

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT
TERMO DE REFERÊNCIA 024/2023
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO**

Cadeia Pública de Pinhão e Cadeia Pública de Prudentópolis.

S.I.P: 21.207.890-5

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para realizar a prestação de serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas para atender a demanda das Unidades Penais: **Cadeia Pública de Pinhão e Cadeia Pública de Prudentópolis** respeitado as especificações técnicas, quantidades, condições de fornecimento e acordo de níveis de serviço previstos neste Termo de Referência.

CADEIA PÚBLICA DE PRUDENTÓPOLIS					
Tipo de refeição	Qtde.	Valor unitário diário R\$	Valor total diário R\$	DIAS	Valor total p/365 dias R\$
Desjejum	110 x	5,10	= 561,00	x 365	= 204.765,00
		+			+
Almoço	110 x	10,70	= 1.177,00	x 365	= 429.605,00
		+			+
Jantar	110 x	10,70	= 1.177,00	x 365	= 429.605,00
		+			+
Lanche noturno	06 x	2,00	= 12,00	x 365	= 4.380,00
		=			=
VALOR DIÁRIO		28,50	*VALOR TOTAL		1.068.355,00

CADEIA PÚBLICA DE PINHÃO					
Tipo de refeição	Qtde.	Valor unitário diário R\$	Valor total diário R\$	DIAS	Valor total p/365 dias R\$
Desjejum	60 x	5,10	= 306,00	x 365	= 111.690,00
		+			+
Almoço	60 x	10,70	= 642,00	x 365	= 234.330,00
		+			+
Jantar	60 x	10,70	= 642,00	x 365	= 234.330,00
		+			+
Lanche noturno	6 x	2,00	= 12,00	x 365	= 4.380,00
		=			=
VALOR DIÁRIO		28,50	*VALOR TOTAL		584.730,00

*VALOR TOTAL R\$				1.653.085,00
-------------------------	--	--	--	---------------------

***Foi considerado como critério o menor Valor Total**

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

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

1.1.3 A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário, tendo em vista que no momento do reajuste contratual é o valor utilizado para aplicação do índice de correção;

1.1.4 O prazo de vigência do contrato é de 365 (trezentos e sessenta e cinco reais) dias.

1.2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

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

A) Para os presos: Desjejum, Almoço, Jantar, Dietas Especiais.

B) Para os servidores: Desjejum, Almoço, Jantar, Lanche noturno.

Nota: A composição dos cardápios, os pesos mínimos per capita, e frequências de preparação estão descritos no ANEXO II.

A demanda diária de quantidades de refeições, os comensais estão descritos no ANEXO III.

Os horários de entrega das refeições estão descritos no ANEXO IV.

O Dimensionamento da mão de obra a ser contratada pelas empresas está descrita no ANEXO V.

1.3. DA PADRONIZAÇÃO

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

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

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

1.3.4 Garantir que todo o transporte das refeições para Pessoas Privadas de liberdade (PPLs), PPLs gestantes/lactantes do Complexo Médico Penal, PPLs gestantes/lactantes e crianças da Penitenciária Feminina do Paraná seja feito em recipientes isotérmicos e que estejam em conformidade com as exigências contidas na RDC nº 216/2004 – ANVISA, CVS-15/91 e Resolução nº 465/2013 – SESA ou aquelas que vierem a substituí-las ou alterá-las. Diariamente a CONTRATADA deverá lacrar todas as portas do compartimento de carga, depois de carregados, com lacre numérico e informar à direção do estabelecimento penal o número sequencial dos lacres;

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

1.3.6 As dietas (almoço e jantar) deverão ser fornecidas e acondicionadas em embalagens de poliestireno expandido brancas e descartáveis, envoltas em plástico transparente e atóxico com capacidade adequada à quantidade de refeições previamente estipulada, que mantenham a temperatura conforme previsto na RDC/ANVISA nº 216/04;

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

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

1.3.8 Em cada caixa de armazenamento das marmitas hot box deverá constar informação indicando a quantidade de marmitas;

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

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

1.3.11 É obrigatório a identificação das caixas hot box e das garrafas térmicas com o nome do estabelecimento;

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

1.3.13 Garantir que a salada, destinada aos Privados de liberdade (PPLs), PPLs gestantes/lactantes do Complexo Médico Penal, PPLs gestantes/lactantes da Penitenciária Feminina do Paraná, cuja composição é definida no Anexo B, seja embalada individualmente em saco plástico transparente e atóxico, porcionado individualmente dentro de recipientes isotérmicos, conforme a necessidade de cada estabelecimento, definida pelo gestor do contrato;

1.3.14 Identificação: Todas as embalagens, térmicas ou não, copos ou outros descartáveis destinados aos pacientes com dieta especial deverão ser identificadas com etiquetas, contendo as seguintes informações: identificação do paciente (nome completo e registro), unidade, cubículo, dieta, restrições alimentares, inclusões e substituições alimentares de cada refeição quando houver. A CONTRATADA se responsabiliza em fornecer as etiquetas prontas, de acordo com o Mapa de Dietas;

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

1.3.16 O volume total do café, café com leite ou chá, no café da manhã deverá ser transportado e distribuído acondicionado em garrafas térmicas ou outro modelo, devidamente autorizado pelo gestor do contrato, tantas quanto forem necessários;

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

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

1.4. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

A Contratação tem por objetivo a prestação de serviços de fornecimento de alimentação, para as Unidades Penais especificadas.

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

Os dias e horários das entregas deverão ser realizados conforme ANEXO IV.

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;

A CONTRATANTE se reserva no direito de, a qualquer momento, por amostragem, submeter os serviços prestados a testes para verificar a qualidade, o atendimento às características do objeto licitado e às normas técnicas, cujos custos deverão ser suportados pela CONTRATADA, nos termos do § 4º art. 140 da Lei nº 14133/21 e § 5º art. 179 do Decreto Estadual nº 10.086/22.

1.5. DA APROVAÇÃO DOS CARDÁPIOS E PROCEDIMENTO DE RECEBIMENTO

1.5.1 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, necessidades nutricionais e preferências alimentares) de cada Unidade Penal no planejamento dos cardápios. Durante a fase de análise e aprovação toda e qualquer alteração dos cardápios, por ambas as partes deverão ser comunicadas formalmente, por meio de e-mail com 48 horas de antecedência ao início do fornecimento ao setor de Nutrição/DEPPEN por meio do e-mail nutricao@policiapenal.pr.gov.br;

1.5.2 Ocorrida à 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 estas autorizadas ou não exclusivamente pelas nutricionistas do Departamento de Polícia Penal.

