



EDITAL

O ESTADO do PARANÁ, por intermédio do Centro de Licitações da Secretaria de Estado da Segurança Pública – CNPJ 76.416.932/0001-81, torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

PREGÃO ELETRÔNICO: nº GMS: PE-126/2024 UASG: 453079 nº ComprasGov: 90126/2024 TIPO: Menor preço	Acolhimento/Abertura/Divulgação de Propostas: Até 10 h 00 min do dia 19/09/2024 Início da sessão / disputa de lances: 10 h 00 min do dia 19/09/2024 Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.
--	--

1 OBJETO:

A presente licitação tem por objeto a prestação de serviços continuados de **nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas para atender a demanda das unidades penais da Regional de Guarapuava, através de procedimento licitatório, na modalidade Pregão, em sua forma Eletrônica, pelo período de 12 (doze) meses.**

2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é **R\$ 35.284.553,65 (trinta e cinco milhões duzentos e oitenta e quatro mil quinhentos e cinquenta e três e sessenta e cinco centavos);**

3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

Dotação orçamentária: 3917.06.421.30.8383
Elemento da despesa: 3390.3900
Fonte: 500 / 501

4 SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

O pregão será realizado por meio do sistema eletrônico de licitações do Portal de Compras do Governo Federal. O endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas é o www.compras.gov.br.

O edital está disponível na internet, nas páginas do Portal Nacional de Contratações Públicas www.pncp.gov.br/, www.comprasparana.pr.gov.br e www.compras.gov.br.

Os trabalhos serão conduzidos pelo pregoeiro Renato Francisco Pereira e equipe de apoio, designados pela Resolução/Portaria n.º 282/2023, servidores da Secretaria de Estado da Segurança Pública.

- **E-mail:** sesp-licitacao@sesp.pr.gov.br, com cópia para carolinemaia@sesp.pr.gov.br

- **Telefones:** (41) 3313-1996

- **Endereço:** Rua Coronel Dulcídio, 800 – CEP 80.420-170, Curitiba/ Paraná

- **O atendimento será feito no horário das 08h30 às 12 h e das 13h30 às 18 h**

5 ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:

5.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e do Decreto n.º 10.086, de 2022, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, em campo específico no sítio eletrônico site www.comprasparana.pr.gov.br pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

5.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:



As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser enviadas exclusivamente por meio eletrônico, observando as regras dispostas no item 9 das Condições Gerais deste Edital;

5.3 DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:

No curso da licitação, os autos do processo licitatório estarão à disposição dos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.eprotocolo.pr.gov.br>, devendo os interessados apresentarem requisição de acesso ao protocolo via sistema.

6 CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:

6.1 A licitação e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições específicas e gerais do pregão e pelo disposto nos demais anexos do edital.

6.2 A licitação será regida pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022, pela Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, bem como as suas devidas alterações.

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO PREGÃO

1 CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: PREÇO MÁXIMO

Encerrada a fase de lances, após a negociação, serão desclassificadas as propostas que permanecerem acima dos valores unitários máximos e totais máximos fixados neste Edital.

2 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

2.1. Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas é o valor máximo global do lote, fixado no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

2.1.1 Os valores que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) serão desclassificados”.

2.1.2 No sistema de compras eletrônicas, os licitantes deverão lançar obrigatoriamente os valores unitários de cada item. O sistema calculará automaticamente o valor global do lote com base na soma dos valores totais de cada item.

2.2 O julgamento das propostas será realizado de acordo com critério de **Menor preço**.

2.3 Encerrada a fase de lances, após a negociação, as propostas que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) e total(is) máximo(s) fixado(s) no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) serão desclassificadas

3 PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:

O prazo de validade das propostas, que deverá constar no Descritivo das Propostas de Preços (Anexo III), não poderá ser inferior ao fixado neste edital.

4 VIGÊNCIA:

4.1 O contrato terá vigência pelo prazo de **12 (doze) meses**, observada a disciplina do art. 106 da Lei nº 14.133/2021.

4.1.1 O prazo de vigência poderá ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

5 GARANTIA:

Será exigida garantia da execução do contrato, na forma da cláusula 11 da Minuta de Contrato (Anexo VIII).

6 CONSÓRCIO:

6.1 Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo.

7 ANEXOS:

- Anexo I – Termo de Referência;
- Anexo II – Documentos de Habilitação;
- Anexo III – Modelo de Descritivo da Proposta de Preços;
- Anexo III-A – Modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços
- Anexo IV – Modelo de Procuração;
- Anexo V – Modelo de Declaração;



- Anexo VI – Termo de vistoria/declaração de conhecimento;
- Anexo VII – Locais de Entrega;
- Anexo VIII – Minuta de Contrato;
- Anexo IX – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP;
- Anexo X – Declaração LGPD.

CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO

1 A REALIZAÇÃO DO PREGÃO

1.1 O pregão será realizado por meio eletrônico, no sistema de compras eletrônicas do Portal de Compras do Governo Federal, na página www.compras.gov.br.

1.2 O pregão será conduzido por servidor(a) público(a) denominado(a) pregoeiro(a), mediante a inserção e o monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual - Portal de Compras do Governo Federal, na página www.compras.gov.br.

1.3 O(a) pregoeiro(a) exercerá as atribuições previstas no artigo 4.º do Decreto n.º 10.086, de 2022.

1.4 Para acesso ao sistema de compras eletrônicas, os interessados deverão se credenciar e obter chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual - Portal de Compras do Governo Federal, conforme instruções que podem ser obtidas na página www.gov.br/compras/pt-br/fornecedor ou, ainda, por meio dos telefones 0800.978.9001 para todas as localidades, suporte técnico realizado de segunda à sexta-feira, de 07:00 às 20:00 horas.

1.4.1 O credenciamento do interessado e de seu representante junto ao sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual - Portal de Compras do Governo Federal implica a sua responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de capacidade para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

1.5 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2 EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que apresentem os documentos exigidos para habilitação.

2.2 Os interessados em participar do pregão devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 01 do presente Edital.

2.3 Não poderão participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas que:

2.3.1 tenham sido declaradas inidôneas no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, em qualquer esfera da Administração Pública;

2.3.2 constituíram as pessoas jurídicas que foram apenadas conforme item 2.3.1, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

2.3.3 tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.3.2;

2.3.4 não funcionem no País, se encontrem sob falência, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;

2.3.5 mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.3.6 o servidor ou dirigente de órgão ou entidade estadual, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente.

2.3.6.1 Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

2.3.7 As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 14 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

2.4 A participação nesta licitação implica aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável.

2.5 Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação fixadas no edital.

2.6 O(a) pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.



3 PROPOSTA INICIAL

3.1 Antes de postar a proposta comercial em formulário eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas:

3.1.1 o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas no edital;

3.1.2 a sua condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de microempreendedor individual para usufruir dos benefícios da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

3.2 A proposta de preço inicial deverá ser enviada por meio de formulário eletrônico no sistema de compras eletrônicas no prazo previsto no edital, de acordo com o critério de disputa estabelecido no edital.

3.2.1 A proposta registrada poderá ser alterada ou desistida até a data e hora definida no edital. Após o prazo previsto para acolhimento das propostas, o sistema eletrônico não aceitará inclusão, alteração ou desistência da(s) proposta(s).

3.3 Nos termos do Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ, quando se tratar de operação interna, os licitantes beneficiados com a respectiva isenção fiscal devem apresentar as suas propostas e lances de preços com o valor líquido, ou seja, sem a carga tributária do ICMS.

3.3.1 Os estabelecimentos enquadrados no Regime Fiscal do Simples Nacional não estão abrangidos pelo disposto no item 3.3, devendo apresentar proposta de preços com a carga tributária completa.

3.4. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a), sendo que somente estas participarão da fase de lances.

3.5 O(a) Pregoeiro(a), verificará as propostas apresentadas, inclusive quanto à exequibilidade, e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1 Valor unitário e total do item;

4.1.2 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, de forma que permita a verificação de conformidade com as exigências contidas nesse documento.

4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

4.3.1 O contratado deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, respeitado o disposto no art. 130 da Lei Federal n.º 14.133, de 2022.

4.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

4.4 A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

4.4.1 Cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

4.4.2 Cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

4.5 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.6 O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.7 Se o regime tributário da empresa implicar recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem 4.4.



4.8 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.9 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.10 As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2 O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

5.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

5.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5.1 O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de disputa fixado no item 2 Das Condições Específicas deste Edital.

5.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 0,01 (um centavo de real)

5.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.9.1 A abertura dos lotes (grupos) ocorrerá de forma sequencial, com apenas um lote em disputa por vez. O início da disputa de um novo lote inicia-se após o encerramento do lote anterior.

5.10 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.11 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo de Menor preço e os das ofertas com preços até 10 (dez) por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.11.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.12 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores de Menor preço.

5.12.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.13 Poderá o(a) pregoeiro(a), auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atenda às exigências de habilitação.

5.14 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.



5.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado (ou maior desconto), vedada a identificação do licitante.

5.16 No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.17 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) pregoeiro(a) persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas, no mínimo, vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.18 O Critério de julgamento adotado será o de **Menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

5.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.20 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.21 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.22 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

5.23 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

5.24.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.24.2 O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (dois) dias úteis, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.24.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo previsto no item 5.28.2.

5.25 Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

6.1 Encerrada a etapa de negociação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 95 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

6.2 Será desclassificada a proposta, ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao(s) preço(s) máximo(s) fixado(s), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

6.2.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.2.2 A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

6.2.3 A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

6.2.4 A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais

6.2.5 Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.



6.2.5.1 Caso se adote o critério do maior desconto, com permissão de lances negativos, não é considerada inexecutável a proposta que apresente lances inferiores a zero (Inciso LVI do art. 2.º do Decreto n.º 10.086/2022).

6.3 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do previsto no art. 92 do Decreto n.º 10.086, de 2022, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.4 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (dois) dias úteis, sob pena de não aceitação da proposta.

6.4.1 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

6.5 Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados.

6.6 O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação às parcelas de serviços envolvidas na contratação;

6.7 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

6.7.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.7.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.8 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.9 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

6.10 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

6.11 O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (dois) dias úteis, sob pena de não aceitação da proposta.

6.11.1 É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.11.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico.

6.12 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.13 Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no chat a nova data e horário para a sua continuidade.

6.14 O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

6.14.1 Também nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

6.14.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.15 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço final proposto (conforme modelo do Anexo III) e os documentos de habilitação (conforme Anexo II), até a data e o horário estabelecidos pelo pregoeiro.

7.2 O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado



do Paraná (CAUFPR), desde que os referidos documentos estejam atualizados, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

7.4 As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

7.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

7.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances fechados.

8. DESCRITIVO DA PROPOSTA

8.1 A proposta deverá ser formulada de acordo com o valor final da disputa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, assinada por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado) e deverá conter, de acordo com o modelo definido neste edital, a identificação da licitação, o CNPJ e o nome empresarial completo do licitante, a descrição do produto/serviço oferecido para cada item e/ou lote da licitação; o valor global, os preços unitários e globais por item e/ou lote, cotados em moeda corrente nacional; e o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior ao estabelecido no edital.

8.1.1 A proposta definitiva deverá observar os preços unitários máximos da planilha de composição de preços fixada pelo edital e seus anexos, sob pena de desclassificação, inclusive quando o(s) lote(s) reunir(em) itens diversos.

8.1.2 As empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ (item 3.3 do convênio) deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal.

8.1.2.1 Para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 3.3 do convênio, e que participar da licitação com o preço desonerado do ICMS (preço líquido), a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital. Caso esta soma ultrapasse o máximo previsto no edital, o(a) pregoeiro(a) desclassificará a proposta.

8.1.3 Constatado erro de cálculo em qualquer operação, o(a) pregoeiro(a) poderá efetuar diligência visando sanar o erro ou falha, desde que não alterem a substância da proposta, do documento e sua validade jurídica.

8.1.4 Os preços deverão ser cotados em reais, com até duas casas decimais após a vírgula. Serão desconsiderados os valores depois da segunda casa decimal após a vírgula.

8.2 Nos termos do §1º do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, o licitante deverá declarar, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme Anexo III.

9. OS RECURSOS

9.1 Qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas, manifestar de forma imediata e motivada a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de julgamento e habilitação, possuindo o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais após a formalização do término da etapa que antecede a adjudicação.

9.1.1 As razões recursais devem ser apresentadas exclusivamente por meio eletrônico e com uso de certificação digital ICP-Brasil.

9.1.2 Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, exclusivamente por meio eletrônico e assinadas com uso de certificação digital ICP-Brasil.

9.2 A não apresentação das razões recursais no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.



9.3 As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pelo licitante, não serão conhecidas pelo(a) pregoeiro(a).

9.4 Os autos do processo de licitação poderão ser acessados pelos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>.

9.5 O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1 Examinada a aceitabilidade da proposta, a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, bem como a análise técnica referente às amostras, quando exigidas, o procedimento licitatório será encaminhado pelo(a) pregoeiro(a) à autoridade máxima para adjudicação e homologação.

10.2 Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório, quando o seu objeto possuir mais de um lote.

11. CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

11.1 O adjudicatário será notificado para assinar o contrato ou retirar a nota de empenho (ou documento equivalente) no prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

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

11.2 Para a assinatura do contrato ou retirada da nota de empenho, o adjudicatário deverá estar credenciado no Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

11.3 Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará consulta ao Cadastro Informativo Estadual – Cadin Estadual, haja vista a vedação contida no art. 3º, inc. I, da Lei Estadual n.º 18.466, de 2015.

