



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA
SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – CONTRATO n.º 213/2015

CONTRATO EMERGENCIAL PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO, COCCÃO E FORNECIMENTO TRANSPORTADO DE REFEIÇÕES PARA A PENITENCIÁRIA ESTADUAL DE LONDRINA – PEL II, QUE ENTRE SI FIRMAM O ESTADO DO PARANÁ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E A EMPRESA VAM REFEIÇÕES E EVENTOS LTDA.

PROTOCOLO 13.795.271-8

O ESTADO DO PARANÁ, através da SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA, localizada na Rua Deputado Mario de Barros, n.º 1290, Centro Cívico, Curitiba – Paraná, inscrita no CNPJ sob n.º 76.416.932/0001-81, representada por seu titular WAGNER MESQUITA DE OLIVEIRA, doravante denominada simplesmente CONTRATANTE, e a empresa VAM REFEIÇÕES E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ n.º 119.657.210/0001-85 e com sede na Rua dos Bandeirantes, n.º 1080, no município de Cornélio Procópio/PR, neste ato representada pelo Senhor MAXIMIANO CASSAROTTI, RG 7.259.228-0, CPF 043.842.419-09, doravante denominada simplesmente de CONTRATADA, e com base no a Lei n.º 8.666/93, firmam o presente CONTRATO EMERGENCIAL PARA O SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO, COCCÃO E FORNECIMENTO TRANSPORTADO DE REFEIÇÕES PARA A PENITENCIÁRIA ESTADUAL DE LONDRINA – PEL II DISPENSA DE LICITAÇÃO 0131/2012, mediante as cláusulas abaixo, as quais, ambas as partes se obrigam ao cumprimento:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato de como objeto o PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO, COCCÃO E FORNECIMENTO TRANSPORTADO DE REFEIÇÕES PARA A PENITENCIÁRIA ESTADUAL DE LONDRINA – PEL II, diariamente ininterruptamente inclusive em feriados, conforme tabela:

TIPO REFEIÇÃO	HORARIO ENTREGA	QUANTIDADE DIARIA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Desjejum	05:30	1253	R\$ 2,10	R\$ 2.631,30
Almoço	11:00	1283	R\$ 6,20	R\$ 7.954,60
Jantar	17:00	1198	R\$ 6,20	R\$ 7.427,60
Lanche Noturno		44	R\$ 1,35	R\$ 59,40
VALOR TOTAL DIÁRIO				R\$ 18.072,90



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA
SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – CONTRATO n.º 213/2015

Parágrafo Primeiro: As quantidades máximas diárias acima descritas são meramente referenciais, não significando, em hipótese alguma, certeza de faturamento mensal pela **CONTRATADA**, que deverá faturar apenas o efetivamente entregue durante o mês.

Parágrafo Segundo: Não será permitida a subcontratação total ou parcial do objeto do presente contrato. Estão igualmente vedadas a transferência do objeto deste contrato decorrente de fusão, cisão, incorporação ou outro instrumento, sem a prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Terceiro: As dietas (para os presos de todas as Unidades Penais, com exceção dos presos do Complexo Médico Penal onde serão fornecidas dietas especiais com cinco refeições:

- I – Será fornecido aos presos de acordo com a prescrição médica;
- II – o quantitativo está definido nos quadros de demanda diária;
- III – tipos: hipossodica, hiperglicêmica, hipolípica, hipocalórica, hiperproteica e outras;
- IV – Será fornecida durante as refeições do almoço e para o jantar;
- V – Serão utilizados os gêneros alimentícios adaptados aos cardápios básicos citados acima;
- VI – Deverão ser transportadas nas marmitas e embaladas individualmente e envoltas em plásticos transparente e atóxico.

Parágrafo Quarto: As refeições deverão ser entregues na Penitenciária Estadual de Londrina II – PEL II no endereço Rodovia João Alves da Rocha Loures, 5925, lote 127, Gleba ribeirão Cambe – Londrina / PR.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA RESPONSABILIDADE DO GERENCIAMENTO

A **CONTRATANTE**, através do Departamento de Execução Penal, tendo como Gerente do presente contrato Departamento de Execução Penal – DEPEN.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Cumprida as obrigações contratuais dispostas neste instrumento o pagamento será realizado pela **CONTRATANTE** em até 30 (trinta) dias após a apresentação da fatura mensal, devidamente atestada pela fiscalização competente da referida Unidade.