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

1.5.4 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 16h00min 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 09h00 do dia do fornecimento. Ocorrendo ingresso de presos após o almoço, a direção do estabelecimento penal requisitará o acréscimo de refeições (jantar) até as 13h00;

1.5.5 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 retirada aleatoriamente de caixa de hot box, verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição e a conferência das

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

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;

1.5.6 A Comissão de Recebimento de Alimentos, na presença do representante da contratada, recusará o recebimento parcial ou integral das refeições quando constatado alterações nas características organolépticas (odor, sabor, cor e textura), na quantidade pré-estabelecidas ou na higienização. Ocorrendo tal hipótese, a direção do estabelecimento comunicará a contratada, que terá um prazo de 02 (duas) horas, para substituir as refeições recusadas, as quais deverão ser substituídas por refeição equivalente;

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

1.5.8 A inobservância das exigências especificadas do Termo de Referência e nos seus anexos, principalmente quanto a qualidade ensejará na imediata recusa da alimentação;

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

1.5.10 Semanalmente, na entrega e recebimento das refeições, uma nutricionista da contratada deverá se fazer presente na(s) Unidade(s);

1.5.11 A contratada deverá apresentar ao Setor de Nutrição do Departamento de Polícia Penal, em até 10 dias após o início do contrato o **Manual de Boas Práticas**, licença sanitária e alvará de funcionamento do local de preparo das refeições e licença sanitária dos veículos, e, mantê-las válidas, além de observar rigorosamente as disposições constantes na **RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária** ou outra que venha complementá-la ou substituí-la;

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

1.6. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

O prazo de vigência do contrato emergencial será de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias ou até que se conclua o processo licitatório em andamento, protocolado sob Nº 19.954.642-2.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Trata o presente protocolado de contratação, por dispensa de licitação em razão de emergencialidade, da empresa SABOR & ART COZINHA INDUSTRIAL LTDA, para prestação dos serviços de nutrição, cocção e fornecimento transportado de refeições destinadas aos apenados e servidores das Cadeias Públicas de Prudentópolis e Pinhão.

A demanda em caráter emergencial se justifica uma vez que os Contratos nº 490/2023 e 489/2023, celebrados com a empresa RESTAURANTE E PIZZARIA KAING GANG LTDA, CNPJ nº

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

78.455.730/0001-74, que atendem as referidas Unidades, encerrarão suas vigências respectivamente em 02/12/2023 e 05/12/2023, tendo vedada a prorrogação conforme inciso VIII art. 75, da Lei 14.133/21, bem como se motiva por conta da anulação do procedimento licitatório que ocorreu na modalidade de Pregão Eletrônico nº 1244/2021 SRP, sob o protocolo nº 17.913.839-5, conforme Despacho nº 2446/2022, datado de 25 de novembro de 2022, de lavra do Senhor Secretário de Estado da Administração e da Previdência.

Justifica-se ainda, conforme a decisão em sede de liminar de mandado de segurança proferida pela 4ª Câmara Cível do E. Tribunal de Justiça do Estado do Paraná, nos Autos nº 0001562-57.2022.8.16.0000, pela determinação da suspensão do certame licitatório.

Cumprе salientar que este Departamento de Polícia Penal instaurou, na data de 27 de julho de 2021, o protocolo nº 17.913.839-5, cujo objeto visava o registro de preços, por um período de 12 meses, para futura e eventual contratação de prestação de serviços continuados de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas para atender a demanda dos presídios, cadeias, carceragens de delegacias da Polícia Civil e as compartilhadas entre Polícia Civil e o DEPPEN.

Ademais, considerando a suspensão do já referido pregão e as recorrentes realizações de contratações emergenciais para a prestação dos serviços supracitados, restou imprescindível a abertura do Pregão Eletrônico nº 377/2023, sob o protocolo nº 19.954.642-2, que trata de novo procedimento licitatório, o qual se encontra em análise no Tribunal de Contas do Estado do Paraná - TCE PR, em substituição aos referidos contratos emergenciais vincendos. No entanto, devido à morosidade do seu trâmite, o qual encontra-se em andamento, não haverá tempo hábil para efetivação da contratação em tela.

Considerando a urgência da contratação e a falta de tempo hábil não será possível a realização da etapa de lances nos termos do art. 11 e seguintes da Resolução SEAP nº 603 de 2023 que trata da dispensa de licitação de forma eletrônica.

A quantidade prevista de refeições foi confirmada através do email regional.guarapuava@policiapenal.pr.gov.br, pelo Coordenador da Regional Administrativa de Guarapuava Sr. Marlon Rafael Picioni o qual informou quantitativos atualizados, conforme a planilha anexa, para atender a demanda da respectiva unidade.

A concretização da contratação demonstra-se imperiosa para a continuidade do fornecimento das refeições, visando o bom andamento das atividades habituais da referida unidade penal, evitando dessa forma problemas graves na segurança e integridade de todos os envolvidos no tratamento penal.

Além disso, trata-se da prestação de serviço vital e humanitário aos apenados e servidores das Unidades, em atendimento à Lei de Execução Penal em seus Art. 12 e Art. 41, inciso I, que tratam da assistência material e dos direitos dos presos, conforme abaixo transcrito:

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;

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

Justifica-se o presente processo de dispensa, com fulcro no artigo 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/21:

Art. 75. É dispensável a licitação:

(...)

VIII - nos casos de emergência ou de 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, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;

E ainda, com fulcro no artigo 158, do Decreto Estadual nº 10086/22:

Art. 158. É dispensável a licitação:

(...)

Nas hipóteses de dispensa de licitação em razão do valor, o instrumento do contrato poderá ser substituído por outro instrumento hábil, como cartacntrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço.

Salienta-se que a empresa MARCOS ANTONIO CAPPELETTI - EPP, CNPJ nº 12.992.831/0001-76, participante das cotações do procedimento emergencial em tela, declinou do seu direito de contratação conforme e-mail anexo, ficando demonstrado o desinteresse na formalização do contrato com a Administração Pública, desta forma, procedeu-se análise da documentação de habilitação da empresa segunda colocada, sendo a SABOR & ART declarada vencedora dos lotes, conforme quadro comparativo.

Informamos ainda, que atual contratada via Dispensa Emergencial, KAING GANG, ficou impossibilitada de participar da disputa, conforme vedação expressa no Art. 75, inc. VIII da Lei 14.133/2021.

Por fim, sabendo que tal serviço é indispensável para o Departamento de Polícia Penal, sendo o meio adequado necessário e efetivo de eliminar os prejuízos que poderão sobrevir sobre as atividades, se faz necessária a realização da contratação emergencial por 365 dias.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A concretização da contratação demonstra-se imperiosa para a continuidade do fornecimento das refeições, visando o bom andamento das atividades habituais da referida unidade penal, evitando dessa forma problemas graves na segurança e integridade de todos os envolvidos no tratamento penal.

Sabendo que tal serviço é indispensável para o Departamento de Polícia Penal, sendo o meio adequado necessário e efetivo.

4. PESQUISA DE PREÇOS

LOTE	CÓD. GMS	QTD. DIAS	UNIDADE PENAL	PESQUISA DE PREÇOS	SOLICITAÇÃO DE PREÇOS	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL P/ 365 DIAS
01	102.22088	365	Cadeia Pública de Pinhão e Cadeia Pública de Prudentópolis	33056/2023	043975/2023	4.529,00	1.653.085,00
							1.653.085,00

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

Para a formação do preço da presente contratação foi utilizado o menor preço total através da pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores ou prestadores de serviços, conforme previsão no Art. 368, inciso IV do Decreto 10.086/2022, realizando-se consulta aos prestadores de serviços.