11.4 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas na mesma norma.

11.5 Se o adjudicatário não apresentar as comprovações dos itens 11.2 e 11.4 ou se recusar a assinar o contrato ou retirar a nota de empenho, a Administração Pública poderá revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, e no Decreto Estadual n.º 10.086/2022, ou ainda, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pelo licitante vencedor.

11.5.1 A recusa injustificada do adjudicatário ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará a instauração de procedimento administrativo autônomo para eventual aplicação de sanções administrativas.

11.5.2 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 11.5, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

11.6 A entrega, o recebimento do objeto da licitação e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$I = (TX)$

$I = \frac{(6/100)}{365}$

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

11.8 Antes de cada pagamento, a Contratante deverá realizar consulta no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviço - GMS para verificar a manutenção das condições de habilitação definidas neste edital.



12 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

12.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações: a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022; b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022; c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

12.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

12.4. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratante.

12.4.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

12.5. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

12.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

12.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

12.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

12.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

13 DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.

13.2 Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, ela será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

13.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

13.4 O licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo(a) pregoeiro(a) ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

13.5 A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação do licitante.

13.6 Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

13.7 Os licitantes encaminharão os documentos exigidos nesta licitação exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 1.1 das Condições Gerais do Pregão Eletrônico. O(a) pregoeiro(a), se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.

13.8 O(a) pregoeiro(a) poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometam a lisura e o real conteúdo da proposta, podendo promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.

13.9 A realização da licitação não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

13.10 O foro é o da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.



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

Protocolo nº 21.689.181-3

Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 11 de 95

O servidor que subscreve este edital e seus anexos atesta que observou integralmente a Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Assinado eletronicamente

Caroline Maia Leal

Responsável pela condução da licitação

Centro de Licitações



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 004/2024

SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO, COZÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS - REGIONAL DE GUARAPUAVA.

PROTOCOLO: 21.689.181-3

1 OBJETO

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

LOTE 1				
Unidades	Horário de Entrega			
	5:30	11:00	17:00	17:00
	Desjejum	Almoço	Jantar	Lanche Noturno
Cadeia Pública de Reserva - CPRES	PPL = 90	PPL = 90	PPL = 90	Servidores = 5
	Servidores = 10	Servidores = 18	Servidores = 15	
	Total 100	Total 108	Total 105	Total 5
Cadeia Pública de Manoel Ribas	PPL = 65	PPL = 65	PPL = 65	Servidores = 7
	Servidores = 10	Servidores = 15	Servidores = 13	
	Total 75	Total 80	Total 78	Total 7
Cadeia Pública de Pitanga - CPPITA –	PPL = 66	PPL = 66	PPL = 66	Servidores = 5
	Servidores = 10	Servidores = 14	Servidores = 12	
	Total 76	Total 80	Total 78	Total 5
QUANTIDADE TOTAL DE REFEIÇÕES	251	268	261	17

LOTE 1						
UNIDADES						
Cadeia Pública de Reserva - CPRES						
Cadeia Pública de Manoel Ribas						
Cadeia Pública de Pitanga - CPPITA						
Item	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL (365DIAS) (CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS)



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

Protocolo nº 21.689.181-3

Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 13 de 95

1	Desjejum (GMS 102 56788)	251	91.615	R\$ 5,98	R\$ 1.500,98	R\$ 547.857,70
2	Almoço (GMS 102 53266)	268	97.820	R\$ 15,43	R\$ 4.135,24	R\$ 1.509.362,60
3	Jantar (GMS 102 57254)	261	95.265	R\$ 15,11	R\$ 3.943,71	R\$ 1.439.454,15
4	Lanche Noturno (GMS 102 60272)	17	6.205	R\$ 6,15	R\$ 104,55	R\$ 38.160,75
VALOR TOTAL				R\$ 42,67	R\$ 9.684,48	R\$ 3.534.835,20

LOTE 2				
Unidades	Horário de Entrega			
	5:30	11:00	17:00	17:00
	Desjejum	Almoço	Jantar	Lanche Noturno
Cadeia Pública de Prudentópolis - CPPRUDE -	PPL = 92	PPL = 92	PPL = 92	Servidores = 6
	Servidores = 8	Servidores = 11	Servidores = 8	
	Total 100	Total 103	Total 100	Total 6
Penitenciária Estadual de Guarapuava / Unidade de Progressão - PEG-UP	PPL = 300	PPL = 300	PPL = 300	Servidores = 10
	Servidores = 30	Servidores = 52	Servidores = 12	
	Total 330	Total 352	Total 312	Total 10
Cadeia Pública de Guarapuava - GPVA	PPL = 500	PPL = 500	PPL = 500	Servidores = 8
	Servidores = 27	Servidores = 29	Servidores = 17	
	Total 527	Total 529	Total 517	Total 8
Penitenciária Industrial de Guarapuava - PIG	PPL = 540	PPL = 540	PPL = 540	Servidores = 10
	Servidores = 69	Servidores = 80	Servidores = 40	
	Total 609	Total 620	Total 580	Total 10
Cadeia Pública de São Mateus do Sul - CPSMS	PPL = 67	PPL = 67	PPL = 67	Servidores = 5
	Servidores = 13	Servidores = 18	Servidores = 16	
	Total 80	Total 85	Total 83	Total 5
Cadeia pública de Irati - CIPRATI	PPL = 140	PPL = 140	PPL = 140	Servidores = 5
	Servidores = 10	Servidores = 13	Servidores = 9	
	Total 150	Total 153	Total 149	Total 5
Cadeia Pública de Laranjeiras do Sul - CPLARA	PPL = 140	PPL = 140	PPL = 140	Servidores = 5
	Servidores = 14	Servidores = 17	Servidores = 8	
	Total 154	Total 157	Total 148	Total 5
Casa de custódia de Laranjeiras do sul - 2024	PPL = 700	PPL = 700	PPL = 700	Servidores = 5
	Servidores = 60	Servidores = 80	Servidores = 70	
	Total 760	Total 780	Total 770	Total 5
Cadeia Pública de Pinhão - CP	PPL = 65	PPL = 65	PPL = 65	Servidores = 7



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

Protocolo nº 21.689.181-3

Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 14 de 95

	Servidores = 11	Servidores = 15	Servidores = 9	
	Total 76	Total 80	Total 74	Total 7
QUANTIDADE TOTAL DE REFEIÇÕES	2.786	2.859	2.733	61

LOTE 2						
UNIDADES						
Cadeia Pública de Prudentópolis - CPPRUDE						
Penitenciária Estadual de Guarapuava / Unidade de Progressão - PEG-UP						
Cadeia Pública de Guarapuava - CPGPVA						
Penitenciária Industrial de Guarapuava - PIG						
Cadeia Pública de São Mateus do Sul - CPSMS						
Cadeia pública de Irati - CIPRATI						
Cadeia Pública de Laranjeiras do Sul - CPLARA						
Casa de custódia de Laranjeiras do sul – 2024 (Previsão)						
Cadeia Pública de Pinhão						
Item	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL (365DIAS) (CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS)
5	Desjejum (GMS 102 56788)	2.786	1.016.890	R\$ 5,57	R\$ 15.518,02	R\$ 5.664.077,30
6	Almoço (GMS 102 53266)	2.859	1.043.535	R\$ 12,43	R\$ 35.537,37	R\$ 12.971.140,05
7	Jantar (GMS 102 57254)	2.733	997.545	R\$ 13,02	R\$ 35.583,66	R\$ 12.988.035,90
8	Lanche Noturno (GMS 102 60272)	61	22.265	R\$ 5,68	R\$ 346,48	R\$ 126.465,20
VALOR TOTAL				R\$ 36,07	R\$ 86.985,53	R\$ 31.749.718,45

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

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

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

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

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

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

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

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



médica);

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

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

1.2.5 DA APROVAÇÃO DOS CARDÁPIOS E PROCEDIMENTO DE RECEBIMENTO

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

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

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

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

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

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

1.2.5.7 O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, de-



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

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

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

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

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

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

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

1.2.5.14 Quinzenalmente, na entrega e recebimento das refeições, uma nutricionista da CONTRATADA deverá se fazer presente na(s) unidade(s) abrangida(s) no contrato. A nutricionista da em-



presa deve realizar o acompanhamento quinzenalmente com o intuito de esclarecer dúvidas e ajustes conforme necessidade e particularidade de cada unidade, realizando esse contato direto com a comissão de recebimento de alimentos, gestor e fiscal;

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

1.2.7 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

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

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

1.2.8 As quantidades máximas diárias descritas são meramente referenciais, não significando, em hipótese alguma, certeza de faturamento mensal pela CONTRATADA, que deverá faturar apenas a quantidade fornecida durante o mês.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

1.4 DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

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

UNIDADE	ENDEREÇO
Cadeia Pública de Reserva - CPRES	Rua Quintino Bocaiúva, 620– Reserva / PR
Cadeia Pública de Manoel Ribas	Rua Princesa Isabel, 273– Manoel Ribas / PR
Cadeia Pública de Pitanga - CPPITA	Rua José Klosovski, 881 – Pitanga / PR
Cadeia Pública de Prudentópolis - CPPRUDE	Rua Silvas do Brasil, 320 – Prudentópolis / PR
Penitenciária Estadual de Guarapuava / Unidade de Progressão - PEG-UP	Rua Flávio Correia dos Santos, 400 – Guarapuava / PR
Cadeia Pública de Guarapuava - GPVA	Rua Barão de Capanema, 1700 – Guarapuava / PR
Penitenciária Industrial de Guarapuava - PIG	Rua Dário Borges de Lis, 439 – Guarapuava / PR
Cadeia Pública de São Mateus do Sul - CPSMS	Av. Ozy Mendonça de Lima, 475 – São Mateus do Sul / PR
Cadeia pública de Irati - CIPRATI	Rua Quinze de Julho, 650 – Irati / PR
Cadeia Pública de Laranjeiras do Sul - CPLARA	Rua XV de Novembro, 1282 - Laranjeiras do Sul / PR
Casa de custódia de Laranjeiras do sul - 2024	Loteamento Prefeito Amandio Ziguer Babinski - Laranjeiras do Sul / PR
Cadeia Pública de Pinhão - CP	Rua XV de novembro, 28 - Pinhão / PR

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

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



realizar quaisquer contratações adicionais;

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

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

1.4.6 A CONTRATANTE se reserva no direito de, a qualquer momento, por amostragem, submeter os serviços prestados a testes, para aferição da boa execução do objeto do contrato, para verificar a qualidade o atendimento às características do objeto licitado e às normas técnicas, cujos custos deverão ser suportados pela CONTRATADA, nos termos do art. 140 § 4º da Lei nº 14.133/2021 e 179 § 5º do Decreto Estadual nº 10.086/2022;

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

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

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

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

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

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

SEÇÃO II



Da Assistência Material

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

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

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

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

Atualmente o departamento possui 3 (três) contratos na **modalidade emergencial** para a referida regional, conforme quadro abaixo:



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

Protocolo nº 21.689.181-3	Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)	Edital - página 21 de 95
---------------------------	--------------------------------------	--------------------------

UNIDADE	CONTRATO EMERGEN- CIAL	VIGÊNCIA
Cadeia Pública de Manoel Ribas	567/2023	22/06/2024
Cadeia Pública de Pitanga	567/2023	22/06/2024
Cadeia Pública de Reserva	567/2023	22/06/2024

Vale ressaltar que este departamento iniciou um SRP para a contratação de prestação de serviços continuados de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas para atender a demanda dos presídios, cadeias, carceragens de delegacias da Polícia Civil e as compartilhadas entre Polícia Civil e o DEPPEN, sob o protocolo nº **17.913.839-5**, contudo, houve a **anulação** do procedimento licitatório que ocorreu na modalidade Pregão Eletrônico nº 1244/2021 SRP, conforme despacho nº 2446/2022, datado de 25 de novembro de 2022, de lavra do Senhor Secretário de Estado da Administração e da Previdência. E também, conforme a decisão em sede de liminar de mandado de segurança proferida pela 4ª Câmara Cível do E. Tribunal de Justiça do Estado do Paraná, nos Autos nº 0001562-57.2022.8.16.0000, foi entendido pela suspensão do certame licitatório por entender que não houve justificativa para a divisão do certame em apenas 11 (onze) lotes.

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

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

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

Em análise a outro ponto de caráter primordial, o DEPPEN conta com unidades que necessitarão de grandes volumes de refeições diárias, mas também, e em boa parte, com unidades prisionais compostas por um baixo volume de detidos, como o caso das Cadeias Públicas, que, além de uma menor demanda pelos serviços, em regra, estão localizadas em municípios de pequeno ou médio porte, municípios esses com uma infraestrutura deficitária e que não abrigam empresas que possam atender as necessidades da Administração. Conforme citado acima, durante as reuniões realizadas na SESP, optou-se pela divisão das unidades em mais de um lote, a fim de



que seja atrativo aos participantes da licitação, bem como, para ampliar a competitividade e assim evitar a excepcionalidade da celebração de contratos emergenciais para atendimento às unidades menores, que, por sua natureza, resultam em um maior dispêndio ao erário público.