Parágrafo Primeiro: O CNPJ/MF constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta, sob pena de não ser efetuado o pagamento.

Parágrafo Segundo: Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que tenha sido imposta à **CONTRATADA** pelo **CONTRATANTE**, em decorrência da penalidade ou inadimplência, nos termos da legislação vigente.

Parágrafo Terceiro: A nota fiscal e/ou fatura deverá obrigatoriamente identificar o mês de prestação do serviço, a quantidade de refeições diárias entregues, o valor unitário e o valor total do pagamento pretendido.

Parágrafo Quarto: Deverá a contratada apresentar toda a regularidade fiscal para que proceda o pagamento nos termos citados.



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA
SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – CONTRATO n.º213/2015

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência do presente contrato será de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, a partir da data da assinatura, Ciente a contratada que o presente contrato pode ser rescindido com a conclusão de procedimento licitatório em trâmite, protocolo 13.803.001-6, para o objeto deste contrato.

Parágrafo Único: O presente contrato será rescindido, sem qualquer possibilidade de indenização, assim que ocorrer o encerramento do processo licitatório, ou quaisquer procedimentos análogos, referentes à prestação dos serviços objeto desta avença.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O valor diário é de R\$ 18.072,90 (dezoito mil setenta e dois reais e noventa centavos), perfazendo o valor total de R\$ 3.253.122,00 (três milhões duzentos e cinquenta e três mil quinhentos e cento e vinte e dois reais).

Parágrafo Primeiro: As despesas correrão por conta da Dotação Orçamentária: 3917.06421134.383 – Gestão do Sistema Penitenciário, Elemento de Despesa: 3390.39 – Outros Serviços de Terceiros, Fonte 100 e/ou 113.

Parágrafo Segundo: A CONTRATADA repassará à CONTRATANTE eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos e contribuições, em função de alterações na legislação durante a vigência deste contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DA ENTREGA E DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

I. As refeições serão entregue diariamente e ininterrupta pela contratada, inclusive sábados e domingos e feriados, observado ainda o preparo cocção, distribuição, higienização e transporte, com o fornecimento de embalagens, matéria-prima, mão de obra especializada.

II. O fornecimento das refeições realizar-se-à mediante a utilização das dependências da empresa contratada, onde a alimentação será preparada de acordo com os cardápios diários estabelecidos, ainda as refeições deverão ser devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim.

III. Ao Contratante, por intermédio do Diretor do Estabelecimento Penal, é assegurada a gestão e a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual para o fiel cumprimento das disposições pactuadas. Caberá ao gestor certificar a fatura/nota fiscal de prestação de serviços das refeições efetivamente requisitadas.

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

mar



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA

SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – CONTRATO n.º 213/2015

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

VI. Às nutricionistas do Departamento de Execução Penal, caberá exclusivamente análise e aprovação dos cardápios, a orientação e supervisão das atividades das Comissões de Recebimento, visitas técnicas às dependências da contratada e nos estabelecimentos penais e elaboração de parecer técnico acerca das irregularidades porventura constatada na execução do contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

I. Cumprir fielmente o contrato, de modo que o serviço seja fornecido de acordo com as exigências estabelecidas, ressalvado a SESP o direito de a qualquer tempo e sempre que julgar necessário, proceder à análise dos produtos e serviços fornecidos;

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

III. Proceder, em até 24 (vinte e quatro) horas, após ser comunicado pela Direção da Unidade Penal, à substituição dos equipamentos considerados impróprios para o uso;

IV. Aceitar, mediante solicitação da Direção do DEPEN, que se procedam às mudanças nos dias e horários da prestação de serviços, sempre que houver necessidade;

V. Permitir, a qualquer tempo e sem necessidade de aviso prévio, o acesso de servidor da Contratante às suas dependências para efeito de fiscalização e controle de qualidade dos materiais, objeto do contrato;