5. PARCELAMENTO DO OBJETO

O objeto será contratado em lote único, considerando-se o caráter emergencial da contratação.

6. SUSTENTABILIDADE

O contratado adotará as seguintes práticas de sustentabilidade, em conformidade com o art. 363 do Decreto 10.086 de 2022:

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

II - que adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;

III - 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;

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

V - 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;

VI - 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 nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009;

VII - que respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;

VIII - que preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Lei nº 16.075, de 1º de abril de 2009.

IX Caberá ao contratado tanto na aquisição de bens, quanto na prestação de serviços, apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada, conforme previsão do artigo 364 do Decreto 10.0086/2022.

7. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

Não será destinada cota ou realizada destinação exclusiva da contratação para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, tendo em vista que o tratamento diferenciado e simplificado pode não ser vantajoso à Administração, conforme previsão do artigo 49, inciso II da Lei Complementar Federal 123/2006, pois restringiria os potenciais prestadores de serviços, o que poderia elevar o preço da contratação considerando se tratar de dispensa de licitação emergencial.

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

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

8. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

O objeto é classificado como serviço comum, pois possui especificação usual de mercado e padrão de qualidade definidas em Termo de Referência, conforme estabelece o XIII do art. 6º, da Lei 14133/21.

9. REQUISITO DA CONTRATAÇÃO:

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

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

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

9.1.2.1 Apresentar responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, com comprovante de registro ativo no Conselho Regional de Nutrição – CRN para representá-lo durante a execução do contrato, 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, II da Lei nº 8.234/1991, que poderá ser feita da seguinte forma:

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

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

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

9.1.2.5 Termo, através do qual o profissional assumira a responsabilidade técnica pelo serviço licitado e o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa, no caso do objeto contratual vir ser a esta adjudicado. Esse termo deve conter nome completo, CPF e RG do profissional técnico responsável, além de número de registro em entidade profissional competente e deve ser assinado em conjunto com o representante legal da empresa para com quem se obriga; O profissional indicado pela licitante para fins de comprovação da capacitação deverá participar do serviço objeto da licitação. A substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior será avaliada a cada caso, se houver, pela Administração Pública;

9.1.2.6 A empresa deverá ser do ramo de atividade relacionada ao objeto (fornecimento de alimentação), com registro no Conselho Regional de Nutrição, conforme art. 16, parágrafo único da Lei nº 6.583/1978, 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;

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

9.1.2.7 ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

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

9.1.2.7.2 Será exigida para fins de qualificação técnica a comprovação de entrega por parte da empresa arrematante de no mínimo 25% do objeto a ser licitado, compatível em características e prazos, visando a segurança da contratação e isenção de riscos à Administração quanto à capacidade de entrega e/ou aptidão para desempenho da atividade do fornecedor. Tal exigência se apresenta compatível com os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade os quais devem orientar os atos da Administração Pública, não representando restrição capaz de reduzir o universo de participantes do certame e preservando ademais a isonomia entre potenciais licitantes, a fim de evitar a redução da capacidade de obtenção da proposta mais vantajosa tanto para a própria Administração quanto para o interesse público, ao passo que a demonstração da capacidade técnica mínima confere segurança em relação à execução contratual;

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

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

9.1.2.7.4 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, ao menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;

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

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

9.1.5 Soluções Existentes no Mercado:

Solução	Descrição do serviço
Solução 1: Aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e preparação por equipe terceirizada.	O DEPPEN compraria, via processo licitatório, os gêneros alimentícios e, em suas instalações, estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários terceirizados, especialmente contratados para este fim.
Solução 2: Aquisição de refeições prontas, transportadas, já fracionadas e embaladas	A CONTRATADA entregaria, diariamente, nas dependências da CONTRATANTE, a quantidade de

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

individualmente em compartimentos tipo marmitex, bem como, café e lanche em porções também individualizadas.	refeições solicitadas. Estas viriam já prontas e devidamente embaladas em compartimentos individuais tipo marmitex, e as porções de café e lanche separadamente.
Solução 3: Contratação de serviços de preparação, transporte e porcionamento de refeições – Servida em balcões térmicos (tipo self-service).	A CONTRATADA prepara as refeições em suas próprias dependências, transporta e as disponibiliza nas unidades penais, em balcões térmicos. Ou seja, fornece diariamente, nas dependências da CONTRATANTE, as refeições já prontas e devidamente embaladas em cubas térmicas, os alimentos ficam expostos em balcões térmicos e seu porcionamento é realizado no ato do consumo.
Solução 4: Cessão de espaço para exploração de terceiros	O órgão cede a terceiros o direito de exploração de determinada área onde será instalado refeitório com vistas a atender as demandas do DEPPEN

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

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratante:

- 10.1.1** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;
- 10.1.2** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 10.1.3** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 10.1.4** Comunicar à contratada, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
- 10.1.5** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão ou servidor especialmente designado;
- 10.1.6** Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto ou execução do serviço ou etapa do serviço, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;
- 10.1.7** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pela contratada, no que couber.
- 10.1.8** 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;

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

10.1.9 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;

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

10.1.11 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

10.2 São obrigações do **Contratado**:

10.2.1 Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com o perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios inerentes à execução do objeto do contrato;

10.2.2 Além daqueles inerentes ao serviço, o Contratado deverá, quando exigido, disponibilizar os materiais, equipamentos e peças, conforme especificado no Termo de Referência.

10.2.3 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;

10.2.4 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no Termo de Referência, ou dos pagamentos devidos ao Contratado, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

10.2.6 Relacionar os trabalhadores que executarão os serviços na sede do Contratante, além de provê-los conforme as exigências de segurança do trabalho, se for o caso;

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

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

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

10.2.10 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;

10.2.11 Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, conforme legislação vigente;

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

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

10.2.13 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;

10.2.14 Ceder os direitos patrimoniais relativos ao projeto ou serviço técnico especializado, para que a Administração possa utilizá-lo de acordo com o previsto no Termo de Referência, nos termos do VII artigo 392 do Decreto Estadual nº 10.086/22; art. 6º XVII, da Lei 14.133/21

10.2.15 Quando o projeto se referir à obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos incluirá o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra;

10.2.16 Garantir ao Contratante:

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

b) os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e os demais produtos gerados na execução do Contrato, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa do Contratante.

