



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária
Subsecretaria de Administração

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO

O presente Termo de Referência tem por objetivo a outorga de permissão de uso, à título oneroso, em caráter emergencial, nas Unidades Prisionais e Hospitalares da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP/RJ, para fins de exploração comercial de atividade econômica das cantinas por pessoa jurídica especializada no ramo, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Estadual nº 48.816/2023, que regulamenta a fase preparatória das contratações no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.

1.1. Justificativa da contratação

Trata-se de procedimento emergencial visando a interrupção de uma situação de nulidade contratual existente entre a SEAP e os cessionários.

Urge salientar o art. 13 da Lei nº 7.210, de 11 de julho de 1984, Lei de Execução Penal, que versa sobre a disposição de locais destinados à venda de produtos e objetos permitidos e não fornecidos pela Administração, proporcionando aos custodiados do sistema prisional o acesso a produtos diversos próximos ao seu local de custódia.

Considerando também o artigo 25 do Decreto Estadual nº 8.897/1986 - Regulamento do Sistema Penitenciário do Estado do Rio de Janeiro, que versa que os estabelecimentos possuirão cantinas para venda de produtos não fornecidos pela administração.

Outro ponto é a captação de recursos com a exploração comercial de cantinas nas Unidades Prisionais através da permissão de uso de espaço público, destinados às receitas do Fundo Especial Penitenciário – FUESP, consoante art. 2º, inc. IX, da Lei nº 1.125/1987.

1.2. Instrumentos de planejamento

O presente processo de permissão de uso se converterá em receita para o cofre público estadual, à título oneroso, de espaços físicos internos predeterminados e existentes nos estabelecimentos penais do Estado do Rio de Janeiro, para fins de exploração comercial de atividade econômica de cantinas, onde será realizada a venda e/ou exposição de produtos alimentícios preparados ou industrializados, materiais de higiene e outros básicos devidamente especificados.

A contratação de Permissionária para uso de espaço destinado ao serviço de exploração de atividade econômica de cantina objetiva, além de aferir renda em favor do Fundo Especial Penitenciário – FUESP, por meio do aluguel mensal do uso do espaço, auxiliar no alcance dos objetivos estratégicos da SEAP, incluindo nesta contratação o ponto de vista humano, através de políticas públicas voltadas às necessidades do preso e suas famílias.

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Outorga de permissão de uso, à título oneroso, dos espaços públicos para exploração comercial de cantinas nas unidades prisionais e hospitalares da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária – SEAP-RJ.

Item	Código ID	Especificação
1	154493	PERMISSÃO DE USO DE IMÓVEL, DESCRICÃO: OUTORGA PERMISSÃO DE USO A PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NO RAMO DE CANTINA

2.1. Identificação dos itens, quantidades e unidades

A) COLUNA I	B) COLUNA II	C) COLUNA III	D) COLUNA IV	E) COLUNA V	F) COLUNA VI	G) COLUNA VII	H) COLUNA VIII
LOTES	UNIDADES PRISIONAIS	LOCALIDADES	ÁREAS	ESTIMATIVA INTERNOS/UNIDADE	ESTIMATIVA INTERNOS/LOTE	VALOR ESTIMADO CONSUMO/MÊS	VALOR ESTIMADO CONSUMO 12 MESES
1	Instituto Penal Plácido de Sá Carvalho - SEAP PC	Gericinó	52.91 m ²	1649	1684	R\$ 951.123,20	R\$ 11.413.478,40
	Sanatório Penal - SEAP SP	Gericinó	10.54 m ²	35			
2	Presídio Alfredo Tranjan - SEAP AT	Gericinó	98.89 m ²	1731	2413	R\$ 1.362.862,40	R\$ 16.354.348,80
	Instituto Penal Santo Expedito - SEAP SE	Gericinó	14.18 m ²	682			
3	Presídio Jonas Lopes de Carvalho - SEAP JL	Gericinó	100.71 m ²	2366	2710	R\$ 1.530.608,00	R\$ 18.367.296,00
	Penitenciária Talavera Bruce - SEAP TB	Gericinó	32.10 m ²	344			
4	Penitenciária Muniz Sodré - SEAP MS	Gericinó	29.49 m ²	2443	2524	R\$ 1.425.555,20	R\$ 17.106.662,40
	Presídio Pedrolino Werling de Oliveira - SEAP PO	Gericinó	18.00 m ²	81			
5	Presídio Elisabeth Sá Rego - SEAP SR	Gericinó	27.75 m ²	1242	2382	R\$ 1.345.353,60	R\$ 16.144.243,20
	Hospital Dr. Hamilton Agostinho - SEAP HÁ	Gericinó	13.33 m ²	31			
	Cadeia Pública Jorge Santana - SEAP JS	Gericinó	17.28 m ²	1109			
6	Hospital Penal Psiquiátrico Roberto Medeiros - SEAP RM	Gericinó	29.40 m ²	115			
	Cadeia Pública Paulo Roberto Rocha - SEAP PR	Gericinó	22.48 m ²	1088			

	Instituto Penal Vicente Piragibe - SEAP VP	Gericinó	22.64 m ²	1439	2642	R\$ 1.492.201,60	R\$ 17.906.419,20
7	Cadeia Pública Joaquim Ferreira - SEAP JF	Gericinó	18.00 m ²	282	2295	R\$ 1.296.216,00	R\$ 15.554.592,00
	Instituto Penal Benjamin de Morais - SEAP BM	Gericinó	48.27 m ²	2013			
8	Presídio Lemos de Brito - SEAP LB	Gericinó	21.60 m ²	848	2059	R\$ 1.162.923,20	R\$ 13.955.078,40
	Cadeia Pública Pedro Melo - SEAP PM	Gericinó	18.35 m ²	1211			
9	Cadeia Pública José Antônio Barros - SEAP JB	Gericinó	44.88 m ²	784	1973	R\$ 1.114.350,40	R\$ 13.372.204,80
	Penitenciária Industrial Esmeraldino Bandeira - SEAP EB	Gericinó	37.25 m ²	1189			
10	Penitenciária Bandeira Stampa - SEAP BS	Gericinó	43.00 m ²	569	1398	R\$ 789.590,40	R\$ 9.475.084,80
	Presídio Nelson Hungria - SEAP NH	Gericinó	15.40 m ²	829			
11	Presídio Romeiro Neto - SEAP RN	Magé	18.27 m ²	1079	1264	R\$ 713.907,20	R\$ 8.566.886,40
	Cadeia Pública Constantino Cokotós - SEAP CK	Niterói	9.00 m ²	96			
	Colônia Agrícola Marco Aurélio Vargas - SEAP AM	Magé	24.00 m ²	89			
12	Instituto Penal Ismael Sirieiro - SEAP IS	Niterói	20.00 m ²	400	1842	R\$ 1.040.361,60	R\$ 12.484.339,20
	Instituto Penal Edgard Costa - SEAP EC	Niterói	22.81 m ²	491			
	Presídio Hélio Gomes - SEAP HG	Magé	13.05 m ²	951			
13	Cadeia Pública Tiago Teles - SEAP TD	São Gonçalo	25.10 m ²	1351	1423	R\$ 803.710,40	R\$ 9.644.524,80
	Instituto Penal Francisco Spargoli - SEAP FS	Niterói	8.84 m ²	72			
14	Cadeia Pública Juiza Patrícia Acioli - SEAP JP	São Gonçalo	38.31 m ²	1512	1608	R\$ 908.198,40	R\$ 10.898.380,80
	Hospital de Custódia e Tratamento Henrique Roxo - SEAP HR	Niterói	3.75 m ²	96			
15	Presídio Dalton Crespo - SEAP DC	Campos	18.45 m ²	720	1248	R\$ 704.870,40	R\$ 8.458.444,80
	Presídio Diomedes Vinhosa Muniz - SEAP VM	Itaperuna	15.01 m ²	528			
16	Presídio Carlos Tinoco da Fonseca - SEAP CF	Campos	9.60 m ²	1461	1630	R\$ 920.624,00	R\$ 11.047.488,00
	Presídio Nilza Santos - SEAP NS	Campos	9.27 m ²	169			
17	Presídio Milton Dias Moreira - SEAP MM	Japeri	42.55 m ²	1785	2424	R\$ 1.369.075,20	R\$ 16.428.902,40
	Cadeia Pública de Franz Castro Holzwarth - SEAP FC	Volta Redonda	18.27 m ²	254			
	Penitenciária Bandeira Duarte - SEAP BD	Resende	7.80 m ²	385			
18	Cadeia Pública Cotrin Neto - SEAP CN	Japeri	21.09 m ²	1259	2607	R\$ 1.472.433,60	R\$ 17.669.203,20
	Presídio João Carlos da Silva - SEAP JC	Japeri	59.25 m ²	1348			
19	Instituto Penal Oscar Stevenson - SEAP OS	Benfica	13.17 m ²	293	3524	R\$ 1.990.355,20	R\$ 23.884.262,40
	Instituto Penal Cândido Mendes - SEAP CM	Centro	4.70 m ²	296			
	Presídio Evaristo de Morais - SEAP EM	São Cristóvão	25.04 m ²	2935			
20	Presídio Frederico Marque - SEAP FM	Benfica	4.00 m ²	489	1836	R\$ 1.036.972,80	R\$ 12.443.673,60
	Presídio Ary Franco - SEAP AF	Água Santa	27.35 m ²	1347			
TOTAIS:					41486	R\$ 23.431.292,80	R\$ 281.175.513,60