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

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

4 PESQUISA DE PREÇOS

4.1 O valor máximo da licitação será de: R\$ 35.284.553,65 (trinta e cinco milhões duzentos e oitenta e quatro mil quinhentos e cinquenta e três e sessenta e cinco centavos);

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

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

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

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

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

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

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

4.3 Foi utilizada a **média** para formar o preço máximo, respeitando os requisitos de **qualidade mínima**, indicados nos pedidos de orçamento, buscando vantajosidade para a Administração Pública e também no intuito de que os itens não restem fracassados/desertos. Além disso, a média dos valores representa de uma forma mais robusta o preço de mercado, neste caso, apresentando a melhor opção para a Administração Pública, desconsiderando os valores discrepantes, conforme art. 368 do Decreto 10.086/2022:



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

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

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

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

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

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

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

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

5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 O objeto será licitado em 02 (dois) lotes e deverá ser atendido em tantas etapas quanto forem solicitadas, em conformidade com as demandas das unidades penais da Regional de Guarapuava, com vigência de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, após a verificação da real necessidade e quando comprovadamente vantajoso para a Administração nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021;

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

6 SUSTENTABILIDADE

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



- 6.1.1** Que use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 6.1.2** Que adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- 6.1.3** Que observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, ou outra que venha sucedê-la, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- 6.1.4** Que forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 6.1.5** Que realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- 6.1.6** Que realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto Estadual nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009;
- 6.1.7** Que respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;
- 6.1.8** Que preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Lei Estadual nº 16.075, de 1º de abril de 2009;
- 6.1.9** A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela adoção das medidas necessárias à proteção ambiental e às precauções para evitar a ocorrência de danos ao meio ambiente e a terceiros, observando o disposto na legislação federal, estadual e municipal em vigor;

7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 7.1** Para o lote 2 não haverá tratamento diferenciado destinado às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, tendo em vista que o valor global estimado de cada lote é superior ao permitido para fins de enquadramento destas, com base no art. 4º, § 1º, I, da Lei nº 14.133/2021;
- 7.2** Para o lote 1 não haverá tratamento privilegiado para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, tendo em vista que tal medida representaria prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto. Pois, mais de uma empresa fornecendo a alimentação torna-se inviável para o gerenciamento contratual, bem como, o controle na fiscalização e podendo ainda tornar caótica as rotinas diárias das unidades prisionais. A não separação de cotas encontra amparo no § 2º inciso II do art. 379 do Decreto Estadual nº 10.086/2022 e inciso III, do art. 49 da Lei Complementar 123/2006;
- 7.3** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte serão beneficiadas na presente licitação com a possibilidade de subcontratação pelas empresas vencedoras dos lotes, nos termos do art. 48, II, da LC nº 123/06 e art. 118 do Decreto Estadual nº 10.086/2022. Deverá ser observado o limite estabelecido no item 18.1 referente a subcontratação de 30% e o limite estabelecido no art. 4º, § 1º, I, da Lei nº 14.133/2021 para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;



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

8 CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMO COMUNS

8.1 Trata-se de serviço comum, conforme estabelece o inciso I do art. 392 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica;

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

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

9 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021

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

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

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

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

RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021

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

[...]

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

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

JUSTIFICATIVA: A apresentação de Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica é utilizada para comprovar parte da qualificação técnico-operacional. Emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da jurisdição onde os serviços serão executados, a certidão demonstra, em parte, a capacidade operacional na execução de serviços nas áreas de Alimentação e Nutrição.

Essa certidão confere à Pessoa Jurídica prestadora de serviços a prerrogativa de participar de licitações em todo o território nacional, servindo, em parte, como prova de qualificação técnica. Os serviços declarados nos atestados devem ser compatíveis com as atribuições dos responsáveis técnicos da Pessoa Jurídica prestadora dos serviços.

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



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

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

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

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

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

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

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

9.1.2.4 ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

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

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

RESOLUÇÃO CFN Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021

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



9.1.2.4.3 Será exigida para fins de qualificação técnica a comprovação de entrega/fornecimento por parte da empresa arrematante de no mínimo 30% (trinta por cento), em relação a quantidade de bens exigida para cada lote, compatível em características e prazos, visando a segurança da contratação e isenção de riscos à Administração quanto à capacidade de entrega e/ou aptidão para desempenho da atividade do fornecedor. Tal exigência se apresenta compatível com os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade os quais devem orientar os atos da Administração Pública, não representando restrição capaz de reduzir o universo de participantes do certame e preservando ademais a isonomia entre potenciais licitantes, a fim de evitar a redução da capacidade de obtenção da proposta mais vantajosa tanto para a própria Administração quanto para o interesse público, ao passo que a demonstração da capacidade técnica mínima confere segurança em relação à execução contratual;

JUSTIFICATIVA: A necessidade de apresentação de um atestado de capacidade técnica para o objeto em questão faz-se importante para comprovar que, a licitante a ser contratada, possui capacidade e qualificação técnica para a execução do serviço em sua totalidade (compatibilidade de fornecimento/execução). Também, como há previsão normativa específica sobre a questão da prestação do serviço de alimentação a comprovação dos Atestados de Capacidade Técnica registrados no Conselho Regional de Nutrição garante à Administração a contratação de serviço por empresas que já possuem condições de oferecer o serviço de forma satisfatória e com determinada garantia.

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

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

9.1.5 Soluções Existente no Mercado:

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



ros.

minada área onde será instalado refeitório com vistas a atender as demandas do DEPPEN.

*** Solução adotada**

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

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

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

9.5 No mínimo a cada 6 (seis) meses durante a execução da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá atualizar e entregar ao setor de Nutrição do DEPPEN: o MBP, os POPs, conforme recomendações da RDC ANVISA nº 275/2002 e 216/2004, as fichas técnicas das preparações do cardápio, todos assinados por nutricionista responsável técnico. As orientações constantes nesses documentos deverão ser rotineiramente e efetivamente praticadas nas atividades do setor, o que será verificado no momento de fiscalização por parte da CONTRATANTE.

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratado:

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

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

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

10.1.4 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), ficando o CONTRATANTE autorizado a descontar da garantia, caso exigido no edital de licitação e seus



anexos, ou dos pagamentos devidos ao CONTRATADO, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

10.1.40 Manter nas dependências das unidades penais o quantitativo mínimo de colaboradores (conforme Anexo C), necessários à execução dos serviços, estabelecidos pelos respectivos diretores ou responsáveis pela unidade penal, visando manter o local, os móveis, equipamentos e utensílios em condições apropriadas de uso, no servimento das refeições, na limpeza das embalagens, recolhendo as sobras das refeições, ensacando-as, separadamente dos demais resíduos, além de serviços de carga e descarga do caminhão, higienização do refeitório (quando possível) e distribuição das refeições;

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

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

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

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



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

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

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

10.1.47 Disponibilizar em regime de comodato nas unidades da CONTRATANTE, para a perfeita execução dos serviços, no(s) local(is) de coleta estabelecido(s) pela direção da unidade, equipamento(s) bombonas para depósito dos resíduos sólidos, adequadamente segregados e acondicionados, cabendo à CONTRATADA, ainda, a fim de que os serviços não sofram prejuízo de continuidade, manter equipamentos reserva, para substituir temporariamente os que se encontrarem em manutenção. Para disponibilização das bombonas a CONTRATADA deverá observar o seguinte: unidades com número de até 100 PPLs – 3 bombonas de 100 litros, para unidades com número de 101 até 300 PPLs – 5 bombonas de 100 litros, para unidades com número de 301 a 500 PPLs – 7 bombonas de 100 litros, já para unidades com mais de 500 PPLs – 10 bombonas de 100 litros, tais bombonas deverão ser com tampa removível;

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

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

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

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

10.1.52 No início da vigência do contrato a CONTRATADA deverá fornecer para cada PPL 1 (uma) colher de sopa e 1 (uma) caneca com no mínimo 350 ml, ambas em material polipropileno. Para fins de substituição dos itens (caneca e colher) que não estiverem em condições de uso a



CONTRATADA fica obrigada a repor em 50% (cinquenta por cento) a quantidade inicial, a cada renovação contratual;

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

10.1.54 No início do contrato a empresa deverá fornecer para uso exclusivo dos servidores, em regime de comodato: buffet em balcão de aço inoxidável (com espaço para no mínimo 6 cubas) , com cobertura de vidro ou aço inoxidável, com sistema de “banho maria” ou outro modelo devidamente aprovado pelo gestor do contrato, além de galheteiros e outros utensílios necessários para o servimento, em quantidade suficiente para atender o número de servidores do estabelecimento, substituindo-os sempre que o estado de conservação não estiver adequado ao uso (itens quebrados, amassados ou com defeito que impossibilite o uso). Sem prejuízo de eventual substituição dos itens, a cada renovação contratual o fiscal do contrato junto com um(a) representante da CONTRATADA deverão avaliar todos os itens, e então, substituí-los quando inadequados. Para avaliar a quantidade e o dimensionamento dos itens, a licitante deverá fazer através do maior número de servidores, disponibilizado no quadro dos lotes, bem como, caso julgue necessário, através da visita técnica em cada unidade da regional;

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

10.2 São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.2.11 Excetuada a hipótese de previsão distinta em matriz de alocação de riscos, a Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do termo de contrato, bem como por qualquer dano



causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

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

10.2.13 Efetuar o pagamento nos termos especificados no contrato;

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

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

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

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

11 GARANTIA DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

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

11.3.2 Seguro-garantia;

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

12 FORMA DE PAGAMENTO

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

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



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

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

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

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

13 DO REAJUSTAMENTO

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

13.1.1 Fica estabelecido como data do orçamento estimado o dia 01/08/2024 (data da finalização do Mapa de Preços);

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

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



do ao protocolo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

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

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

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

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

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

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

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

13.8 O reajuste será realizado por apostilamento;

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

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

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

14 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

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

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

14.2.1 Apresentar Atestado de Responsabilidade Técnica do nutricionista indicado como Responsável Técnico da empresa licitante, conforme inciso I do art. 67 da Lei 14.133/2021.

Apresentar responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, com comprovante de registro



ativo no Conselho Regional de Nutrição – CRN da região a que estiver vinculada a licitante, com responsabilidade sob a qualidade, eficácia e segurança dos serviços executados, bem como treinamento dos funcionários e aquisição dos produtos com a qualidade exigida, de acordo com o artigo 3º e 4º da Lei nº 8.234/1991, que poderá ser feita da seguinte forma:

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

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

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

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

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

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

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

14.2.6.1 A exigência da apresentação dos documentos acima visam atender as resoluções do Conselho Federal e Estadual de Nutricionistas (referente ao item 14.2.6), e garantir que a Administração está contratando empresa idônea, apta e regular perante a lei e órgãos



fiscalizadores, bem como, seja capaz de realizar a prestação dos serviços nas quantidades e obrigações descritas no Termo de Referência.

15 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

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

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

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

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

16 CONTROLE DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

17 DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

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

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

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

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

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

17.2.1 Uniformização dos funcionários;

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

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

17.2.4 Garantir a plena execução da prestação dos serviços contratados.

18 SUBCONTRATAÇÃO

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

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



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

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

Lote 1		
UNIDADES	VALOR TOTAL	PERCENTUAL
Cadeia Pública de Reserva - CPRES	R\$ 1.416.835,10	40,082069455%
Cadeia Pública de Manoel Ribas	R\$ 1.060.153,45	29,991594799%
Cadeia Pública de Pitanga - CPPITA	R\$ 1.057.846,65	29,926335745%
Valor total	R\$ 3.534.835,20	100%

Lote 2		
UNIDADES	VALOR TOTAL	PERCENTUAL
Cadeia Pública de Prudentópolis - CPPRUDE	R\$ 1.158.280,05	3,648158493%
Penitenciária Estadual de Guarapuava /Unidade de Progressão - PEG-UP	R\$ 3.771.362,50	11,878412421%
Cadeia Pública de Guarapuava - CPGPVA	R\$ 5.944.988,60	18,724539587%
Penitenciária Industrial de Guarapuava - PIG	R\$ 6.828.102,45	21,506025198%
Cadeia Pública de São Mateus do Sul - CPSMS	R\$ 953.091,65	3,001890084%
Cadeia pública de Irati - CIPRATI	R\$ 1.717.569,55	5,409715846%
Cadeia Pública de Laranjeiras do Sul - CPLARA	R\$ 1.739.097,25	5,477520227%
Casa de custódia de Laranjeiras do sul – 2024 (Previsão)	R\$ 8.753.576,00	27,570562598%
Cadeia Pública de Pinhão	R\$ 883.650,40	2,783175547%
Valor total	R\$ 31.749.718,45	100%

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

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

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

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

18.4 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na lici-



tação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

19 VISTORIA

19.1 Os licitantes poderão vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento junto à Coordenação Regional de Guarapuava, pelo telefone: (46) 3520-3118;

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

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

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

20 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Gestão/Unidade: 3917.06.421.30.8383 - Gestão do Sistema Penitenciário;

Fonte de Recursos: 500 e 501;

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

Elemento de Despesa: 3390.3900.

21 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

22 DECRETO ESTADUAL N.º 10.086 de 2022

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



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

Protocolo nº 21.689.181-3

Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 48 de 95

Curitiba, 01 de agosto de 2024.