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

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

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

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

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

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

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

10.2.18. Prestar o serviço obedecendo fielmente às quantidades requisitadas, horários, prazos e localidade estabelecidos e demais obrigações pertinentes;

10.2.19 A (s) contratada (s), para prestação dos serviços deverão informar e manter atualizado(s) o(s) contatos (número de telefone, e-mail, endereço) do responsável, bem como da Nutricionista para possíveis contatos entre o Gestor do Contrato DEPPEN/Nutrição, SESP e representantes da empresa;

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

- 10.2.20** A contratada deverá manter em sua sede mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo;
- 10.2.21** No início da vigência do contrato a contratada deverá fornecer colheres de sopa de plástico e canecas de plástico em polipropileno com, no mínimo, 350 ml, em quantidade suficiente para os presos, repondo-as sempre que o estado de conservação não estiver adequado ou sempre que a Direção ou responsável da unidade prisional solicitar, devendo a contratada repor no prazo de 24 horas;
- 10.2.22** 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 Prisionais, As mudanças devem ser comunicadas com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;
- 10.2.23** 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;
- 10.2.24** Caberá à empresa contratada manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;
- 10.2.25** Todas as comunicações sobre o desenvolvimento da execução do objeto do presente contrato serão formalizados por escrito, mediante prova de recebimento ou protocolo Dirigido a Direção do DEPPEN, conforme o caso;
- 10.2.26** Os funcionários deverão se submeter às normas de segurança e revista da Unidade Prisional. Caso a conduta não esteja em conformidade com as normas, estes deverão ser substituídos;
- 10.2.27** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no XVII do art. 349 do Decreto Estadual nº 10.086, de 2022;
- 10.2.28** Designar e informar às Unidades Prisionais, nome do funcionário/técnico responsável pelo atendimento às solicitações;
- 10.2.29** Retirar a ordem de compra, ou documento equivalente, em até 05 (cinco) dias uteis, após ser notificado pelo órgão contratante, sob pena de decadência do direito de contratar e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;
- 10.2.30** 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.
- 10.2.31** O contratado deverá estar em dia perante a Fazenda Pública, em qualquer esfera da Administração, perante o Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS), FGTS e Justiça do Trabalho, mantendo esta condição de regularidade durante toda execução do contrato, sob pena de rescisão unilateral do contrato pela Administração Pública;
- 10.2.32** Em havendo cisão, incorporação ou fusão da empresa contratada, aceitação de qualquer uma destas operações, como pressuposto para a continuidade do contrato, ficará condicionada à análise, pelo órgão contratante, do procedimento realizado e da documentação da nova empresa, considerando

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

todas as normas aqui estabelecidas como parâmetros de aceitação, tendo em vista a eliminação dos riscos de insucesso na execução do objeto contratado;

10.2.33 Para fins de inquirição a respeito do dispositivo susodito, a empresa que resultar das operações de mercado ali descrita, fica obrigada a apresentar, imediatamente, a documentação comprobatória da sua situação e declaração de que tal alteração não afetará a execução do contrato;

10.2.34 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante, de acordo com o art. 120 da Lei nº 14.133/21.

10.2.35 Permitir, a qualquer tempo, o acesso às suas instalações de representantes do departamento para a realização de vistorias, consultas pesquisas, o mesmo se estende aos órgãos de fiscalização (TCU, TCE, Auditoria interna e demais órgãos de controle externo pertencente à administração pública federal ou dos Estados e Municípios, no exercício de suas competências legais);

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

10.2.37 Garantir que todo o transporte das refeições para os apenados e servidores seja feito em recipientes isotérmicos e que estejam em conformidade com as exigências contidas na RDC nº 216/2004 -ANVISA ou aquela que vier a substituí-la. Todas as portas do compartimento de carga, depois de carregados, deverão ser lacradas com lacre numérico previamente informado à Direção do Estabelecimento Penal ou Delegado chefe da Unidade Carcerária conforme o caso, diariamente pela contratada;

10.2.38 Garantir que todas as refeições para os presos deverão ser transportadas em recipientes isotérmicos adequados (caixa hot Box com presilhas e borracha de vedação), devidamente higienizados, hermeticamente fechados, sem avarias e sem sujidade;

10.2.39 As refeições (almoço e jantar) deverão ser fornecidas e acondicionadas em embalagens de poliestireno expandido brancas e descartáveis;

Nota 01: As embalagens de poliestireno expandido deverão ser entregue em hot-box com a utilização de separadores de marmita, com a finalidade de preservar a embalagem;

10.2.40 Em cada caixa de armazenamento das marmitas (hot Box) deverão constar informação indicando a quantidade de marmitas, tipo da refeição e cardápio diário;

10.2.41 Em cada caixa de armazenamento das marmitas (hot Box) das refeições dos servidores deverá constar etiqueta identificando o peso de cada tipo de refeição, por exemplo, arroz XX Kg, feijão XX Kg;

10.2.42 Os Hot Box e as garrafas térmicas que apresentarem avarias (queimados, furados e outros danos) que prejudiquem o acondicionamento deverão ser substituídos;

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

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

10.2.44 É obrigatório a identificação dos hot box e das garrafas térmicas com o nome do Estabelecimento;

10.2.45 A contratada deverá certificar-se que não serão incorporadas às refeições (marmitas), objetos estranhos e ilícitos no ambiente penal, tais como celulares, drogas, armas, bebidas alcoólicas, entre outros;

10.2.46 Garantir que as refeições sejam entregues nos horários estipulados com uma tolerância de 15 minutos para mais ou para menos conforme Anexo, com uma temperatura mínima de 60° C para os pratos quentes e os pratos frios entregues em recipientes isotérmicos (hot box) com gelo;

10.2.47 Estar ciente que não serão custeadas pela contratante, as dietas cujo peso esteja abaixo do mínimo estabelecido (700 gramas) para Unidades Prisionais cuja população é constituído de presos do sexo masculino, de (700 gramas) para Unidades Prisionais de presas do sexo feminino, bem como aquelas que estejam destampadas, quebradas ou virado ou com sujidades e deverão ser repostas desde que solicitadas pelo Estabelecimento à empresa contratada.

10.2.48 Garantir que a salada, destinada aos presos, cuja composição é definida no Anexo, seja embalado individualmente em saco plástico transparente e atóxico, porcionado individualmente ou de acordo com a quantidade de presos por cubículo ou por galeria a granel, conforme a necessidade de cada Estabelecimento, definida pelo gestor do Contrato;

10.2.49 Garantir que a salada, destinada aos servidores, cuja composição é definida no Anexo, seja enviada em saco plástico transparente e atóxico, dentro da cuba com tampa e com gelo dentro do Hot Box diferenciado;

10.2.50 Garantir que será fornecida no almoço 01 (uma) vez por semana, para os presos, e 03 (três) vezes por semana para os servidores, uma unidade de fruta da época, inteira, com casca ou sem casca, embalada, sendo definido pelo gestor do contrato o modo de preparo e forma de servimento. Para os servidores deverá ser servido nas quartas, quintas e sextas-feiras;

10.2.51 Garantir que os pães para o café da manhã dos presos e servidores sejam acondicionados individualmente em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas, com indicação de data de fabricação e de validade, utilizando-se recipiente diferenciado para os servidores;

10.2.52 O volume total do café, café com leite e chá, para os presos e servidores, no café da manhã deverá ser transportado e distribuídos acondicionado em garrafas térmicas, tantas quanto forem necessários;

10.2.53 Em datas festivas tais como o Natal, Ano Novo, sexta feira Santa e Páscoa, a contratada deverá fornecer cardápio especial, contendo, por exemplo: carnes assadas (frango, peru, chester pernil, peixes, etc.);

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

10.2.55 Observar que os gêneros alimentícios são qualificados conforme as preparações constantes nos cardápios mensais aprovados pelas nutricionistas do DEPPEN;

