



Protocolo nº 21.701.500-6	Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)	Edital - página 12 de 100
---------------------------	--------------------------------------	---------------------------

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para realizar a prestação de serviços continuados de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas para atender a demanda das unidades penais da Regional de Ponta Grossa, através de procedimento licitatório, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

LOTE 1				
Unidades	Horário de Entrega			
	5:30	11:00	17:00	17:00
	Desjejum	Almoço	Jantar	Lanche Noturno
Cadeia Pública de Ortigueira - CPORT	PPL = 70	PPL = 70	PPL = 70	Servidores = 6
	Servidores = 10	Servidores = 12	Servidores = 6	
	Total 80	Total 82	Total 76	Total 6
Cadeia Pública de Telêmaco Borba - CPBORB	PPL = 290	PPL = 290	PPL = 290	Servidores = 12
	Servidores = 19	Servidores = 21	Servidores = 12	
	Total 309	Total 311	Total 302	Total 12
QUANTIDADE TOTAL DE REFEIÇÕES	389	393	378	18

LOTE 1						
UNIDADES						
Cadeia Pública de Ortigueira - CPORT						
Cadeia Pública de Telêmaco Borba - CPBORB						
Item	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL (365 DIAS) (CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS)
1	Desjejum (GMS 102 56788)	389	141.985	R\$ 5,31	R\$ 2.065,59	R\$ 753.940,35
2	Almoço (GMS 102 53266)	393	143.445	R\$ 14,51	R\$ 5.702,43	R\$ 2.081.386,95
3	Jantar (GMS 102 57254)	378	137.970	R\$ 13,81	R\$ 5.220,18	R\$ 1.905.365,70
4	Lanche Noturno (GMS 102 60272)	18	6.570	R\$ 5,68	R\$ 102,24	R\$ 37.317,60
VALOR TOTAL				R\$ 39,31	R\$ 13.090,44	R\$ 4.778.010,60



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CENTRO DE LICITAÇÕES

Protocolo nº 21.701.500-6	Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)	Edital - página 13 de 100
---------------------------	--------------------------------------	---------------------------

LOTE 2				
Unidades	Horário de Entrega			
	5:30	11:00	17:00	17:00
	Desjejum	Almoço	Jantar	Lanche Noturno
Cadeia Pública de Castro - CPCAST	PPL = 150	PPL = 150	PPL = 150	Servidores = 9
	Servidores = 13	Servidores = 16	Servidores = 9	
	Total 163	Total 166	Total 159	Total 9
Cadeia Pública de Jaguariaíva - CPJAGU	PPL = 180	PPL = 180	PPL = 180	Servidores = 7
	Servidores = 13	Servidores = 15	Servidores = 7	
	Total 193	Total 195	Total 187	Total 7
Cadeia Pública de Arapoti - CPAPOT	PPL = 70	PPL = 70	PPL = 70	Servidores = 6
	Servidores = 11	Servidores = 14	Servidores = 6	
	Total 81	Total 84	Total 76	Total 6
Cadeia Pública de Senges - CPSGES	PPL = 90	PPL = 90	PPL = 90	Servidores = 10
	Servidores = 16	Servidores = 18	Servidores = 10	
	Total 106	Total 108	Total 100	Total 10
Cadeia Pública de Wenceslau Braz - CPWBZ	PPL = 100	PPL = 100	PPL = 100	Servidores = 6
	Servidores = 10	Servidores = 12	Servidores = 6	
	Total 110	Total 112	Total 106	Total 6
QUANTIDADE TOTAL DE REFEIÇÕES	653	665	628	38

LOTE 2						
UNIDADES						
Cadeia Pública de Castro - CPCAST						
Cadeia Pública de Jaguariaíva - CPJAGU						
Cadeia Pública de Arapoti - CPAPOT						
Cadeia Pública de Senges - CPSGES						
Cadeia Pública de Wenceslau Braz - CPWBZ						
Item	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL (365 DIAS) (CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS)
5	Desjejum (GMS 102 56788)	653	238.345	R\$ 5,31	R\$ 3.467,43	R\$ 1.265.611,95
6	Almoço (GMS 102 53266)	665	242.725	R\$ 13,31	R\$ 8.851,15	R\$ 3.230.669,75
7	Jantar (GMS 102 57254)	628	229.220	R\$ 13,81	R\$ 8.672,68	R\$ 3.165.528,20
8	Lanche Noturno (GMS 102 60272)	38	13.870	R\$ 5,68	R\$ 215,84	R\$ 78.781,60
VALOR TOTAL				R\$ 38,11	R\$ 21.207,10	R\$ 7.740.591,50



