A presente contratação adotará como regime de execução serviço que deverá ser empreitada por preço unitário (estão sendo contratadas unidades determinadas e somente serão pagas as refeições efetivamente entregues).

1.1.4 O prazo de vigência do contrato é de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, ou até que sobrevenha decisão judicial autorizando a retomada da execução contratual suspensa ou, em caso de manutenção da suspensão, até a conclusão de novo procedimento licitatório, prevalecendo o que ocorrer primeiro, não sendo prorrogável, conforme disposto no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.2.1 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.

1.2.2 A presente contratação consistirá no fornecimento dos seguintes tipos de refeição:

I. **Para os internos:** café da manhã, almoço, jantar e dietas especiais, quando prescritas por um médico. Essas dietas podem ser necessárias para o tratamento de condições como diabetes,

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.



hipertensão, alergias alimentares, entre outras condições de saúde que demandam um controle rigoroso da alimentação.

II. Para os servidores: café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno. É importante fornecer um lanche noturno aos policiais penais para garantir que esses profissionais de segurança, que trabalham em turnos noturnos, tenham acesso a alimentos que ajudem a manter sua energia e concentração.

1.2.3 A composição dos cardápios, os preços máximos, a demanda diária de refeições, local de entrega, os pesos mínimos percapita, frequências de preparação, bem como, os comensais e os horários de entrega das refeições estão descritos neste Termo de Referência e Anexos.

1.2.4 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.

1.2.5 DA APROVAÇÃO DOS CARDÁPIOS E PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO

1.2.5.1A empresa contratada deverá submeter ao Setor de Nutrição do Departamento de Polícia Penal, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao mês de fornecimento, os cardápios diários que serão preparados durante o período, para aprovação prévia. Para elaboração dos cardápios deverá ser observada a composição indicada no Anexo B deste Termo de Referência. Serão consideradas as particularidades (hábitos regionais, necessidades nutricionais e preferências alimentares) de cada Unidade Penal no planejamento dos cardápios. Os cardápios destinados aos servidores e PPLs devem ser elaborados separadamente e enviados previamente ao Setor de Nutrição. É proibida a utilização de modelo de cardápio em linha (formato simplificado ou contínuo). O cardápio deve ser apresentado de forma completa, detalhada e estruturada, distribuída por semanas (30 dias), contemplando todos os itens e preparações especificados no Termo de Referência, de modo a permitir análise e aprovação pelo Setor de Nutrição.

1.2.5.2 Durante a fase de análise e aprovação, qualquer alteração nos cardápios, por parte de ambas as partes, deverá ser comunicada formalmente via e-mail, com 48 horas de antecedência ao início do fornecimento. As comunicações devem ser enviadas ao Setor de Nutrição do DEPPEN pelo e-mail: nutricao@policiapenal.pr.gov.br.

1.2.5.3 Os cardápios serão elaborados semestralmente pelo responsável técnico da contratada, com base neste Termo de Referência e a rotatividade das preparações deve cobrir um período mínimo de 30 (trinta) dias, com adequações mensais para refletir a sazonalidade dos alimentos. Os cardápios mensais com as devidas adequações devem ser enviados mensalmente para avaliação do Setor de Nutrição do DEPPEN. A CONTRATADA deverá utilizar exclusivamente o cardápio corrigido e aprovado pelo referido setor, sob pena de notificação.

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.



1.2.5.4 A fim de promover humanização no atendimento nutricional, a contratada deverá elaborar cardápios diferenciados para datas festivas, como Natal, Ano Novo, Sexta-Feira Santa e Páscoa. Nessas ocasiões, a contratada deverá fornecer cardápios especiais, incluindo opções como carnes assadas (frango, peru, chester, pernil, peixes, entre outras), sem custos adicionais. Ademais, deverá ser oferecido um doce aos PPLs e uma sobremesa aos servidores, em conformidade com as especificações do Setor de Nutrição.

1.2.5.5 Deve-se observar a aceitação das preparações servidas. Caso haja rejeição por parte das Pessoas Privadas de Liberdade (PPLs), as preparações rejeitadas deverão ser excluídas dos cardápios futuros, mediante autorização do profissional responsável pelo setor de nutrição deste departamento e do diretor da Unidade Penal.

1.2.5.6 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@policiapenal.pr.gov.br, com cópia para o fiscal do contrato, sendo que as alterações deverão ser autorizadas, não, exclusivamente pelo profissional responsável do setor de nutrição deste departamento.

1.2.5.7 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.

1.2.5.8 O recebimento das refeições será realizado pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção do estabelecimento penal, em conjunto com um representante da contratada, será processado observando-se a seguinte rotina:

I. Checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 20 (vinte) minutos para mais ou para menos.

II. Será verificado se os lacres das portas do compartimento de carga do veículo de entrega correspondem às informações previamente fornecidas à direção do estabelecimento penal. Lacres que apresentarem problemas de fechamento ou quaisquer defeitos deverão ser prontamente substituídos por produtos de outra marca que atendam aos requisitos de segurança estabelecidos.

III. Serão retiradas aleatoriamente e verificadas a pesagem e a temperatura de, no mínimo, 03 (três) marmitas da caixa hot box, além de ser conferida a composição do cardápio de cada tipo de refeição.

IV. Após a conclusão desses procedimentos, dois integrantes da Comissão atestarão o borderô ou a nota fiscal diária.

1.2.5.9 A Comissão de Recebimento de Alimentos, na presença do representante da contratada, recusará o recebimento parcial ou integral das refeições quando forem constatadas 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

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.



contratada, que terá o prazo de 1 hora e 30 minutos para substituir as refeições recusadas por refeições equivalentes.

1.2.5.10 A reposição das marmitas em casos de falta de qualquer item constante no cardápio do dia entrega parcial ou com características organolépticas inadequadas, deverá ser realizada no prazo máximo de 1 hora e 30 minutos após a notificação da unidade à contratada.

1.2.5.11 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 por 72 horas. Além disso, a contratada fornecerá amostras individuais de todos os alimentos do cardápio, que servirão para análise laboratorial em caso de suspeita de contaminação microbiológica ou físico-química. Caso seja necessária a realização de exame laboratorial, este será efetuado as expensas da contratada.

1.2.5.12 Lanches, frutas e saladas deverão ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos, de modo a garantir a integridade e frescor dos itens até o momento do consumo.

1.2.5.13 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.

1.2.5.14 As refeições (almoço e jantar) devem ser entregues em embalagens de poliestireno expandido, brancas e descartáveis, que mantenham a temperatura conforme previsto na RDC/ANVISA nº 216/04. A utilização de embalagens de alumínio é expressamente proibida.

1.2.5.15 Os pães fornecidos para o desjejum deverão ser acondicionados em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas, com a devida indicação da data de fabricação e validade. Os pães poderão ser embalados em kits contendo 02 (duas) unidades.

1.2.5.16 As bebidas quentes (café, café com leite ou chá) deverão ser transportadas em garrafas térmicas, conforme a demanda de cada unidade, garantindo a manutenção da temperatura adequada até o momento da distribuição.

1.2.5.17 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.

1.2.5.18 A inobservância das exigências especificadas no Pedido de Orçamento, Termo de Referência e nos seus anexos, principalmente quanto à qualidade, ensejará na imediata recusa da alimentação.

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

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.



1.2.5.20 Quinzenalmente, a contratada deverá assegurar a presença de uma nutricionista na(s) unidade(s) abrangida(s) pelo contrato durante a entrega e o recebimento das refeições. Essa profissional será responsável por realizar o acompanhamento necessário, esclarecendo dúvidas e efetuando ajustes conforme as necessidades e particularidades de cada unidade. O contato direto será mantido com a comissão de recebimento de alimentos, gestor e fiscal, garantindo a conformidade e qualidade dos serviços prestados.

1.2.5.21 Os funcionários envolvidos na prestação do serviço devem estar devidamente uniformizados e equipados com os materiais de proteção individual exigidos pela legislação vigente.

1.2.5.22 A empresa contratada substituirá prontamente seus empregados, cuja conduta, avaliada pela direção, seja incompatível com as normas disciplinares da Unidade Penal.

1.2.6 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

1.2.6.1A 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

1.2.6.2 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.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

1.3.1 No Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, não fora inserido o Catálogo Eletrônico de Contratação, em conformidade com o art. 174, §2º da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como não foi criado o Catálogo Eletrônico de Padronização de Compras e Serviços, de modo a atender o art. 20, II do Decreto nº 10.086/2022, sendo os itens cadastrados apenas junto ao Sistema de Gestão de Materiais e Serviços – GMS.