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

10.2.56 Em caso de rebeliões ou motins, as refeições servidas no almoço e jantar para servidores deverão ser substituídas por lanches rápidos, a pedido da Direção da Unidade Penal, devendo a empresa contratada fornecer lanche contendo: 01 (uma) fruta da época (mínimo 100 g), 03 (três) sanduíches de pão de leite (mínimo de 50g cada pão), embalados individualmente, contendo em cada um deles 01 (uma) unidade de hambúrguer (mínimo de 50g), 01 fatia de queijo mussarela (mínimo de 30g) e devendo ser acompanhado com suco ou café com leite na quantidade de 300ml por servidor, servidos separadamente ou 03 unidades de fatia de pizza ou torta salgadas com pesagem mínima de 100 gramas acompanhadas, 01 (uma) fruta da época (mínimo 100 gramas) de suco ou café com leite na quantidade de 300 ml por servidor;

10.2.57 Qualquer alteração no horário de entrega deverá a Unidade solicitar autorização da Direção do DEPPEN, conforme o caso, com concordância da empresa contratada;

10.2.58 Caberá à empresa contratada a remoção dos restos e sobras de alimentos diariamente.

10.2.59 Quanto às embalagens utilizadas nas refeições (marmitas) serão transportadas em sacos de lixo resistentes ou cordas de sisal, numa frequência mínima de três 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;

10.2.60 As unidades prisionais que contem com até 30 (trinta) presos, será dispensada da obrigação mencionada no item acima.

10.2.61 As embalagens (sacos de lixo) e as cordas de sisal serão fornecidas pela Contratada, conforme solicitação do gestor do contrato.

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

10.2.63 Designar uma nutricionista funcionária da empresa para atuar como responsável técnica pela execução do contrato;

10.2.64 Garantir ao Contratante:

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

10.2.65 No início do contrato a empresa deverá fornecer para os servidores mesas, cadeiras, pratos, talheres e toalhas de mesa de plástico, substituindo-os sempre que o estado de conservação não estiver adequado ao uso;

10.2.66 Nos locais que contem com mais de 10 (dez) servidores, as Contratadas deverão fornecer, no início do contrato, Buffet em balcão de aço inoxidável, com cobertura de vidro ou aço inoxidável, com sistema de banho Maria, 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. Nos locais que contem com menos de 10 servidores, as refeições (almoço e jantar) deverão ser fornecidos em marmitas, com cardápio idêntico ao servido no sistema Buffet;

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

10.2.67 A contratada deverá fornecer semanalmente, em quantidade suficiente para atender o número de servidores da Unidade Prisional, copos descartáveis para água e café, guardanapo de papel, temperos (sal, óleo e vinagre) para salada, palito de dente e embalagens de saco plástico atóxico para talheres;

10.2.68 Proceder, em até 24 (vinte e quatro) horas, após ser comunicado pela Direção ou responsável da Unidade Prisional, à substituição dos equipamentos e utensílios considerados impróprios para o uso. O custo referente ao fornecimento dos itens citados no item 11.64, 11.65 e 11.66, ocorrerá a expensas da contratada;

10.2.69 Efetuar diariamente após o término das atividades, a sanitização do ambiente, materiais e utensílios, com produto sanitizante de comprovada eficiência registrado em órgão oficial;

10.2.70 Manter nas dependências da Unidade atendida o quantitativo mínimo de colaboradores, conforme Anexo, necessários à execução dos serviços estabelecidos pelos respectivos Diretores ou responsáveis pela Unidade Prisional, visando manter o local, os móveis, equipamentos e utensílios em condições apropriadas de uso, no servimento das refeições aos agentes públicos e presos, 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 aos agentes públicos e presos.

10.2.71 A Contratada terá a opção de celebrar convênio com Contratante, com a finalidade de atender os quantitativos mínimos estabelecidos no item anterior, visando a contratação de presos remunerados pelas empresas contratadas, nos termos da Lei Estadual 17.140/2012 e do § 2 do artigo 1º da Resolução 008/2014 do Conselho Diretor do Fundo Penitenciário do Paraná CED/DEPPEN de 12/12/2014.

10.2.72 Será autorizada a cobrança da parcela destinada ao FUPEN, encargos administrativos, das empresas cooperadas, conforme o número de presos implantados no canteiro de trabalho.

10.2.73 Os encargos administrativos terão seus percentuais decrescidos, quanto maior o número de presos implantados, conforme tabela abaixo:

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

10.2.74 Será computada a média mensal de presos implantados nos canteiros de trabalho, levando-se em consideração o CNPJ da empresa conveniada.

10.2.75 Os presos deverão ser substituídos prontamente nos casos em que suas condutas, segundo avaliação pela Direção ou responsável pelo Estabelecimento, sejam incompatíveis com as normas disciplinares do 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;

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

10.2.76 Fornecer aos presos(as) contemplados no convênio firmado entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, uniformes, luvas, máscaras descartáveis e protetores de cabelo, de acordo com a necessidade do serviço a ser executado, cabendo à Comissão de Recebimento de Alimentos, instituída pela Direção do Estabelecimento Penal, fiscalizar e exigir que os presos usem, rigorosamente, o material fornecido;

10.2.77 Caso a contratada opte por realizar os serviços descritos no item 11.68 sem a contratação de mão de obra prisional, por intermédio de seus funcionários, estes serão cadastrados previamente e serão acompanhados por agentes;

10.2.78 Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração;

10.2.79 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

10.2.80 Atender as solicitações da Contratante quanto a substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência;

10.2.81 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a contratada relatar à contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

10.2.82 Disponibilizar em regime de comodato nas unidades da Contratante, para a perfeita execução dos serviços, no(s) local(is) de coleta estabelecido(s), equipamento(s) adequado(s) para depósito dos Resíduos sólidos adequadamente segregados e acondicionados, cabendo à CONTRATADA, ainda, afim de que os serviços não sofram solução de continuidade, manter equipamentos reserva, para substituir temporariamente os que se encontrarem em manutenção.

Do Armazenamento e transporte das dietas

- Todo o transporte das refeições deverá ser feito em recipientes isotérmicos e que estejam em conformidade com as exigências contidas na RDC nº 216/2004 - ANVISA ou aquela que vier a substituí-la. Todas as portas do compartimento de carga, depois de carregados, deverão ser lacradas com lacre numérico previamente informado à Direção do Estabelecimento Penal, diariamente pela contratada;
- Todas as dietas deverão ser transportadas em recipientes isotérmicos adequados (caixa hot Box com presilhas e borracha de vedação), devidamente higienizados, hermeticamente fechados, sem avarias e sem sujidade;
- As dietas (almoço, jantar) deverão ser fornecidas e acondicionadas em embalagens de poliestireno expandido brancas e descartáveis, devendo conter identificação e envoltas em plástico transparente e atóxico;
- Nota 01: As embalagens de poliestireno expandido deverão ser entregue em hot-box com a utilização de separadores de marmita, com a finalidade de preservar a embalagem;
- Em cada caixa de armazenamento das marmitas (hot Box) deverá constar informação indicando a quantidade de marmitas, tipo da refeição e cardápio diário;