(assinado eletronicamente)

**Joelson Muchenski Moraski
Chefe da Divisão de Compras
Responsável pela elaboração do Termo de Referência**

(assinado eletronicamente)

**Mayara dos Anjos
Nutricionista - CRN 10383
Responsável pela elaboração do Termo de Referência**



ANEXO A

1 - DAS QUANTIDADES E DOS PREÇOS

O valor máximo unitário estimado para o fornecimento das refeições diárias será de acordo com o Lote, sendo que o valor máximo diário para cada refeição não poderá ultrapassar os valores estipulados nas tabelas abaixo:

LOTE 1			
Tabela de Preço Médio Máximo / diário			
Média Desjejum	Média Almoço	Média Jantar	Média Lanche noturno
R\$ 1.500,98	R\$ 4.135,24	R\$ 3.943,71	R\$ 104,55

LOTE 1						
UNIDADES						
Cadeia Pública de Reserva - CPRES						
Cadeia Pública de Manoel Ribas						
Cadeia Pública de Pitanga - CPPITA						
Item	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL (365DIAS) (CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS)
1	Desjejum (GMS 102 56788)	251	91.615	R\$ 5,98	R\$ 1.500,98	R\$ 547.857,70
2	Almoço (GMS 102 53266)	268	97.820	R\$ 15,43	R\$ 4.135,24	R\$ 1.509.362,60
3	Jantar (GMS 102 57254)	261	95.265	R\$ 15,11	R\$ 3.943,71	R\$ 1.439.454,15
4	Lanche Noturno (GMS 102 60272)	17	6.205	R\$ 6,15	R\$ 104,55	R\$ 38.160,75
VALOR TOTAL				R\$ 42,67	R\$ 9.684,48	R\$ 3.534.835,20

LOTE 2			
Tabela de Preço Médio Máximo			
Média Desjejum	Média Almoço	Média Jantar	Média Lanche noturno
R\$ 15.518,02	R\$ 35.537,37	R\$ 35.583,66	R\$ 346,48

LOTE 2	
UNIDADES	
Cadeia Pública de Prudentópolis - CPPRUDE	
Penitenciária Estadual de Guarapuava / Unidade de Progressão - PEG-UP	
Cadeia Pública de Guarapuava - CPGPVA	
Penitenciária Industrial de Guarapuava - PIG	
Cadeia Pública de São Mateus do Sul - CPSMS	
Cadeia pública de Irati - CIPRATI	
Cadeia Pública de Laranjeiras do Sul - CPLARA	
Casa de custódia de Laranjeiras do sul – 2024 (Previsão)	
Cadeia Pública de Pinhão	



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

Protocolo nº 21.689.181-3

Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 50 de 95

Item	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL (365DIAS) (CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS)
5	Desjejum (GMS 102 56788)	2.786	1.016.890	R\$ 5,57	R\$ 15.518,02	R\$ 5.664.077,30
6	Almoço (GMS 102 53266)	2.859	1.043.535	R\$ 12,43	R\$ 35.537,37	R\$ 12.971.140,05
7	Jantar (GMS 102 57254)	2.733	997.545	R\$ 13,02	R\$ 35.583,66	R\$ 12.988.035,90
8	Lanche Noturno (GMS 102 60272)	61	22.265	R\$ 5,68	R\$ 346,48	R\$ 126.465,20
VALOR TOTAL				R\$ 36,07	R\$ 86.985,53	R\$ 31.749.718,45

ANEXO B

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO CARDÁPIO

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO PER CAPITA (PORÇÃO EM GRAMAS/ML)
CAFÉ DA MANHÃ	<p>- PPLs e funcionários - 02 (dois) pães de leite ou francês, 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 em sacos plásticos atóxicos, com identificação da data de fabricação e validade;</p> <p>- PPLs: Café com leite (300 ml) na frequência de 03 (três) vezes por semana, café preto (300 ml) na frequência de 02 (duas) vezes por semana e chá (300 ml) na frequência de 02 vezes por semana;</p> <p>- Funcionários: Café com leite, sendo 150 ml de café e 150 ml de leite, servidos separadamente em garrafas térmicas ou outro modelo devidamente autorizado pelo Gestor do contrato, adoçado;</p> <p>O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do café ABIC.</p>
ALMOÇO / JANTAR	<p>Básico Diário</p> <p>- Arroz (cozido) parboilizado tipo 1 ou arroz branco agulhinha tipo 1 (de acordo com a preferência regional): A quantidade de arroz em cada marmita não poderá ultrapassar 260 gramas</p> <p>- Deverá ser servida 01 (uma) vez por semana de outras formas de preparo de arroz como exemplo: à grega, risoto, carreteiro, ao forno e outros, em substituição ao arroz cozido.</p> <p>- Feijão (cozido) tipo 1 (cariquinha e preto, servidos em dias alternados): 180g, ou de acordo com a preferência da região.</p> <p>Prato Principal / Variações (peso mínimo da porção pronta por pessoa)</p> <p>- Carnes contendo, obrigatoriamente, o devido registro no SIM, SIP, SIF ou DI-</p>



POA;

- Carne bovina sem osso, sem aparas (nervos e gorduras) - tipos de carne: cupim, patinho ou coxão mole, lagarto, posta branca ou costela sem osso. Preparação: bife, picado, cubos, moída (uma vez a cada 15 dias), estrognoff, rollê, parmegiana, acebolado.

Maneiras de preparo: grelhados ou assados ou refogados – com no mínimo 120 g de carne.

- Carne suína sem osso, sem aparas (nervos e gorduras) - tipos de carne: copa lombo, bisteca, pernil, lombo, paleta ou feijoada, sendo esta composta de: (250 g de feijão acrescentado de no mínimo 120 g de carne como: paio, costelinha, linguiça e charque). A feijoada deverá ser servida uma vez por semana.

Preparação: cubos e em bife. Maneiras de preparo: grelhados, assados ou refogados – com no mínimo 120 g de carne.

- Frango, tipos de carne: file de peito, cubos, coxa e sobre coxa (desossada) ou sassami ou iscas.

Modo de preparo: assado ou grelhado ou cozido – com no mínimo 120 g.

- Peixe (sem espinho): file de merluza, filé de tilápia ou filé de pescada.

Modo de preparo: milanesa ou a doré – com no mínimo 120 g;

- Ovos de galinha inteiro, modo de preparo: cozido, frito, mexido, omelete – com no mínimo 120 g.

Os ovos cozidos devem ser servidos com pesagem de 120 g, sem casca, sendo enviados separadamente das marmitas em cubas definindo a quantidade;

- Linguiça de carne 100% suína, tipos: calabresa ou toscana.

Modo de preparo: assada, frita e acebolada com no mínimo 120 g;

- Alimentos ultraprocessados - Tipos: Hambúrguer, ou Steak ou empanados ou almôndegas ou quibe ou linguiça de carne 100% suína (calabresa ou toscana).

Modo de Preparo: assado ou frito, com no mínimo 120 g;

Obs: É proibida a utilização de carnes com osso para os PPLs e funcionários, bem como o servimento de miúdos de porco, ave ou boi, além da dobradinha.

Obs: É proibida a utilização do prato principal a base de: salsichão, mortadela, salsicha tipo viena ou tipo cachorro quente.

- Macarrão (espaguete, parafuso, talharim) : 03 vezes por semana - 140 g;

- Nhoque ou empadão ou lasanha ou panqueca ou tortas (de legumes, madalena, de frios, de frango) : 01 (uma) vez por semana 140 g;



	<ul style="list-style-type: none">- Pizza: 01 (uma) vez por semana - 140 g;- Purê ou suflês: 01(uma) vez por semana - 140 g;- Bolinhos: 01(uma) vez por semana- 140 g;- Polenta gratinada, frita ou na chapa: 01 (uma) vez por semana – 140 g;- Pirão, creme ou cuscuz: 01(uma) vez por semana - 140 g;- Batata ou Aipim ou Batata doce ou Banana a milanesa ou Banana assada: 02 (duas) vezes por semana – 140 g;- Vegetais cozidos do grupo B como: cenoura, vagem, jiló, chuchu, abobrinha: 01 (uma) vez por semana – 140 g;- Canjiquinha ou quirera: 01(uma) vez por semana – 140 g;- Farofa de legumes ou virado: 01(uma) vez por semana – 140 g; <p>Obs: Não serão permitidos vegetais refogados que causam cheiro desagradável na marmitta, como repolho, acelga, cebola, couve, couve-flor, brócolis, Berinjela (em qualquer forma de preparação) e outros.</p>
<p>SALADAS</p>	<ul style="list-style-type: none">- Para os PPLs e servidores deverão ser servidos dois tipos de salada no almoço e jantar, podendo ser saladas mistas;- Para os PPLs: deverão ser embalados em sacos plásticos transparentes, tipo cristal, em porções individuais, por cubículo, celas ou a granel de acordo com a solicitação pelo gestor do contrato;- Para os servidores: Fornecimento de 02 tipos de saladas durante o almoço e jantar, sendo uma de vegetais folhosos (acelga, alface, escarola, almeirão, repolho e outros) e a segunda de vegetais não folhosas (tomate, cenoura, beterraba, vagem, chuchu e outros) ou mistas. Poderão ser servidas vegetais do grupo C, leguminosas ou cereais;- Para os funcionários deverão ser transportados em cubas de inox;- Transportada em recipientes térmicos;- Envio diário (almoço e jantar) de temperos em embalagens apropriadas: óleo, sal e vinagre, pela contratada de acordo com o número de comensais; <p>Obs: não é permitido o fornecimento de salada de cebola;</p>



	<ul style="list-style-type: none">- Peso mínimo da porção pronta por pessoa por refeição: Folhosos: 40 g Outros: 60 g
FRUTA	<ul style="list-style-type: none">- Para os PPLs será servida uma vez por semana, durante o almoço. Deverá ser servida inteira ou picada, de acordo com o estipulado pelo gestor do contrato – 100 g;- Para os servidores, devido ao regime de escala, serão servidas três vezes por semana, durante o almoço, nas quartas, quintas e sextas-feiras. Deverá ser servida inteira ou picada, de acordo com o estipulado pelo gestor do contrato – 100 g;- Fruta da época – 01 (uma) unidade (mínimo de 100 g)
LANCHE NOTURNO (Para funcionários das escalas noturnas)	<ul style="list-style-type: none">- O Cardápio deverá ser variado e intercalado às preparações;- 02 (dois) pães de leite ou francês, no mínimo 50 g cada, fatiados ao meio e passado no mínimo 10 g de margarina ou manteiga e 20 g de queijo mussarela em cada pão, devidamente embalado em sacos plásticos atóxicos, com identificação da data de fabricação e validade;- Também poderão ser servidas tortas e pizzas (na quantidade de 100 g) de acordo com a solicitação do gestor do contrato;- Café e leite (300 ml), sendo 150 ml de café e 150 ml de leite, servidos separadamente em garrafas térmicas, adoçado;- O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC.
DIETAS ESPECIAIS	<ul style="list-style-type: none">- Será fornecida aos PPLS de acordo com a prescrição médica ou do nutricionista;- O quantitativo será conforme a demanda da Unidade, obedecidas às prescrições médicas ou do nutricionista;- Tipos: hipossódica, hipoglicêmica, hipolipídica, hipocalórica, hipercalórica, hiperproteica e outras;- Serão fornecidas durante as refeições de jejum, almoço e jantar;- Poderão ser solicitadas dietas modificadas na consistência: líquida restrita, líquida completa, pastosa homogênea (ou líquida pastosa), pastosa e dieta de consistência normal/livre;- Serão utilizados os gêneros alimentícios adaptados aos cardápios básicos citados acima;



	<p>- Deverão ser transportadas identificadas nas marmitas e embaladas individualmente e envoltas em plástico transparente e atóxico;</p> <p>- O custo da Dieta Especial será o mesmo da refeição normal.</p>
--	--

1. FREQUÊNCIA DO PRATO PRINCIPAL:

1.1 O Prato principal deverá ser servido em cada refeição com a seguinte frequência:

1.1.1 Carne bovina: 04 (quatro) vezes por semana, sendo que a carne bovina **tipo bife** deverá ser servida no mínimo 02 (duas) vezes por semana;

1.1.2 Carne suína: 02 (duas) vezes por semana;

1.1.3 Frango: 04 (quatro) vezes por semana, sendo que o assado deverá ser no mínimo 02 (duas) vezes por semana;

1.1.4 Peixe: 01 (uma) vez a cada 15 (quinze) dias (semanas intercalas com o ovo);

1.1.5 Ovos de galinha: 01 (uma) vez a cada 15 (quinze) dias (semanas intercalas com o peixe);

1.1.6 Alimentos ultraprocessados: no máximo 02 (duas) vezes por semana;

1.1.7 Linguiça de carne 100% suína: 01 (uma) vez por semana;

2. PESO TOTAL DA ALIMENTAÇÃO (FUNCIONÁRIOS E PPL'S):

2.1 Compreendendo o servimento das seguintes preparações (totalizando 700 gramas):

2.1.1 Básico: arroz 260 gramas, feijão 180 gramas;

2.1.2 Principal: 120 gramas;

2.1.3 Acompanhamento/guarnição: 140 gramas.

3. PESO TOTAL DA SALADA

3.1 Saladas:

Folhosos: 40 gramas

Outros: 60 gramas

4. HORÁRIOS DE ENTREGA DA ALIMENTAÇÃO NAS UNIDADES:

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



5. DISPOSIÇÕES GERAIS

5.1 Os cardápios propostos pela contratada deverão ser elaborados por nutricionistas devidamente registrados no Conselho Regional de Nutricionistas com jurisdição no local de suas atividades;