1.4 DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

1.4.1 O fornecimento das refeições deverá ocorrer no endereço abaixo discriminado:

UNIDADE	ENDEREÇO DE ENTREGA
CP de Jandaia Do Sul	Rua Clementino Shiavoni Puppi, 454 – Centro, Cep: 86900-000
CP de Mandaguari	Rua Santos Dumont, 1000 - Jardim Esplanada, Cep: 86975-000
CP de Marialva	Rua Santa Efigênia, 1428 – Centro, Cep: 86990-000

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.



1.4.2 A contratada deverá realizar o 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.

1.4.3 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.

1.4.4 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.

1.4.5 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 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.

1.4.6 A empresa deverá atender todos os itens que compõem o lote até o fim da vigência do contrato.

1.4.7 A contratada deverá iniciar a prestação dos serviços a partir da data prevista no instrumento contratual, com entrega diária das refeições nos horários previamente estabelecidos. O serviço será contínuo, sem interrupções, durante todo o período de vigência do contrato.

1.4.8 A prestação de serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da contratada e a Administração contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

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

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 O presente protocolado tem por objeto a contratação, mediante dispensa de licitação em razão de situação emergencial, da empresa **Kaing Gang Alimentação Ltda**, a qual apresentou a proposta mais vantajosa para a prestação dos serviços de nutrição, cocção e fornecimento transportado de refeições destinadas aos custodiados e servidores das seguintes Cadeias Públicas: de Jandaia do Sul, Mandaguari e Marialva.

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.



2.2 A escolha pela não utilização da modalidade de dispensa eletrônica no presente processo de contratação emergencial foi pautada em razões específicas que exigem uma abordagem diferenciada e ágil. Considerando a natureza e urgência dos serviços a ser contratado, o procedimento eletrônico poderia acarretar atrasos que comprometeriam a imediata resolução da necessidade pública envolvida.

2.3 O fornecimento de alimentação para o Departamento de Polícia Penal possui caráter permanente e renovável, em virtude da obrigatoriedade imposta à Administração Pública de atender às necessidades das Pessoas Privadas de Liberdade – PPLs sob sua custódia, conforme estabelecido pela Lei Federal nº 7.210, de 11 de julho de 1984 - Lei de Execução Penal.

2.4 A necessidade de contratação de serviços especializados para o fornecimento de alimentação às Pessoas Privadas de Liberdade – PPLs fundamenta-se em considerações fundamentais para a gestão do sistema prisional, a saber:

2.5 Responsabilidade Estatal: É responsabilidade de o Estado garantir o cuidado e bem-estar dos indivíduos sob sua custódia, incluindo a obrigação de fornecer alimentação adequada e segura, conforme os direitos humanos e as normas mínimas de tratamento para os custodiados.

2.6 Segurança Alimentar e Nutricional: A qualidade e segurança dos alimentos oferecidos às PPLs são vitais para sua saúde e bem-estar. A desnutrição, a carência de nutrientes essenciais ou o consumo de alimentos contaminados podem resultar em graves problemas de saúde.

2.7 Complexidade Logística: A gestão das unidades prisionais envolve desafios logísticos significativos, como o armazenamento seguro dos alimentos, sua distribuição regular e o atendimento a requisitos dietéticos específicos, incluindo restrições religiosas ou médicas.

2.8 Prevenção de Conflitos: Uma alimentação inadequada pode gerar conflitos internos, comprometendo a segurança e a ordem nas unidades penais. Portanto, fornecer refeições equilibradas e de qualidade é essencial para a manutenção da tranquilidade nesses ambientes.

2.9 Mitigação de Riscos Legais: A negligência no fornecimento de alimentação adequada pode acarretar litígios e ações legais contra o sistema prisional, gerando custos financeiros elevados e danos à reputação institucional.

2.10 Portanto, garantir uma alimentação adequada para as Pessoas Privadas de Liberdade (PPLs) vai além do mero cumprimento de requisitos legais; é uma questão de respeito aos direitos humanos, promoção da saúde e segurança nas unidades prisionais, e contribuição essencial para o processo de reabilitação e reintegração dos custodiados na sociedade.

2.11 A excepcionalidade da contratação decorre da uma vez que o Contrato nº **949 e 950/2020** tem vigência de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, se encerra em **29 de dezembro de 2025**, que atualmente atendem à demanda de alimentação dos servidores e das pessoas privadas de liberdade nas unidades prisionais mencionadas. **Ademais**, salienta-se que a prorrogação desses

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.



contratos não é mais viável, uma vez que ambos resultaram do Pregão Presencial nº 126/2020, tendo alcançado o prazo máximo de 60 (sessenta) meses. **Outrossim**, não houve interesse da contratada na prorrogação excepcional de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, conforme autorizado pelo artigo 105 da Lei nº 15.608/2007, estendendo a vigência ou até homologação da licitação que está em **andamento**.

2.12 O artigo 103 da referida Lei determina que a duração dos contratos seja limitada à vigência dos respectivos créditos orçamentários, exceto nos casos de serviços contínuos, que poderão ser prorrogados por sucessivos períodos, com limite de 60 (sessenta) meses. O artigo 105, por sua vez, autoriza, em caráter excepcional, a prorrogação desses contratos por até 12 (doze) meses, desde que devidamente justificada e autorizada pela autoridade competente.

2.13 Considerando a morosidade na tramitação do novo processo licitatório nº **21.689.014-0 PE nº177/2024 Regional de Maringá**, a contratação emergencial se tornou imperiosa pelo prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias ou até a conclusão da referida licitação. Essa medida visa garantir a continuidade dos serviços essenciais, de caráter vital e humanitário, assegurando a alimentação dos apenados e servidores de forma ininterrupta, sem comprometer a rotina das atividades diárias e a segurança do sistema penitenciário

2.14 Por conseguinte, a concretização da contratação revela-se de extrema urgência para assegurar a continuidade do fornecimento das refeições, garantindo o bom andamento das atividades nas unidades penais e prevenindo eventuais problemas graves na segurança e integridade de todos os envolvidos no tratamento penal.

2.15 É incontroverso que o fornecimento de alimentação à população privada de liberdade configura dever do Estado, nos termos dos arts. 11, 12 e 41 da Lei de Execução Penal – Lei nº 7.210/1984, integrando o rol das obrigações mínimas de assistência material asseguradas aos custodiados. A interrupção abrupta desse serviço acarretaria grave risco à segurança alimentar e nutricional dos internos, além de potencializar a ocorrência de conflitos, motins e situações de ameaça à integridade física de presos e servidores, comprometendo, de forma direta, a ordem e a estabilidade no sistema prisional.

Art. 11. A assistência será:

I - material;

Seção II – Da Assistência Material

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

Seção II – Dos Direitos

Art. 41. Constituem direitos do preso:

I – alimentação suficiente e vestuário;

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.



2.16 À luz do exposto, a presente contratação encontra respaldo no art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, que dispõe ser dispensável a licitação nos casos de emergência ou calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, bens e equipamentos.

2.17 Diante da imprescindibilidade do serviço e da urgência caracterizada, submete-se à autorização a contratação emergencial, pelo período de até 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, ou até que sobrevenha decisão judicial autorizando a retomada da execução contratual suspensa ou, em caso de manutenção da suspensão, até a conclusão de novo procedimento licitatório, prevalecendo o que ocorrer primeiro.

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A escolha da solução a ser contratada visa assegurar a prestação contínua e eficiente dos serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas para as seguintes Cadeias Públicas: de Jandaia do Sul, Mandaguari e Marialva, buscando garantir a alimentação adequada e nutricionalmente equilibrada dos internos, de acordo com as normas e regulamentos estabelecidos.

3.2 As refeições devem ser preparadas em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

3.3 A cocção deve ser realizada utilizando equipamentos e técnicas que garantam a preservação das propriedades nutricionais e organolépticas dos alimentos.

3.4 As refeições devem ser transportadas em embalagens adequadas, que garantam a integridade e a temperatura dos alimentos até o ponto de entrega.

3.5 A entrega deve ser feita em horários previamente acordados, garantindo que as refeições cheguem às unidades penais de acordo com o estabelecido.