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

- Os Hot Box e as garrafas térmicas que apresentarem avarias (queimados, furados e outros danos) que prejudiquem o acondicionamento deverão ser substituídos;
- As quantidades de refeições (marmitas) acondicionadas nos recipientes isotérmicos (hot box) não poderão ultrapassar a sua capacidade máxima;
- É obrigatório a identificação dos hot box e das garrafas térmicas com o nome do Estabelecimento Penal;

Da temperatura e do Peso

- As refeições deverão ser entregues nos horários estipulados com uma tolerância de 15 minutos para mais ou para menos conforme Anexo I, com uma temperatura mínima de 60° C para os pratos quentes e os pratos frios entregues em recipientes isotérmicos (hot box) com gelo;
- Não serão custeadas pela contratante, as dietas cujo peso esteja abaixo do mínimo estabelecido (700 gramas) para Unidades Prisionais cuja população é constituído de presos do sexo masculino, de 700 gramas para Unidades Prisionais de presas do sexo feminino, bem como aquelas que estejam destampadas, quebradas ou virado ou com sujidades e deverão ser repostas desde que solicitadas pela Unidade Penal à empresa contratada.

Do cardápio e condições dos Alimentos

- A salada, cuja composição é definida no Anexo I, deverá ser embalada individualmente em saco plástico transparente e atóxico, porcionado individualmente ou de acordo com a quantidade de presos por cubículo ou por galeria a granel, conforme a necessidade de cada Estabelecimento Penal, definida pelo gestor do Contrato;
- Os pães para o desjejum deverão ser acondicionados individualmente em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas, com indicação de data de fabricação e de validade;
- O volume total do café, café com leite e chá, no desjejum, deverá ser transportado e distribuídos acondicionado em garrafas térmicas, tanto quanto forem necessários;
- Em datas festivas tais como o Natal, Ano Novo, sexta feira Santa e Páscoa, a contratada deverá fornecer cardápio especial, contendo, por exemplo: carnes assadas (frango, peru, chester pernil, peixes, etc.);
- Os funcionários da contratada devem se apresentar dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando-se de uniformes e equipamentos de proteção individual específico para o desempenho das funções;
- Observar que os gêneros alimentícios são qualificados conforme as preparações constantes nos cardápios mensais aprovados pelas nutricionistas do DEPPEN;
- Qualquer alteração no horário de entrega deverá a Unidade solicitar autorização da Direção do DEPPEN com concordância da empresa contratada;

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

Da retirada do Lixo

- Caberá à empresa contratada a remoção dos restos e sobras de alimentos diariamente. Quanto às embalagens utilizadas nas dietas (marmitas) serão transportadas em sacos de lixo resistentes ou cordas de sisal, numa frequência mínima de três 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;
- As embalagens (sacos de lixo) e as cordas de sisal serão fornecidas pela Contratada, conforme solicitação do gestor do contrato.

11 GARANTIA DA EXECUÇÃO

11.1 O adjudicatário, no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste edital, conforme disposto no art. 96 e art. 98 da Lei 14.133/21 inciso I art. 427 do Decreto Estadual nº 10.086/22, desde que cumpridas as obrigações contratuais;

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

11.2 A inobservância do prazo contido no item 11.1 acarretará a aplicação de multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do contrato, nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato, conforme Art. 156 § 3º Lei Federal n.º 14.133/2021 e art. 199 do Decreto Estadual nº 10.086/22.

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

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

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

11.3.2 Seguro-garantia;

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

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

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

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

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

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

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

11.6 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que for notificada;

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

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

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

12. FORMA DE PAGAMENTO

12.1 Os pagamentos serão feitos no prazo máximo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal atestada e do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

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

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

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

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

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

EM = I 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.

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

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%.

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

12.6 A contratante pagará à contratada exclusivamente o valor das refeições solicitadas diariamente pela direção do estabelecimento penal. Para tanto, a contratada deverá apresentar juntamente com a nota fiscal/fatura as requisições diárias de fornecimento de refeições e resumo do fornecimento mensal.

12.7 O CNPJ constante na nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta, sob pena de não ser efetuado o pagamento;

12.8 Nenhum pagamento será efetuado ou liberado à CONTRATADA enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplemento contratual;

12.9 Poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da CONTRATADA;

12.10 A empresa CONTRATADA deverá possuir conta corrente, na instituição bancária, na qual o Estado do Paraná contratou a prestação dos serviços bancários ao processamento de pagamentos e repasses a credores e fornecedores (Banco do Brasil S/A), conforme o disposto no Decreto Estadual nº 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal;

12.11 A Nota Fiscal deverá obrigatoriamente identificar o mês de prestação do serviço, a quantidade de refeições diárias entregues em cada Unidade contemplada no contrato, o valor unitário por refeição e o valor total do pagamento pretendido.

13 DO REAJUSTAMENTO

13.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) ou Índice Geral de Preços de Mercado (IGPM) ou ainda o Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), sendo aplicado o que se mostrar mais vantajoso e menos oneroso à Administração na época do reajuste, tendo em vista que tais índices apresentam variações em determinados períodos, sendo assim, e a depender do período do reajuste deverá ser aplicado um ou outro, o que apresentar a menor variação em relação aos outros índices praticados no mercado, conforme pesquisa realizada no sítio é possível ter um parâmetro em determinado prazo estimado da vantajosidade de qual índice aplicar;

13.1.1 A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado;

13.1.2 O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

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

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

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

<https://paineldeindices.com.br/comparar-indices/>

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).

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

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

16. CONTROLE DA EXECUÇÃO

16.1. O serviço terá início na Cadeia Pública de Prudentópolis em 06/12/2023.

16.2. O serviço terá início na Cadeia Pública de Pinhão em 03/12/2023

16.3. Não haverá recebimento provisório de serviço;

16.4. 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, às custas do Contratado, e no caso de não serem atendidas as determinações deverão ser rejeitados.

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

16.6. 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.

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

16.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do Contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

17 DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

17.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I, OU outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços OU o disposto neste item, 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.

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

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

17.2.1 Uniformização dos funcionários;

17.2.2 A quantidade e qualidade dos alimentos e equipamentos necessários à plena execução dos serviços;

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 permitida a subcontratação do objeto;

19. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

19.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme Art. 68 e Art. 91 §4º da Lei Federal 14.133/2022:

I - a inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

II - a inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

III - a regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

IV - a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

V - a regularidade perante a Justiça do Trabalho;

VI- Documentos de Qualificação Técnica:

a) Apresentar 01 (um) ou mais atestados de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão da empresa proponente para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) arrematado(s).