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CENTRO DE LICITAÇÕES

Protocolo nº 21.701.500-6

Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 14 de 100

LOTE 3				
Unidades	Horário de Entrega			
	5:30	11:00	17:00	17:00
	Desjejum	Almoço	Jantar	Lanche Noturno
Penitenciária Estadual de Ponta Grossa / Unidade de Progressão - PEPG-UP	PPL = 300	PPL = 300	PPL = 300	Servidores = 24
	Servidores = 28	Servidores = 31	Servidores = 24	
	Total 328	Total 331	Total 324	Total 24
Penitenciária Estadual de Ponta Grossa / Unidade de Segurança - PEPG-US	PPL = 701	PPL = 701	PPL = 701	Servidores = 30
	Servidores = 87	Servidores = 90	Servidores = 62	
	Total 788	Total 791	Total 763	Total 30
Penitenciária Estadual de Ponta Grossa II - Lodeval Santos Ribas - PEPG II US	PPL = 1.320	PPL = 1.320	PPL = 1.320	Servidores = 50
	Servidores = 87	Servidores = 90	Servidores = 62	
	Total 1.407	Total 1.410	Total 1.382	Total 50
Cadeia Pública Hildebrando de Souza - CPHSPG	PPL = 1000	PPL = 1000	PPL = 1000	Servidores = 16
	Servidores = 62	Servidores = 64	Servidores = 16	
	Total 1062	Total 1064	Total 1016	Total 16
Centro de Regime Semi Aberto Lapa - CRSL	PPL = 125	PPL = 125	PPL = 125	Servidores = 9
	Servidores = 20	Servidores = 23	Servidores = 9	
	Total 145	Total 148	Total 134	Total 9
QUANTIDADE TOTAL DE REFEIÇÕES	3.730	3.744	3.619	129

LOTE 3						
UNIDADES						
Penitenciária Estadual de Ponta Grossa / Unidade de Progressão - PEPG–UP						
Penitenciária de Ponta Grossa /Unidade de Segurança - PEPG-US						
Penitenciária Estadual de Ponta Grossa II - Lodeval Santos Ribas - PEPG II US						
Cadeia Pública Hildebrando de Souza - CPHSPG						
Centro de Regime Semi Aberto Lapa - CRSL						
Item	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL (365 DIAS) (CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS)
5	Desjejum (GMS 102 56788)	3.730	1.361.450	R\$ 5,45	R\$ 20.328,50	R\$ 7.419.902,50
6	Almoço (GMS 102 53266)	3.744	1.366.560	R\$ 13,61	R\$ 50.955,84	R\$ 18.598.881,60
7	Jantar (GMS 102 57254)	3.619	1.320.935	R\$ 13,29	R\$ 48.096,51	R\$ 17.555.226,15
8	Lanche Noturno (GMS 102 60272)	129	47.085	R\$ 5,68	R\$ 732,72	R\$ 267.442,80
VALOR TOTAL				R\$ 38,03	R\$ 120.113,57	R\$ 43.841.453,05

1.1.2 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados nas tabelas acima;

1.1.3 A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário;

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná

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

Atualização: junho de 2023.



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

1.1.5 A quantidade máxima de cada uma das refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche noturno) será de acordo com as tabelas do Anexo A.