4 PESQUISA DE PREÇOS

LOTE	CÓDIGO GMS	Cadeia Pública	PESQUISA DE PREÇOS	SOLICITAÇÃO DE COMPRA	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL PARA 365 DIAS
01	102.22088	Jandaia Do Sul, Mandaguari, Marialva	42333/2025	50329/2025	6.611,15	2.413.069,75
TOTAL						2.413.069,75

4.1 O valor total será de: **R\$ 2.413.069,75 (dois milhões quatrocentos e treze mil, sessenta e nove reais e setenta e cinco centavos).**

4.2 A presente pesquisa de preços tem por finalidade demonstrar a viabilidade econômica da contratação, observando-se o disposto nos artigos 23 e 72, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como no artigo 368 do Decreto Estadual nº 10.086/2022, a seguir detalhado:

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.



4.2.1 Foi realizada consulta ao Sistema de Gestão de Materiais e Serviços- GMS, constatando-se a inexistência de processos válidos de Sistema de Registro de Preços – SRP que atendessem às especificações demandadas. Também foi realizada pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, nas abas “Editais e Avisos de Contratações”, “Atas de Registro de Preços” e “Contratos”, sem identificação de resultados aplicáveis.

4.2.2 Considerando a especificidade dos serviços, não foram identificados instrumentos equivalentes em órgãos ou entidades públicas diversas.

4.2.3 Em razão da natureza do objeto, a obtenção de cotações por meio de sítios eletrônicos não se mostrou aplicável.

4.2.4 Em 26 de novembro de 2025, por intermédio do Pedido de Orçamento nº 46/2025, foram encaminhadas solicitações de propostas a diversas empresas do ramo, conforme comprovantes de e-mail acostados aos autos. O referido pedido contemplou as quatro unidades prisionais supramencionadas. Contudo, apenas as seguintes empresas apresentaram propostas: Kaing Gang Alimentação Ltda, F. G. R. Silva Buffet e Eventos Ltda, Cassarotti Foods – Serviços de Refeições Coletivas e Eventos Ltda, Telma Bussmann Vilas Boas – Serviço de Alimentação Ltda; Bandolin Fornecimento de Refeições Ltda.

4.2.5 Foram verificados valores disponíveis no site **Nota Paraná** para fins comparativos.

4.2.6 A pesquisa em tabelas oficiais não se mostrou adequada, visto que tais parâmetros não refletem com fidedignidade a natureza e as exigências peculiares do serviço.

4.3 Todos os documentos comprobatórios das etapas da pesquisa foram regularmente juntados ao processo. Dessa forma, restou evidenciada a vantajosidade da proposta e a compatibilidade dos valores com os praticados no mercado, demonstrando a viabilidade econômica da contratação em tela.

5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 O objeto a ser contratado, é em lote único, considerando-se o caráter emergencial da contratação e em conformidade com as demandas das unidades penais do Departamento de Polícia Penal, com vigência de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias - consecutivos e ininterruptos, contados a partir da data prevista no contrato - ou até que a conclusão da referida licitação em andamento ou, até a conclusão de novo procedimento licitatório, prevalecendo o que ocorrer primeiro.

6 SUSTENTABILIDADE

6.1 A empresa adotará as seguintes práticas de sustentabilidade, conforme art. 363 do Decreto Estadual 10.086/2022:

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.



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.

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.

7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1 Não será destinada cota ou realizada destinação exclusiva da contratação para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme previsão do artigo 49, inciso IV da Lei Complementar Federal 123/2006.

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 a Dispensa de Licitação, devido sua emergência.

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.

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.



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 pessoalidade 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 abrange o fornecimento de alimentação para as Pessoas Privadas de Liberdade (PPLs), além dos requisitos estabelecidos no Termo de Referência, a empresa contratada deverá:

9.1.3 Apresentar ao Setor de Nutrição do DEPPEN (nutricao@policiapenal.pr.gov.br), em até 10 (dez) dias corridos antes do início da execução do serviço, a licença sanitária e o alvará de funcionamento do local de preparo das refeições na região onde prestará o serviço.

9.1.4 Apresentar registro da empresa na entidade profissional competente, inscrição no CRN-PR, conforme art. 2º CFN 702/2021, ou seja, onde a empresa irá exercer as suas atividades. Tal inscrição deverá ser comprovada em até 10 (dez) dias corridos antes do início da execução do serviço.

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.

9.1.5 Nos termos do Decreto n.º 84.444/1980 e de Resolução do Conselho Federal de Nutrição, a pessoa jurídica, de direito público ou privado, cujo objeto social ou atividades estejam ligados à alimentação e nutrição humanas, deverá registrar-se no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades:

Decreto N.º 84.444/1.980 (DOU 31/01/1980) Regulamenta a Lei 6.583, de 20 de outubro de 1.978, que cria os conselhos federal e regionais de nutricionistas, regula o seu funcionamento e dá outras providências.

Art. 18. As empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição e alimentação ficam obrigadas à inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas em que tenham sua respectiva sede.

9.1.6 A obrigatoriedade está prevista para todas as pessoas jurídicas que exploram serviços de alimentação e nutrição humana, conforme previsto no art. 3º da referida Resolução:

RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021.

Art. 3. São pessoas jurídicas obrigadas ao registro no CRN:

I. As que exploram serviços de alimentação e nutrição humana nas pessoas jurídicas de direito público ou privado, tais como:

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.



- a. empresas que prestam serviços de alimentação coletiva por concessão (concessionárias de alimentação); e
- II. As que produzem refeições para indivíduos ou coletividades, qualquer que seja o processo de preparo, conservação e distribuição.

RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021

Art. 5. O requerimento para registro da pessoa jurídica será feito em formulário próprio, acompanhado dos seguintes documentos:

[...]

- II. Indicação do (s) responsável (eis) técnico (s) pelas diversas atividades profissionais nas áreas de alimentação e nutrição humana e quadro técnico, quando couber, composto por profissionais devidamente habilitados;
- III. Cópia da prova de vínculo de trabalho vigente com a pessoa jurídica, por meio de documentação hábil, do(s) nutricionista(s) bem como técnico(s) em nutrição e dietética, quando houver.

9.1.7 Comprovar que possui, ou declarar que possuirá até a 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.

9.1.8 A possibilidade de exigência técnico-operacional da pessoa jurídica está prevista na nova Lei de Licitações 14.133/21, em seu artigo 67, inciso II, conforme abaixo:

Art. 67. A documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional será restrita a:

- I - apresentação de profissional, devidamente registrado no conselho profissional competente, quando for o caso, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de obra ou serviço de características semelhantes, para fins de contratação;
- II - certidões ou atestados, regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, quando for o caso, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do § 3º do art. 88 desta Lei.

9.1.9 A apresentação de Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica é utilizada para comprovar parte da qualificação técnico-operacional. Emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da jurisdição onde os serviços serão executados, a certidão demonstra, em parte, a capacidade operacional na execução de serviços nas áreas de Alimentação e Nutrição.

9.1.10 Essa certidão confere à Pessoa Jurídica prestadora de serviços à prerrogativa de participar de licitações em todo o território nacional, servindo, em parte, como prova de qualificação técnica.

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.



Os serviços declarados nos atestados devem ser compatíveis com as atribuições dos responsáveis técnicos da Pessoa Jurídica prestadora dos serviços.

9.1.11 Caso o profissional não possua inscrição no CRN-PR ou tenha inscrição em outro Estado da Federação, deverá solicitar sua inscrição no CRN-PR, inscrição secundária ou, se for o caso, a transferência de sua inscrição para o CRN-PR, após a assinatura do contrato.

9.2 ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

9.2.1 A empresa 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 dispensa, envolvendo os seguintes serviços de produção, transporte e distribuição de refeições, que comprove(m) a aptidão da empresa para desempenho de atividade pertinente.

9.2.2 Os Atestados de Capacidade Técnica deverão estar registrados e ser emitidos pelo Conselho Regional de Nutrição – CRN da região a que estiver vinculada a empresa.

9.2.3 Será exigida para fins de qualificação técnica a comprovação de entrega e/ou fornecimento por parte da empresa arrematante de no mínimo 30%, em relação à quantidade de bens exigida para cada lote, compatível em características e prazos, visando à 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 interessados, 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.

9.2.4 A necessidade de apresentação de atestado de capacidade técnica para o objeto em questão faz-se importante para comprovar que, a sociedade empresária a ser contratada, possui capacidade e qualificação técnica para a execução do serviço em sua totalidade (compatibilidade de fornecimento/execução).

9.2.5 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal especificada no contrato social vigente.

9.2.6 O contrato terá vigência de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias ou até que sobrevenha decisão judicial autorizando a retomada da execução contratual suspensa ou, em caso de manutenção da suspensão, até a conclusão de novo procedimento licitatório, prevalecendo o que ocorrer primeiro.