2.1.2. As plantas baixas das cantinas pertencentes as Unidades Prisionais descritas acima, encontram-se no anexo VIII do Presente Termo de Referência- 67458760.

2.1.3. A justificativa quanto à divisão do objeto em lotes, o critério utilizado foi à rentabilidade das cantinas, juntando-se um estabelecimento mais rentável com outro menos viável economicamente.

2.1.4. Diante do critério utilizado para divisão do objeto em lotes informado no item 2.1.2. É determinado que os lotes são indissolúveis e que o permissionário que abandonar a permissão da unidade menos rentável terá automaticamente cassada a permissão de uso das demais unidades que compõem o lote.

2.2. Informações complementares

Base de cálculo

Base – R\$ 564,80 (quarenta por cento do salário mínimo)

Matriz de extração – R\$ 1.412,00 (salário mínimo)

Coluna V – (quant. Estimativa de internos por lote) = e)

Coluna VI – (valor estimado de consumo mensal) = f)

Equação

f) = e) * 564,80

Para se alcançar os valores mensais estimados na COLUNA VII da tabela estabelecida no item 2.1., definiu-se como base de cálculo o valor de R\$ 564,80 (quinhentos e sessenta e quatro reais e oitenta centavos).

Tal base foi definida partindo-se da lógica estabelecida pelo Decreto Estadual nº 8.897/86, que cuida do Regulamento do Sistema Penal do Estado do Rio de Janeiro, onde no Art. 56, IV, define-se que o interno pode portar no interior do Estabelecimento Prisional, a quantia não superior que 10% (dez por cento) do valor de um salário mínimo vigente.

Ao mesmo passo, tomamos como critério na base de cálculo o que está estabelecido na Lei Estadual nº 4.984/07, que dispõe sobre a aplicação no Estado do Rio de Janeiro do disposto no artigo 29 da lei federal nº 7.210, de 11 de junho de 1984, especialmente no Art. 1º, I, onde estabelece que 40% (quarenta por cento) da remuneração mediante trabalho do apenado deve ser destinado às suas despesas pessoais.

Por fim, e coadunando-se a mesma quantia de 40% (quarenta por cento) previsto às despesas pessoais pelo trabalho, está o fato de que o preso tem pelo menos uma visita por semana, condição pela qual possibilita que a família e demais pessoas com vínculo afetivo possam lhes fornecer dinheiro, desde que tal oferta não ultrapasse o valor de 10% do salário mínimo, pois esse é o limite que o interno pode portar dentro da unidade prisional.

Desta forma, chegamos ao coeficiente de 40% (R\$ 564,80) sobre o salário mínimo vigente (R\$ 1.412,00), tendo em vista que o interno que trabalha tem direito por lei utilizar tal valor para atender suas necessidades pessoais. Da mesma forma, um interno que não trabalha, mas que recebe doações semanais do visitante, desde que superior à 10% do salário mínimo vigente (R\$ 141,20), alcança ao fim de um mês de quatro semanas completas os mesmos 40% mensais (R\$ 564,80).

Portanto, ficou definido que o gasto estimativo de cada interno por mês dentro das unidades prisionais é de R\$ 564,80 (quinhentos e sessenta e quatro reais e oitenta centavos), que multiplicado pela quantidade de internos por lote, apresentou os valores em potencial e ser convertido em vendas pelas cantinas, como se demonstra na COLUNA VII.

2.3. Definição da natureza do Serviço

O serviço contemplado neste Termo de Referência é classificado como comum e se enquadra na definição do artigo 1º, parágrafo único da Lei Federal nº. 10.520/2002, pois possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 Forma de execução

O horário de funcionamento da cantina será das 09h às 17h, todos os dias da semana, podendo ocorrer ajustes mediante acordo, conforme interesse e conveniência da Administração.

A PERMISSONÁRIA disporá de até 30 (trinta) dias corridos, a partir da assinatura da permissão ou data nela acordada, para o início pleno de suas atividades, providenciando, neste mesmo prazo, as autorizações e licenças que sejam necessárias à execução dos serviços objeto da Permissão de Uso e apresentando-as à fiscalização da SEAP/RJ.

As despesas para obtenção de autorizações e licenças para o exercício pleno das atividades ficarão a cargo da PERMISSONÁRIA.

A Permissonária deverá restituir a área em perfeitas condições de uso e conservação ao findar, a qualquer tempo, a Permissão de Uso, ficando ressalvado que qualquer dano porventura ocorrido deverá ser indenizado à PERMITENTE.

As condições gerais da exploração dos serviços prestados nas cantinas, a cargo e responsabilidade da PERMISSONÁRIA, serão reguladas conforme as seguintes partes essenciais:

A) Para fins de organização diária das atividades, a PERMISSONÁRIA deverá:

- i. Apresentar os empregados no local todos os dias com o uniforme da empresa.
- ii. Realizar a carga e descarga de materiais e suprimentos mediante autorização prévia da fiscalização do Contrato.
- iii. Evitar a falta de itens constantes no cardápio de cada dia, suprimindo a cantina com os insumos necessários para tanto, bem como com o pessoal suficiente para o atendimento.