5.1.1 Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, conter preparações variadas, com sabor, tempero, equilibradas e de ótima aparência, atender às leis fundamentais da alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação); e proporcionar os aportes de macro e micronutrientes além de boa aceitação por parte dos PPLS e servidores;

5.1.2 Todos os cardápios deverão ter sua composição nutricional calculada, contemplando os macronutrientes (carboidratos, fibras, proteínas e lipídios) e os principais micronutrientes (vitaminas A, B12, C, D, cálcio, ferro, sódio, potássio e fósforo), atendendo ao seu objetivo (por exemplo, hiposódico, hipocalórica, etc);

5.2 É de responsabilidade da CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos aos PPLs e servidores, através do método “APPCC” (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle);

5.3 Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;

5.4 O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sujeito à validação/aprovação do CONTRATANTE. Os resultados das análises deverão ser encaminhados à CONTRATANTE para avaliação;

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

5.6 É de responsabilidade da CONTRATANTE, avaliar, sugerir alterações sempre que julgar necessário e finalmente autorizar todos os cardápios, manuais, POPs e fluxos desenvolvidos pela CONTRATADA, observando na íntegra todas as condições descritas no edital, bem como o seu devido seguimento depois de implantados. Recusar os lotes de refeições fornecidos quando for constatada qualidade ou quantidade per capita diferente da pré-estabelecida, má higiene nas condições de transporte e entrega em horário diferente do estipulado, solicitando providência imediata à CONTRATADA;

5.7 No momento da entrega, se a quantidade de refeições estiver inferior ao solicitado ou apresentar irregularidades previstas neste Termo, a contratada deverá realizar a reposição/substituição em no máximo 1h30 (uma hora e trinta minutos);



5.8 A CONTRATANTE poderá exigir da CONTRATADA a qualquer tempo, a certidão de Inspeção e Vistoria ou Licença Sanitária atualizada da unidade fabril, expedida pelo órgão competente;

5.9 A CONTRATANTE notificará por escrito a CONTRATADA no caso de verificação de não conformidade no atendimento, devendo solicitar à CONTRATADA apresentação de ação corretiva e preventiva implementada para eliminar a(s) causa(s) da não conformidade no prazo estabelecido na notificação, sem que represente ônus para o CONTRATANTE e sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita;

5.10 Considerando-se que o teste de amostragem é realizado em uma única unidade de refeição (marmitex), constatada alguma das irregularidades:

a) Temperatura inferior à prevista pelo contrato (Admite-se variação de temperatura inferior em até 5° (cinco graus Celsius) ao disposto pelo Contrato);

b) Peso incompatível, mediante comparação entre o constante no cardápio aprovado e o da refeição colhida para amostra (Ressalte-se que o peso varia de acordo com a composição diária do cardápio, devendo ser incluída a salada na pesagem, admitindo-se variação máxima de 30 g a menor, do peso fixado para o dia);

c) Alteração que resulta em sabor e odor característico de "comida azeda", ou extremamente salgada, bem como alteração de aparência e consistência, tais como comida (carne, arroz, feijão, etc) queimada ou crua, etc;

Os servidores responsáveis pelo recebimento deverão retirar mais duas refeições do hot-box, e realizar a mesma rotina de recebimento. Caso a inadequação persista, o hot-box deverá ser recusado, caso contrário, recebido integralmente.

6. DOS TIPOS DE DIETAS

6.1 A CONTRATADA deverá fornecer as refeições, sem ônus adicional à CONTRATANTE, no mínimo, os tipos de dietas abaixo relacionados, além de dietas específicas:

a. Dieta livre: dieta com distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes. Não existindo restrições no tipo ou método de preparo dos alimentos. Dieta nutricionalmente adequada;

b. Dieta branda ou leve: dieta normal em todos os nutrientes e isenta de alimentos que possam causar flatulência. Devem ser evitados frutas e legumes crus;

c. Dieta hipossódica: dieta com teor de sódio intrínseco e extrínseco entre 1 a 3 gramas ao dia, sendo normal em todos os outros nutrientes;

d. Dieta para diabético: dieta normal em todos os nutrientes, com regularidade na ingestão de carboidratos a cada dia em cada refeição, incluindo no cardápio os cereais integrais;

e. Dieta para diarreia: dieta normal em todos os macronutrientes, pobre em fibras insolúveis, pobre em lactose e sacarose, evitando os alimentos flatulentos;

f. Dieta rica em fibras: dieta normal em todos os macronutrientes, rica em fibras, incluindo no cardá-



pio os cereais integrais;

g. Dieta líquida completa: dieta composta por alimentos na forma líquida ou que se liquefazem a temperatura corporal. Permite adição de leite e derivados, ovos e cereais refinados.

h. Dieta líquida restrita: Inclui alimentos que são translúcidos, com baixa quantidade de resíduos e que são ou se transformam em líquidos à temperatura corporal;

i. Dieta pastosa homogênea: dieta normal em todos os nutrientes. Os alimentos estão na forma de purê ou mingau, sem pedaços;

j. Dieta pastosa: dieta normal em todos os nutrientes. Os alimentos estão na forma de purê ou amassados, exceto se naturalmente macios;

k. Dieta para preparo de exames

l. Outras Dietas Especiais (Dieta isenta de glúten, dieta isenta de lactose, dietas vegetarianas, veganas, entre outras solicitadas pela CONTRATANTE, conforme orientação médica ou do nutricionista).

ANEXO C

1 DIMENSIONAMENTO DE MÃO DE OBRA DE PPLs POR UNIDADE

1.1 A contratada deverá manter nas dependências dos estabelecimentos penais o quantitativo presente no quadro abaixo:

1.2 As PPLs implantadas ou funcionários, ambos custeados pela contratada, deverão prestar os seguintes serviços:

- a)** Manter o local, os móveis, equipamentos e utensílios em condições apropriadas de uso no servimento das refeições às PPLs;
- b)** Na limpeza e descarte adequado das embalagens de isopor, recolhendo as sobras das refeições, ensacando-as, separadamente dos demais resíduos;
- c)** Serviços de carga e descarga do caminhão;
- d)** Higienização do refeitório (quando possível);
- e)** Distribuição das refeições às PPLs.

O quantitativo mínimo de presos remunerados para cada unidade será em conformidade com as indicações abaixo:

Unidades penais:

Com 01 a 80 presos – 1 colaborador;

81 a 160 presos – 2 colaboradores;

161 a 240 presos – 3 colaboradores;

241 a 320 presos – 4 colaboradores;



321 a 400 presos – 5 colaboradores;
401 a 480 presos – 6 colaboradores;
481 a 560 presos – 7 colaboradores;
561 a 640 presos – 8 colaboradores;
641 a 720 presos – 9 colaboradores;
721 a 800 presos – 10 colaboradores; e assim sucessivamente.

ANEXO D

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 O Instrumento de Medição de Resultado – IMR é o ajuste escrito anexo ao contrato entre o provedor de serviços e o órgão contratante, que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento, conforme previsto na Seção IV do Decreto Estadual 10.086/2022 nos arts. 417, 418 e 419, para a avaliação da qualidade do serviço. A fiscalização técnica do contrato deve avaliar constantemente a execução do objeto, utilizando o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, e a aplicação de sanções contratuais cabíveis, incluindo as previstas no presente anexo, sempre que a contratada:

- a)** não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;
- b)** deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

2. OBJETIVOS A ATINGIR

2.1 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços, cujo principal objetivo é assegurar a prestação e qualidade dos serviços, no qual a CONTRATADA deverá executá-los conforme rotinas previstas nas especificações contidas neste Instrumento, de forma contínua e com elevados níveis de qualidade, sob a supervisão do fiscal do contrato, identificando eventuais falhas ou outras situações que possam influenciar a medição de resultados na prestação do serviço.



3. FORMA DE AVALIAÇÃO

3.1 Definição de situações que caracterizem o não atingimento do objetivo, e atribuição de descontos no valor do pagamento devido. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;

3.2 O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada;

4. SANÇÕES

4.1 Embora a aplicação de índices de desconto seja instrumento de gestão contratual, não configurando sanção, a CONTRATANTE poderá, pela qualidade insuficiente, aplicar as penalidades previstas em contrato. 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 CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório;

4.2 O fiscal técnico avaliará mensalmente o estabelecido neste IMR, com a finalidade de aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;

4.3 O IMR deve ser considerado e entendido pela CONTRATADA como um compromisso de qualidade que assumirá junto à CONTRATANTE. O IMR é um instrumento ágil e objetivo de avaliação da qualidade da execução contratual, associando o pagamento à qualidade efetivamente obtida. Para o recebimento integral do valor contratado, a empresa CONTRATADA deverá cumprir com suas obrigações contratuais, em especial as dispostas nos indicadores de desempenho;

4.4 O IMR será implementado a partir da primeira medição da data de assinatura do contrato, cabendo ao fiscal técnico do contrato avaliar mensalmente a execução dos serviços prestados. Para consecução destes objetivos deverá ser adotada as regras e metodologias de medição de resultado descritas nos indicadores abaixo;

4.5 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato. A análise dos resultados destas avaliações pela CONTRATANTE poderá resultar em penalidades, conforme prevê o Processo de Aferição, caso a CONTRATADA não cumpra com os seus compro-



missos de apresentação, pontualidade, disponibilidade e de prestação do objeto contratual, conforme estabelecido pelos indicadores;

4.6 A depender da abrangência da ocorrência, a mesma poderá ser pontuada, simultaneamente, em mais de um item do IMR mensal, sujeitando a CONTRATADA às respectivas glosas e sanções. O somatório das glosas mensais fica limitada ao percentual de 10% (dez por cento) das medições, estando, contudo, a CONTRATADA sujeita às demais sanções e penalidades contratuais cabíveis;

4.7 Para efeito de cálculo de Glosas, salvo se orientado de maneira específica nos quadros de indicadores do IMR, quando a referência para o cálculo for o valor da Medição Mensal, considerar-se-á o valor da medição correspondente à data da ocorrência do fato apontado. Quando não for possível afirmar tal data, considerar-se-á a data da constatação pela Fiscalização da CONTRATANTE.

5. DESCRIÇÃO DOS ITENS AVALIADOS POR POSTO DE SERVIÇO

5.1 A avaliação corresponde à atribuição mensal dos conceitos “Adequado”, “Não Adequado” ou “Não aplicável para o mês de medição” para cada item avaliado e as respectivas justificativas, se necessário;

5.2 Para tanto, serão quatro indicadores distintos que serão avaliados, cada um com seu respectivo peso no cômputo geral, formando a pontuação final que será aplicada na faixa de tolerância:

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)	
Seção IV do Decreto Estadual 10.086/2022 nos arts. 417, 418 e 419	
PROCESSO 21.689.181-3 – FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO	
INDICADORES	
1	UNIFORMES
2	MATERIAIS E EQUIPAMENTOS
3	FUNCIONÁRIOS
4	EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS
INDICADOR Nº 01: UNIFORMES	
Finalidade	Garantir a devida uniformização dos funcionários da Contratada.
Meta a Cumprir	100% dos funcionários adequadamente uniformizados.
Instrumento de Medição	Conferência local.
Forma de Acompanhamento	Visual, pelo gestor e fiscal do contrato, comissão de recebimento e profissional de nutrição do DEPPEN.



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

Protocolo nº 21.689.181-3	Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)	Edital - página 61 de 95
---------------------------	--------------------------------------	--------------------------

Periodicidade	Diária ou a qualquer momento que o fiscal do contrato comissão de recebimento e profissional de nutrição do DEPPEN achar conveniente. (há previsão no termo de referência para vistorias nas instalações da contratada, conforme estabelece o item 10.1.29).	
Mecanismo de Cálculo	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
Início da Vigência	Conforme contrato	
Ocorrências / Pontuação	Deixar de providenciar conjunto completo de uniforme aos funcionários da contratada.	0,5 pontos por ocorrência
	Inobservância dos responsáveis pela preparação dos alimentos, responsáveis pelo transporte dos alimentos e seus auxiliares, bem como, dos PPLs em caso de convênio estabelecido no item 10.1.41 da utilização de uniforme, uso de uniforme incompleto ou inadequado, uniforme excessivamente danificado.	0,5 pontos por ocorrência
	Falta de higiene com os alimentos, com os utensílios utilizados na preparação de alimentos e falta de organização na cozinha.	0,5 pontos por dia
	Não utilização de equipamento de higiene na preparação ou distribuição de alimentos, ex: toucas, luvas e jalecos, pelos responsáveis pela preparação dos alimentos, responsáveis pelo transporte dos alimentos e seus auxiliares, bem como, aos PPLs em caso de convênio estabelecido no item 10.1.41 .	1,0 ponto por dia, por colaborador
Faixas de ajustes no pagamento	Serão registradas as ocorrências constatadas e a somatória dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de descontos.	
Observações	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
	A pontuação será zerada para o mês seguinte.	

INDICADOR Nº 02 – MATERIAIS E EQUIPAMENTOS	
Finalidade	Garantir a quantidade e qualidade dos materiais e equipamentos necessários à plena execução dos serviços de entrega de refeições.