VI. Responsabilizar-se por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho para com seus colaboradores;

VII. Todas as refeições para os apenados deverão ser transportadas em recipientes isotérmicos adequados (caixa hot box), devidamente higienizados e hermeticamente fechados. As refeições deverão ser entregues nos horários estipulados com uma temperatura mínima de 60° C para os pratos quentes e os pratos frios entregues em recipientes isotérmicos (hot box) com gelo. As quantidades de refeições (marmitas) acondicionadas nos recipientes isotérmicos (hot box) não poderão ultrapassar a sua capacidade máxima. Não serão aceitas as marmitas cujo peso esteja abaixo do mínimo estabelecido (720 gramas), bem como aquelas que estejam destampadas, quebradas ou viradas.

VIII. As refeições (almoço, jantar) destinadas aos apenados deverão ser porcionadas em embalagens de poliestireno expandido branca e/ou alumínio, descartáveis. A salada, cuja composição é definida no Anexo I, deverá ser embalada individualmente em saco plástico transparente e atóxico. Deverá ser fornecida uma unidade de sobremesa (fruta da época, alternado com doce, embalado), somente no almoço, uma vez na semana. Os pães para o desjejum deverão ser acondicionados individualmente



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA

SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – CONTRATO n.º 213/2015

em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas. O volume total do café com leite dos presos, no desjejum, deverá ser acondicionado em recipientes isotérmicos, tanto quanto forem necessários. Não será permitida nessas refeições a utilização de alimentos refogados do tipo A (acelga, repolho, mostarda, cebola e outros), como complemento, no interior da marmitta.

IX. Nota: A empresa deverá fornecer colheres de sopa, pratos e canecas de plástico tipo JOLLY, repondo-as sempre que o estado de conservação sempre que a Direção da unidade penal solicitar.

X. As refeições (almoço, jantar) destinadas aos servidores do estabelecimento penal serão fornecidas e acondicionadas em embalagens de poliestireno expandido, cor branca, descartável, com divisórias e deverão ser transportadas em recipientes isotérmicos adequados (caixa hot box), devidamente higienizados e hermeticamente fechados. A salada, cuja composição é definida no Anexo I, deverá ser embalada individualmente em saco plástico transparente e atóxico. Deverá ser fornecida uma unidade de sobremesa (fruta da época, alternado com doce, embalado), somente no almoço, uma vez na semana. Os pães para o desjejum deverão ser acondicionados individualmente em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas. O volume total do café com leite dos servidores, no desjejum, deverá ser acondicionado em recipientes isotérmicos, tanto quanto forem necessários. Não será permitida nessas refeições a utilização de alimentos refogados do tipo A (acelga, repolho, mostarda, cebola e outros), como complemento, no interior da marmitta.

XI. As saladas deverão ser transportadas em recipientes hotbox com gelo. Todos os pratos, talheres embalados em saco plástico, copos descartáveis para o café dos servidores, toalhas de mesa de plástico, guardanapos de papel, utensílios para o servimento e temperos para a salada acondicionados em galheteiros deverão ser fornecidos pela empresa contratada. Os pães para o desjejum e para o lanche noturno dos servidores deverão ser acondicionados individualmente em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas. O volume total do café e do leite deverá ser disponibilizado, separadamente, em garrafas térmicas, tantos quantos forem necessários. Em cada hot box deverá constar etiqueta identificando o peso de cada tipo de alimento, por exemplo: arroz: x kg; feijão: x kg, etc...

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

XIII. Todo o transporte das refeições para os apenados e servidores deverá ser feito em veículos isotérmicos e que estejam em conformidade com as exigências contidas na RDC nº 216/2004 - ANVISA ou aquela que vier a substituí-la. Todas as portas do compartimento de carga, depois de carregados, deverão ser lacradas com lacre numérico previamente informado à Direção do Estabelecimento Penal, diariamente.

XIV. Em cada caixa de armazenamento das marmittas (hot box) deverá constar etiqueta de identificação contendo: quantidade de marmittas, tipo da refeição e cardápio diário.