B) Quanto ao cardápio, caberá à PERMISSONÁRIA:

- i. Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, pela manutenção do atendimento à demanda pelos produtos ofertados, e pelas condições de higiene e segurança inerentes aos serviços prestados.
- ii. Receber diretamente no caixa do estabelecimento o pagamento pelos serviços/venda.
- iii. Disponibilizar aos usuários açúcar (branco e mascavo), adoçante (líquido e pó), ketchup, mostarda, maionese, palito, canudo etc., acondicionados em sachês ou embalados individualmente, bem como porta-guardanapos e demais peças necessárias à boa prática dos serviços.
- iv. Na tabela 2 estão alguns exemplos de produtos que deverão ser obrigatoriamente comercializados no refeitório:

Tabela 2 - Produtos autorizados para venda na Cantina

Especificação
Absorvente pacote.
Achocolatado em pó.
Achocolatado pronto.
Açúcar 1 kg.
Água Mineral 500 ml/ Litro.
Água Oxigenada p/cabelo 100 ml.
Água Sanitária.
Algodão até 100 gramas.
Amaciante
Amendoim 100 gramas.
Aveia.
Azeite.
Azeitona.
Balas diversas.
Balde.
Batata Frita porção
Batata Palha pacote.
Biscoito doce tipo Maizena 200 gramas.
Biscoito doce tipo Rosquinha 400 gramas.
Biscoito doce tipo Tortinha 160 gramas.
Biscoito doce tipo Wafer 160 gramas.
Biscoito salgado Cream Cracker 200 gramas.
Biscoito salgado Fofura 100 gramas.
Biscoito salgado Torcida 80 gramas.
Bolo Caseiro pedaços sem recheio.
Cachorro-Quente.
Cafê Pronto
Caixa de chocolate tipo Bis.
Caneta tipo BIC transparente.
Chá preto pronto
Chinelo (tipo havaianas).
Chocolate avulso do tipo bombom.
Chocolate tipo barra
Cortador de Unha.
Cortina para Box.
Cotonete caixa com 100 unidades.
Creme de Cabelo 200 gramas.

Especificação
Creme Hidratante 200 gramas.
Creolina.
Descolorante para cabelo líquido 100 ml.
Desinfetante de 1 litro.
Desodorante Roll-on Transparente.
Detergente 500 ml.
Doces Diversos (abóbora, bananada, pé de moleque, pé de moça, doce de leite, cocada e amendoim).
Durex.
Envelope.
Escova de cabelo com cabo transparente.
Escova de dente cabo transparente.
Escova de lavar roupas de plástico.
Espanja.
Farofa pronta 500 gramas.
Gelo
Guardanapo pacote.
Hambúrguer (pão e carne).
Iogurte de bandeja com 6 unidades.
Iogurte garrafa plástica com 200 ml.
Isqueiro.
Jornal.
Jujuba.
Ketchup
Lâmpada fluorescente bocal.
Leite em Pó acondicionado até 400 gramas
Lixa de unha.
Maço de Cigarros
Maionese.
Manteiga 250 gramas.
Margarina 250 gramas.
Mortadela
Mostarda.
Misto Quente
Omelete.
Pá de lixo plástica transparente.
Paçoquita.
Pão com Linguiça.
Pão com Ovo.
Pão de Forma.
Pão de Hambúrguer.
Pão Francês.
Pão na chapa com manteiga.
Papel higiênico.
Papel ofício pacote com máximo 100 fls.
Papel Toalha pacote com 2 unidades.
Pasta de dente.
Pastel frito.
Pente de cabelo.
Pilha.
Pipoca doce e salgada pronta.
Pizza
Prato descartável transparente
Presunto
Prestobarba
Queijo
Queijo Quente
Refrigerantes (Exceto dos tipos "Guaraná" e "Uva"
Removedor de esmaltes 60 ml.
Requeijão
Rodo.
Sabão em pó 500 gramas.
Sabonete de Glicerina Transparente.
Saco de lixo de 100 litros.
Sal sachê de 1 grama
Salada (tomate, cebola e alface).
Salgados fritos.
Sanduíche de Carne/Frango
Sanduíche Frio
Sardinha

Especificação
Selo para carta.
Suco em pó.
Suco concentrado – Garrafa.
Suco pronto – Garrafa.
Tapioca
Tinta de cabelo.
Vassoura.
X-Burguer.
X-Tudo.

v. Fica EXPRESSAMENTE proibida a comercialização de refrigerantes dos tipos "Guaraná" e "Uva".

vi. Alimentos que não estão contidos na Tabela 2 somente poderão ser comercializados mediante autorização prévia da PERMITENTE.

vii. Os produtos da lista não podem ser alterados, salvo por necessidade de manter a vantajosidade na prestação do serviço ou adequações de segurança, sempre mediante autorização do Titular da Pasta.

viii. A lista de produtos que poderá ser comercializada foi elaborada após reuniões realizadas pela Subsecretaria de Administração e Subsecretaria de Gestão Operacional que debateram sobre os produtos que poderão ser comercializados, bem como os demais itens que norteiam a funcionalidade das outorgas de permissões de uso das cantinas das Unidades Prisionais e Hospitalares. A definição dos produtos foi feita tomando por base a peculiaridade e segurança do local do serviço a ser explorado por se tratarem de estabelecimento prisionais.

C) Quanto à manipulação de alimentos, a Permissionária deverá:

i. Indicar um responsável técnico com capacitação específica em cursos tais como: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas no ramo alimentício.

ii. Disponibilizar e utilizar as boas práticas do Manual de Boas Práticas e a da Cartilha sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução-RDC nº 216/2004), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

iii. Prover treinamento dos funcionários em relação à higiene e às técnicas corretas de manipulação de alimentos.

iv. Manter o controle de saúde dos funcionários mediante a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).

v. Observar o controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, verificando se o trabalhador é portador de doenças infecciosas ou parasitárias, por meio dos exames de hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL.

vi. Observar as normas e disposições que versam sobre manipulação de alimentos, destacando-se os seguintes procedimentos:

- Higiene pessoal: cabelos/barba protegidos, unhas limpas, asseadas.
- Uniformes: completos, conservados, limpos e trocados diariamente, toucas ou redinhas para o cabelo; não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uniforme deverá ser vestido nas dependências da Permissionária (vestiários);
- Higiene das mãos – Frequência: o empregado deve lavar as mãos com sabão neutro e secar com papel toalha descartável, sempre antes de iniciar o manuseio de alimentos e sempre depois de contato com qualquer objeto não higienizado;
- Higiene operacional (hábitos): durante a manipulação de alimentos não é permitido manusear quaisquer objetos não higienizados.