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

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

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

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

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

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

1.2.5 DA APROVAÇÃO DOS CARDÁPIOS E PROCEDIMENTO DE RECEBIMENTO

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

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



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

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

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

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

1.2.5.7 O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção do estabelecimento penal, em conjunto com um representante da CONTRATADA e será processado observando-se a seguinte rotina: checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 20 (vinte) minutos para mais ou para menos, verificação se o lacre das portas do compartimento de carga do veículo de entrega são as mesmas informadas previamente à direção do estabelecimento penal, pesagem e verificação de temperatura de no mínimo 03 (três) marmitas retiradas aleatoriamente da caixa hot box, verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição e a conferência das quantidades de refeições destinadas às PPLs. Após todos esses procedimentos, dois integrantes da Comissão atestarão o borderô ou nota fiscal diária;

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

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

1.2.5.10 Diariamente a CONTRATADA fornecerá 01 (uma) refeição a mais do que for solicitado no



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

1.2.5.11 A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60 °C (sessenta graus Celsius) por, no máximo 6 horas, segundo Resolução ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004. Ademais, os alimentos devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmica, mantendo a temperatura exigida;

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

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

1.2.5.14 Quinzenalmente, na entrega e recebimento das refeições, uma nutricionista da CONTRATADA deverá se fazer presente na(s) unidade(s) abrangida(s) no contrato. A nutricionista da empresa deve realizar o acompanhamento quinzenalmente com o intuito de esclarecer dúvidas e ajustes conforme necessidade e particularidade de cada unidade, realizando esse contato direto com a comissão de recebimento de alimentos, gestor e fiscal;

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

1.2.7 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

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

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

1.2.8 As quantidades máximas diárias descritas são meramente referenciais, não significando, em



hipótese alguma, certeza de faturamento mensal pela CONTRATADA, que deverá faturar apenas a quantidade fornecida durante o mês.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

1.3.1 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;

1.3.2 As refeições (almoço e jantar) deverão ser fornecidas e acondicionadas em embalagens de poliestireno expandido brancas e descartáveis, que mantenham a temperatura conforme previsto na RDC/ANVISA nº 216/04, em hipótese alguma a entrega das refeições deve ser realizada em embalagens de alumínio;

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

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

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

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

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

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

1.3.9 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;

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

1.4 DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

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



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CENTRO DE LICITAÇÕES

Protocolo nº 21.701.500-6

Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 19 de 100

UNIDADE	ENDEREÇO
Cadeia Pública de Ortigueira - CPORT	Avenida Laurindo B. De Macedo, 731 – Ortigueira / PR
Cadeia Pública de Telêmaco Borba - CPBORB	Av. Osório de Almeida Taques, 300 – Telêmaco Borba / PR
Cadeia Pública de Castro - CCAST	Rua Tiradentes, 120 – Castro / PR
Cadeia Pública de Jaguariaíva - CPJAGU	Rua Rocha Pombo, 188 – Jaguariaíva / PR
Cadeia Pública de Arapoti - CPAPOT	Rua José Jorge Direne, 501 – Arapoti / PR
Cadeia Pública de Sengés - CPSGES	Rua Ver. Francisco Maia, 72 – Sengés / PR
Cadeia Pública de Wenceslau Braz - CPWBZ	Avenida Marechal Deodoro, 367 – Wenceslau Braz / PR
Penitenciária Estadual de Ponta Grossa / Unidade de Progressão - PEPG-UP	Rua Carlos Cavalcanti, 8000 – Ponta Grossa / PR
Penitenciária de Ponta Grossa /Unidade de Segurança - PEPG-US	Rua Batuíra, 600 – Ponta Grossa / PR
Penitenciária Estadual de Ponta Grossa – Unidade de Segurança - PEPG-II-US	Lodeval Santos Ribas - Rua Curió, s/n - Ponta Grossa / PR
Cadeia Pública Hildebrando de Souza - CPHSPG	Rua João Gualberto, s/n - Ponta Grossa / PR
Centro de Regime Semi Aberto Lapa - CRSL	Rua Amazonas, 34 - Lapa/ PR

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

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

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

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

1.4.6 A CONTRATANTE se reserva no direito de, a qualquer momento, por amostragem, submeter os serviços prestados a testes, para aferição da boa execução do objeto do contrato, para verificar



a qualidade o atendimento às características do objeto licitado e às normas técnicas, cujos custos deverão ser suportados pela CONTRATADA, nos termos do art. 140 § 4º da Lei nº 14.133/2021 e 179 § 5º do Decreto Estadual nº 10.086/2022;

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

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

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

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

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de abertura de processo licitatório visando a contratação de prestação de serviços continuados de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas, destinadas às Pessoas Privadas de Liberdade e aos servidores do Sistema Penitenciário, com vistas ao atendimento à todas as unidades prisionais distribuídas na Regional de Ponta Grossa, em atendimento aos dispositivos legais.