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

Protocolo nº 21.689.181-3

Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 62 de 95

Meta a Cumprir	100% dos materiais e equipamentos necessários à prestação dos serviços de coleta.	
Instrumento de Medição	Conferência local.	
Forma de Acompanhamento	Visual, pelo gestor e fiscal do contrato, comissão de recebimento e profissional de nutrição do DEPPEN.	
Periodicidade	Diária ou a qualquer momento em caso de ocorrências.	
Mecanismo de Cálculo	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
Início da Vigência	Conforme contrato.	
Ocorrências / Pontuação	Atraso no fornecimento dos materiais e equipamentos necessários à execução dos serviços, tais como: bombonas para descarte das sobras de alimentos e descarte dos materiais recicláveis, EPI destinados aos responsáveis pela preparação dos alimentos, responsáveis pelo transporte dos alimentos e seus auxiliares), bem como, aos PPLs em caso de convênio estabelecido no item 10.1.41 .	1,0 ponto por dia
	Não substituição dos equipamentos (necessários para a prestação do serviço) que tenham sido danificados em decorrência do uso ou por acidente, após 48 horas do conhecimento. Exceto as caixas hotbox que deverão ser substituídas na próxima entrega das refeições. A notificação para a contratada deverá ser realizada em primeiro momento através de ligação, e posteriormente (em até 1 hora após o contato telefônico), formalizada via e-mail (que deverá ser repassado à contratante no primeiro dia da prestação do serviço). A notificação deverá ser realizada pelo gestor ou fiscal do contrato ou comissão de recebimento ou profissional de nutrição do DEPPEN.	0,5 pontos por dia
	Entrega de equipamentos em quantidade inferior ao necessário.	0,5 pontos por dia
	Não entrega dos alimentos em compartimento apropriado, ex: caixa hot box.	1,0 ponto por ocorrência
	Não substituição de caixa hot box danificada ou imprópria para o uso, a ponto de não garantir o alimento na temperatura apropriada. A substituição deverá ser realizada na próxima entrega das	1,0 ponto por ocorrência



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

Protocolo nº 21.689.181-3	Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)	Edital - página 63 de 95
---------------------------	--------------------------------------	--------------------------

	refeições.	
Faixas de ajustes no pagamento	Serão registradas as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de descontos.	
Observações	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
	A pontuação será zerada para o mês seguinte.	

INDICADOR Nº 03 - FUNCIONÁRIOS		
Finalidade	Garantir conduta compatível com o objeto e local da prestação de serviços.	
Meta a Cumprir	100% da presença dos funcionários e atendimento à conduta e demais condições previstas no contrato.	
Instrumento de Medição	Conferência Local.	
Forma de Acompanhamento	Visual, pelo gestor e fiscal do contrato, comissão de recebimento e profissional de nutrição do DEPPEN.	
Periodicidade	Diária ou a qualquer momento em caso de ocorrências.	
Mecanismo de cálculo	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
Início da Vigência	Conforme contrato.	
Ocorrências / Pontuação	Não cumprir ao adentrar nas unidades penais para realização das entregas as regras de segurança necessárias, conforme item 10.1.6, 10.1.7, 10.1.10 e 10.1.16 – Obrigações do contratado do TR.	1,0 ponto por ocorrência, por colaborador
	Não acatar as ordens dadas pelos policiais penais responsáveis pela segurança dos estabelecimentos, referente à qualquer tipo de revista necessária.	1,0 ponto por ocorrência, por colaborador
	Adotar conduta incompatível com as atribuições do serviço, favorecendo o surgimento de conflitos e desavenças.	2,0 pontos por ocorrência
	Falta de cordialidade no trato com os servidores e PPLs.	0,5 pontos por ocorrência



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

Protocolo nº 21.689.181-3

Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 64 de 95

Faixas de ajustes no Pagamento	Serão registradas as ocorrências constatadas e o somatório dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de descontos.
Observações	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.
	A pontuação será zerada para o mês seguinte.

INDICADOR Nº 04 - EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS		
Finalidade	Garantir a plena execução da prestação dos serviços contratados.	
Meta a Cumprir	100% de qualidade na execução dos serviços contratados.	
Instrumento de Medição	Conferência local.	
Forma de Acompanhamento	Visual, pelo gestor e fiscal do contrato, comissão de recebimento e profissional de nutrição do DEPPEN.	
Periodicidade	Diária ou a qualquer momento em caso de ocorrências.	
Mecanismo de Cálculo	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
Início da Vigência	Conforme contrato.	
	Não atendimento às solicitações efetuadas pela gestão e fiscalização do contrato.	1,0 ponto por ocorrência
	Atraso na entrega das refeições - admite-se uma variação de 20 (vinte) minutos para mais ou para menos.	1,0 ponto por ocorrência
	Resultado ineficiente da prestação do serviço, condicionada à verificação pelo gestor ou fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência.	1,0 ponto por ocorrência
	Não seguir o cardápio aprovado e divulgado.	1,0 ponto por ocorrência
	Fornecer alimentação inferior ao solicitado no cardápio, com mau cheiro ou estragada.	2,0 pontos por ocorrência
	Não atender a quantidade (peso) mínima exigida para cada um dos itens que compõe a refeição: Básico: arroz 260 gramas, feijão 180 gramas	2,0 pontos por ocorrência



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

Protocolo nº 21.689.181-3	Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)	Edital - página 65 de 95
---------------------------	--------------------------------------	--------------------------

	Principal: 120 gramas Acompanhamento/guarnição: 140 gramas Saladas Folhosos: 40 gramas Outros: 60 gramas	
	Não cumprimento dos valores nutricionais acordados.	1,0 ponto por ocorrência
	Entrega da alimentação em embalagens diferentes do estabelecido no item 1.3.6	2,0 pontos por ocorrência
	Entregar alimentos embutidos e/ou ultraprocessados acima do estipulado (quantidade e frequência) no cardápio.	1,0 ponto por ocorrência
	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado ou determinação formal.	2,0 pontos por ocorrência
	Manter funcionário sem as competências previstas para a execução dos serviços.	0,5 pontos por colaborador, por dia
	Deixar de substituir funcionário com rendimento insatisfatório ou que tenha conduta incompatível com suas atribuições no prazo previsto.	1,0 ponto por colaborador, por dia
	Não cumprimento da frequência da nutricionista na unidade, conforme estabelecido no item 1.2.5.14	1,0 ponto por ocorrência
	Fazer o transporte dos alimentos em veículo inadequado, não respeitando as normas descritas na Portaria MS nº 1428/1993; RDC ANVISA nº 275/2002; RDC ANVISA nº 216/2004.	2,0 pontos por ocorrência
Faixas de ajustes no pagamento	Serão registradas as ocorrências constatadas e a somatória dos pontos acumulados, pelo fiscal do contrato, e efetuado o desconto no pagamento, conforme tabela de descontos.	
Observações	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores.	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços.	
	A pontuação será zerada para o mês seguinte.	



DESCONTOS	
Pontos	Desconto
2,0 a 5,0	0,5% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
5,1 a 8,0	1% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
8,1 a 11,0	2% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
11,1 a 14,0	3% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
14,1 a 16,0	4% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
16,1 a 20,0	5% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
20,1 a 25,0	7% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
25,1 a 30,0	10% de desconto sobre o valor apurado para o mês de ocorrência
1.	O descumprimento da mesma condição contratual (reincidência), apurada por ocorrência, dentro do mês de competência, sofrerá acréscimo de 5,0 pontos na contagem final do desconto.
2.	Condutas reincidentes no decorrer do contrato devem ser avaliadas pela Gestão do contrato para a aplicação das devidas sanções, sem prejuízo do desconto correspondente.
3.	Para os casos de acúmulo acima de 30 (trinta) pontos no mês, por não cumprimento das metas previstas no presente instrumento de medição de resultados, configurará a inexecução parcial do contrato, a qual será tratada conforme sanções previstas no Termo de Referência.

6. FORMA DE AFERIÇÃO E ANOTAÇÃO DOS RESULTADOS

6.1 O Fiscal do Contrato deverá utilizar as tabelas abaixo para registrar as ocorrências dentro do período de aferição:

INDICADOR 1	
Total de ocorrências	
Data da Ocorrência	Descrição
INDICADOR 2	



Total de ocorrências	
Data da Ocorrência	Descrição
INDICADOR 3	
Total de ocorrências	
Data da Ocorrência	Descrição
INDICADOR 4	
Total de ocorrências	
Data da Ocorrência	Descrição
NOTA FINAL	
PERÍODO DA AFERIÇÃO	
PONTUAÇÃO FINAL	
Observações:	

7. DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1 Este instrumento define expectativas de serviços e responsabilidades entre o Departamento de Polícia Penal do Estado do Paraná/DEPPEN e a empresa _____, CNPJ nº _____, e é parte integrante do contrato decorrente do Edital - Pregão Eletrônico nº ____/2024, celebrado para prestação de serviços continuados de nutri-



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

Protocolo nº 21.689.181-3

Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 68 de 95

ção, cocção e fornecimento de refeições transportadas, para atender a demanda das unidades penais da Regional de Guarapuava.

7.2 Além disso, a intenção deste instrumento é clarear e solidificar o pactuado entre as partes, trabalhando juntos no provimento de serviços de qualidade e com eficiência, visando garantias para o interesse público.

7.3 A assinatura deste instrumento indica que as partes o revisaram e que, em termos de necessidades, apresenta objetivos realizáveis e mensuráveis na execução dos serviços.

Curitiba, de de 2024.

DEPARTAMENTO DE POLÍCIA PENAL/DEPPEN

CONTRATADA



ANEXO II

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. O licitante convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação, os documentos de habilitação, os quais devem ser enviados por processo eletrônico de comunicação à distância conforme estabelecido no presente Edital:

1.1 CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE REGISTRO CADASTRAL de fornecedor, que poderá ser feito e emitido pelo Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CAUFPR), e os documentos dos itens 1.4, 1.5, 1.6 e 1.7. Os licitantes que não estiverem com os documentos válidos no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CAUFPR), deverão apresentar todos os documentos relacionados a seguir:

1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA: Cédula de Identidade, no caso de pessoa física. Registro comercial, no caso de empresa individual. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País. Procuração do representante do licitante no pregão, se for o caso.

1.3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA: Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ); Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; Certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal; Certidões de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias); Fazenda Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação); e Fazenda Municipal; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal n.º 12.440/2011; Declaração do cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#).

1.4 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

1.4.1 O fornecedor deverá encaminhar:

1.4.1.1 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

1.4.1.2 para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

1.4.1.3 os documentos exigidos no item 1.4.1.1 serão limitados ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

1.4.1.3.1 as empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

1.4.1.4 a comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}$$
$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

$$\text{Ativo Total}$$
$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Total}};$$



Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante
LC = -----; e
Passivo Circulante

1.4.1.5 As empresas, cadastradas ou não no Portal Nacional de Contratações Pública (PNCP), deverão apresentar resultado: superior ou igual a 01 (um) no índice de Liquidez Geral (LG); superior ou igual a 01 (um) no índice de Solvência Geral (SG); superior ou igual a 01 (um) no índice de Liquidez Corrente (LC).

1.4.1.6 As empresas DEVERÃO APRESENTAR OS ÍNDICES JÁ CALCULADOS, com assinatura do contador e do representante legal da empresa, que serão analisados com base no balanço apresentado.

1.5 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1.5.1.1 Será exigida para fins de qualificação técnica a comprovação de entrega/fornecimento por parte da empresa arrematante de no mínimo 30% (trinta por cento), em relação a quantidade de bens exigida para cada lote, compatível em características e prazos, visando a segurança da contratação e isenção de riscos à Administração quanto à capacidade de entrega e/ou aptidão para desempenho da atividade do fornecedor. Tal exigência se apresenta compatível com os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade os quais devem orientar os atos da Administração Pública, não representando restrição capaz de reduzir o universo de participantes do certame e preservando ademais a isonomia entre potenciais licitantes, a fim de evitar a redução da capacidade de obtenção da proposta mais vantajosa tanto para a própria Administração quanto para o interesse público, ao passo que a demonstração da capacidade técnica mínima confere segurança em relação à execução contratual;

1.5.1.1.1 Serão permitidos o somatório de atestados.

1.5.1.2 Os Atestados de Capacidade Técnica deverão estar registrados e ser emitidos pelo Conselho Regional de Nutrição – CRN da região a que estiver vinculada a licitante;

1.5.1.3 Será exigida para fins de qualificação técnica a comprovação de entrega por parte da empresa arrematante de no mínimo 30% (trinta por cento) do objeto a ser licitado, compatível em características e prazos, visando a segurança da contratação e isenção de riscos à Administração quanto à capacidade de entrega e/ou aptidão para desempenho da atividade do fornecedor. Tal exigência se apresenta compatível com os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade os quais devem orientar os atos da Administração Pública, não representando restrição capaz de reduzir o universo de participantes do certame e preservando ademais a isonomia entre potenciais licitantes, a fim de evitar a redução da capacidade de obtenção da proposta mais vantajosa tanto para a própria Administração quanto para o interesse público, ao passo que a demonstração da capacidade técnica mínima confere segurança em relação à execução contratual;

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

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

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

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

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



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

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

Art. 15 - O livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, somente é permitido ao portador de Carteira de Identidade Profissional expedida pelo Conselho Regional competente. Parágrafo único - É obrigatório o registro nos Conselhos Regionais das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição, na forma estabelecida em regulamento.

1.5.2.6.1 A exigência da apresentação dos documentos acima visam atender as resoluções do Conselho Federal e Estadual de Nutricionistas (referente ao item 1.5.2.6), e garantir que a Administração está contratando empresa idônea, apta e regular perante a lei e órgãos fiscalizadores, bem como seja capaz de realizar a prestação dos serviços nas quantidades e obrigações descritas no Termo de Referência.