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.



9.2.7 A contratada concorda com a extinção antecipada do contrato na hipótese de homologação de procedimento licitatório em andamento e da consequente possibilidade de assinatura de novo instrumento contratual, sem direito ao pagamento de indenização.

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

9.2.9 Soluções existentes no mercado:

Solução	Descrição do serviço
Contratação de Serviços de Terceirização: Contratação de empresa especializada em de serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas, item de serviço comum. Há várias empresas no que oferecem esses serviços;	Trata-se de prestação de serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas, item de serviço comum. Há várias empresas que oferecem esses serviços; No âmbito da administração Pública Estadual, diversos órgãos adotam o refeições transportadas, para atendimento das suas demandas e de forma semelhante à contratação ora pretendida, por órgãos como exemplo: Polícia Militar do Paraná, Polícia Civil, Bombeiro, dentre outros. Os serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas são de extrema importância para Administração Pública, uma vez que os lugares onde serão contemplados esses serviços não abrangem espaços para armazenamento alimentícios e nem alvarás de liberações sanitárias para uso em seus manuseios. O DEPPEN já utiliza essa forma de contratação.
Cozinha Própria na Unidade Penal: Aquisição de cozinha industrial e insumos necessários à fabricação de refeições;	Embora a implementação de cozinhas próprias apresente desafios iniciais, trata-se de uma solução sustentável e estratégica a longo prazo, especialmente para unidades penais com grande número de custodiados. Além de garantir maior controle e qualidade no fornecimento de alimentação, a estrutura interna pode ser um vetor importante para a ressocialização das PPLs, promovendo benefícios sociais e operacionais que vão além da gestão alimentar. A análise de viabilidade deve considerar o investimento inicial e os retornos sociais e econômicos proporcionados ao sistema prisional.
Cessão de espaço para exploração por terceiros;	Propõe a cessão de espaço para terceiros gerenciarem um refeitório destinado ao atendimento das necessidades alimentícias do DEPPEN. A empresa contratada fica responsável pela instalação, fornecimento de equipamentos, armazenamento, preparação e distribuição das refeições, assegurando a conformidade com as normas do órgão. Entre os benefícios estão a redução de custos operacionais, maior especialização e qualidade nas refeições, o cumprimento das normas de segurança alimentar, flexibilidade para ajustes na demanda e o foco da gestão pública em suas atividades principais. Contudo, a solução enfrenta desafios, como o controle de qualidade, a necessidade de supervisão contínua, a gestão de demandas variáveis e possíveis dificuldades em contratos de longo prazo.

9.2.10 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.

9.2.11 A contratada de verá adequar-se quanto às instalações, sejam elas: instalação física predial, máquinas, equipamentos, utensílios de toda natureza, além de mão de obra especializada e treinada.

9.2.12 A contratada deverá implementar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas (MBP) e o Manual de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) tanto na unidade fabril quanto

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.



nas unidades administradas, em conformidade com as disposições da RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou outra norma que venha a complementá-la ou substituí-la. Estes documentos devem descrever, no mínimo, as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, equipamentos e utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos, e o controle de qualidade dos alimentos preparados. Após a conclusão desses manuais, cópias dos mesmos devem ser disponibilizadas ao DEPPEN (setor de nutrição) em até 10 (dez) dias corridos após o início da prestação do serviço para aprovação e eventuais consultas.

9.2.13 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 O Art. 92, inciso XVII, da Lei n.º 14.133/2021 estabelece a obrigação de que o contratado cumpra as exigências legais de reserva de cargos, incluindo aquelas previstas em leis e normas específicas, destinadas à Previdência Social e à contratação de aprendizes.

10.1.2 Executar os serviços conforme especificações contidas no Termo de Referência 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.

10.1.3 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.

10.1.4 Manter os empregados nos horários predeterminados pela Administração, quando for o caso.

10.1.5 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, ou dos pagamentos devidos ao contratado, o valor correspondente aos danos sofridos.

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.



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

10.1.7 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.

10.1.8 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.

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

10.1.10 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 obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência e seus anexos.

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

10.1.12 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.

10.1.13 Relatar ao contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

10.1.14 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) 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.

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

10.1.16 Manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

10.1.17 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

10.1.18 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 dispensa de licitação, exceto quando houver:

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.



10.1.18.1 Alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração.

10.1.18.2 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.

10.1.18.3 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.

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

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

10.1.18.6 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.

10.1.19 Instruir os Trabalhadores que eventualmente executarem os serviços na sede do contratante quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

10.1.20 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.

10.1.21 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.

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

10.1.23 Os funcionários deverão se submeter às normas de segurança e revista da unidade prisional.

10.1.24 Caso a conduta dos funcionários da contratada não esteja em conformidade com as normas, estes deverão ser substituídos.

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

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

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.



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 à 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 e 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 momento e mediante solicitação, o acesso dos membros da Comissão de Recebimento de Alimentos e das nutricionistas do Setor de Nutrição do Departamento de Polícia Penal a todas as dependências dos serviços da contratada, sem necessidade de agendamento prévio. Este acesso permitirá a realização das seguintes ações: inspeção da qualidade dos gêneros alimentícios, com a possibilidade de solicitar a substituição de itens que estejam em condições inadequadas para o consumo; e verificação das condições de higiene e conservação das instalações, equipamentos, utensílios e veículos utilizados no transporte das refeições.

10.1.31 A contratada deverá certificar-se, todos os dias da prestação do serviço, de que não serão incorporados às refeições (marmitas), bem como nas caixas hot box e nos compartimentos dos caminhões, objetos estranhos e ilícitos que possam ser introduzidos nas unidades prisionais, tais como: celulares, drogas, armas, bebidas alcoólicas, ferramentas cortantes, materiais inflamáveis, substâncias químicas, entre outros itens proibidos que possam comprometer a segurança e a ordem das unidades.

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.

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.



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, visando à contratação de Pessoas Privadas de Liberdade (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:

Pessoa Privada de Liberdade (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

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.



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 apenado, 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 à

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.



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, 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: 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).

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, bem como, caso julgue necessário, através da visita técnica em cada unidade da regional.

10.1.57 Proceder, em até 24 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 **10.1.51**, **10.1.53**, **10.1.54** e **10.1.55**, ocorrerá a 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.

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.



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 Em razão do interesse da Administração Pública, após análise técnica, os itens que compõem a refeição diária poderão ser entregues em recipientes separados, desde que específicos para armazenamento e transporte de alimentos, sob a condição de solicitação do gestor do contrato, devendo preservar os requisitos quantitativos e qualitativos estabelecido neste termo de referência.

10.2 São obrigações do Contratante:

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

10.2.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado no Termo de Referência 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 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, 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.

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.



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.

10.2.12.1 Efetuar o pagamento nos termos especificados no contrato

10.2.12.2 Definir os horários e demais condições da prestação de serviços.

10.2.13 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.

10.2.14 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.

10.2.15 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 A contratada, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestarão garantia no valor correspondente a 5% do valor do contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas, conforme disposto no art. 96 e art. 98 da lei 14.133/21 inciso I art. 427 do Decreto Estadual nº 10.086/22, desde que cumpridas às 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% do valor do contrato, até o limite de 2%, 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 Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

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.



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

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

11.3.4.2 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.

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

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

11.5.2 Havendo acréscimo no valor contratual, o contratado deverá proceder ao 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).

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 às 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) observados 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.

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.



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 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 x N x 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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

12.4 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.

12.5 Os pagamentos devidos ao contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

13 DO REAJUSTAMENTO

13.1 Os preços inicialmente contratados serão reajustados após um ano, com a data-base definida em 03/12/2025, conforme o 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.

¹<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/snipc/ipca/quadros/brasil/abril-2025>



**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.



13.2.1 O reajuste deverá ser solicitado pelo Contratado mediante requerimento protocolado até trinta dias antes do fim de cada período de doze meses.

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.

13.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, às 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.

14 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

14.1 Os requisitos de habilitação são aqueles previstos nos Documentos de Habilitação solicitados via email à Empresa (juntado ao protocolo), ainda:

14.2 Apresentar Atestado de Responsabilidade Técnica do nutricionista indicado como Responsável Técnico da empresa, 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 empresa, 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:

14.2.1 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.

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

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.



14.2.3 Profissional autônomo: contrato de prestação de serviço devidamente registrado em Cartório de Registro de Títulos e Documentos.