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

SEÇÃO II

Da Assistência Material

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

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



- Responsabilidade do Estado: O Estado é responsável pelo cuidado e bem estar dos indivíduos sob sua custódia, o que inclui a obrigação de fornecer alimentos adequados e seguros para as PPLs. A alimentação é parte essencial dos direitos humanos e das normas mínimas de tratamento para os custodiados.
- Segurança Alimentar e Nutricional: A qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos aos presos são vitais para a saúde e o bem-estar deles. A desnutrição, a falta de nutrientes essenciais e a exposição a alimentos contaminados podem causar sérios problemas de saúde.
- Complexidade da Logística: A administração de uma unidade prisional envolve uma série de desafios logísticos, como armazenamento seguro de alimentos, distribuição regular e atendimento a requisitos dietéticos especiais, como restrições religiosas ou médicas.
- Prevenção de Conflitos: Uma alimentação inadequada pode levar a conflitos entre os presos e com todos os envolvidos no tratamento penal, portanto, fornecer refeições equilibradas e de qualidade contribui para a manutenção da ordem e da segurança nas unidades penais.
- Minimização de Riscos Legais: A negligência na alimentação dos presos pode resultar em litígios e ações legais contra o sistema prisional, o que pode ser dispendioso em termos financeiros e prejudicial para a imagem da instituição.
- Economia de Recursos Públicos: A contratação de serviços de alimentação por meio de processos de licitação competitivos pode levar a preços mais razoáveis e à utilização eficiente dos recursos públicos.

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

Atualmente o departamento possui 2 (dois) contratos na **modalidade emergencial** para a referida regional, conforme quadro abaixo:

UNIDADE	CONTRATO EMERGENCIAL	VIGÊNCIA
Cadeia Pública de Wesceslau Braz	561/2023	22/06/2024
Cadeia Pública de Ortigueira	567/2023	22/06/2024

Vale ressaltar que este departamento iniciou um SRP para a contratação de prestação de serviços continuados de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas para atender a demanda dos presídios, cadeias, carceragens de delegacias da Polícia Civil e as compartilhadas



entre Polícia Civil e o DEPPEN, sob o protocolo nº **17.913.839-5**, contudo, houve a **anulação** do procedimento licitatório que ocorreu na modalidade Pregão Eletrônico nº 1244/2021 SRP, conforme despacho nº 2446/2022, datado de 25 de novembro de 2022, de lavra do Senhor Secretário de Estado da Administração e da Previdência. E também, conforme a decisão em sede de liminar de mandado de segurança proferida pela 4ª Câmara Cível do E. Tribunal de Justiça do Estado do Paraná, nos Autos nº 0001562-57.2022.8.16.0000, foi entendido pela suspensão do certame licitatório por entender que não houve justificativa para a divisão do certame em apenas 11 (onze) lotes.

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

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

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

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



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

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1.1 Caberá à CONTRATADA a prestação de serviço de nutrição, cocção e fornecimento de refeições na forma transportada, todas as etapas do processo de confecção e porcionamento das refeições serão preparadas nas dependências da CONTRATADA e deverão estar em consonância com as exigências contidas no Estudo Técnico Preliminar, neste Termo de Referência e seus anexos;

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

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

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

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

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

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

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

3.2.7 O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela direção do estabelecimento penal, em conjunto com um representante da



CONTRATADA e será processado observando-se a seguinte rotina: checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 20 (vinte) minutos para mais ou para menos, verificação se o lacre das portas do compartimento de carga do veículo de entrega são as mesmas informadas previamente à direção do estabelecimento penal, pesagem e verificação de temperatura de no mínimo 03 (três) marmitas retiradas aleatoriamente da caixa hot box, verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição e a conferência das quantidades de refeições destinadas às PPLs. Após todos esses procedimentos, dois integrantes da Comissão atestarão o borderô ou nota fiscal diária;