1.6 DECLARAÇÃO DE QUE O LICITANTE TOMOU CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES E DAS CONDIÇÕES LOCAIS PARA O CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES OBJETO DA LICITAÇÃO (Anexo VI);

1.7 Demais declarações:

- **DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO (Anexo V);**
- **NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES (Anexo V);**
- **DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À LOGÍSTICA REVERSA DOS PRODUTOS (Anexo V);**
- **DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS (Anexo V);**
- **DECLARAÇÃO LGPD (Anexo X).**

1.8 COMPROVANTE DA CONDIÇÃO DE ME OU EPP, se for o caso: Certidão Simplificada original da Junta Comercial da sede do licitante ou documento equivalente, **além de Declaração escrita** sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, **(ANEXO IX)**, bem como o Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE, a que se refere a Resolução n.º 1.418, de 2012, do Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir (art. 122, parágrafo único, do Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022).

1.9 Eventuais informações/certidões vencidas no registro cadastral deverão ser supridas pela apresentação do respectivo documento atualizado.

1.10 Todos os documentos apresentados deverão identificar o licitante, com a indicação do nome empresarial e o CNPJ da matriz, quando o licitante for a matriz, ou da filial, quando o licitante for a filial (salvo para os documentos que são emitidos apenas em nome da matriz). Quando a proposta for apresentada pela MATRIZ, e o fornecimento for através de sua filial, o CNPJ da filial deverá constar da proposta.



ANEXO III

MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 126/2024 - UASG: 453079

DADOS DO PRESTADOR DE SERVIÇO

Prestador de serviço:						
CNPJ/CPF :	Inscrição Estadual :					
Endereço	:					
Bairro:						
CEP:	Cidade:	Estado:				
Telefone:	Fax:	e-mail:				
Banco:	Agência:	Conta-corrente:				

Constitui objeto desta licitação: Prestação de serviços continuados de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas para atender a demanda das unidades penais da Regional de Guarapuava, através de procedimento licitatório, na modalidade Pregão, em sua forma Eletrônica, pelo período de 12 (doze) meses.

LOTE XX						
Item	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL (365 DIAS)
1	Desjejum	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
2	Almoço	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
3	Jantar	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
4	Lanche Noturno	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
VALOR TOTAL				XXX	XXX	XXX

2. A validade da proposta é de 90 (noventa) dias.
3. A empresa vencedora é responsável pela qualidade do serviço contratado, inclusive, durante o período de garantia. O Contratado deverá reparar, corrigir ou refazer, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou dos materiais utilizados.
4. Os preços cotados contemplam todos os custos diretos, indiretos e despesas que compõem a prestação de serviços, tais como as despesas com impostos, taxas e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no Contrato.
5. Quando for o caso, os preços cotados contemplam o custo do fornecimento de materiais inerentes ao serviço e os demais relacionados ao objeto, conforme definido no Termo de Referência.
6. O arrematante atesta o atendimento das exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.
7. O arrematante DECLARA que, para fins do disposto no § 1.º do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, a proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega desta proposta.

Local e data

Representante Legal



ANEXO III-A

MODELO DE DESCRITIVO DA PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 126/2024 - UASG: 453079

1 - PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE DIÁRIA	VALOR DIÁRIO	QUANTIDADE ANUAL	VALOR ANUAL
1	Desjejum	Unidade					
2	Almoço	Unidade					
3	Jantar	Unidade					
4	Lanche noturno	Unidade					
VALOR TOTAL						-----	

2 - INSUMOS

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CUSTO MATÉRIA PRIMA	CUSTO DESCARTÁVEIS	CUSTO UNITÁRIO REFEIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL	VALOR ANUAL
1	Desjejum	Unidade	R\$	R\$	R\$		R\$
2	Almoço	Unidade	R\$	R\$	R\$		R\$
3	Jantar	Unidade	R\$	R\$	R\$		R\$
4	Lanche noturno	Unidade	R\$	R\$	R\$		R\$
VALOR TOTAL					R\$	-----	R\$

3 - COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS TOTAIS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS CUSTOS	VALOR DIÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL	PERCENTUAL
1	Insumos				XX %
2	Infraestrutura				XX %
3	Mão de obra				XX %
4	Custos indiretos, impostos, tributos e lucro				XX %
VALOR TOTAL					100 %

- Proposta de Preços: os preços devem ser inseridos conforme o lance final no [compras.gov](https://compras.gov.br) após a negociação.
- Devem ser lançados os valores correspondentes aos custos dos insumos correspondentes da refeição:
 - Matéria prima: referente a todos os gêneros alimentícios necessários que compõe a refeição;
 - Descartáveis: todos os itens necessários para o fornecimento da refeição (copos, talheres, canidos, embalagens...)
- Composição dos Custos Totais: Devem ser incluídos todos os custos para o fornecimento das refeições, conforme o item 4 das Condições Gerais do Pregão Eletrônico

Local e data

Representante Legal



ANEXO IV

MODELO DE PROCURAÇÃO¹

OUTORGANTE: XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por XXXXXXXX,, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX,, CPF n.º XXXXXXXX,, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

OUTORGADO: XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, e do CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no(a) Pregão Eletrônico n.º **126/2024** - UASG: **453079**, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de prestação de serviços, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data

OUTORGANTE

¹A procuração deverá ser acompanhada de cópia do documento oficial de identidade do outorgado.



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO

(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ nº XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXX, **DECLARA**, para os devidos fins, sob as penas da Lei:

1. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 da Lei Federal n.º 14.133/2021, em especial:

1.1 Não mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

1.2. Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

2. NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

3. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL

Que atesta o atendimento à política pública ambiental de licitação sustentável, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada.

4. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Local e data.

Nome do representante legal



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO

02 – TERMO DE VISTORIA

(timbre ou identificação do licitante)

Pregão Eletrônico nº 126/2024 - UASG: 453079

Declaramos que a empresa XXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXX estabelecida na cidade de XXXXX, Estado de XXXXX, no endereço XXXXX, telefone nº XXXXX, por meio de seu representante XXXXX, portador do R.G nº XXXXX, expedido pela XXXXX, para fins de participação na licitação, vistoriou as instalações, conforme tabela:

UNIDADE	ENDEREÇO	VISTORIA
Cadeia Pública de Reserva - CPRES	Rua Quintino Bocaiúva, 620– Reserva / PR	
Cadeia Pública de Manoel Ribas	Rua Princesa Isabel, 273– Manoel Ribas / PR	
Cadeia Pública de Pitanga - CPPITA	Rua José Klosovski, 881 – Pitanga / PR	
Cadeia Pública de Prudentópolis - CPPRUDE	Rua Silvas do Brasil, 320 – Prudentópolis / PR	
Penitenciária Estadual de Guarapuava / Unidade de Progressão - PEG-UP	Rua Flávio Correia dos Santos, 400 – Guarapuava / PR	
Cadeia Pública de Guarapuava - GPVA	Rua Barão de Capanema, 1700 – Guarapuava / PR	
Penitenciária Industrial de Guarapuava - PIG	Rua Dário Borges de Lis, 439 – Guarapuava / PR	
Cadeia Pública de São Mateus do Sul - CPSMS	Av. Ozy Mendonça de Lima, 475 – São Mateus do Sul / PR	
Cadeia pública de Irati - CPIRATI	Rua Quinze de Julho, 650 – Irati / PR	
Cadeia Pública de Laranjeiras do Sul - CPLARA	Rua XV de Novembro, 1282 - Laranjeiras do Sul / PR	
Casa de custódia de Laranjeiras do sul - 2024	Loteamento Prefeito Amandio Ziguer Babinski - Laranjeiras do Sul / PR	
Cadeia Pública de Pinhão - CP	Rua XV de novembro, 28 - Pinhão / PR	

Nos locais, tomou conhecimento dos aspectos técnicos e das condições para a execução dos serviços, estando satisfeita com as informações e esclarecimentos obtidos na aludida visita e plenamente capacitada a elaborar a proposta para a licitação em tela, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços.

Por ser verdade, firmamos o presente.

XXXX [Local], XX de XXXX de XXXX.

[NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DO LICITANTE – NOME DA EMPRESA]

[NOME DO SERVIDOR RESPONSÁVEL]



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO

03 – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO

(timbre ou identificação do licitante)

Pregão Eletrônico nº **126/2024** - UASG: **453079**

Declaro que a empresa XXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXX estabelecida na cidade de XXXXX, Estado de XXXXX, no endereço XXXXX, telefone nº XXXX, por meio de seu representante legal XXXXX, portador do R.G nº XXXXX, expedido pela XXXXX, para fins de participação nessa licitação, tem pleno conhecimento das condições locais e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e assume total responsabilidade por este fato, de forma que a falta de conhecimento das condições do local, onde serão executados os serviços, não será utilizada para quaisquer questionamentos futuros e jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços.

Por ser verdade, firmo o presente.

XXXX [Local], XX de XXXX de XXXX.

[NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DO LICITANTE – NOME DA EMPRESA]



ANEXO VII

LOCAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

UNIDADE	ENDEREÇO
Cadeia Pública de Reserva - CPRES	Rua Quintino Bocaiúva, 620– Reserva / PR
Cadeia Pública de Manoel Ribas	Rua Princesa Isabel, 273– Manoel Ribas / PR
Cadeia Pública de Pitanga - CPPITA	Rua José Klosovski, 881 – Pitanga / PR
Cadeia Pública de Prudentópolis - CPPRUDE	Rua Silvas do Brasil, 320 – Prudentópolis / PR
Penitenciária Estadual de Guarapuava / Unidade de Progressão PEG- UP	Rua Flávio Correia dos Santos, 400 – Guarapuava / PR
Cadeia Pública de Guarapuava - GPVA	Rua Barão de Capanema, 1700 – Guarapuava / PR
Penitenciária Industrial de Guarapuava - PIG	Rua Dário Borges de Lis, 439 – Guarapuava / PR
Cadeia Pública de São Mateus do Sul - CPSMS	Av. Ozy Mendonça de Lima, 475 – São Mateus do Sul / PR
Cadeia pública de Irati - CIPRATI	Rua Quinze de Julho, 650 – Irati / PR
Cadeia Pública de Laranjeiras do Sul - CPLARA	Rua XV de Novembro, 1282 - Laranjeiras do Sul / PR
Casa de custódia de Laranjeiras do sul - 2024	Loteamento Prefeito Amandio Ziguer Babinski - Laranjeiras do Sul / PR
Cadeia Pública de Pinhão - CP	Rua XV de novembro, 28 - Pinhão / PR
Responsável pelo Recebimento: Coordenadoria Regional de Guarapuava	
Telefone: (46) 3520-3118	
Horário de Funcionamento: Conforme Agendamento	



ANEXO VIII

MINUTA PADRÃO - CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO

CONTRATO ADMINISTRATIVO N° [XXXXXXXXXX]

CONTRATANTE: O ESTADO DO PARANÁ, através do órgão Secretaria de Estado da Segurança Pública, com sede na Rua Coronel Dulcídio, 800, Batel, Curitiba/PR, CEP: 80.420-170, inscrito(a) no CNPJ sob o n.º 76.416.932/0001-81, neste ato representado pelo Secretário de Segurança Pública, Cel PM RR Hudson Leôncio Teixeira, nomeado pelo Decreto nº 12/2023 de 01/01/2023, inscrito no CPF sob o n.º 840.630.419-72, portador da carteira de identidade n.º 5.546.799-4.

CONTRATADO(A): [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º XXXXXXXX, com sede no(a) XXXXXXXX, neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, e-mail XXXXXXXX e telefone XXXXXXXX.

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital do Pregão Eletrônico n.º PE-126/2024, (protocolo n.º 21.689.181-3 do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do licitante vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

1 OBJETO:

prestação de serviços continuados de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas para atender a demanda das unidades penais da Regional de Guarapuava, através de procedimento licitatório, na modalidade Pregão, em sua forma Eletrônica, pelo período de 12 (doze) meses, conforme descrito no Termo de Referência

2 FUNDAMENTO:

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º 126/2024 - UASG: 453079, objeto do processo administrativo n.º 21.689.181-3, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXX, de XXXXXXXX e conforme ato de autorização no Movimento n.º XXXX deste protocolo.

3 PREÇO E VALOR DO CONTRATO:

3.1 O Contratante pagará ao Contratado os preços (unitários/global) previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato:

3.2 O valor total do contrato é de R\$ XXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO).

3.3 No preço pactuado estão incluídas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação, além dos materiais inerentes à prestação dos serviços contratados.

4. REAJUSTE

4.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192/2001, utilizando-se do **IPCA**.

4.1.1 O reajuste deverá ser solicitado pelo Contratado mediante requerimento protocolado até trinta dias antes do fim de cada período de doze meses.

4.1.1.1 Fica fixada a data base de 01/08/2024 (data do fechamento do mapa de preços) como data do orçamento estimado.

4.1.2 A assinatura do aditivo ao contrato mantendo as demais cláusulas em vigor, sem ressalva em relação ao reajustamento de preços, importará renúncia quanto às parcelas reajustáveis anteriores ao aditivo.

4.2 O reajuste será concedido mediante apostilamento, conforme dispõe o § 6.º do art. 170 do Decreto Estadual n.º 10.086/2022.