D) Quanto ao preparo e a conservação dos alimentos, a Permissionária deverá:

i. Abastecer as cantinas com alimentos em condições sadias, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, variedade e diversificação nos produtos, utilizando para isto, pessoal competente e capacitado, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, cuidando para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer um dos itens da tabela de produtos.

ii. Priorizar, em todo produto a ser comercializado, por sua melhor qualidade e maior validade, sendo indispensável uma renovação periódica e respeitando a recomendação dos respectivos fabricantes, fornecedores e pela legislação competente.

iii. Preservar os alimentos a fim de evitar qualquer contaminação, utilizando-se de materiais, produtos de limpeza e/ou armazenagem condizentes com as normas de saúde pública vigentes.

iv. Preparar e processar os salgados, refeições ligeiras, produtos frios ou quentes para comercialização, sem a utilização dos métodos de cocção e de fritura de alimentos por meio de equipamento que empregue gás liquefeito de petróleo – GLP, devendo ser utilizados somente equipamentos elétricos como cafeteiras, expositores, sanduicheiras, refrigeradores, congeladores e fornos de micro-ondas e elétricos, respeitando a carga elétrica existente, sendo vedado o uso de filtro de linha, adaptadores e afins.

v. É vedada a preparação de alimentos em óleos quentes (frituras).

vi. Afastar da preparação de alimentos empregados que apresentem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

E) Quanto à limpeza, manutenção e conservação das cantinas, a Permissionária deverá:

i. Responsabilizar-se pela implantação, organização e continuidade dos serviços, da limpeza, manutenção e conservação do espaço, assim como do material, equipamentos, móveis e utensílios necessários ao desenvolvimento dos serviços indicados, inclusive seguindo controle integrado de praga.

ii. Periodicidade de limpeza: a) diária: varrição e posterior limpeza com pano úmido da área da cantina; b) semanal: lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza dos equipamentos com desinfecção e d) mensal: luminárias, interruptores, tomadas.

iii. Limpeza dos toiettes: recolher o lixo do banheiro diariamente, acondicionado em sacos plásticos, mantendo os cestos e lixeiras isentos de detritos. As lixeiras deverão ser esvaziadas ao atingir 2/3 de sua capacidade, ou no mínimo duas vezes ao dia. Importante também lavar as lixeiras e respectivas tampas sempre que necessário; efetuar permanentemente a reposição de papel higiênico, sabonete líquido e papel toalha nos respectivos sanitários, bem como protetor de vaso sanitário quando necessário; lavar diariamente piso, assentos, pias e metais dos sanitários, bem como, limpar espelhos, pisos e azulejos dos sanitários com pano úmido e uso de saneante domissanitário desinfetante, realizando a remoção de sujidades e outros contaminantes, mantendo os banheiros em adequadas condições de higienização durante todo o horário previsto do uso.

iv. Acondicionar os detritos ou resíduos provenientes da comercialização dos produtos e das atividades ali implantadas e desenvolvidas em sacos plásticos e retirar do espaço, observados os regulamentos internos estabelecidos pela PERMITENTE.

v. Responsabilizar-se pela segurança do espaço e de quaisquer bens nele contidos.

vi. Manter as instalações e equipamentos, até o final do último dia de prazo da permissão de uso, em perfeitas condições de conservação e uso.

vii. A PERMISSIONÁRIA não poderá colocar nenhum cartaz, toldo, letreiro, faixa, bandeira, estandarte ou elemento promocional nas cantinas, salvo com estrita autorização da PERMITENTE. É vedada a colocação de mobiliários e equipamentos fora da área estabelecida.

F) Quanto às benfeitorias feitas nas cantinas das Unidades, caberá à Permissionária:

i. Ser responsável pelos custos decorrentes da instalação, implantação e funcionamento da atividade, bem como fazer, por sua conta e sem qualquer ônus ou ressarcimento por parte da PERMITENTE, a manutenção preventiva e corretiva e a conservação de todos os aparelhos, equipamentos e material móvel, inclusive a reposição de peças e componentes necessárias.

ii. A realização de quaisquer intervenções ou benfeitorias no espaço dependerá sempre de prévia autorização da PERMITENTE, a qual se incorporará ao imóvel sem que caiba qualquer indenização, compensação ou retenção à PERMISSONÁRIA.

iii. Estar ciente que: os aparelhos, equipamentos e material móvel, não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso no espaço, permanecerão de propriedade da PERMISSONÁRIA que indicará, especificadamente, quais são esses bens móveis de seu uso, em relação a ser apresentada a PERMITENTE. Somente os bens assim relacionados poderão ser removidos do espaço, pela PERMISSONÁRIA, mediante prévia e expressa autorização da PERMITENTE. Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão, automaticamente, ao patrimônio da PERMITENTE sem que caiba à PERMISSONÁRIA qualquer indenização ou direito de retenção, podendo a PERMITENTE exigir da PERMISSONÁRIA reposição do espaço, na situação em que se encontravam quando do início da Permissão.

G) Quanto aos valores de venda e controle dos estoques, a permissionária deverá:

i. Fornecer à PERMITENTE o valor de venda a ser praticado, de maneira individualizada, devendo comunicar previamente à PERMITENTE as alterações que impliquem mudança na tabela de preços;

ii. A tabela de preços deverá vigor integralmente dentro do mês. Não será permitida alteração de valores de venda durante e no decorrer do mês de referência.

iii. Para a entrada dos produtos em estoque deverá ser emitida a Declaração de Entrada de Produtos, nos moldes do ANEXO VI, para o mês de referência, que deverá estar franqueada a consultas por parte da PERMISSONÁRIA a qualquer momento, devendo a mesma ser encaminhada à PERMISSONÁRIA até o quinto dia útil do mês subsequente.

iv. A PERMISSONÁRIA deverá manter o rígido controle de seus estoques, estando sujeita a fiscalização sem aviso prévio.

v. Para o controle das vendas será **obrigatório** a emissão da Declaração de Vendas Diárias, nos moldes do ANEXO VII, para o mês de referência, que deverá estar franqueada a consultas por parte da PERMISSONÁRIA a qualquer momento, devendo a mesma ser encaminhada à PERMISSONÁRIA até o quinto dia útil do mês subsequente.

vi. O preço dos produtos comercializados na cantina deverão ser compatíveis com os preços de mercado, sendo passível de fiscalização da Administração, que poderá regular tais preços unitários a fim de evitar distorções e cobranças abusivas ao interno.

vii. As regulações dos preços dos produtos ocorrerão por intermédio de tabela base de preços, que será elaborada na periodicidade cada mês pela Administração através da Coordenação de Pesquisa de Preços, mediante processo público e transparente de pesquisa, cuja metodologia será na extração de valor médio sobre três preços encontrados em mercado, por consulta simples em sites de internet e outros mecanismos de consulta de preços de varejo das mercadorias autorizadas a comercialização.

viii. A cobrança abusiva de preços de mercadorias aos internos, comunicada reiteradamente ao fornecedor e não ajustada, poderá ensejar na aplicação de sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

3.2 Visita Técnica

Recomenda-se que a Contratada realize a visita técnica no local onde os serviços serão prestados de modo a não correr o risco de subestimar a sua proposta, no entanto a vistoria prévia é facultativa.

Caso a Contratada considere desnecessária a visita técnica, simplesmente deverá apresentar no envelope de habilitação uma declaração informando que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos serviços previstos no presente Termo de Referência, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicos ou financeiras com a CONTRATANTE.

Caso opte por realizar a visita técnica o procedimento a ser adotado terá o seguinte rito:

Representante legal ou legalmente autorizado pela Contratada, com documentação comprobatória da representação, se dirigirá à Assessoria de Segurança Institucional desta SEAP, onde receberá a AUTORIZAÇÃO PARA VISITA TÉCNICA.