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

- b) Será exigida para fins de qualificação técnica a comprovação de entrega por parte da empresa arrematante de no mínimo 20% do objeto a ser licitado, compatível em características e prazos, visando a segurança da contratação e isenção de riscos à Administração quanto à capacidade de entrega e/ou aptidão para desempenho da atividade do fornecedor. Tal exigência se apresenta compatível com os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade os quais devem orientar os atos da Administração Pública, não representando restrição capaz de reduzir o universo de participantes do certame e preservando ademais a isonomia entre potenciais licitantes, não representando redução da capacidade da 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.
- c) Para atendimento do quantitativo exigido no subitem anterior, será permitido o somatório de atestados de capacidade técnica.
- d) Tendo em vista que o contrato trata do fornecimento de alimentação para presos, que na maioria das vezes dispõe apenas desse fornecimento para o sustento, além dos requisitos previstos acima, a empresa proponente deverá:
- e) Apresentar responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, com comprovante de registro ativo no CRN – Conselho Regional de Nutrição – para representá-lo durante a execução do contrato, com responsabilidade sobre 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, II da Lei nº 8.234/1991, que poderá ser feita da seguinte forma:
- f) Vínculo empregatício poderá ser demonstrado por 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;

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: Gestão do Sistema Penitenciário;
Fonte de Recursos: 100, 101, 113, 147, 148 e/ou 164;
Programa de Trabalho: Dotação Orçamentária: 3917.06.421.13.6383
Elemento de Despesa: 3390.39 - Outros serviços de terceiros - Pessoa jurídica;

21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

22. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Ao Contratante, por intermédio do Diretor do Estabelecimento Penal, 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.

A qualquer tempo, os Diretores dos Estabelecimentos Penais, os integrantes da Comissão de Recebimento de Alimentos e as nutricionistas do Setor de Nutrição do Departamento de Polícia Penal terá, 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.

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.

Às nutricionistas do Departamento de Execução Penal, caberão 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.

23. RESPONSABILIDADE GESTOR E FISCAL DO CONTRATO

23.1 Da responsabilidade da gestão e fiscalização do contrato

23.1.1 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

23.1.2 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 § 10º do Decreto Estadual nº 10.086/2022.

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

23.1.4 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.

23.1.5. 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 10 a 12 do Decreto Estadual nº 10.086/2022

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

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

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

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

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

23.1.10 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.

23.1.11 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.

23.1.12. 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.

23.1.13 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

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

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

23.1.18 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.

23.1.19 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

Gestor do contrato: Nome: **Anderson de França Uchak**, RG: **007.036.944-3**, CPF: **004.993.759-63**, servidor público estadual, atualmente exercendo a função de **Chefe das Cadeias Públicas de Guarapuava**.

Fiscal do contrato: Nome: **Rafael Andres Barbosa**, RG: **010.167.728-7**, CPF **061.303.119-90**, atualmente exercendo a função de **Gestor de Cadeia Pública de Prudentópolis**.

Fiscal do contrato: Nome: **Gilmar Jorge Budniak**, RG: **005.641.550-5**, CPF **709.952.739-87**, atualmente exercendo a função de **Gestor de Cadeia Pública de Pinhão**.



**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT**

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.

Curitiba, 26 de outubro de 2023.

Alex Sandro Medeiros
Divisão de Contratos - DCONT

Luciana Cubeske
Chefe da Divisão de Contratos - DCONT

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

ANEXO I

LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

UNIDADE	ENDEREÇO DE ENTREGA
Cadeia Pública de Prudentópolis	R. Silvas do Brasil, 320, CEP: 84400-000
Cadeia Pública de Pinhão	R. XV de Novembro, 267 – Pinhão/PR CEP: 85170-000

ANEXO II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO CARDÁPIO

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO PER CAPITA (PORÇÃO EM GRAMAS/ML)
DESJEJUM	<p>- 02 Pães de leite ou francês, no mínimo 50g cada, fatiados ao meio e passado no mínimo 10g de margarina/ manteiga (04 vezes na semana) e 10 g de doce pastoso (03 vezes na semana), devidamente embalado individualmente em sacos plásticos atóxicos, com identificação da data de fabricação e validade;</p> <p>- Presos: Café com leite (300 ml) na frequência de 03 vezes por semana, Café preto (300 ml) na frequência de 02 vezes por semana e chá (300ml) na frequência de 02 vezes por semana;</p> <p>- Funcionários: Café com leite, sendo 150 ml de café e 150 ml de leite servidos separadamente em garrafas térmicas, adoçado;</p> <p>- O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC.</p>
ALMOÇO E JANTAR	<u>BÁSICO DIÁRIO</u>
<p>1. Cardápio para 14 refeições da semana</p> <p>Nota 01: O Prato principal deverá ser servido em cada refeição com a seguinte frequência:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne bovina: 04 vezes por semana, sendo que a carne bovina tipo bife deverá ser servida no mínimo 02 vezes por semana; • Carne suína: 02 vezes por semana; • Frango: 04 vezes por semana, sendo que o assado no mínimo 02 vezes por semana; • Peixe: 01 vez a cada 15 dias; • Ovos de galinha; 01 vez a cada 15 dias, • Lingüiça: 01 vez por semana; • Alimentos processados: no máximo 02 vezes por semana ; 	<p>-Arroz (cozido) parabolizado tipo 01 ou arroz branco agulhinha tipo 1 (de acordo com a preferência regional): Para os presos do sexo masculino: 280g e do sexo feminino: 280 gramas</p> <p>-Deverá ser servida 01 vez por semana de outras formas de preparo de arroz como exemplo: à grega, risoto, carreteiro, ao forno e outros, em substituição ao arroz.</p> <p>-Feijão (cozido) tipo 1 (carioquinha e preto, servidos em dias alternados):200g, ou de acordo com a preferência da região</p> <p>-Prato Principal/Variações (peso mínimo da porção pronta por pessoa)</p> <p>- Carne bovina sem osso – Tipos de carne: acém ou patinho ou paleta ou coxão, lagarto ou posta branca ou costela sem osso. Preparação: bife, picado, cubos, moída (no máximo a cada 15 dias), estrognoff, a rollé, a parmegiana, acebolado - Maneiras de preparo: grelhados, fritos e assados e refogados - com no mínimo 100 g de carne.</p> <p>-Carne suína – Tipos de carne: copa lombo ou bisteca ou</p>