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA

SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – CONTRATO n.º 213/2015

XV. 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.

XVI. Caberá à empresa contratada a remoção dos restos de alimentos e embalagens utilizadas nas refeições dos presos e servidores, devidamente embalados em sacos plásticos de lixo. Tais resíduos (orgânicos e inorgânicos) deverão ser retirados em veículos próprios para essa finalidade, no mínimo uma vez ao dia, não se admitindo a utilização dos veículos de transporte das refeições;

XVII. Em todas essas atividades a contratada deverá utilizar a mão de obra de no mínimo 20 apenados, fornecendo-lhes todos os equipamentos de proteção individual, uniformes, luvas e calçados. A empresa fará o pagamento dos apenados, remunerando-os, cada um, com $\frac{3}{4}$ do salário mínimo nacional, além da taxa de 25% do salário mínimo;

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

XIX. A contratação do objeto deste termo de referência inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como transporte compatível com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

XX. Entregar ao Setor de Nutrição/DEPEN quando da assinatura do contrato todas as licenças sanitárias e alvarás de funcionamento e demais exigências legais para a prestação da execução do serviço e após a vigência renová-las e encaminhar novamente

XXI. A empresa contratada deverá declarar no ato da assinatura do contrato, que dispõe de Serviço de Alimentação, onde serão preparados e manipulados os alimentos, no raio máximo de 50 Km da Unidade Penal, ou seja, do local da entrega, até seis meses após a assinatura do Contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE:

I. A **CONTRATANTE** se reserva no direito de, a qualquer momento, por amostragem, submeter os serviços prestados a testes para verificar a qualidade, o atendimento às características do objeto licitado e às normas técnicas, cujos custos deverão ser suportados pela , nos termos do art. 75 da Lei nº 8.666/93 e 125 da Lei Estadual nº 15.608/2007.

II. APROVAÇÃO DOS CARDÁPIOS E PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO

III. A empresa contratada deverá submeter ao Setor de Nutrição do Departamento de Execução Penal do Estado com 20 (vinte) dias de antecedência ao mês de



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA

SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – CONTRATO n.º213/2015

fornecimento, os cardápios diários a serem preparados durante o período, para a prévia aprovação. Durante a fase de análise e aprovação toda e qualquer alteração dos cardápios, por ambas as partes deverão ser comunicadas formalmente, por meio de e-mail com 48 horas de antecedência ao início do fornecimento. 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, por e-mail, sendo estas autorizadas ou não exclusivamente pelas nutricionistas do Departamento de Execução Penal. Os cardápios propostos pela contratada deverão ser elaborados por nutricionistas devidamente registrados no Conselho Profissional Regional.

IV. Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pela Direção do estabelecimento penal à contratada, em requisição específica, devidamente assinada, por meio de e-mail, até as 16h00min do dia anterior ao fornecimento. Caso ocorra ingresso de presos após este horário, será requisitado à contratada o acréscimo de refeições necessárias impreterivelmente até as 09:00 hs do dia do fornecimento. Ocorrendo ingresso de presos após o almoço, a direção do estabelecimento penal requisitará o acréscimo de refeições (jantar) até às 13 horas.

V. O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela Direção do estabelecimento penal, em conjunto com um representante da contratada e será processado observando-se a seguinte rotina: checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos, verificação se o lacre das portas do compartimento de carga do veículo de entrega são as mesmas informadas previamente à direção do estabelecimento penal, pesagem e verificação de temperatura de uma marmita retirada aleatoriamente em cada caixa de armazenamento de marmitas (hot box), verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição e a conferência das quantidades entregues para as refeições destinadas aos presos e servidores. Após todos esses procedimentos a Comissão atestará o borderô ou nota fiscal diária.

VI. 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 e sabor). Ocorrendo tal hipótese, a direção do estabelecimento comunicará a contratada, que terá um prazo de 2 (duas) horas, para substituir as refeições recusadas. Se tal fato ocorrer no almoço, a substituição se fará pelas refeições preparadas para o jantar. Se ocorrer no jantar a contratada fornecerá lanche contendo: 02 (dois) sanduíches de pão de leite (mínimo de 50g cada pão), embalados individualmente, contendo em cada um deles 01 (uma) unidade de hambúrguer (mínimo de 50g); 01 fatia de queijo mussarela (mínimo de 30g) e uma fruta da época (mínimo 100 g).