O participante, quando da visita física para a realização da vistoria técnica, deverá estar munido de 2 (duas) vias da Declaração de Realização de Vistoria, devendo o representante legal da Contratada assiná-lo e solicitar a assinatura do servidor da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária responsável pelo acompanhamento da vistoria na via que lhe será devolvida, devendo ser entregue pelo participante vencedor em conjunto com os documentos de habilitação;

4. DESENHO DA CONTRATAÇÃO

4.1. Regime de contratação

Trata-se de contratação emergencial, conforme a lei nº 14.133/2021 c/c a Lei 10.520/02, observando as regulamentações aplicáveis em âmbito Estadual, considerando a natureza do objeto e as condições da Contratação.

4.2. Duração do contrato

O prazo de vigência do contrato será de até 12 (doze) meses, contados a partir da data designada na Ordem de Início dos Serviços, desde que posterior à data de publicação do extrato do termo de permissão no Diário Oficial, valendo a data da publicação do extrato como termo inicial de vigência, caso posterior à data designada na Ordem de Serviço.

Não cabe a prorrogação do contrato em razão do disposto no art. 75, VIII, da Lei 14.133/2021.

Caso o processo licitatório seja finalizado antes do prazo estabelecido no contrato emergencial, os Termos de Permissão de Uso firmados deverão ser rescindido na forma da legislação vigente.

4.3. Reajuste de preços

Não haverá reajuste de preços sobre os valores fixados.

4.4. Garantia

A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo mínimo de 10 (dez) dias, contado da data de assinatura do contrato, para a prestação da garantia pelo contratado de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 96 da Lei n.º 14.133/21, a ser restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração.

Em caso de apresentação da modalidade prevista no inc. II do § 1º do art. 96, deve atentar para o seguinte:

a) o seguro-garantia tem por objetivo garantir o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelo contratado perante à Administração, inclusive as multas, os prejuízos e as indenizações decorrentes de inadimplemento, observadas as seguintes regras:

b) o prazo de vigência da apólice será igual ou superior ao prazo estabelecido no contrato principal e deverá acompanhar as modificações referentes à vigência deste mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;

c) o seguro-garantia continuará em vigor mesmo se o contratado não tiver pago o prêmio nas datas convencionadas.

d) 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.

4.5. Possíveis impactos ambientais

Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental, em atendimento ao art. 170 da CF/I 988, ao Art. 11º, IV, da Lei nº 14.133/21, a Lei nº 12.187/2009/Lei nº 12.305/10, Decreto Estadual 43.629/12, art. 6º da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG e 02/2014 da SLTI/MP, Decreto 7.704/10, Decreto nº 7.746/2012, determina-se a obrigação de que a PERMISSIONÁRIA cumpra as seguintes práticas:

- a) Deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de água, de energia elétrica, e de redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- b) Responsabilizar-se pela otimização de recursos materiais;
- c) Redução de desperdícios materiais, energia e água por parte de seus profissionais no desempenho das atividades diárias;
- d) Elaborar e manter um programa intenso de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- e) Receber, da CONTRATANTE, informações a respeito dos programas de uso racional dos recursos que impactem o meio ambiente e, no caso das unidades de conservação, cópia dos seus respectivos planos de manejo;
- f) Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água.
- g) Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades diárias.
- h) Inserir conjuntos de latas de lixo para coleta seletiva e instruir os profissionais quanto ao cumprimento da coleta seletiva, em especial aos recipientes adequados para a coleta seletiva, disponibilizados nas dependências das Unidades Prisionais e Hospitalares da Secretaria.

4.6. Possibilidade de arrendamento e subcontratação de parte do espaço

É vedada a subcontratação total ou parcial de terceiros para a execução do objeto do contrato.

4.7. Possibilidade de participação de Consórcio

Não será permitida a participação de empresas reunidas em regime de consórcio.

4.8. Possibilidade de participação de Cooperativa

Não será admitida a participação de cooperativas, tendo em vista ser inerente à exploração da área contemplada neste ato convocatório a presença dos elementos de subordinação, pessoalidade e habitualidade, característicos da relação de emprego entre a PERMISSIONÁRIA e seus empregados.

4.9. Incidência do Programa de Integridade

Não será exigida a comprovação pela empresa vencedora o programa de integridade, que dispõe sobre os termos da disciplina conferida pela Lei Estadual nº 7.753/17 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.

5. OBRIGAÇÕES DA PERMITENTE

- 5.1. Fiscalizar como lhe aprouver e no seu exclusivo interesse, o exato cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas no Contrato.
- 5.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por um ou mais representantes especialmente designados, nos termos do art. 117 da lei nº 14.133/2021.
- 5.3. Disponibilizar o local e os meios adequados para execução dos serviços.
- 5.4. Garantir o fornecimento de água e energia elétrica.
- 5.5. A PERMITENTE disponibilizará infraestrutura física que permita instalação de linha telefônica e acesso à internet, cabendo a PERMISSIONÁRIA arcar com todos os custos da contratação e despesas mensais dos serviços.
- 5.6. Prestar as informações e esclarecimentos necessários ao desenvolvimento dos serviços.
- 5.7. Documentar e notificar, por meio de comunicação impressa ou eletrônica, à PERMISSIONÁRIA, ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção ou regularização.
- 5.8. Assegurar o acesso dos empregados da PERMISSIONÁRIA, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar os serviços.
- 5.9. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas Cláusulas do Contrato de Permissão de uso.

6. OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA

- 6.1. Efetuar o pagamento da contraprestação pela permissão de uso, conforme definido no Termo de Referência.
- 6.2. Comercializar, obrigatoriamente, os produtos especificados na Lista de Produtos com os unitários estabelecidos na contratação.
- 6.3. Comercializar os produtos com preços unitários não superiores aos cobrados nas casas comerciais do mundo livre, em concordância com o estabelecido no §1º, artigo 25 do Decreto 8.897/86.
- 6.4. Não transferir a terceiros, empréstimo ou locação do espaço, no todo ou em parte, a subcontratação para o desenvolvimento das atividades, ou, ainda, quaisquer outros meios que possibilite o uso do espaço, por terceiros, ainda que seja para a mesma finalidade constante do instrumento da Permissão de Uso, não sendo admitida a subcontratação do objeto do presente Termo de Referência.
- 6.5. Responder pelos custos e despesas decorrentes da instalação, implantação e funcionamento da atividade, bem como por tributos, tarifas, custas, emolumentos ou contribuições federais, estaduais ou municipais que decorram direta ou indiretamente da utilização do espaço ou da atividade.
- 6.6. Instalar os mobiliários, utensílios e equipamentos necessários ao funcionamento da cantina, responsabilizando-se por todos os serviços de instalação e montagem, bem como efetuar a manutenção preventiva e corretiva por sua conta e sem qualquer ônus ou ressarcimento por parte da Administração, inclusive, com a reposição de peças e componentes quando necessário, vedada a utilização de bens móveis do Estado.
- 6.7. O Permissionário deverá possuir, no mínimo, os seguintes equipamentos: balcão, armário ou prateleiras para exposição dos produtos; balcão expositor para doces e sanduíches; vitrine quente e fria; refrigerador; freezer; forno micro-ondas; forno elétrico; fritadeira elétrica; chapa elétrica; sanduicheira; e lixeira grande para armazenamento do lixo.
- 6.8. Manter as instalações e equipamentos, até o final do último dia do prazo da Permissão, em perfeitas condições de conservação e uso.
- 6.9. Manter todos os documentos necessários ao funcionamento no interior da cantina disponíveis e atualizados para fiscalização a qualquer tempo e hora.
- 6.10. Afixar a tabela de preços em local visível, que contenham as mínimas especificações dos produtos ofertados, tais como unidade, conteúdo, marca e forma de comercialização.
- 6.11. Apresentar a política de venda, cujos preços unitários dos produtos ofertados deverão manter parâmetro com os praticados no comércio local das respectivas áreas

onde as outorgas estão sendo exercidas, bem como manter afixado, em local visível ao público, os itens e produtos com seus respectivos preços.