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

4 PESQUISA DE PREÇOS

4.1 O valor máximo da licitação será de: R\$ 56.360.055,15 (cinquenta e seis milhões trezentos e sessenta mil cinquenta e cinco reais e quinze centavos);

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

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

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

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

IV - Pesquisa com os fornecedores ou prestadores de serviços: foram encaminhadas solicitações de orçamentos a vários fornecedores do ramo, contudo, apenas 05 (cinco) fornecedores retornaram com a cotação válida, conforme consta no mapa de preços;

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

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

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



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CENTRO DE LICITAÇÕES

Protocolo nº 21.701.500-6

Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 25 de 100

a melhor opção para a Administração Pública, desconsiderando os valores discrepantes, conforme art. 368 do Decreto 10.086/2022:

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

§ 2º Nos casos dos incisos I, III, IV, V e VI do caput deste artigo, deste artigo somente serão admitidos os preços cujas datas não ultrapassem 6 (seis) meses da data da divulgação do edital.

§ 3º Para a obtenção do valor estimado da contratação, serão utilizados como métodos a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços e previamente condensados no mapa de formação de preços, sempre de forma justificada, e desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata os incisos I a VI do caput deste artigo.

§ 4º Excepcionalmente, será admitida a obtenção do valor estimado da contratação prevista no § 3º deste artigo com base em menos de três preços, desde que devidamente justificada nos autos pelo servidor responsável e aprovada pela autoridade competente.

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

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

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

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

5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 O objeto será licitado em 03 (três) lotes e deverá ser atendido em tantas etapas quanto forem solicitadas, em conformidade com as demandas das unidades penais da Regional de Ponta Grossa, com vigência de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, após a verificação da real necessidade e quando comprovadamente vantajoso para a Administração nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021;

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



6 SUSTENTABILIDADE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1 Para o lote 1 haverá tratamento diferenciado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte tendo em vista que o valor estimado da contratação encontra-se no limite permitido para enquadramento dessas empresas. Já para os lotes 2 e 3 não haverá tratamento diferenciado destinado às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, tendo em vista que o valor global estimado do lote é superior ao permitido para fins de enquadramento dessas, com base no art. 4º, § 1º, I, da Lei nº 14.133/2021;

7.2 Para a presente licitação não haverá separação de cotas exclusivas para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, tendo em vista que tal medida representaria prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto. Pois, mais de uma empresa fornecendo alimentação dentro da mesma unidade



ou complexo penal pode tornar caótica as rotinas diárias das unidades prisionais, também torna-se inviável para o gerenciamento contratual, bem como, o controle na fiscalização. A não separação de cotas encontra amparo no § 2º inciso II do art. 379 do Decreto Estadual nº 10.086/2022 e inciso III, do art. 49 da Lei Complementar 123/2006;

7.3 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte serão beneficiadas na presente licitação com a possibilidade de subcontratação pelas empresas vencedoras dos lotes, nos termos do art. 48, II, da LC nº 123/06 e art. 118 do Decreto Estadual nº 10.086/2022. Deverá ser observado o limite estabelecido no item 18.1 referente a subcontratação de 30% e o limite estabelecido no art. 4º, § 1º, I, da Lei nº 14.133/2021 para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

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

8 CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMO COMUNS

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

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

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

9 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CENTRO DE LICITAÇÕES

Protocolo nº 21.701.500-6

Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 28 de 100

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

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

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

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

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

RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021

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

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

a. empresas que prestam serviços de alimentação coletiva por concessão (concessionárias de alimentação); e

II. as que produzem refeições para indivíduos ou coletividades, qualquer que seja o processo de preparo, conservação e distribuição;

RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021

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

[...]