14.2.4 Termo, através do qual o profissional assuma a responsabilidade técnica pelo serviço e o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa, no caso do objeto contratual vir ser o este 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 em conjunto com o representante legal da empresa para com quem se obriga. O profissional indicado pela empresa para fins de comprovação da capacitação deverá participar do serviço objeto da contratação. A substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior será avaliada a cada caso, se houver, pela Administração Pública.

14.2.5 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 A exigência da apresentação dos documentos acima visa atender as resoluções do Conselho Federal e Estadual de Nutricionistas, 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 dispensa de 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.

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.



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 DE EXECUÇÃO

16.1 O serviço terá início dia 30/12/2025

16.2 Não haverá recebimento provisório de serviço.

16.3 Quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, os serviços poderão ser corrigidos ou refeitos ou substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, à custa do contratado, e no caso de não serem atendidas as determinações deverão ser rejeitados.

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

16.4 Nos termos do art. 359 do Decreto n.º 10.086, de 2022, poderá ser dispensado o recebimento provisório nos casos de gêneros perecíveis e 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, e ainda, nas compras 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 servido diariamente e recebido definitivamente por um servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

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

17 DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO DE 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.

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.



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 Não será admitida a subcontratação do objeto da dispensa de licitação.

18.1.1 O contrato emergencial é uma modalidade de contratação pública que visa atender situações de urgência e emergência, onde a demora em realizar o processo licitatório convencional colocaria em risco a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares. A legislação brasileira é clara ao proibir a subcontratação em contratos emergenciais, pois tal prática pode comprometer a qualidade dos serviços prestados e dificultar a fiscalização e a responsabilização da contratada original. Além disso, a subcontratação contraria o princípio da isonomia e pode abrir brechas para fraudes e irregularidades. Portanto, para garantir a transparência e a eficiência dos contratos emergenciais, é essencial que as entidades públicas e as empresas contratadas cumpram rigorosamente a legislação vigente, evitando qualquer forma de subcontratação.

9. VISTORIA

19.1 As empresas participantes tiveram a oportunidade, até o último dia útil anterior à data fixada para o envio dos orçamentos, de realizar vistoria no local onde serão executados os serviços. O objetivo da vistoria era possibilitar o conhecimento das condições existentes e do grau de dificuldade para a execução, mediante prévio agendamento junto à Coordenação Regional e à Direção da Unidade. Ressalta-se que tal previsão constou das especificações encaminhadas na mesma data da solicitação das propostas.

19.2 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 empresa interessada assumir os ônus dos serviços decorrentes.

19.3 Nenhuma das empresas 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.

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.



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 – Departamento de Polícia Penal.

Fonte de Recursos: 500 e 501.

Programa de Trabalho: 3917.06.421.30.8383 - Gestão do Sistema Penitenciário

Elemento de Despesa: 3390.3900 – Outros Serviços de Terceiro Pessoa Jurídica.

21 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1 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 FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

22.1 Ao contratante, por intermédio do Gestor e Fiscal, é assegurada a gestão e a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual para o fiel cumprimento das disposições pactuadas. Caberá ao fiscal certificar a fatura/nota fiscal de prestação de serviços das refeições efetivamente requisitadas.

22.1.1 A qualquer tempo: os Diretores dos Estabelecimentos Penais, os Gestores e fiscais do contrato, os integrantes da Comissão de Recebimento de Alimentos e as nutricionistas do Setor de Nutrição do Departamento de Polícia Penal terão, 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 a conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

22.1.2 A fiscalização dos serviços pelo contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

22.1.3 Às nutricionistas do Departamento de Polícia Penal, cabe exclusivamente análise e aprovação dos cardápios, a orientação e supervisão das atividades das Comissões de Recebimento, visitas técnicas às dependências da contratada e estabelecimentos penais e elaboração de parecer técnico acerca das irregularidades porventura constatadas na execução do 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.



23 RESONSABILIDADE GESTOR E FISCAL DO CONTRATO

23.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao (à) servidor (a) ou comissão designados, conforme item específico do contato do Contrato, o (a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022.

23.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao (à) servidor (a) ou comissão designados, conforme o item específico do contrato o (a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos art. 296 § 11º do Decreto Estadual nº 10.086/2022.

23.3 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados pela autoridade máxima.

23.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos serviços prestados, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

23.5 A gestão e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da contratante, especialmente designados de acordo com a discricionariedade da autoridade competente, na forma dos arts. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, e com os artigos 11 a 12 do Decreto Estadual nº 10.086/2022.

23.6 O representante da contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

23.7 Onde houver núcleo de informática essa função poderá ser exercida pela gerência da unidade.

23.8 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e seus anexos.

23.9 A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, quando for o caso.

23.10 O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no artigo 125, da Lei Federal nº 14.133/2021, consoante o §4º do art. 12 do Decreto 10.086/2022.

23.11 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada junto com o documento da contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e os requisitos técnicos, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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.



23.12 O representante da contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

23.13 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

23.14 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

23.14.1 Verificação do estoque mínimo de suprimentos a ser mantido junto com cada equipamento fornecido pela contratada.

23.14.2 Verificação do atendimento, pela contratada, das medidas cabíveis a cada não conformidade que possivelmente seja apresentada, bem como o tempo hábil para sua correção conforme definido neste termo.

23.14.3 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

24 DECRETO ESTADUAL N.º 10.086, de 2022.

Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, 10 de dezembro de 2025

(assinado eletronicamente)

Regina Kuriyama

Chefe da Divisão de Contratos

(assinado eletronicamente)

Heverton Gil Santos Gonçalves Schupel

Agente de Contratação – Portaria 051/2025 - DEPPEN/GAB

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 A

1 - DAS QUANTIDADES E DOS PREÇOS

UNIDADE	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	LANCHE NOTURNO
CP de Jandaia Do Sul	130	130	130	8
CP de Mandaguari	155	155	155	8
CP de Marialva	140	140	140	8

ANEXOB

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA 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 50g cada, fatiado ao meio e passado no mínimo 10g de margarina/manteiga (04 vezes na semana) e 10g 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 (300ml) na frequência de 03 (três) vezes por semana, café preto (300ml) na frequência de 02 (duas) vezes por semana e chá (300ml) na frequência de 02 vezes por semana;</p> <p>- Funcionários: Café com leite, sendo 150ml de café e 150ml de leite, servidos separadamente em garrafas térmicas ou outro modelo devidamente autorizado pelo Gestor do contrato, adoçado;</p> <p>O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do café ABIC, sendo exigido que o referido selo esteja presente nas porções fornecidas tanto aos PPLs quanto aos servidores.</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 marmitta não poderá ultrapassar 260 gramas</p> <p>- Deverá ser servida 01 (uma) vez por semana de outras formas de preparo de arroz como exemplo: àgrega, 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. O feijão servido deve ser exclusivamente do tipo 1, sendo vedada a utilização de feijão bandinha/partido ou tipo 2.</p>

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.



Prato Principal / Variações (peso mínimo da porção pronta por pessoa)

- Carnes contendo, obrigatoriamente, o devido registro no SIM, SIP, SIF ou DIPOA, nos termos da Lei nº 1.283/1950;

- 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, rollé, parmegiana, acebolado. Deve ser especificado, em cada preparo, qual o tipo de carne está sendo utilizado, devendo ser escolhido exclusivamente entre os cortes mencionados acima.

Maneiras de preparo: grelhados ou assados ou refogados – com no mínimo 120g 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: (250g de feijão acrescentado de no mínimo 120g. A feijoada deverá ser servida uma vez por semana, utilizando-se apenas cortes de carne previamente especificados, tais como paio, costelinha, linguiça 100% suína e charque. É proibida a utilização de pele suína, bochecha suína, cabeça de porco, rabo, orelha e outros cortes de baixo custo que não estejam especificados. Ademais, é vedada a utilização de feijão bandinha/partido, devendo ser utilizado exclusivamente feijão tipo 1 na preparação.

Preparação: cubos e em bife. Maneiras de preparo: grelhados, assados ou refogados – com no mínimo 120g de carne.

- Frango, sem osso, sem aparas (nervos e gorduras) - 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 120g.

- Peixe (sem espinho): file de merluza, filé de tilápia ou filé de pescada.

Modo de preparo: milanesa ou a doré – com no mínimo 120g;

- Ovos de galinha inteiro, modo de preparo: cozido, frito, mexido, omelete – com no mínimo 120g.