VII. Diariamente a contratada fornecerá 01 (uma) refeição a mais do que for solicitado no almoço e no jantar, que será retirada aleatoriamente pela Comissão de Recebimento de Alimentos de uma das caixas de armazenamento das marmitas (hot



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA

SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – CONTRATO n.º 213/2015

box), e mantida refrigerada à 4° C, e também fornecer amostras individuais de todos os alimentos do cardápio, para servir de amostras para análise laboratorial em caso de suspeita de contaminação microbiológica ou físico - química. Caso se faça necessário, a realização de exame laboratorial, este será realizado a expensas da contratada.

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

IX. Semanalmente, na entrega e recebimento das refeições, uma nutricionista da contratada deverá se fazer presente.

X. A contratada deverá apresentar ao Setor de Nutrição do Departamento Penitenciário, em até 10 dias após o início do contrato o **Manual de Boas Práticas**, além de observar rigorosamente as disposições constantes na RDC n° 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou outra que venha complementá-la ou substituí-la.

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

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES

O não cumprimento das obrigações contratuais ensejará a aplicação das seguintes sanções:

I - Advertência por escrito

II - Multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor mensal contratado, por cada dia excedente ao prazo máximo para a instalação dos postos de serviço descritos no protocolo n.º 9.136.786-6, limitada a 5 (cinco) dias de atraso.

III - Multas compensatórias de 20% (vinte por cento) do valor contratado nos casos, respectivamente, de inexecução parcial e total do objeto.

IV - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração.

V - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

VI - As sanções previstas nos itens acima mencionados admitem defesa prévia do interessado no respectivo processo no prazo de 5 (cinco) dias úteis, com exceção da pena de declaração de inidoneidade, hipótese em que é facultada a defesa no prazo de 10 (dez) dias da abertura da vista.

VII - As penalidades acima previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

VIII - As multas aplicadas deverão ser recolhidas à conta da **CONTRATANTE** no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da notificação, podendo o seu valor ser descontado do documento de cobrança, na ocasião de seu pagamento.

VIX - As multas, quando não recolhidas ou descontadas no prazo descrito no item anterior deste contrato sofrerão reajuste pelo Índice Geral de Preços de Mercado da Fundação Getúlio Vargas (IGPM/FGV).



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA

SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – CONTRATO n.º213/2015

X - Além das multas estabelecidas, a **CONTRATANTE** poderá recusar os serviços contratados, se não estiverem de acordo com o exigido na descrição do objeto deste contrato e demais documentos que o compõem, e não for corrigida imediatamente.

XI - A ocorrência ensejadora da recusa em aceitar os serviços prestados pela **CONTRATADA** pode constituir motivo para aplicação do disposto nos incisos III e IV do art. 87 da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, sem prejuízo das demais sanções previstas neste contrato.

XII - As sanções poderão ser relevadas nas hipóteses de não cumprimento das obrigações por motivo de caso fortuito e de força maior, devidamente justificados e comprovados.

XIII - Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro de Licitantes do Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS CASOS DE RESCISÃO

O inadimplemento, por parte da **CONTRATADA**, das cláusulas e condições estabelecidas neste contrato assegurará à **CONTRATANTE**, nos termos da Seção V, do Capítulo III da Lei n.º 8.666/93 em sua atual redação, o direito de dá-lo por rescindido, mediante notificação por escrito, através de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento.

Parágrafo Primeiro: Fica a critério do representante da **CONTRATANTE** declarar rescindido o contrato, nos termos do “caput” desta cláusula ou aplicar as multas de que trata a cláusula das penalidades deste contrato.

Parágrafo Segundo: Fica este contrato rescindido de pleno direito pela **CONTRATANTE**, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, em qualquer dos seguintes casos de inadimplemento por parte da **CONTRATADA**:

I - Não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos.

II - Cometimento de irregularidade grave no cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos.

III - Atraso injustificado da entrega dos serviços contratados.

IV - Decretação da falência, pedido de concordata ou instauração de insolvência civil da **CONTRATADA**.

Parágrafo Terceiro: A rescisão contratual também operar-se-á nos seguintes casos:

I - Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a **CONTRATANTE**, devidamente deduzidas em processo administrativo regularmente instaurado.