II. indicação do(s) responsável(eis) técnico(s) pelas diversas atividades profissionais nas áreas de alimentação e nutrição humana e quadro técnico, quando couber, composto por profissionais devidamente habilitados;

III. cópia da prova de vínculo de trabalho vigente com a pessoa jurídica, por meio de documentação hábil, do(s) nutricionista(s) bem como técnico(s) em nutrição e dietética, quando houver;



JUSTIFICATIVA: A apresentação de Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica é utilizada para comprovar parte da qualificação técnico-operacional. Emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da jurisdição onde os serviços serão executados, a certidão demonstra, em parte, a capacidade operacional na execução de serviços nas áreas de Alimentação e Nutrição. Essa certidão confere à Pessoa Jurídica prestadora de serviços a prerrogativa de participar de licitações em todo o território nacional, servindo, em parte, como prova de qualificação técnica. Os serviços declarados nos atestados devem ser compatíveis com as atribuições dos responsáveis técnicos da Pessoa Jurídica prestadora dos serviços.

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

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

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

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

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

I - apresentação de profissional, devidamente registrado no conselho profissional competente, quando for o caso, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de obra ou serviço de características semelhantes, para fins de contratação;

II - certidões ou atestados, regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, quando for o caso, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do § 3º do art. 88 desta Lei;

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



9.1.2.4 ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

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

9.1.2.4.2 Os Atestados de Capacidade Técnica deverão estar registrados (conforme art. 3º da RESOLUÇÃO CFN Nº 702) e ser emitidos pelo Conselho Regional de Nutrição – CRN da região a que estiver vinculada a licitante;

RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021

Art. 3º A Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica de Pessoa Jurídica confere à Pessoa Jurídica prestadora dos serviços a prerrogativa de participar em licitações, promovidas em todo o território nacional, apresentando-o como prova de qualificação técnica-operacional.

9.1.2.4.3 Será exigida para fins de qualificação técnica a comprovação de entrega/fornecimento por parte da empresa arrematante de no mínimo 30% (trinta por cento), em relação a quantidade de bens exigida para cada lote, 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). Também, como há previsão normativa específica sobre a questão da prestação do serviço de alimentação a comprovação dos Atestados de Capacidade Técnica registrados no Conselho Regional de Nutrição garante à Administração a contratação de serviço por empresas que já possuem condições de oferecer o serviço de forma satisfatória e com determinada garantia.



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CENTRO DE LICITAÇÕES

Protocolo nº 21.701.500-6

Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 31 de 100

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

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

9.1.5 Soluções Existente no Mercado:

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

*** Solução adotada**

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

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

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

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



constantes nesses documentos deverão ser rotineiramente e efetivamente praticadas nas atividades do setor, o que será verificado no momento de fiscalização por parte da CONTRATANTE.

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratado:

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

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

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

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

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

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

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

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

10.1.9 Atender as solicitações da contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado o descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no termo de referência, no edital de licitação e seus anexos;

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CENTRO DE LICITAÇÕES

Protocolo nº 21.701.500-6

Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 34 de 100

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CENTRO DE LICITAÇÕES

Protocolo nº 21.701.500-6

Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 35 de 100

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.1.40 Manter nas dependências das unidades penais o quantitativo mínimo de colaboradores (conforme Anexo C), necessários à execução dos serviços, estabelecidos pelos respectivos diretores ou responsáveis pela unidade penal, visando manter o local, os móveis, equipamentos e



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CENTRO DE LICITAÇÕES

Protocolo nº 21.701.500-6

Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 36 de 100

utensílios em condições apropriadas de uso, no servimento das refeições, na limpeza das embalagens, recolhendo as sobras das refeições, ensacando-as, separadamente dos demais resíduos, além de serviços de carga e descarga do caminhão, higienização do refeitório (quando possível) e distribuição das refeições;

10.1.41 A CONTRATADA terá a opção de celebrar convênio com a CONTRATANTE, visando a contratação de PPLs remunerados pela empresa CONTRATADA, nos termos da Lei Estadual 17.140/2012 e do § 2º do artigo 1º da Resolução 008/2014 do Conselho Diretor do Fundo Penitenciário do Paraná CED/DEPEN de 12/12/2014;