6.12. Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo familiar ou por afinidade com servidores da SEAP.

6.13. Realizar a carga e descarga de materiais e suprimentos, somente nos dias em que NÃO houver visita na respectiva unidade prisional em que se localiza a cantina, das 09h às 16h, pelo Permissionária ou seu preposto.

6.14. Não comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto que não esteja na Lista de Produtos, constante no Anexo III.

6.15. Primar por todos os produtos a serem comercializados, por sua melhor qualidade e maior validade, sendo indispensável uma renovação periódica e respeitando as recomendações dos respectivos fabricantes, fornecedores e pela legislação competente, responsabilizando-se pela qualidade dos mesmos.

6.16. Preservar os alimentos a fim de evitar qualquer contaminação, utilizando-se de materiais, produtos de limpeza e/ou armazenagem condizentes com as normas de saúde pública vigentes.

6.17. Conservar e manter a área permitida em perfeitas condições de funcionamento, conservação, limpeza, segurança e higiene, mantendo o asseio tanto das dependências quanto dos materiais e equipamentos utilizados para a confecção de lanches, em conformidade com a regulamentação dos órgãos de fiscalização e vigilância sanitária, inclusive seguindo controle integrado de pragas, sujeitando-se às penalidades previstas pelo descumprimento.

6.18. Acondicionar os detritos ou resíduos provenientes da comercialização dos produtos e das atividades implantadas e desenvolvidas em sacos plásticos e retirar do espaço, não permitindo o acúmulo ou exposição de lixo nas dependências, assumindo a responsabilidade pelo armazenamento e deslocamento de todos os dejetos produzidos por sua atividade, até a caçamba de lixo localizado no interior da unidade.

6.19. Efetuar limpeza periódica, utilizando produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

6.20. Responsabilizar-se pela segurança do espaço e de quaisquer bens nele contido.

6.21. Realizar quaisquer intervenções ou benfeitorias no espaço somente através de solicitação prévia ao Gestor da Permissão de Uso. Caso seja autorizado pela Administração, serão incorporadas ao imóvel sem que caiba qualquer indenização, compensação ou retenção a Permissionária.

6.22. A SEAP-RJ se reserva no direito de exigir da Permissionária a reposição do espaço, na situação em que se encontrava quando do início da Permissão. Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis, não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso do espaço, permanecerão de propriedade da Permissionária que indicará, especificadamente, quais os bens móveis de seu uso, em relação a ser apresentada a SEAP-RJ e por esta visada. Somente os bens relacionados poderão ser removidos do espaço pela Permissionária, mediante prévia e expressa autorização.

6.23. Responder pelas obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, securitárias, sociais e todas as demais relacionadas aos seus funcionários, comunicando a ocorrência de qualquer acidente ou eventuais problemas envolvendo seus empregados, nas dependências da unidade e da cantina, assumindo, nos termos da legislação vigente, a responsabilidade pelos acidentes de trabalho que por ventura ocorram, tendo em vista que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a SEAP-RJ.

6.24. Adequar-se aos regimes tributários de acordo com a legislação pertinente, conforme o caso, de acordo com as receitas auferidas onde a outorga é exercida.

6.25. Responsabilizar-se pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, cumprindo disposições legais que interfiram em sua execução, direta e indiretamente aplicáveis ao objeto da Permissão e, especialmente, em relação aos regulamentos técnicos sobre normas e padrões de alimentos da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos que integram o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

6.26. Designar, por meio de declaração impressa ou eletrônica no ato do recebimento da autorização de execução dos serviços, preposto para representar administrativamente sempre que for necessário e habilitado a responder pela Permissionária a qualquer indagação sobre a parte operacional e de qualidade dos serviços executados, bem como solucionar qualquer problema relacionado com a sua execução, qualidade e quantidade dos alimentos e materiais, dentre outros, indicando nome, qualificação, endereço domiciliar e eletrônico e número de telefone.

6.27. Apresentar aos fiscais da presente contratação e/ou às autoridades competentes da SEAP-RJ, no início dos serviços e sempre que houver alteração ou solicitação, a relação nominal dos empregados devidamente qualificados.

6.28. Acatar as exigências dos fiscais da presente contratação e/ou das autoridades competentes da SEAP-RJ quanto à execução dos serviços, horários, qualidade e quantidade dos alimentos e materiais e, ainda, a imediata correção de deficiências alinhadas quanto à execução dos serviços prestados.

6.29. Responder, com a maior brevidade possível, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, todas as Notificações impostas, salvo se a Notificação impuser outro prazo.

6.30. A Permissionária deve responder as notificações enviadas, estando ciente que sua revelia poderá acarretar nas sanções previstas em Lei e neste Termo de Referência.

6.31. Atender com boa vontade, profissionalismo e, acima de tudo, respeito, mantendo sempre em serviço, número suficiente de empregados devidamente uniformizados.

6.32. Prover treinamento dos empregados em relação à higiene e às técnicas corretas de manipulação de alimentos.

6.33. Disponibilizar e utilizar as boas práticas do Manual de Boas Práticas e a da Cartilha sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução RDC nº 216/2004), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

6.34. Manter o controle de saúde dos funcionários (NR nº 7) mediante a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).

6.35. Observar o controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, verificando se o trabalhador é portador de doenças infecciosas ou parasitárias, por meio dos exames de hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL.

6.36. Observar as determinações de saúde pública em razão da COVID-19, sobretudo com relação à utilização de luvas, máscaras e demais equipamentos de higiene necessária para evitar a propagação do Coronavírus.

6.37. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus empregados, mantendo quadro de pessoal suficiente para a prestação dos serviços.

6.38. Os funcionários da Permissionária só serão autorizados a iniciar seus trabalhos nas Unidades Prisionais após o “Nada a opor” dos órgãos competentes, em face da natureza peculiar onde serão desenvolvidas as atividades comerciais.

6.39. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Permissionária e a Administração, vedada qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6.40. O rompimento de qualquer vínculo empregatício deverá ser comunicado pela Permissionária imediatamente ao Diretor da Unidade Prisional, que por sua vez comunicará ao Gestor da Permissão de Uso.

6.41. As permissionárias poderão contratar internos para trabalharem nas cantinas, onde deverão ter o seu contrato de trabalho regido pela legislação vigente, sendo gerenciados pela Fundação Santa Cabrini, observado o que dispõe o Decreto da União nº 9.450, de 24 de julho de 2018. Os internos deverão ser classificados e não poderão ser egressos.

6.42. O uniforme dos funcionários deverá ser fornecido pela Permissionária e será composto de jaleco ou camisa amarela com logotipo da empresa, devidamente identificado com a palavra: “CANTINA”.