II - Supressão, unilateral por parte da Administração, dos quantitativos dos serviços, acarretando modificação do valor inicial do contrato, além do limite permitido no artigo 65, parágrafo 1º, da Lei 8.666/93.

III - Atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração, decorrentes de serviços prestados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra.



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA

SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – CONTRATO n.º 213/2015

IV - Ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato

V - Descumprimento do disposto no inciso V, do art. 27 da Lei n.º 8.666/93, com redação dada pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1.999.

Parágrafo Quarto: A rescisão deste contrato poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da **CONTRATANTE** nos casos enumerados neste Contrato.

II - Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da contratação, desde que haja conveniência para a Administração.

III - Judicial, nos termos da legislação processual, vigente à época da rescisão contratual.

Parágrafo Quinto: Nos casos de rescisão administrativa ou amigável que tratam, respectivamente, os itens I e II, do parágrafo anterior, haverá precedência de autorização escrita e fundamentada da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Sexto: No caso de rescisão do contrato com fundamento em razões descritas nos itens I a IV, do parágrafo terceiro, será a **CONTRATADA** ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo, ainda, direito a pagamentos devidos pela execução dos serviços até a data da rescisão e devolução da garantia contratual.

Parágrafo Sétimo: A rescisão administrativa com base nos itens de I a XII, do parágrafo segundo desta Cláusula, acarreta as seguintes conseqüências, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 8.666/93 em sua atual redação:

I - Assunção imediata da prestação dos serviços objeto do contrato, por ato próprio da **CONTRATANTE**.

II - Execução da garantia contratual, para ressarcimento da **CONTRATANTE** e dos valores das multas e indenizações a ela devidos.

III - Retenção dos créditos decorrentes do contrato, até o limite dos prejuízos causados à Administração.

Parágrafo Oitavo: A aplicação das medidas previstas nos itens I e II do parágrafo anterior desta cláusula fica a critério da **CONTRATANTE**, que poderá dar continuidade à execução do objeto do contrato por execução direta ou indireta.

Parágrafo Nono: É permitido a **CONTRATANTE**, no caso de concordata da **CONTRATADA**, manter o presente contrato, assumindo o controle de determinadas atividades necessárias a sua execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos pela Secretaria de Estado da Segurança Pública, à luz da legislação, da jurisprudência e da doutrina aplicável à espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA

SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS - CONTRATO n.º 213/2015

Fica eleito o foro da comarca de Curitiba, capital do Estado do Paraná, para dirimir quaisquer questões relativas a este contrato, com expressa renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem de acordo com o ajustado e contratado, as partes, através de seus representantes, firmam o presente contrato, em três vias de igual teor e forma na presença de duas testemunhas.

Curitiba, 04 de novembro de 2015.

WAGNER MESQUITA DE OLIVEIRA
SECRETÁRIO DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA

MAXIMIANO CASSAROTTI
VAM REFEIÇÕES E EVENTOS LTDA.

TESTEMUNHA 1:

RG. 5.035.579-9

TESTEMUNHA 2:

RG. 5.876.923-1

ANEXO I - COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA
SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – CONTRATO n.º213/2015
1 - CARDÁPIO PARA PRESOS E FUNCIONÁRIOS