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

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

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

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

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

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

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



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CENTRO DE LICITAÇÕES

Protocolo nº 21.701.500-6

Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 37 de 100

101 até 300 PPLs – 5 bombonas de 100 litros, para unidades com número de 301 a 500 PPLs – 7 bombonas de 100 litros, já para unidades com mais de 500 PPLs – 10 bombonas de 100 litros, tais bombonas deverão ser com tampa removível;

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

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

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

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

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

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

10.1.54 No início do contrato a empresa deverá fornecer para uso exclusivo dos servidores, em regime de comodato: buffet em balcão de aço inoxidável (com espaço para no mínimo 6 cubas) , com cobertura de vidro ou aço inoxidável, com sistema de “banho maria” ou outro modelo devidamente aprovado pelo gestor do contrato, além de galheteiros e outros utensílios necessários para o servimento, em quantidade suficiente para atender o número de servidores do estabelecimento, substituindo-os sempre que o estado de conservação não estiver adequado ao



uso (itens quebrados, amassados ou com defeito que impossibilite o uso). Sem prejuízo de eventual substituição dos itens, a cada renovação contratual o fiscal do contrato junto com um(a) representante da CONTRATADA deverão avaliar todos os itens, e então, substituí-los quando inadequados. Para avaliar a quantidade e o dimensionamento dos itens, a licitante deverá fazer através do maior número de servidores, disponibilizado no quadro dos lotes, bem como, caso julgue necessário, através da visita técnica em cada unidade da regional;

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

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

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

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

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

10.1.60 Em razão do interesse da Administração Pública, após análise técnica, os alimentos secos e molhados que compõe a refeição, ex.: feijão, carne com molho, legumes e cremes (queijo, milho, etc.), poderão ser entregues separadamente em recipientes específicos térmicos e apropriados para acondicionamento de alimentos, desde que solicitados pela direção da unidade penal, devendo preservar quantitativo e qualitativo estabelecido neste termo de referência. Tal solicitação tem o propósito de superar os casos em que se verificar que o fornecimento das refeições em um único recipiente (marmita) está ocasionando alteração no odor e sabor dos alimentos.

10.1.61 A CONTRATADA deverá atender as exigências de reserva de cargos, conforme disposto no art. 92, XVII, da Lei nº 14.133/2021.

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



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

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

10.1.65 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;

10.1.66 Garantir que as refeições sejam entregues nos horários estipulados com uma tolerância de 20 (vinte) minutos para mais ou para menos, com uma temperatura mínima de 60º C para os pratos quentes e os pratos frios entregues em recipientes isotérmicos adequados para alimento;

10.1.67 Garantir que a salada, destinada aos presos, cuja composição é definida no Anexo B, seja embalada individualmente em saco plástico transparente e atóxico, porcionado individualmente ou de acordo com a quantidade de presos por cubículo ou por galeria a granel, conforme a necessidade de cada estabelecimento penal, definida pelo gestor do contrato;

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

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

10.2 São obrigações do Contratante:

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

10.2.13 Efetuar o pagamento nos termos especificados no contrato;

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

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

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

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

11 GARANTIA DA EXECUÇÃO



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CENTRO DE LICITAÇÕES

Protocolo nº 21.701.500-6

Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 41 de 100

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

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

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

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

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

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

11.3.2 Seguro-garantia;

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

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

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

11.3.4 Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total;

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

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

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



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

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

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

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

12 FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;



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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

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

13 DO REAJUSTAMENTO

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

13.1.1 Fica estabelecido como data do orçamento estimado o dia 07/08/2024 (data da finalização do Mapa de Preços);

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

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

13.2.2 O reajuste deverá ser solicitado pelo CONTRATADO mediante requerimento protocolado até 30 (trinta) dias antes do fim de cada período de doze meses. Caso a CONTRATADA não solicite o reajustamento no prazo estipulado, esta receberá o valor proporcional, a partir do momento em que houver o requerimento;

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

Procuradoria-Geral do Estado do Paraná

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

Atualização: junho de 2023.