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

<p>PESO MÍNIMO DA MARMITA PARA OS PRESOS DO SEXO MASCULINO: 700G Compreendendo o servimento das seguintes preparações prontas como: arroz: 280 gramas, feijão: 200 gramas, Prato Principal: 100 gramas, 01 Complemento: 120 gramas, totalizando = 700g</p> <p>PESO MÍNIMO DA MARMITA PARA OS PRESOS DO SEXO FEMININO: 700G Compreendendo o servimento das seguintes preparações prontas como: arroz: 280 gramas, feijão: 200 gramas, Prato Principal: 100 gramas, 01 Complemento: 120 gramas, totalizando = 700g</p> <p>É proibida a utilização do prato principal a base de salsichão, mortadela e salsicha tipo viena ou tipo hot dog; É proibida a utilização de proteína texturizada de soja - PTS nas preparações.</p> <p>COMPLEMENTOS Nota2: Deverá ser servido 01 complemento em cada refeição (almoço e jantar) com um peso mínimo de 120 gramas de porção pronta;</p> <p>Nota3: Os complementos servidos diariamente deverão ser diferentes durante o almoço e jantar e nos dois dias anterior e posterior;</p> <p>Nota 4: As preparações dos servidores serão confeccionadas com utensílios e, equipamentos diferentes tendo em vista que as mesmas não serão servidas em marmitas;</p>	<p>pernil ou lombo ou paleta ou feijoada (250 gramas de feijão acrescentado de no mínimo 100 gramas de carne como: paio, costelinha, lingüiça e charque). A feijoada deverá ser servida uma vez por semana. Preparação: cubos e em bife. Maneiras de preparo: fritos, assados e refogados- com no mínimo 100 g de carne.</p> <ul style="list-style-type: none">- Frango – Tipos de carne: file de peito ou coxa e sobrecoxa ou sassami. Modo de preparo: assado, a passarinho, grelhado, iscas, grelhado, a doré– com no mínimo 100 gramas.- Peixe – Tipos de carne: file de merluza ou filé de cação ou filé de pescada – Modo de preparo: milanesa, a doré – com no mínimo 100 gramas;- Ovos de galinha inteiro – Modo de preparo: cozido, frito, mexido, omelete – com no mínimo 100 gramas. O servimento dos ovos cozidos devem ser servidos com pesagem de 100 gramas, 02 unidades por pessoa, com casca, sendo enviados separadamente das marmitas em cubas definindo a quantidade;- Lingüiça de carne 100% suína – Tipos: calabresa ou toscana. Modo de preparo: assada, frita e acebolada – com no mínimo 100 gramas;- Alimentos processados - Tipos: Hambúrguer, ou Steak ou empanados ou almôndegas ou quibe. Modo de Preparo: assado e frito – com no mínimo 100 gramas;- É proibida a utilização de carnes com osso para os presos, bem como o servimento de miúdos de porco, ave ou boi, além da dobradinha.- Macarrão (espaguete, parafuso, talharim): 03 vezes por semana - 120 g.- Nhoque ou empadão ou lasanha ou panqueca ou tortas (de legumes, madalena, de frios, de frango) : 01 vez por semana 120 g;- Pizza: 01 vez por semana- 120g;- Purê ou Suflês: 01 vez por semana- 120g;- Bolinhos: 01 vez por semana- 120g;- Polenta gratinada ou frita ou na chapa: 01 vez por semana – 120 g;- Pirão ou Creme ou Cuscuz: 01 vez por semana – 120 g;- Batata ou Aipim ou Batata doce ou Banana a milanesa ou Banana assada: 02 vezes por semana– 120 g;-Vegetais cozidos do grupo B como: cenoura, vagem, jiló, chuchu, abobrinha: 01 vez por semana – 120 g;
---	--

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

	<p>- Canjiquinha ou quirera: 01 vez por semana – 120 g;</p> <p>- Farofa de legumes ou virado: 01 vez por semana – 120 g</p> <p>Não serão permitidos vegetais refogados que causam cheiro desagradável na marmitta, como repolho, acelga, cebola, couve, couve-flor, brócolis, Berinjela (em qualquer forma de preparação) e outros.</p>
SALADAS	<p>Para os presos e servidores deverão ser servidos um tipo de salada no almoço e jantar, podendo ser saladas mistas;</p> <p>Para os presos: Deverão ser embalados em sacos plásticos transparentes, tipos cristal, em porções individuais ou por cubículo ou celas ou a granel de acordo com o gestor do contrato;</p> <p>Para os funcionários deverão ser transportados em cubas de inox;</p> <p>Transportada em recipientes térmicos e com gelo;</p> <p>Envio diário (almoço e jantar) de temperos em embalagens apropriadas: óleo, sal e vinagre pela contratada de acordo com o número de comensais;</p> <p>Não será permitido o fornecimento de salada de cebola; Peso Mínimo da porção pronta por pessoa por refeição:</p> <p>Folhosos: 40 gramas Outros: 60 gramas</p>
FRUTA	<p>Para os presos será servida uma vez por semana, durante o almoço.</p> <p>Deverá ser servidas inteiras ou picadas, de acordo com o gestor do contrato - 100 gramas;</p> <p>Para os servidores será servida três vezes por semana, durante o almoço, nas, quartas, quintas e sextas - feiras. Deverá ser servidas inteiras ou picadas, de acordo com o gestor do contrato - 100 gramas; Fruta da época - 01 unidade (mínimo de 100 gramas).</p>
LANCHE NOTURNO (Para os servidores das escalas noturnas)	<p>- 02 Pães de leite ou francês, no mínimo 50 g cada, fatiados ao meio e passado no mínimo 10 g de margarina/ manteiga e 20 gramas de queijo mussarela em cada pão, devidamente embalado individualmente em sacos plásticos atóxicos, com identificação da data de fabricação e validade;</p> <p>- Também poderá ser servido tortas, pizzas (na quantidade de 100 gramas) de acordo com o gestor do contrato;</p> <p>- Café e leite (300 ml), sendo 150 ml de café e 150 ml de leite, servidos separadamente em garrafas térmicas, adoçado;</p>

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT

	<ul style="list-style-type: none">- O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC.
DIETAS ESPECIAIS (Para os presos de todas as Unidades Penais, com exceção dos presos do Complexo Médico e Penitenciária Feminina).	<ul style="list-style-type: none">- Será fornecido aos presos de acordo com a prescrição médica;- O quantitativo será conforme a demanda da Unidade, obedecidas as prescrições médicas;- Tipos: hipossódica, hipoglicêmica, hipolipídica, hipocalórica, hipercalórica, hiperproteica e outras;- Será fornecido durante as refeições de desjejum, almoço e jantar;- 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 das Dietas Especiais será o mesmo da refeição normal.

**DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL
DIVISÃO DE CONTRATOS - DCONT
ANEXO III - DEMANDA DIÁRIA DE REFEIÇÕES**

UNIDADE	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	LANCHE NOTURNO
Cadeia Pública de Prudentópolis	110	110	110	06
Cadeia Pública de Pinhão	60	60	60	06

ANEXO IV - HÓRARIOS DE ENTREGA DA ALIMENTAÇÃO NAS UNIDADES PRISIONAIS

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

ANEXO V - DIMENSIONAMENTO MÍNIMO APROXIMADO DA MÃO DE OBRA DE PRESOS A SER UTILIZADA PELAS EMPRESAS DE ALIMENTAÇÃO

UNIDADE	MÃO DE OBRA DE PRESOS
Cadeia Pública de Prudentópolis	01
Cadeia Pública de Pinhão	01

UNIDADE	MÃO DE OBRA DE PRESOS
PEG UP PIG 14ª SDP Guarapuava	Com 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.



ePROCOLO



Documento: **64024TReemergencialPinhaePrudentopolisEmergencial2023.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Alex Sandro Medeiros (XXX.254.648-XX)** em 26/10/2023 14:44 Local: DEP/DCONT, **Luciana Cubeske (XXX.807.079-XX)** em 26/10/2023 14:52 Local: DEP/DCONT.

Inserido ao protocolo **21.207.890-5** por: **Alex Sandro Medeiros** em: 26/10/2023 14:41.



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:
5427aff2a29b1bf9dcb2e9b7d89aced6.