

A empresa contratada deverá submeter ao Setor de Nutrição do Departamento de Polícia Penal do Estado com 20 (vinte) dias de antecedência ao mês de fornecimento os cardápios diários a serem preparados durante o período, para a prévia aprovação. Serão consideradas as particularidades (hábitos regionais e preferências alimentares) de cada Unidade Penal no planejamento dos cardápios. Durante a fase de análise e aprovação toda e qualquer alteração dos cardápios, por ambas as partes deverão ser comunicadas formalmente, por meio de e-mail com 48 horas de antecedência ao início do fornecimento para o setor de Nutrição/DEPPEN por meio do e-mail nutricao@depen.pr.gov.br;

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@depen.pr.gov.br, com cópia para o fiscal do contrato sendo estas autorizadas ou não exclusivamente pelas nutricionistas do Departamento de Polícia Penal;

Os cardápios propostos pela contratada deverão ser elaborados por nutricionistas devidamente registrados no Conselho Profissional Regional;

Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pela Unidade Penal à contratada, através do Sistema de Refeições do Departamento de Polícia Penal - SISREF em requisição específica, devidamente assinada, por meio de e-mail, até as 16h do dia anterior ao fornecimento. A empresa contratada deverá fornecer e-mail ao DEPPEN para receber os pedidos das refeições a serem solicitadas. Caso ocorra ingresso de presos após este horário, será requisitado à contratada o acréscimo de refeições necessárias impreterivelmente até as 09h do dia do fornecimento. Ocorrendo ingresso de presos após o almoço, a direção do estabelecimento penal requisitará o acréscimo de refeições (jantar) até as 13h;

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

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

A inobservância das exigências especificadas nesta proposta, principalmente quanto a qualidade ensejará na imediata recusa da alimentação;