TIPO DE REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO PER CAPITA (PORÇÃO EM GRAMAS/ML)
DESJEJUM	<ul style="list-style-type: none">• 02 Pães de leite, no mínimo 50 g cada, fatiados ao meio e passado no mínimo 10 g de margarina/ manteiga (04 vezes na semana) e 10 g de doce pastoso (03 vezes na semana), devidamente embalado individualmente em sacos plásticos atóxicos;• Café com leite (300ml) adoçado devendo ser servidos 04 vezes na semana e 300 ml de café puro (preto) adoçado em 03 vezes na semana;• O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do Café –ABIC.
ALMOÇO E JANTAR Cardápio para 14 refeições da semana Nota ¹ : O Prato principal deverá ser servido em cada refeição com a seguinte frequência: <ul style="list-style-type: none">• <u>Carne bovina</u>: 04 vezes por semana, sendo que a carne bovina tipo bife deverá ser servida no mínimo 01 vez por semana;• <u>Carne suína</u> : exceto salsicha e salsichão suíno (01 vez por semana);• <u>Frango</u>: 04 vezes por semana, sendo assado no mínimo 01 vez por semana;• <u>Peixe</u> : no mínimo 01 vez a cada 15 dias;• <u>Alimentos a base de carne com 01 ovo</u> :no máximo 01 vez por semana (hambúrguer, quibe, bife, linguiça ou empanados);• <u>Alimentos industrializados</u>: no máximo 01 vez por semana (steak, empanados, nuggets, almôndegas, quibe);• <u>Massas protéicas</u> (no máximo 01 vez por semana): lasanha a bolonhesa, panqueca de carne ou frango, torta de frango ou carne ou sardinha e empadão de frango;• <u>Linguiça ou salsichão ou salsicha (bovino ou suíno)</u> :no máximo 01 vez	<p>Básico Diário</p> <ul style="list-style-type: none">• Arroz (cozido) parboilizado tipo 1 ou arroz branco agulhinha tipo 1 (de acordo com a preferência regional):250g• Deverá ser servida 01 vez por semana de outras formas de preparo de arroz como exemplo: à grega, risoto, carreteiro, ao forno e outros, em substituição ao arroz.• Feijão (cozido) tipo 1 (carioquinha ou preto, servidos em dias alternados):200g• Poderá ser servida 01 vez por semana de outras formas de preparo do feijão como exemplo: virado de feijão ou tutu de feijão, em substituição ao feijão,de acordo com a aceitação. <p>Prato Principal/Variações (peso mínimo da porção pronta por pessoa)</p> <ul style="list-style-type: none">• Carne bovina sem osso - exemplos: bife, tiras assada, picados, costela - com no mínimo 100 g.• Carne bovina com molho, exemplos: almôndegas, picadão (cubos de no mínimo 20 g cada), posta recheada, bife à rolê, bife ao molho – 120g, sendo no mínimo 100g de carne e 20 g de molho (a carne moída somente poderá ser servida como componente do prato principal numa frequência semanal de no máximo 01 vez por semana)• Massas protéicas(no mínimo 80 g de carne e de 100 g de massa), por porção.• Tortas salgadas (quando parte protéica do prato principal): Frango, carne bovina ou peixe, no mínimo 120 g de carne – por porção.• Coxa e sobrecoxa de frango – assada, frita, grelhada ou ao molho – no mínimo 100 g de carne – excluindo-se o osso e a pele.• Peito de frango – assado, frito, grelhado ou ao molho – no mínimo 100 g de carne – excluindo-se o osso e a pele.• Carne suína – assada, frita ou grelhada – no mínimo 110 g de carne – excluindo-se o osso e pele.• Filé de peixe – assado, frito ou grelhado, no mínimo 100 g de carne.