4.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

4.3.1 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

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



5. DA RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

5.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 5.3 deste Contrato, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

5.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 5.3 deste edital, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

5.3 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

5.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos serviços prestados, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

6 EXECUÇÃO E CONTROLE DOS SERVIÇOS:

6.1 A presente contratação adotarà como regime de execução a **Empreitada por preço unitário**.

6.2 O serviço terá início em: Para as unidades que dispõem de contrato emergencial e/ou excepcional o serviço terá início 30 (trinta) dias a partir da notificação da rescisão junto à empresa contratada, já para as unidades que dispõem de contrato oriundo da última licitação realizada, o serviço terá início no dia subsequente ao término do contrato atual. a contar de no momento da chegada das refeições nas unidades.

6.3 Os serviços serão prestados no(s) local(is):

UNIDADE	ENDEREÇO
Cadeia Pública de Reserva - CPRES	Rua Quintino Bocaiúva, 620 – Reserva / PR
Cadeia Pública de Manoel Ribas	Rua Princesa Isabel, 273 – Manoel Ribas / PR
Cadeia Pública de Pitanga - CPPITA	Rua José Klosovski, 881 – Pitanga / PR
Cadeia Pública de Prudentópolis - CPPRUDE	Rua Silvas do Brasil, 320 – Prudentópolis / PR
Penitenciária Estadual de Guarapuava / Unidade de Progressão - PEG-UP	Rua Flávio Correia dos Santos, 400 – Guarapuava / PR
Cadeia Pública de Guarapuava - GPVA	Rua Barão de Capanema, 1700 – Guarapuava / PR
Penitenciária Industrial de Guarapuava - PIG	Rua Dário Borges de Lis, 439 – Guarapuava / PR
Cadeia Pública de São Mateus do Sul - CPSMS	Av. Ozy Mendonça de Lima, 475 – São Mateus do Sul / PR
Cadeia pública de Irati - CPIRATI	Rua Quinze de Julho, 650 – Irati / PR
Cadeia Pública de Laranjeiras do Sul - CPLARA	Rua XV de Novembro, 1282 - Laranjeiras do Sul / PR
Casa de custódia de Laranjeiras do sul - 2024	Loteamento Prefeito Amandio Zigue Babinski - Laranjeiras do Sul / PR
Cadeia Pública de Pinhão - CP	Rua XV de novembro, 28 - Pinhão / PR

na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência, que integra o presente contrato para todos os fins.

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

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

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

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

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



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

Protocolo nº 21.689.181-3

Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 81 de 95

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

7 FONTE DE RECURSOS:

7.1 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

Gestão/Unidade: Secretaria de Estado da Segurança Pública/Departamento Penitenciário;

Fonte de Recursos: 500 / 501;

Programa de Trabalho: Paraná Protegido/Gestão do Sistema Penitenciário;

Elemento de Despesa: 3390.3939

Nota de Empenho: (preencher com o número da nota de empenho).

8 VIGÊNCIA:

8.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes com base nos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.

9 PAGAMENTO:

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

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

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

9.3 O prazo estabelecido no item 9.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%.$$

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

9.6 Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

10 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 Executar os serviços conforme especificações contidas no Termo de Referência, no edital de licitação e seus anexos, bem como na sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito



cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade lá especificadas;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Protocolo nº 21.689.181-3

Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 84 de 95

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

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

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

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

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

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

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

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

10.1.40 Manter nas dependências das unidades penais o quantitativo mínimo de colaboradores (conforme Anexo C), necessários à execução dos serviços, estabelecidos pelos respectivos diretores ou responsáveis pela unidade penal, visando manter o local, os móveis, equipamentos e utensílios em condições apropriadas de uso, no servimento das refeições, na limpeza das embalagens, recolhendo as sobras das refeições, ensacando-as, separadamente dos demais resíduos, além de serviços de carga e descarga do caminhão, higienização do refeitório (quando possível) e distribuição das refeições;

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

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

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

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



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

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

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

10.1.47 Disponibilizar em regime de comodato nas unidades da CONTRATANTE, para a perfeita execução dos serviços, no(s) local(is) de coleta estabelecido(s) pela direção da unidade, equipamento(s) bombonas para depósito dos resíduos sólidos, adequadamente segregados e acondicionados, cabendo à CONTRATADA, ainda, a fim de que os serviços não sofram prejuízo de continuidade, manter equipamentos reserva, para substituir temporariamente os que se encontrarem em manutenção. Para disponibilização das bombonas a CONTRATADA deverá observar o seguinte: unidades com número de até 100 PPLs – 3 bombonas de 100 litros, para unidades com número de 101 até 300 PPLs – 5 bombonas de 100 litros, para unidades com número de 301 a 500 PPLs – 7 bombonas de 100 litros, já para unidades com mais de 500 PPLs – 10 bombonas de 100 litros, tais bombonas deverão ser com tampa removível;

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

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

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

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

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

10.1.53 A CONTRATANTE, segundo critérios de oportunidade e conveniência da administração pública, mediante aceite da CONTRATADA, poderá autorizar, em substituição às embalagens previstas neste termo, o fornecimento de refeições aos presos em sistema de buffet ou semi-buffet;

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

10.1.55 No início do contrato a empresa deverá fornecer para uso exclusivo dos servidores, em regime de comodato: buffet em balcão de aço inoxidável (com espaço para no mínimo 6 cubas), com cobertura de vidro ou aço inoxidável, com sistema de “banho maria” ou outro modelo devidamente aprovado pelo gestor do contrato, além de galheteiros e outros utensílios necessários para o servimento, em quantidade suficiente para atender o número de servidores do estabelecimento, substituindo-os sempre que o estado de conservação não estiver adequado ao uso (itens quebrados, amassados ou com defeito que impossibilite o uso). Sem prejuízo de eventual substituição dos itens, a cada renovação contratual o fiscal do contrato junto com um(a) representante da CONTRATADA deverão avaliar todos os itens, e então, substituí-los quando



inadequados. Para avaliar a quantidade e o dimensionamento dos itens, a licitante deverá fazer através do maior número de servidores, disponibilizado no quadro dos lotes, bem como, caso julgue necessário, através da visita técnica em cada unidade da regional;

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

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

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

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

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

10.1.61 Em razão do interesse da Administração Pública, após análise técnica, os itens que compõem a refeição diária poderão ser entregues em recipientes separados, desde que específicos para armazenamento e transporte de alimentos, sob a condição de solicitação do gestor do contrato, devendo preservar os requisitos quantitativos e qualitativos estabelecido neste termo de referência;

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

10.1.62 Garantir à CONTRATANTE, quando for o caso:

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

b) Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiras subcontratadas, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa do CONTRATANTE.

10.2 São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

10.2.13 Efetuar o pagamento nos termos especificados no contrato;

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

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

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

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

11. GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

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

11.3.2 Seguro-garantia;

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12 PENALIDADES:

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

12.2 A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;

b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;

c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

12.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

12.4 A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratado.

12.4.1 A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.



12.5 Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

12.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

12.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

12.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná,

12.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

12.10 As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

13 CASOS DE EXTINÇÃO:

13.1 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua extinção, com as consequências previstas em lei, no Decreto Estadual nº 10.086/2022 e neste contrato.

13.2 Constituem motivo para extinção do contrato:

13.2.1 O não cumprimento de cláusulas, condições, especificações, projetos e prazos;

13.2.2 O cumprimento irregular de cláusulas, condições, especificações, projetos e prazos,

13.2.3 A lentidão no seu cumprimento, levando o CONTRATANTE a presumir a não conclusão do serviço nos prazos estipulados;

13.2.4 O atraso injustificado no início do serviço sem justa causa e sem prévia comunicação ao CONTRATANTE;

13.2.5 A paralisação do serviço sem justa causa e sem prévia comunicação ao CONTRATANTE;

13.2.6 A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do CONTRATADO com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial do contrato, fusão, cisão ou incorporação, que afetem a boa execução desse exceto se autorizada pelo CONTRATANTE nos casos permitidos em lei;

13.2.7 O não atendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução, assim como as de seus superiores;

13.2.8 O cometimento reiterado de faltas na execução do ajuste, anotadas no Relatório de Fiscalização;

13.2.9 A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil do CONTRATADO;

13.2.10 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que, a juízo do CONTRATANTE, prejudique a execução do contrato;

13.2.11 A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

13.2.12 Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

13.2.13 A falta de integralização da garantia nos prazos estipulados;

13.2.14 Razões de interesse público justificadas e determinadas pela autoridade máxima do órgão ou entidade;

13.2.15 A supressão, por parte do CONTRATANTE, de serviços, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido legalmente;

13.2.16 A suspensão de sua execução, por ordem escrita do CONTRATANTE, por prazo superior a 3 (três) meses, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado à CONTRATADA, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas, até que seja normalizada a situação;

13.2.17 O atraso superior a 2 (dois) meses dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE decorrentes de serviços ou fornecimentos ou parcelas destes já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

13.2.18 A não liberação, por parte do CONTRATANTE, de área, local ou objeto para execução de serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

13.2.19 A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada e impeditiva da execução do contrato.



13.2.20 O descumprimento da proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

13.2.21 A superveniência da declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública;

13.2.22 O perecimento do objeto contratual, tornando impossível o prosseguimento da execução da avença.

13.3 O presente instrumento poderá ser extinto:

13.3.1 determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

13.3.2 consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

13.3.3 determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

13.4 No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

13.5 Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

13.6 O Contratado, desde já, reconhece todos os direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

14 ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

14.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

14.1.1 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

14.2.1 sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

14.2.2 sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

14.2.3 não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14.3 As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

14.4 Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

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

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

Lote 1

UNIDADES	VALOR TOTAL	PERCENTUAL
Cadeia Pública de Reserva - CPRES	R\$ 1.416.835,10	40,082069455%
Cadeia Pública de Manoel Ribas	R\$ 1.060.153,45	29,991594799%
Cadeia Pública de Pitanga - CPPITA	R\$ 1.057.846,65	29,926335745%
Valor total	R\$ 3.534.835,20	100%



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

Protocolo nº 21.689.181-3

Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 91 de 95

Lote 2

UNIDADES	VALOR TOTAL	PERCENTUAL
Cadeia Pública de Prudentópolis - CPPRUDE	R\$ 1.158.280,05	3,648158493%
Penitenciária Estadual de Guarapuava /Unidade de Progressão - PEG-UP	R\$ 3.771.362,50	11,878412421%
Cadeia Pública de Guarapuava - CPGPVA	R\$ 5.944.988,60	18,724539587%
Penitenciária Industrial de Guarapuava - PIG	R\$ 6.828.102,45	21,506025198%
Cadeia Pública de São Mateus do Sul - CPSMSz	R\$ 953.091,65	3,001890084%
Cadeia pública de Irati - CIPRATI	R\$ 1.717.569,55	5,409715846%
Cadeia Pública de Laranjeiras do Sul - CPLARA	R\$ 1.739.097,25	5,477520227%
Casa de custódia de Laranjeiras do sul – 2024 (Previsão)	R\$ 8.753.576,00	27,570562598%
Cadeia Pública de Pinhão	R\$ 883.650,40	2,783175547%
Valor total	R\$ 31.749.718,45	100%

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

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

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

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

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

16. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

16.1 O Contratante e o Contratado, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

16.2 O tratamento de dados pessoais indispensáveis à prestação dos serviços por parte do contratado, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do contratante, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

16.3 Os dados tratados pelo contratado somente poderão ser utilizados na prestação dos serviços especificada neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo contratante;

16.4 Os registros de tratamento de dados pessoais que o contratado realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

16.5 o Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

16.6 o Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do contratante, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.



16.7 O eventual acesso, pelo contratado, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o contratado e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

16.8 O encarregado do contratado manterá contato formal com o encarregado do contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

16.9 A critério do controlador e do encarregado de Dados do contratante, o contratado poderá ser provocado a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

16.10 o Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

16.11 Os representantes legais do contratado, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

16.12 As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do contratado, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do § 1º do art. 10 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

16.13 As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma dos artigos 11, 12 e 13 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

16.14 O contratante poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

16.15 Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa subcontratada dependerá de autorização prévia do contratante, hipótese em que o subcontratado ficará sujeito aos mesmos limites impostos ao contratado.

16.16 Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o contratado providenciará o descarte ou devolução, para o contratante, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

16.17 As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do contratante à Controladoria-Geral do Estado, que poderá consultar a Procuradoria-Geral do Estado em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS:

17.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.

17.2 Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e demais leis estaduais e federais sobre contratos administrativos, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

17.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sistema GMS.

17.4 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



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

Protocolo nº 21.689.181-3

Pregão nº PE-126/2024 (UASG: 453079)

Edital - página 93 de 95

Local e data

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:



ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico n.º ____/_____, sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

- MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;
- EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;
- MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 188, de 2021.
- COOPERATIVA, nos termos do Art. 34, da Lei Federal nº 11488/2007.

DECLARA ainda:

1. Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006;
2. Que não extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte no ano-calendário de realização da licitação, nos termos do § 2º do Art. 4º da Lei Federal n.º 14.133/2021.

Local e data

Representante Legal



ANEXO X

DECLARAÇÃO LGPD.

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:

- 1.1. aqueles inerentes a documentos de identificação;
- 1.2. referentes a participações societárias;
- 1.3. informações inseridas em contratos sociais;
- 1.4. endereços físicos e eletrônicos;
- 1.5. estado civil;
- 1.6. eventuais informações sobre cônjuges;
- 1.7. relações de parentesco;
- 1.8. número de telefone;
- 1.9. sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
- 1.10. informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.

2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local e data

Representante Legal