Os ovos cozidos devem ser servidos com pesagem de 120g, sem casca, sendo enviados separadamente das marmitas em cubas definindo a quantidade;

- Linguiça 100% suína: calabresa ou toscana, sem adição de carnes de outros animais ou proteína de soja em sua composição.

Modo de preparo: assada, frita e acebolada com no mínimo 120g;

Alimentos ultraprocessados – Tipos permitidos: hambúrguer de carne bovina, steak de frango ou de carne bovina, empanados de frango, nuggets de frango, almôndegas de carne bovina ou quibe (com carne bovina). Podem ser incluídos até dois tipos de ultraprocessados por semana, sendo vedada a repetição do mesmo produto na mesma semana. Todos os produtos devem

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.



ser elaborados sem adição de proteína de soja ou carnes de outros animais em sua composição, garantindo o uso exclusivo da proteína prevista.
Modo de Preparo: assado ou frito, com no mínimo 120g;

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 e vina ou tipo cachorro quente.

Frequência e obrigatoriedade das preparações: Todas as preparações listadas abaixo devem ser obrigatoriamente incluídas ao longo do mês, respeitando a quantidade e frequência especificadas para cada item.

- **Macarrão (espaguete, parafuso, talharim):** 3 (três) vezes por semana – 140 g. As preparações devem ser alternadas entre os tipos de massa ao longo da semana, garantindo diversidade no cardápio. Podem ser servidos com os seguintes molhos: molho de tomate simples, molho branco (béchamel), molho à bolonhesa, molho pesto, ou molho com combinações de legumes e proteínas permitidas. É proibida a utilização de salsicha tipo viena ou vina nos molhos.

-Nhoque ou empadão ou lasanha ou panqueca ou tortas (de legumes, madalena, defrios, de frango): 01 (uma) vez por semana - 140g. As preparações devem ser intercaladas entre as semanas, de forma que, se uma delas for servida em uma semana, na semana seguinte deve ser utilizado outro item do grupo, garantindo diversidade alimentar.

- Pizza: 1 (uma) vez por semana – 140g. As preparações devem apresentar variação de sabores e ser intercaladas entre as semanas, de forma que, ao longo do período, sejam utilizados pelo menos quatro sabores distintos, garantindo diversidade alimentar.

Purê ou suflês: 01 (uma) vez por semana – 140g. As preparações devem ser intercaladas entre as semanas, de forma que, se uma delas for servida em determinada semana, na semana seguinte deverá ser utilizada outra preparação do grupo (purê ou suflê), garantindo diversidade alimentar e cumprimento da frequência semanal.

Podem ser utilizados purês ou suflês (batata), purê misto (batata + outro ingrediente) ou suflês (com batata), desde que respeitada a frequência semanal estabelecida.

- Bolinhos: 01 (uma) vez por semana -140g. As preparações devem variar os sabores, não sendo permitido oferecer apenas bolinhos de arroz. Podem ser utilizados bolinhos de diferentes ingredientes ou combinações, desde que respeitados a frequência semanal e intercalados entre as semanas.

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">- Polenta (gratinada, ou frita, ou na chapa, ou cremosa ou ao sugo): 01 (uma) vez por semana – 140 g. As preparações devem ser intercaladas entre as semanas, de forma que, se uma delas for servida em uma semana, nas semanas seguintes deverá ser utilizada outra forma de preparo do grupo (gratinada, frita, na chapa, cremosa ou ao sugo), garantindo diversidade alimentar. - Pirão ou creme e cuscuz: 01(uma) vez por semana - 140g. As preparações devem ser intercaladas entre as semanas, de forma que, se uma delas for servida em uma semana, nas semanas seguintes deve ser utilizado outro item do grupo, garantindo diversidade alimentar. Creme: Preparação de consistência pastosa ou cremosa, obtida a partir de purês de legumes, verduras ou tubérculos, ou milho, devendo ser servida respeitando a frequência semanal. - Batata ou Aipim (Mandioca) ou Batata doce ou Banana a milanesa ou Banana assada: 02 (duas) vezes por semana – 140g. As preparações devem ser intercaladas entre as semanas, de forma que, se duas delas forem servidas em uma semana, nas semanas seguintes deve ser utilizado outros itens do grupo, garantindo diversidade alimentar. - Vegetais cozidos do grupo B como: cenoura, vagem, jiló, chuchu, abobrinha: 01 (uma) vez por semana – 140g; - Canjiquinha ou quirera: 01(uma) vez por semana – 140g; - Farofa de legumes ou virado: 01(uma) vez por semana – 140g. As preparações devem ser intercaladas entre as semanas, de forma que, se uma delas for servida em uma semana, na semana seguinte deve ser utilizado outro item do grupo, garantindo diversidade alimentar. - Farofa simples: 01 (uma) vez por semana – 140g; <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 no jantar, podendo ser saladas mistas; - Para os PPLs: deverão ser embalado 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,

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>beterraba, vagem, chuchu e outros) ou mistas. Poderão ser servidas vegetais do grupo C, leguminosas ou cereais;</p> <ul style="list-style-type: none">- Para os funcionários deverão ser transportados em cubas de inox;- Tanto para os PPLs quanto para os servidores, todas as saladas devem ser transportadas em recipientes térmicos (hot boxes), utilizando gelo ou gelox, de modo a garantir a manutenção da temperatura adequada, preservando a qualidade, integridade e segurança alimentar durante todo o transporte.- 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: Saladas folhosas: 40g; Saladas não folhosas ou saladas mistas: 60g. <p>Todas as porções devem ser servidas conforme os pesos estabelecidos, garantindo uniformidade e cumprimento das especificações do cardápio.</p>
<p>FRUTA</p>	<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 – 100g. É proibida a substituição da fruta por doce ou qualquer outro item, devendo ser fornecida estritamente conforme especificado.- 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 – 100g;- 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 50g cada, fatiados ao meio e passado no mínimo 10 g de margarina ou manteiga e 20g de queijo mussarela em cada pão, devidamente embalado em sacos plásticos atóxicos, com identificação da data de fabricação e validade;- Devem ser servidas tortas e pizzas (na quantidade de 100g) de acordo com a solicitação do gestor do contrato;- Café e leite (300ml), sendo 150ml de café e 150ml de leite, servidos separadamente em garrafas térmicas, adoçado;- O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC.

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.



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 intercaladas com o ovo);

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

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

1.1.7 Linguiça 100% suína: 01 (uma) vez por semana.

2. PESO TOTAL DA ALIMENTAÇÃO (FUNCIONÁRIOS E PPLS):

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.

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.



3. PESO TOTAL DA SALADA

3.1 Saladas:

Folhosas: 40 gramas

Não folhosas ou saladas mistas: 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 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 de a 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,

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.



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 (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.

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.



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:

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.



- 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
Jandaia Do Sul Mandaguari Marialva	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.

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 a aplicação de sanções contratuais cabíveis, incluindo as previstas no presente anexo, sempre que a contratada:

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.



- 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 descontos e já 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 a 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

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.



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 regra se 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 datada 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 cálculo geral, formando a pontuação final que será aplicada na faixa de tolerância:

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.



INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)		
Seção IV do Decreto Estadual 10.086/2022 nos arts. 417, 418 e 419		
PROCESSO 24.896.945-8 – FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO		
INDICADORES		
1	UNIFORMES	
2	MATERIAIS E EQUIPAMENTOS	
3	FUNCIONÁRIOS	
4	EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS	
INDICADOR Nº01: UNIFORMES		
Finalidade	Garantira de vida 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	
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

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.



	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 zero da para o mês seguinte.	

INDICADOR Nº02 – MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		
Finalidade	Garantira 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.	
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, EPIs 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

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>Não substituição de equipamentos (necessários para a prestação do serviço) que tenham sido danificado sem decorrência do uso ou por acidente, após 48 horas do conhecimento. Exceto as caixas hotbox que deverão ser substituídas na próxima entrega das refeições.</p> <p>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.</p>	0,5 pontos por dia
	Entrega de equipamentos em quantidade inferior a 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.	
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 zero para o mês seguinte.	

INDICADOR Nº03 - FUNCIONÁRIOS

Finalidade	Garantir conduta compatível com o objeto e local da prestação de serviços.
-------------------	--

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.



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 decálculo	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 a 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 Nº04 – 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.

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.



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 Principal: 120 gramas Acompanhamento/guarnição: 140 gramas Saladas Folhosos: 40 gramas Outros: 60 gramas	2,0 pontos por ocorrência.
	Não cumprimento dos valores nutricionais acordados.	1,0 ponto 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.



	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 funcionários e mas 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 zero da 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

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.