6.43. Não será permitido que o empregado trabalhe sem uniforme ou sem crachá.

6.44. Atender todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, inclusive o transporte, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os empregados durante a execução dos serviços, ainda que acontecido nas dependências da SEAP-RJ.

6.45. Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes dos serviços, tais como: salários; treinamento; exames médicos periódicos; uniformes; seguros de acidentes; taxas, impostos e contribuições; indenizações; auxílio alimentação/refeição; vale-transporte, etc.; quando concernente, e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas.

6.46. Responsabilizar-se pelas eventuais perdas e extravios de seus materiais, equipamentos e utensílios no decorrer da execução dos serviços.

6.47. Responder por qualquer dano causado por seus empregados ao patrimônio da SEAP-RJ, ou de terceiros, ainda que omissão involuntária, devendo ser adotadas, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, as providências necessárias ao ressarcimento.

6.48. Manter a mais absoluta confidencialidade dos serviços e informações que vier a ter conhecimento, quando do desempenho das suas atividades.

6.49. Restituir a área em perfeitas condições de uso e conservação ao findar, a qualquer tempo, a Permissão de Uso, ficando ressalvado que qualquer dano, porventura ocorrido, deverá ser indenizado à SEAP-RJ.

6.50. Fornecer à PERMITENTE valor de venda a ser praticado, de maneira individualizada, devendo comunicar previamente à PERMITENTE as alterações que impliquem mudança na tabela de preços;

6.51. Emitir a Declaração de Entrada de Produtos, de maneira mensal, possibilitando a consulta do documento a qualquer momento, devendo encaminhá-los à PERMISSONÁRIA até o quinto dia útil do mês subsequente ao mês de referência;

6.52. Manter o rígido controle de seus estoques;

6.53. Emitir a Declaração de Vendas Diárias, de maneira diária, possibilitando a consulta do documento a qualquer momento, devendo encaminhá-los à PERMISSONÁRIA até o quinto dia útil do mês subsequente ao mês de referência;

7. REQUISITOS MÍNIMOS PARA EXECUÇÃO

7.1. Qualificação Técnica

7.1.1. As exigências de habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital de Contratação.

7.1.2. Para fins de comprovação da qualificação técnica, os Contratados deverão apresentar atestados de capacidade técnica ou alvará de funcionamento que tenham por objeto atividades que envolvam comércio varejista de alimentos. Exemplos de comprovação de efetivo exercício de atividades de comércio varejista de alimentos: Cantinas; restaurantes; bares e lanchonetes. Ademais, os atestados deverão ter no mínimo de 06 (seis) meses de operação e comercialização de produtos.

7.1.3. O(s) Atestado(s) deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

A PERMISSONÁRIA disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados. A Comissão poderá solicitar cópia do contrato que deu suporte à contratação e local em que foram prestados os serviços, entre outros.

7.1.4 A Permissionária deverá apresentar a certidão CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas.

7.2. Autorizações e Licenças Necessárias para a Execução do Objeto

Após assinatura do contrato, a permissionária deverá no prazo de 10 (dez) dias úteis já iniciar o protocolamento das licenças de funcionamento necessárias ao pleno exercício das atividades previstas no complexo, tais quais:

a) Alvará de Funcionamento emitida pelo município do Rio de Janeiro;

b) Licença sanitária emitida pela Vigilância Sanitária.

Realizados tais pedidos previstos no item 6.21, a permissionária deverá demonstrar o protocolo de cada solicitação, no prazo de 5 (cinco) dias úteis à SEAP, que acompanhará em conjunto à permissionária, tais prazos de emissão temporária e definitiva para cada caso.

7.3. O proponente que obtiver a existência de eventuais passivos junto ao Estado, não pagos em Cessões de Uso de Espaço pretéritos ao presente instrumento de cessão, fica compreendido como inadimplente, e por conta disso, restrito de consignar novo Termo de Cessão de Uso do Espaço com esta Secretaria de Estado de Administração Penitenciária - RJ, sendo eliminado da ordem de classificação de ofertantes.

8. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. Agentes que participarão da gestão do contrato

8.1.1. Os Fiscais e Gestores de contrato são responsáveis pela correta observância das obrigações tanto da CONTRATADA quanto da CONTRATANTE.

8.1.2. A equipe de Gestão e Fiscalização da SEAP será definida por portaria interna indicando os diretores, subdiretores e chefe administrativo das unidades prisionais.

8.2. Critérios de fiscalização e gestão

8.2.1. A fiscalização será realizada *in loco* pelos servidores lotados nas unidades prisionais do Sistema Penitenciário do Estado do Rio de Janeiro, e a sua gestão e acompanhamento macro a nível central pela Superintendência de Contratos e Convênios.

8.2.2. No exercício das suas atribuições, os encarregados pela fiscalização e gestão da permissão terão livre acesso, a qualquer tempo e sem aviso prévio, aos dados relativos à administração, à contabilidade e aos recursos técnicos, econômicos e financeiros da Permissionária, assim como às obras, aos equipamentos e às instalações integrantes ou vinculadas à permissão.

8.2.3. A SEAP exercerá fiscalização sobre as atividades realizadas nas fases de realização do objeto do Contrato, determinando a execução de atos ou a suspensão daqueles que estejam sendo realizados em desconformidade com os termos do Termo de Referência, com o previsto no Contrato ou com a legislação e as normas do Estado do Rio de Janeiro.

8.2.4. A SEAP poderá, a qualquer tempo e em qualquer circunstância, fazer contatos com qualquer órgão de comunicação da Permissionária, para averiguação do andamento ou solução de eventos específicos.

8.2.5. Os fluxos, procedimentos e instituição de Comissão de Fiscalização relativos ao monitoramento e à fiscalização contratual observarão, além do disposto no edital e seus anexos integrantes, o contido no Decreto Estadual nº 45.600/2016.

8.3. Mecanismos de comunicação a serem estabelecidos

8.3.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

8.3.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da PERMISSONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

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

8.3.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

8.3.6. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado, verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como prestar apoio à instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à repactuação, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outras, com vista a assegurar o cumprimento das cláusulas avençadas e a solução de problemas relativos ao objeto.

8.3.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à PERMISSONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

8.3.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao responsável da PERMISSONÁRIA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

8.3.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria PERMISSONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

8.3.10. A PERMISSONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

8.3.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à PERMISSONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

8.3.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

8.4. Critérios de medição por Acordo de Nível de Serviço

a) – **FINALIDADE:** Garantir que a prestação dos serviços seja executada com qualidade e eficiência e, por conseguinte, esteja condizente com os requisitos discriminados no presente Termo de Referência.

b) – **INDICADORES:** Regularidade no cumprimento dos prazos pactuados na Especificação Técnica.

c) – **INSTRUMENTOS DE MEDIÇÃO:** Anotações em livro próprio; Fichas de Acompanhamento de Contrato e/ou e-mails, todos emitidos pela Fiscalização do Contrato (ou servidor por ela designado).d) – **JUSTIFICATIVA:** A Contratada poderá apresentar justificativa para todos os registros passíveis de pontuação, que deverá ser analisada pela Fiscalização do Contrato e respondida antes da aplicação da pontuação.

d) - FORMA DE ACOMPANHAMENTO E PONTUAÇÃO:

Item do ANS	Níveis de avaliação	Critério
1	Gravíssimo	Fornecer ao privado de liberdade mercadoria vencida, estragada, ou imprópria ao consumo
2	Gravíssimo	Receber qualquer importância através de dinheiro em espécie pelos privados de liberdade na venda de mercadorias
3	Gravíssimo	concentrar dinheiro em espécie em valor superior que 1/4 (um quarto) de um salário mínimo nas dependências da cantina, em qualquer compartimento, e ainda que dividido entre locais, ou objetos pessoais
4	Grave	Não providenciar os meios necessários para a plena execução do objeto nos moldes definidos pelo edital, inclusive com a compra de materiais, equipamentos e melhorias necessárias para o funcionamento da cantina
5	Grave	Não incorporação de itens de estoque no sistema eletrônico de compra e venda, estritamente condizente com o estoque real da cantina
5	Médio	Atraso injustificado para a realização do pagamento da outorga ao Estado
6	Leve	Descumprimentos de menor peso previstos neste edital, realizados cumulativamente e de forma crônica

PESOS DE IRREGULARIDADE	APLICAÇÃO ADMINISTRATIVA E DE DESCONTO PERCENTUAL POR QUANTIDADE DE OCORRÊNCIAS			
	1º	2º	3º	4º
leve	notificação administrativa de ajuste	notificação administrativa de ajuste	notificação de advertência	Após a 3ª ocorrência, a irregularidade passará de peso LEVE para o peso MÉDIO de irregularidade
médio	notificação de advertência	notificação de multa	Após a 2ª ocorrência, a irregularidade passará de peso MÉDIO para o peso GRAVE de irregularidade	
grave	notificação de advertência e multa	Após a 1ª ocorrência, a irregularidade passará de peso GRAVE para o peso GRAVÍSSIMO de irregularidade		
gravíssimo	notificação de advertência e multa	motivação processual para rescisão contratual e demais medidas legais previstas na lei 14.133/2021		

e) - **PERIODICIDADE:** Mensal.

f) - **INÍCIO DA MEDIÇÃO:** Imediata com a execução do contrato.

g) - **MECANISMO DE CÁLCULO:** Por não se tratar de serviços com contraprestação da Administração, não se aplicam mecanismos de cálculo para glosa.

h) – **DATA DO ENCAMINHAMENTO DO RESULTADO DO ANS PARA A CONTRATADA, APÓS A APURAÇÃO:** Por competência mensal.

As penalidades contratuais decorrentes da gravidade ou reincidência da inexecução dos serviços poderão ser aplicadas independentemente dos critérios adotados neste Acordo de Nível de Serviços, principalmente, diante do não cumprimento das metas estabelecidas neste instrumento;

8.5. Sanções

Com fundamento no art. 156 da Lei n.º 14.133/2021, a CONTRATADA ficará sujeita, no caso de inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, assim considerado pela Administração, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

8.5.1. Advertência;

8.5.2. Multas de:

a) Fica estipulado que a ocorrência de qualquer atraso quanto ao recolhimento da Taxa de Ocupação sujeitará o Permissionário ao pagamento da multa de 2% (dois por cento) do valor do débito do mês antecedente.

9. PAGAMENTO

9.1. A título de contraprestação pela permissão de uso, a PERMISSONÁRIA pagará, mensalmente, a importância em PREÇO FIXO, constante da proposta vencedora, a qual deverá ser recolhida na conta e agência bancária indicada pela PERMITENTE.

9.2. O valor do pagamento será realizado com base no percentual arrematado pela proposta vencedora sobre os valores apresentados no item 2.1. deste Termo de

Referência, para seus respectivos lotes.

9.3. A PERMISSONÁRIA deverá comprovar, sempre que solicitado, por meio de cópia da guia de pagamento, junto à Gerência Financeira da PERMITENTE o recolhimento feito, assim como apresentar as certidões de regularidade do INSS e do FGTS.

9.4. O pagamento a que se refere este item deverá ser efetivado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao de cada mês de uso do imóvel.

9.5. O pagamento relativo ao primeiro mês de exploração da área será devido a contar da data indicada no memorando de início, proporcionalmente, observado o mês comercial de 30 (trinta) dias para efeito do cálculo.

10. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E CRITÉRIOS DE PREÇOS

10.1. Reger-se-á pelo tipo **MAIOR LANCE OU OFERTA POR LOTE**.

10.2. A proposta deverá ser ofertada consignando o maior lance ou oferta registrado para o lote. Para efeitos de classificação, os lances serão percentuais.

10.3. A proposta deverá ser apresentada conforme Modelo de proposta (67075484), anexo V deste Termo de Referência.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A PERMISSONÁRIA pagará a PERMITENTE, mensalmente, a contraprestação ofertada em sua proposta, a qual considerará o valor mínimo estimado pela PERMITENTE para a utilização do espaço, com consumo de água e energia elétrica inclusos no valor da taxa.

11.2. A PERMISSONÁRIA deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Contratação.

11.3. O espaço será destinado, contínua e ininterruptamente, ao desenvolvimento por parte da PERMISSONÁRIA, das atividades previstas neste Termo de Referência e seus Anexos, sendo vedada a transferência a terceiros, o empréstimo ou a locação do espaço, no todo ou em parte, a subcontratação para o desenvolvimento das atividades, ou, ainda, qualquer outro meio que possibilite o uso do espaço, por terceiros, ainda que seja para a mesma finalidade constante do instrumento da Permissão de Uso.

11.4. O risco de variação da demanda projetada, em quantitativo de pessoas potenciais ou efetivas consumidoras dos produtos oferecidos pela PERMISSONÁRIA, ou de variação do faturamento projetado, é alocado exclusivamente a PERMISSONÁRIA, que não poderá requerer reequilíbrio econômico-financeiro do contrato com fundamento na não verificação das referidas projeções.

11.5. A PERMISSONÁRIA deverá atender às exigências do serviço sanitário, sendo que falhas na manutenção da mais rigorosa higiene operacional ensejarão motivo para rescisão do contrato, sem nenhum tipo de indenização para a PERMISSONÁRIA.

11.6. A PERMITENTE não será responsável por quaisquer compromissos ou obrigações assumidas pela PERMISSONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados ou decorrentes do uso do espaço objeto deste Termo. Da mesma forma, a PERMITENTE não será responsável, seja a que título for por quaisquer danos ou indenizações a terceiros, em decorrência de atos da PERMISSONÁRIA ou de seus empregados, visitantes, subordinados, prepostos ou contratantes.

11.7. A PERMISSONÁRIA não terá direito a qualquer indenização por parte da PERMITENTE, no caso de denegação de licenciamento total ou parcial da atividade que se propõe a realizar no espaço objeto deste Termo.

12. RELAÇÃO DE ANEXOS AO PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA

13. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Pedro Jevaux Azevedo Silva
Diretor - SUPSCC
ID: 5011429-8

14. RATIFICAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

Ratifico.
Alexander de Carvalho Maia
Subsecretário de Administração
Id.4388209-9

Rio de Janeiro, 17 janeiro de 2024



Documento assinado eletronicamente por **PEDRO JEVAUX AZEVEDO SILVA**, Diretor, em 26/01/2024, às 15:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ri.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **67074172** e o código CRC **62FD285C**.