ma



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA

SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – CONTRATO n.º213/2015

<p>por semana;</p> <ul style="list-style-type: none">• Feijoada ou Visceras :no máximo 01 vez a cada 15 dias. <p>Peso mínimo da marmita: 720g</p> <ul style="list-style-type: none">• Compreende o servimento de arroz e feijão + Prato Principal + 02 Complementos = 720g➢ No caso do servimento do complemento farofa, deverá ser aumentada a quantidade de arroz e feijão, atingindo o peso mínimo de 720g em cada marmita.➢ É proibida a utilização de proteína texturizada de soja – PTS nas preparações. <p>COMPLEMENTOS</p> <p>Nota 2: Deverá ser servido 02 complementos em cada refeição (almoço e jantar), sendo um à base de massas, farinhas e outro a base do vegetal B (cenoura, chuchu, abobrinha, vagem, quiabo, berinjela e outros) ou vegetal do Grupo C (batata, mandioca e outros) ou fruta (80 g).</p>	<ul style="list-style-type: none">• Salsicha – no mínimo 90 g.• Dobradinha – no mínimo 160 g.• Empanados – de frango/ bovino/ suíno/ peixe – no mínimo – 100 g.• Hambúrguer c/ ovo – 01 hambúrguer de no mínimo 45 g e do mínimo 01 ovo de 50 gramas;• Bife bovino c/ ovo – 01 bife de no mínimo 70 g e no mínimo 01 ovo de 50 gramas.• Lingüiça c/ ovo – lingüiça (assada/ grelhada/ frita) no mínimo 50 g e um 01 ovo de 50 gramas.• Lingüiça: assada/ grelhada/ frita – no mínimo 100 g.• Feijoada – 250 g de feijão conforme básico diário acrescentado de no mínimo 100g de carne (paio, costelinha, lingüiça e charque).• É proibida a utilização de carnes com osso para os presos. <p>Complementos (peso por porção pronta por pessoa)</p> <ul style="list-style-type: none">• Macarrão (espaguete, parafuso, talharim) - 100 g• Nhoque - 100 g• Soufles- 80 g• Tortas ou pizzas(de legumes, madalena, de frios) - 100 g• Farofa de couve ou mista – 70 g• Polenta ou quirera - 100 g• Bolinho de arroz - 100 g• Batata (souté, assada, corada) - 100 g• Batata doce - 100 g• Aipim - 100 g• Seleta de legumes - 100 g• Virado de legumes – 70g• Purê de batata – 100g• Cuscus de legumes – 100g• Ovos – sugestões: frito, cozido, assado, omelete (01 unidade = 50 g)• Abobrinha ou cenoura ou chuchu ou vagem ou berinjela e outros - 50 g• Virado de feijão ou tutu de feijão não serão aceito como complemento.• Não serão permitidos vegetais refogados que causam cheiro desagradável na marmita, como repolho, acelga, couve, couve-flôr, brócoli e outros.
<p>SALADAS</p>	<ul style="list-style-type: none">• Fornecimento de 02 tipos de saladas, durante o almoço e jantar, sendo uma do grupo A (acelga, alface, escarola, almeirão, repolho e outros) e a outra do grupo B (tomate, cenoura, beterraba, vagem, chuchu, berinjela e outros). Poderão ser servidas vegetais do grupo C, leguminosas ou cereais;



SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA
SETOR DE CONTRATOS E CONVÊNIOS – CONTRATO n.º213/2015

	<ul style="list-style-type: none">• Deverão ser embalados em sacos plásticos transparentes, tipos cristal, em porções individuais;• Transportada em recipientes térmicos e com gelo;• Envio diário (almoço e jantar) de temperos em embalagens apropriadas: óleo, sal e vinagre;• Não será permitido o fornecimento de salada de cebola.• <u>Peso Mínimo da porção pronta por pessoa por refeição:</u>• Folhosos: 40 gramas• Vegetal B: 50 gramas• Vegetal C: 60 gramas• Cereal ou leguminosas: 50 gramas
SOBREMESA	<ul style="list-style-type: none">• Será servida uma vez por semana, durante o almoço, devendo ser alternados com frutas da época e doces industrializados embalados com peso mínimo de 30 gramas ou Gelatina, Pudim, Sagu, Canjica e Banana caramelizada – (embalagem plástica com tampa) – 100 gramas;• Fruta da época exceto frutas cítricas – 01 unidade (mínimo de 100 gramas)
LANCHE NOTURNO (Para os servidores das escalas noturnas)	• COMPOSIÇÃO IGUAL AO DESJEJUM
DIETAS (Para os presos de todas as Unidades Penais, com exceção dos presos do Complexo Médico Penal onde serão fornecidas dietas especiais com cinco refeições)	<ul style="list-style-type: none">• Será fornecido aos presos de acordo com a prescrição médica;• O quantitativo está definido nos quadros de demanda diária;• Tipos: hipossódica, hiperglicêmica, hipolipídica, hipocalórica hipercalórica, hiperproteica e outras;• Será fornecida durante as refeições do almoço e para o jantar;• Serão utilizados os gêneros alimentícios adaptados aos cardápios básicos citados acima;• Deverão ser transportadas nas marmitas e embaladas individualmente e envoltas em plástico transparente e atóxico.

Anexo II

1 - DEMANDA DIÁRIA ESTIMADA

Centro de Reintegração Social de Paranavai - CRESPA		
Tipo	Horário	Quantidade diária