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

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

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

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

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

13.8 O reajuste será realizado por apostilamento;

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

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

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

14 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

14.2.2 Vínculo empregatício: cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), expedida pelo Ministério do Trabalho, contendo as folhas que demonstrem o n.º de registro, qualificação civil



e contrato de trabalho e última alteração de salário ou ficha de registro de empregados (FRE), em frente e verso, conforme instruções expedidas pelo Ministério do Trabalho;

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

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

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

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

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

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

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

15 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

Fluorelização-geral do Estado do Paraná

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

Atualização: junho de 2023.



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

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

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

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

16 CONTROLE DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

17 DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

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

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

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

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

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

17.2.1 Uniformização dos funcionários;

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

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

17.2.4 Garantir a plena execução da prestação dos serviços contratados.

18 SUBCONTRATAÇÃO

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

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

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

18.1.3 Nas planilhas abaixo, estão indicados as parcelas de maior relevância do objeto a ser licitado:



ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CENTRO DE LICITAÇÕES

Protocolo nº 21.701.500-6

Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 48 de 100

Lote 1		
UNIDADES	VALOR TOTAL	PERCENTUAL
Cadeia Pública de Ortigueira - CPORT	R\$ 984.864,90	20,612446946%
Cadeia Pública de Telêmaco Borba - CPBORB	R\$ 3.793.145,70	79,387553054%
Valor total	R\$ 4.778.010,60	100%

Lote 2		
UNIDADES	VALOR TOTAL	PERCENTUAL
Cadeia Pública de Castro - CPCAST	R\$ 1.942.493,50	25,094897464%
Cadeia Pública de Jaguariaíva - CPJAGU	R\$ 2.278.516,15	29,435943623%
Cadeia Pública de Arapoti - CPAPOT	R\$ 960.603,35	12,409947612%
Cadeia Pública de Senges - CPSGES	R\$ 1.254.921,10	16,212211948%
Cadeia Pública de Wenceslau Braz - CPWBZ	R\$ 1.304.057,40	16,846999354%
Valor total	R\$ 7.740.591,50	100%

Lote 3		
UNIDADES	VALOR TOTAL	PERCENTUAL
Penitenciária Estadual de Ponta Grossa / Unidade de Progressão - PEPG-UP	R\$ 3.918.198,35	8,937200018%
Penitenciária de Ponta Grossa / Unidade de Segurança - PEPG-US	R\$ 9.260.334,70	21,122326145%
Penitenciária Estadual de Ponta Grossa II - Lodeval Santos Ribas - PEPG II US	R\$ 16.610.795,95	37,888333516%
Cadeia Pública Hildebrando de Souza - CPHSPG	R\$ 12.359.797,90	28,192035255%
Centro de Regime Semi Aberto Lapa - CRSL	R\$ 1.692.326,15	3,860105066%
Valor total	R\$ 43.841.453,05	100%

18.1.3.1 A subcontratada deverá realizar a prestação do serviço de forma integral, e não por item, devendo realizar a entrega das 4 refeições diárias (desjejum, almoço, jantar e lanche noturno);

18.1.3.1.1 Por tratar-se de ambientes que exigem um rigoroso controle de acesso, não é recomendado que cada refeição seja entregue por empresas diferentes, pois mais de uma empresa fornecendo a alimentação torna-se inviável o gerenciamento contratual, bem como, o controle na fiscalização e podendo ainda tornar caótica as rotinas diárias das unidades prisionais;

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

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



18.4 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

19 VISTORIA

19.1 Os licitantes poderão vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento junto à Coordenação Regional de Ponta Grossa, pelo telefone: (42) 3219-7434;

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

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

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

20 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Gestão/Unidade: 3917.06.421.30.8383 - Gestão do Sistema Penitenciário;

Fonte de Recursos: 500 e 501;

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

Elemento de Despesa: 3390.3900.

21 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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



**ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CENTRO DE LICITAÇÕES**

Protocolo nº 21.701.500-6

Pregão nº PE-196/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 50 de 100

22 DECRETO ESTADUAL N.º 10.086 de 2022

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

Curitiba, 10 de setembro de 2024.

(assinado eletronicamente)

Joelson Muchenski Moraski

Chefe da Divisão de Compras

Responsável pela elaboração do Termo de Referência