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:

INDICADOR1	
Total de ocorrências	
Data da Ocorrência	Descrição
INDICADOR2	
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.



INDICADOR3	
Total de ocorrências	
Data da Ocorrência	Descrição
INDICADOR 4	
Total de ocorrências	
Data da Ocorrência	Descrição
NOTAFINAL	
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 nº _____, e é parte integrante do contrato de corrente do Edital – Pregão Eletrônico nº __/2025, celebrado para prestação de serviços continuados de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas, para atender a demanda das unidades penais da Regional de Maringá.

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.

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.



7.3 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 2025.

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL/DEPPEN

KAING GANG ALIMENTAÇÃO LTDA

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



ePROCOLO



Documento: **111TREmergencialMaringa.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Regina Yoshiko Kuriyama (XXX.210.519-XX)** em 10/12/2025 15:27 Local: DEP/DCONT, **Heverton Gil Santos Goncalves (XXX.801.789-XX)** em 10/12/2025 15:32 Local: DEP/DCOMP.

Inserido ao protocolo **24.896.945-8** por: **Alex Sandro Medeiros** em: 10/12/2025 15:10.



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:



DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS

✉ contratos-deppen@policiapenal.pr.gov.br

☎ (41) 3294-2994

📍 Rua Maria Petroski, 3312 | Bacacheri | 82.600-730
Curitiba - PR



APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

PROTOCOLO: 24.896.945-8

VALOR TOTAL GLOBAL: R\$ 2.413.069,75 (dois milhões quatrocentos e treze mil sessenta e nove reais e setenta e cinco centavos).

OBJETO: Contratação emergencial de prestação de serviço de nutrição, cocção e fornecimento transportado de refeições destinadas a atender a demanda das seguintes Cadeias Públicas: de Jandaia do Sul, Mandaguari e Marialva.

As especificações técnicas estão de acordo com o previsto no Termo de Referência.

Aprovo o presente Termo de Referência.

(datado e assinado eletronicamente)

Luciana Cubeske
Diretora Administrativa e Financeira

POLÍCIA PENAL DO PARANÁ



ePROCOLO



Documento: **112AprovacaoTREmergencialMaringa.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Luciana Cubeske (XXX.807.079-XX)** em 10/12/2025 16:24 Local: DEP/DIRAF.

Inserido ao protocolo **24.896.945-8** por: **Alex Sandro Medeiros** em: 10/12/2025 15:10.



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:



RESTAURANTE E PIZZARIA KAING GANG LTDA

CNPJ: 78.455.730/0001-74 NIRE: 41200579618

DÉCIMA PRIMEIRA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

- 1. ILMA PAIVA DAL SANTO**, brasileira, nascida no Município de Guarapuava, Estado do Paraná, na data de 12/09/1958, empresária, casada em regime de comunhão universal de bens, portadora da Cédula de Identidade Civil registrada nº 2.004.263 SSP/PR, inscrita no CPF/MF nº 480.720.289-87, residente e domiciliada Rua Salvatore Renna – Padre Salvador, número 800, Bairro Santa Cruz, CEP 85015-430, Guarapuava, Paraná.
- 2. EDUARDO PAIVA DAL SANTO**, brasileiro, nascido no Município de Guarapuava, Estado do Paraná, na data de 09/06/1985, maior, solteiro, empresário, portador da Cédula de Identidade civil nº 8.201.465-9, expedida em 18/09/1997, SSP-PR, e inscrito no CPF/MF nº 055.905.799-70, residente e domiciliado na Rua Salvatore Renna – Padre Salvador, número 800, Bairro Santa Cruz, CEP 85015-430, Guarapuava, Paraná.

Únicos sócios componentes da empresa denominada **RESTAURANTE E PIZZARIA KAING GANG LTDA**, com sede e foro, na **ALAMEDA ELIO ANTONIO DALLA VECCHIA, 838, BAIRRO CASCAVEL, QUADRA RUA LAVADAS, CEP 85100-000**, Município de Guarapuava, Estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF nº 78.455.730/0001-74, e registrada na Junta Comercial do Estado do Paraná sob NIRE 4120057961-8, em 20/08/1984, e última alteração contratual e consolidação registrada sob nº 20191514225, em 02/04/2019 resolvem alterar seu contrato social primitivo da sociedade e alterações posteriores, mediante as seguintes cláusulas:

Cláusula Primeira: Fica alterado o nome empresarial da sociedade para **KAING GANG ALIMENTAÇÃO LTDA**.

Cláusula Segunda: Fica alterado o objeto social da sociedade para:

RESTAURANTE, PIZZARIA, BOLICHES (5611201); FABRICAÇÃO DE GELO COMUM (1099604); COMÉRCIO ATACADISTA DE GELO COMUM (4637199); E COMÉRCIO VAREJISTA DE GELO COMUM (4729699); SERVIÇOS DE ENTREGA DE REFEIÇÕES, ALIMENTOS PARA RESTAURANTES (5320-2/02); FORNECIMENTO DE MARMITAS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS, SEM CONSUMO NO LOCAL (5620-1/01); FORNECIMENTO DE MARMITAS PARA CONSUMO DOMICILIAR SEM CONSUMO NO LOCAL (5620-1/04).

Cláusula Terceira: Fica criada a filial 03 da sociedade, com sede e foro no endereço **Rua Presidente Getúlio Vargas, 1096, Sala 01, CEP 85010-280, Centro, Guarapuava – Paraná**, qual se destina para efeitos fiscais, o valor de R\$1.000,00 (mil reais) de capital social da sociedade, sendo seu objeto social: **SERVIÇOS DE ENTREGA DE REFEIÇÕES, ALIMENTOS PARA RESTAURANTES (5320-2/02); FORNECIMENTO DE MARMITAS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS, SEM CONSUMO NO LOCAL (5620-1/01); FORNECIMENTO DE MARMITAS PARA CONSUMO DOMICILIAR SEM CONSUMO NO LOCAL (5620-1/04).**

1



RESTAURANTE E PIZZARIA KAING GANG LTDA

CNPJ: 78.455.730/0001-74 NIRE: 41200579618

DÉCIMA PRIMEIRA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

Cláusula Quarta: Permanecem inalteradas as demais cláusulas vigentes que não colidirem com as disposições do presente instrumento.

Cláusula Terceira: À vista da modificação ora ajustada e em consonância com o art. 2.031 da Lei nº. 10.406/2002, os sócios RESOLVEM, por este instrumento, atualizar e consolidar o contrato social e alterações, tornando assim sem efeito, a partir desta data, as cláusulas e condições contidas no contrato primitivo e alterações que, adequado às disposições da referida Lei nº. 10.406/2002 aplicáveis a este tipo societário, passa a ter a seguinte redação:

2

CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO

KAING GANG ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ: 78.455.730/0001-74 NIRE: 41200579618

- 1. ILMA PAIVA DAL SANTO**, brasileira, nascida no Município de Guarapuava, Estado do Paraná, na data de 12/09/1958, empresária, casada em regime de comunhão universal de bens, portadora da Cédula de Identidade Civil registrada nº 2.004.263 SSP/PR, inscrita no CPF/MF nº 480.720.289-87, residente e domiciliada Rua Salvatore Renna – Padre Salvador, número 800, Bairro Santa Cruz, CEP 85015-430, Guarapuava, Paraná.
- 2. EDUARDO PAIVA DAL SANTO**, brasileiro, nascido no Município de Guarapuava, Estado do Paraná, na data de 09/06/1985, maior, solteiro, empresário, portador da Cédula de Identidade civil nº 8.201.465-9, expedida em 18/09/1997, SSP-PR, e inscrito no CPF/MF nº 055.905.799-70, residente e domiciliado na Rua Salvatore Renna – Padre Salvador, número 800, Bairro Santa Cruz, CEP 85015-430, Guarapuava, Paraná.

Únicos sócios componentes da empresa denominada **KAING GANG ALIMENTAÇÃO LTDA**, com sede e foro na **Alameda Élio Antonio Dalla Vecchia, número 838, Quadra rua Lavadas, Bairro Cascavel, CEP 85100-000, Guarapuava – Paraná**, inscrita no CNPJ/MF nº 78.455.730/0001-74, e registrada na Junta Comercial do Estado do Paraná sob NIRE 4120057961-8, em 20/08/1984, e última alteração contratual e consolidação registrada sob nº 20191514225, em 02/04/2019, resolvem, **CONSOLIDAR** seu contrato social primitivo e alterações posteriores mediante as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA: A sociedade gira sob nome empresarial de **KAING GANG ALIMENTAÇÃO LTDA**, e tem sua sede e foro na **Alameda Élio Antonio Dalla Vecchia, número 838, Quadra rua Lavadas, Bairro Cascavel, CEP 85100-000, Guarapuava – Paraná**.



RESTAURANTE E PIZZARIA KAING GANG LTDA

CNPJ: 78.455.730/0001-74 NIRE: 41200579618

DÉCIMA PRIMEIRA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

CLÁUSULA SEGUNDA: A sociedade iniciou suas atividades em 20/08/1984, e seu prazo de duração é indeterminado.

CLÁUSULA TERCEIRA: O capital social da sociedade é de **R\$1.000.000,00** (um milhão de reais), dividido em 1000 (mil) quotas, no valor unitário de R\$1.000,00 (mil reais) totalmente integralizado, ficando assim distribuído entre os sócios:

EDUARDO PAIVA DAL SANTO.....800 quotas.....80%.....R\$800.000,00
ILMA PAIVA DAL SANTO.....200 quotas.....20%.....R\$200.000,00
TOTAL.....1000 quotas.....100%.....R\$1.000.000,00

CLÁUSULA QUARTA: O objeto social da sociedade é **RESTAURANTE, PIZZARIA, BOLICHES (5611201); FABRICAÇÃO DE GELO COMUM (1099604); COMÉRCIO ATACADISTA DE GELO COMUM (4637199); E COMÉRCIO VAREJISTA DE GELO COMUM (4729699); SERVIÇOS DE ENTREGA DE REFEIÇÕES, ALIMENTOS PARA RESTAURANTES (5320-2/02); FORNECIMENTO DE MARMITAS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS, SEM CONSUMO NO LOCAL (5620-1/01); FORNECIMENTO DE MARMITAS PARA CONSUMO DOMICILIAR SEM CONSUMO NO LOCAL (5620-1/04).**

CLÁUSULA QUINTA: As cotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem o consentimento do outro sócio, a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preço, direito de preferência para a sua aquisição se postas à venda, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

CLÁUSULA SEXTA: A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas cotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital.

CLÁUSULA SÉTIMA: A administração da sociedade cabe ao sócio **EDUARDO PAIVA DAL SANTO**, com poderes e atribuições de **ADMINISTRAR**, o uso do nome empresarial **INDIVIDUALMENTE**, vedado, no entanto, em atividades estranhas ao interesse social ou assumir obrigações seja em favor de qualquer dos cotistas ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do outro sócio.

PARÁGRAFO ÚNICO: Os administradores não poderão delegar a administração, salvo se autorizado pela unanimidade dos sócios.

CLÁUSULA OITAVA: O administrador, **EDUARDO PAIVA DAL SANTO**, declara sob as penas da Lei, de que não está impedido de exercer a administração da sociedade, por Lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou

3



RESTAURANTE E PIZZARIA KAING GANG LTDA

CNPJ: 78.455.730/0001-74 NIRE: 41200579618

DÉCIMA PRIMEIRA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

CLÁUSULA NONA: Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, o administrador prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo aos sócios, na proporção de suas cotas, ou não, os lucros e perdas apuradas.

CLÁUSULA DÉCIMA: A sociedade poderá a qualquer tempo abrir ou fechar filial ou outra dependência, mediante alteração contratual assinada por todos os sócios.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: A sociedade possui as seguintes filiais:

1 - a filial 01 da sociedade, inscrita no CNPJ 78.455.730/0002-55, e registrada na JUCEPAR sob NIRE 41901376551, em 02/04/2014, com sede e foro na Rua Elison Antonio Brunelli, nº 165, Santana, CEP 85.070-698, Guarapuava, Paraná, qual se destina para efeitos fiscais a parcela de R\$ 1.000,00 (um mil reais) em moeda corrente do capital da sociedade, sendo seu objeto social dessa filial, apenas **FABRICAÇÃO DE GELO COMUM (1099604); COMÉRCIO ATACADISTA DE GELO COMUM (4637199); E COMÉRCIO VAREJISTA DE GELO COMUM (4729699).**

2- a filial 02 da sociedade, inscrita no CNPJ 78.455.730/0003-36, e registrada na JUCEPAR sob NIRE 41901376560, em 02/04/2014, com sede e foro na Avenida Professora Laura Pacheco Bastos, nº 800, Bloco O, R.U., Bairro Industrial, CEP: 85.053-525, Guarapuava, Paraná, a qual se destina para efeitos fiscais a parcela de R\$ 1.000,00 (um mil reais) em moeda corrente do capital da sociedade, sendo seu objeto social dessa filial, apenas **RESTAURANTE, PIZZARIA, BOLICHES (5611201); E COMÉRCIO VAREJISTA DE GELO COMUM (4729699).**

3- a filial 03 da sociedade, com sede e foro no endereço **Rua Presidente Getúlio Vargas, 1096, Sala 01, CEP 85010-280, Centro, Guarapuava – Paraná**, qual se destina para efeitos fiscais, o valor de R\$1.000,00 (mil reais) de capital social da sociedade, sendo seu objeto social: **SERVIÇOS DE ENTREGA DE REFEIÇÕES, ALIMENTOS PARA RESTAURANTES (5320-2/02); FORNECIMENTO DE MARMITAS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS, SEM CONSUMO NO LOCAL (5620-1/01); FORNECIMENTO DE MARMITAS PARA CONSUMO DOMICILIAR SEM CONSUMO NO LOCAL (5620-1/04).**

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: A sociedade poderá ter participação total ou parcial em outras empresas, autorizando-se, neste ato, os administradores a adquirir cotas ou ações, em qualquer momento que convier a sociedade.

4



RESTAURANTE E PIZZARIA KAING GANG LTDA

CNPJ: 78.455.730/0001-74 NIRE: 41200579618

DÉCIMA PRIMEIRA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: A sociedade poderá ter participação total ou parcial em outras empresas, autorizando-se, neste ato, os administradores a adquirir cotas ou ações, em qualquer momento que convier a sociedade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: Falecendo ou interditado qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o/ou incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do sócio remanescente, o valor de seus haveres será apurado e liquidado com base na situação patrimonial da sociedade, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado.

PARÁGRAFO ÚNICO: O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seu sócio.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: Esta sociedade está regida por este contrato social, de acordo com as disposições legais descritas na Lei nº 10.406/2002, no que diz respeito às sociedades limitadas, bem como, de forma supletiva e no que for aplicável pela Lei 6.404/1976 que dispõem sobre as sociedades anônimas, e demais dispositivos legais pertinentes à matéria.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: Declara sob as penas da Lei, que se enquadra na condição de **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, nos termos da Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: Para dirimir quaisquer questões oriundas desta alteração e consolidação contratual, fica eleito o foro da comarca de Guarapuava, Estado do Paraná, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e contratados, lavram, datam e assinam o presente instrumento em única via, obrigando-se fielmente por si e seus herdeiros a cumpri-lo em todos os seus termos.

Guarapuava, 26 de novembro de 2024

ILMA PAIVA DAL SANTO

EDUARDO PAIVA DAL SANTO



ASSINATURA ELETRÔNICA

Certificamos que o ato da empresa KAING GANG ALIMENTAÇÃO LTDA consta assinado digitalmente por:

IDENTIFICAÇÃO DO(S) ASSINANTE(S)	
CPF/CNPJ	Nome
05590579970	EDUARDO PAIVA DAL SANTO
48072028987	ILMA PAIVA DAL SANTO



CERTIFICO O REGISTRO EM 05/12/2024 12:11 SOB Nº 20248801597.
PROTOCOLO: 248801597 DE 04/12/2024.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12417187184. CNPJ DA SEDE: 78455730000174.
NIRE: 41200579618. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 26/11/2024.
KAING GANG ALIMENTAÇÃO LTDA

LEANDRO MARCOS RAYSEL BISCAIA
SECRETÁRIO-GERAL
www.empresafacil.pr.gov.br

A validade deste documento, se impresso, fica sujeito à comprovação de sua autenticidade nos respectivos portais, informando seus respectivos códigos de verificação.



ePROTOCOLO



Documento: **11ALTERACAOREGISTRADA.pdf**.

Assinatura Qualificada Externa realizada por: **Junta Comercial do Parana - Assinante: XXX.367.729-XX** em 05/12/2024 12:12.

Inserido ao protocolo **24.896.945-8** por: **Lucas Eduardo Gusinski** em: 11/12/2025 09:41.



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: