PREGÃO ELETRÔNICO N.º 047/2014 - SEJU

EDITAL

A SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA, CIDADANIA E DIREITOS HUMANOS DO PARANÁ, órgão da Administração Direta, por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação – INTERNET, torna público que, de acordo com a legislação a seguir, Lei Estadual nº 15.608/07, Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar 123/06 e 139/11, e subsidiadas pela Lei nº 8.666/93 e alterações, bem como deste edital, realizará processo licitatório na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, tipo MENOR PREÇO GLOBAL, respeitados os valores unitários, na forma e datas abaixo:

A Disputa no Sistema do Banco do Brasil será pelo VALOR TOTAL DIÁRIO, ou seja, não poderá ultrapassar o valor R\$ 1.538,16 (um mil, quinhentos e trinta e oito reais e dezesseis centavos).

Acolhimento/Abertura/Divulgação de Propostas: <u>limite de até 14 horas e 30 minutos do dia 15/12/2014</u>.

Inicio da Sessão /Disputa de Lance: 15 horas do dia 15/12/2014/2014.

Ocorrendo a decretação de feriado ou qualquer fato superveniente (falha no sistema) que impeça a realização da licitação na data marcada, todas as datas constantes deste Edital serão transferidas, automaticamente, para o primeiro dia útil, ou de expediente normal, subsequente ao ora fixado.

Prazo de Impugnação do Edital, até dois dias úteis antes da data limite fixada para acolhimento das propostas, isto é, até o dia 10/12/2014 às 18 horas, conforme disposto no art. 54, III da Lei Estadual n° 15.608/2007.

Endereço para recebimento e abertura de propostas: <u>www.licitacoes-e.com.br</u>

Contato para esclarecimentos sobre o Edital, com a CPL/SEJU no telefone (41) 3221-7207/ 3221-7203 e *e-mail*: licitacaoseju@seju.pr.gov.br.

Integram este instrumento convocatório os seguintes documentos:

ANEXO I - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO:

ANEXO II - EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO:

ANEXO III — DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS CRITÉRIOS DE QUALIDADE AMBIENTAL E SUSTENTABILIDADE SÓCIO-AMBIENTAL:

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENOR;

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO:

ANEXO VI – TERMO DE REFERÊNCIA:

ANEXO VII - COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS;

ANEXO VIII - MINUTA DA ORDEM DE SERVIÇO;

ANEXO IX - MINUTA DO CONTRATO.

p.1 de 38

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da *INTERNET*, mediante condições de segurança criptografia e autenticação em todas as suas fases.
- 1.2. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA, CIDADANIA E DIREITOS HUMANOS denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica do Governo do Estado do Paraná.

2. OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas destinadas aos apenados e servidores do Centro de Reintegração Social de Paranavaí (CRESPA), localizado na Avenida Presidente Tancredo Neves, n° 1915, Vila Prudêncio, Paranavaí/PR, conforme estabelecido nos termos dos Anexos I (Proposta de Preço), VI (Termo de Referência) e VII (Composição dos Cardápios) deste edital.

3. DO VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA O CONTRATO

O valor máximo a ser licitado através deste Pregão Eletrônico é de R\$ 1.122.856,80 (um milhão, cento e vinte e dois mil, oitocentos e cinquenta e seis reais e oitenta centavos), consoante artigo 27, inciso XXI, da Constituição do Estado do Paraná.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Dotação Orçamentária: 4903.14421034.183 — Gestão do Sistema Penitenciário, Natureza de Despesa: 3390.3900 — Outros Serviços de Terceiros — Pessoa Jurídica, Subelemento 3918 — Fornecimento de Alimentação, Fonte de recurso: 100.

Valor para 2014 (outubro a dezembro): R\$ 141.510,72 (cento e quarenta e um mil, quinhentos e dez reais e setenta e dois centavos).

Valor para 2015 (janeiro a dezembro): R\$ 561.428,40 (quinhentos e sessenta e urn mil, quatrocentos e vinte e oito reais e quarenta centavos).

Valor para 2016 (janeiro a setembro): R\$ 419.917,68 (quatrocentos e dezenove mil, novecentos e dezessete reais e sessenta e oito centavos).

5. FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS

Para participar da licitação, o interessado deverá indicar pelo menos um representante, com endereço virtual de meios de comunicação à distância;

5.1 As comunicações dirigidas ao representante indicado, suprem, para todos os efeitos, o dever de comunicação por parte da Administração;

Observado o prazo legal, o fornecedor poderá consultar por e-mail (licitacaoseju@seju.pr.gov.br), telefones: 41-3221-7207/41-3221-7203 ou fax: 3353-4151, informando o número da licitação, ou no endereço: Palácio das Araucárias -- Rua Jacy Loureiro de Campos, s/nº – 2º andar – ala C – Centro Cívico – CEP 80.530-140, das 8:30 às 12:00 horas e das 13:30 às 18:00 horas.

6. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

- 6.1 O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para acolhimento e abertura da proposta, atentando, também, para a data e horário do início da disputa de lances, nos sites www.licitacoes-e.com.br, www.compraspr.pr.gov.br ou www.justica.pr.gov.br.
- 6.2 As propostas dos fornecedores poderão ser enviadas, substituídas e excluídas até a data e hora definidas em edital e replicadas no Sistema para a abertura das propostas.
- 6.3 Após o prazo previsto para acolhimento, constante do preâmbulo deste Edital, o Sistema não aceitará a inclusão ou alteração de propostas.

7. REFERÊNCIA DE TEMPO

Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília — DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

8. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos.

Estarão impedidos de participar, de qualquer fase do processo, interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

- a) estejam constituídos sob a forma de consórcio e cooperativas:
- b) estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária, imposta pela Administração Estadual, motivada pelas hipóteses previstas no artigo 150, inciso III da Lei nº. 15.608/07;
- c) sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;
- d) estejam sob falência, concordata, dissolução ou liquidação;
- e) o disposto no art. 16º da Lei Estadual n.º 15.608/07:
- f) estejam em situação irregular perante as Fazendas: União, Federal, Estadual, INSS e FGTS e Municipal para as prestadoras de serviços.

9. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

O certame será conduzido pelo Pregoeiro (com auxílio da Equipe de Apoio), que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da Equipe de Apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) receber, examinar e decidir sobre a pertinência das impugnações ao Edital;
- d) proceder a abertura e divulgação de propostas:
- e) analisar a aceitabilidade das propostas;

- f) desclassificar propostas indicando os motivos;
- g) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de MENOR PREÇO, observando a preferência por micro empresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) nos limites e critérios de empate e desempates estabelecidos pela Lei Complementar 123/06 (Estatuto da Microempresa), sendo considerado como empate o lance de ME ou EPP, cujo valor seja de até 5% maior que o ofertado por uma empresa de médio e grande porte;
- h) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar, considerando o disposto no Art. 43 § 1º e 2º da Lei Complementar 123/06, sendo concedido o prazo de 02 (dias) úteis, prorrogáveis por igual período a critério da administração, para fins de regularização fiscal, no caso de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- i) declarar o vencedor:
- j) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- k) elaborar a ata da sessão;
- encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- m) solicitar abertura de processo administrativo para apuração de irregularidade, visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

10. CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES

- 10.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A., sediadas no País.
- 10.2. A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando cancelada por solicitação do credenciado ou por iniciativa da SEJU, devidamente justificada.
- 10.3. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante.
- 10.4. O credenciamento do fornecedor e de seu representante, junto ao sistema eletrônico, implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

11. PARTICIPAÇÃO

11.1 A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio de digitação da chave e senha, pessoal e intransferível, do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

Obs.: a informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site www.licitacoes-e.com.br, opção "Acesso Identificado".

11.2 A participação do licitante nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

11.3 Deverá ser observado o contido no Artigo 60, da Lei Estadual 15.608/07, que possui a seguinte redação:

"Inciso IV – o credenciamento do usuário será pessoal e intransferível para acesso ao sistema, sendo o mesmo responsável por todos os atos praticados nos limites de suas atribuições e competências";

"Inciso V – o credenciamento do usuário implica em sua responsabilidade legal e na presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão";

"Inciso VI - o licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Pregoeiro ou pelo sistema, ainda que ocorra sua desconexão".

12. DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO

- 12.1 Após o prazo previsto para acolhimento, o sistema não aceitará a inclusão ou alteração de propostas.
- 12.2 A proposta de preços deverá ter a validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de abertura do certame.
- 12.3 A partir do horário e do dia previstos no sistema "licitacoes-e", terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a abertura e divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das mesmas.
- 12.4 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes ou seus representantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado, os participantes serão informados, em tempo real, de seu recebimento, respectivo horário de registro e valor. O sistema não identificará o autor do lance aos demais participantes (art. 63 § 5° da Lei Estadual n°. 15.608/2007);
- 12.5 O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido (art. 63 § 3° da Lei Estadual n°. 15.608/2007);
- 12.6 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar (art. 63 § 4° da Lei Estadual n°. 15.608/2007):
- 12.7 O Pregoeiro encerrará o tempo normal de disputa mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente, iniciando subseqüentemente o transcurso do prazo de até trinta minutos (tempo randômico), findo o qual será encerrada a recepção de lances.
- 12.8 O sistema informará a proposta de menor preço, imediatamente após o encerramento da etapa de lances.
- 12.9 O sistema verificará a aplicabilidade da preferência a Micro Empresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), e ocorrendo a situação de empate prevista no Art. 44, § 2º, da Lei Complementar 123 de 14/12/06, o Pregoeiro convocará a empresa para a apresentação em cinco minutos, de proposta (ou lance) inferior à primeira arrematante classificada. Durante o período (cinco minutos), apenas a empresa convocada no sistema, poderá registrar novo lance.

- 12.10 A Micro Empresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), quando de acordo com a cláusula anterior, apresentar via sistema eletrônico lance inferior ao do primeiro arrematante, passa à condição de arrematante;
- 12.11 O prazo 05 (cinco minutos) é decadencial e, não havendo manifestação da empresa, o sistema verifica se há outra em situação de empate, realizando o chamado de forma automática. Não havendo mais nenhuma empresa em situação de empate, o sistema emitirá mensagem, cabendo ao Pregoeiro dar encerramento à disputa.

Todos esses procedimentos acontecerão na sala de disputa, estando essas informações disponíveis para os demais participantes do pregão e também para toda a sociedade.

- 12.12 Os fornecedores, a qualquer momento, depois de finalizado a disputa, poderão registrar questionamentos ao Pregoeiro via Sistema, acessando a sequência "Relatório de Disputa"/"Chat de Mensagens"/"Enviar Mensagens", para cada item disputado. Esta opção estará disponível até o momento da declaração de vencedor no Sistema.
- 12.13 O Pregoeiro e Equipe de Apoio responderão os questionamentos formulados pelos licitantes, via Sistema, ficando registrado no Relatório da Disputa as mensagens tanto dos licitantes quanto as respostas do Pregoeiro.
- 12.13.1 Após o encerramento da disputa, e no prazo improrrogável de 24 (vinte e quatro) horas, as empresas representantes das três primeiras propostas classificadas deverão encaminhar via e-mail (licitacaoseju@seju.pr.gov.br) ou fax ((041) 3353-4121) as documentações descritas nos Anexos I e II, para maior celeridade do certame.

Encaminhar, também, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis após o encerramento da disputa os documentos dos Anexos I e II original ou autenticada para a convalidação dos documentos enviados via e-mail ou fax, conforme estabelecido no § 3° do art. 64 da Lei Estadual n°. 15.608/2007.

Observação: se encaminhar/entregar os documentos originais ou autenticados dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas após o encerramento da disputa, não é necessário o envio por e-mail.

- 12.13.2 A documentação encaminhada/entregue/protocolada será analisada pelo Pregoeiro e membros de sua Equipe de Apoio, verificando o seu conteúdo e a pertinência e adequação dos documentos apresentados.
- 12.13.3 Será declarado inabilitado o licitante que deixar de atender alguma exigência deste edital, apresentar declaração ou documentação que não preencham os requisitos legais, tanto para a habilitação no certame quanto para o objeto ora licitado, e as normas deste instrumento.
- 12.14 Ao licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as sanções previstas nos Arts, 150, 151 e 152, bem como seus Incisos da Lei Estadual n°. 15.608/2007.
- 12.15 A empresa vencedora, obrigatoriamente, deverá registrar-se no Cadastro de Licitantes do Estado do Paraná (CLE) até 03 dias úteis contados do encerramento da sessão, com o fim de o Pregoeiro adjudicar o objeto no Sistema de Gestão de Materiais e Serviços SEAP/DEAM (caso não haja recurso), sob pena de as sanções previstas no artigo 150 da Lei Estadual nº 15.608/2007 serem aplicadas.

p.6 de 38

12.16 Constatando-se o atendimento às exigências fixadas no Edital, o arrematante será declarado vencedor.

12.17 Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato.

13. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

- 13.1 Conforme o art. 54, III da Lei Estadual nº 15.608/2007, até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, (isto é, até dia 10/12/2014 às 18 horas), qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão. O Pregoeiro deverá decidir sobre a petição no prazo de até 01 (um) dia útil antes da sessão.
- 13.2 A intenção de interpor recurso somente poderá ser promovida, via Sistema, por qualquer licitante, imediatamente após a empresa arrematante ser declarada vencedora da disputa pelo Pregoeiro. O Sistema aceitará a intenção do licitante, se motivada, inicialmente, nas 24 (vinte e quatro) horas imediatamente posteriores ao ato de declaração do vencedor, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões de recurso, conforme o art. 65 da Lei Estadual nº 15.608/2007.
- 13.3 Não serão conhecidas as impugnações e/ou recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente. A falta de manifestação, motivada, nas 24 (vinte e quatro) horas, imediatamente após declarado o vencedor, levará a preclusão do direito de recurso.
- 13.4 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Pela inexecução total ou parcial do contrato, garantida a ampla defesa, a CONTRATADA ficará sujeita às sanções previstas na minuta de contrato que integra o presente edital.

15. DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE ANUAL

- 15.1 Os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida na minuta de contrato que integra este edital, inclusive quanto a eventuais encargos moratórios.
- 15.2. O reajuste anual será feito com base na variação do Índice Geral de Preços -Disponibilidade Interna (IGP-DI), da fundação Getúlio Vargas.

DISPOSIÇÕES GERAIS 16.

16.1 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a SEJU revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. A SEJU poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

16.2 A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas, implicará na imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

- 16.3 É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 16.4 Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais, deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 16.5 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 16.6 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 16.7 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado.
- 16.8 Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.
- 16.9. Fazem parte integrante deste Edital os seus Anexos.
- 16.10. Fica eleito o foro da Cidade de Curitiba, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja, para serem dirimidas possíveis questões oriundas desta licitação.

Curitiba, 28 de novembro de 2014.

Pregoeiro

RG: 9.040.150-5

p.8 de 38

Protocolo nº 13.242.450-0

ANEXO I MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

aper ocal	nados e izado	e servidores na Avenid	s do Centro de Rei	ntegração Social d credo Neves, n°	ortadas destinadas a e Paranavaí (CRESP 1915, Vila Prudêno
			LOTE Ú	JNICO	
Ite m	Qtde	Unidade	Descrição do objeto	Valor Unitário	Valor Total Diário
01	88	Unidade	Desjejum		
02	88	Unidade	Amoço	W. W. W.	
03	88	Unidade	Jantar		
04	12	Unidade	Lanche noturno		
VAL	OR TO	TAL DIÁRI	O (quatro refeições):		<u></u>
VAL	OR TO	TAL MENS	AL (30 dias):		
VAL	OR TO	TAL ANUA	L (365 dias):		
VAL	OR TO	TAL 24 ME	ESES:		
lest ibut	a propo	osta estão i	nclusos todos os cu	stos tais como fret am a incidir para	e, seguro, mão de ob a prestação de serviç

apresentação e, se vencedora, vigerá durante toda a execução contratual.

As empresas paranaenses (abrangidas) devem declarar em suas propostas que os preços ofertados estão desonerados do ICMS, de conformidade com o disposto nos decretos nº 1261 e 1546, de 14/05/2003 e 04/07/2003, respectivamente:

A empresa atende todas as demais condições estabelecidas no Termo de Referência - Anexo VI e Composição de Cardápios - Anexo VII, deste Edital

Informar dados bancários, como: banco, agência, nº da conta corrente.

Curitiba, de de	2014.
Assinatura	• • • • • • • • •
Nome do Representante	0

ANEXO II EXIGÊNCIAS PARA A HABILITAÇÃO

Para habilitar-se no certame, as 03 (três) primeiras classificadas deverão apresentar a proposta de preços escrita e formal e os seguintes documentos, conforme o artigo 48, inciso XI da Lei Estadual n° 15.608/2007.

1. Comprovar o devido registro/cadastro, no CLE/SEAP (Cadastro de Licitantes do Paraná da Secretaria de Estado da Administração e da Previdência) ou SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores), para linha de BENS E SERVIÇOS compatível com o objeto licitado, ficando ainda, obrigado a apresentar durante a fase de habilitação os documentos atualizados que constem vencidos nos cadastros;

ou

caso não estejam inscritos nos cadastros acima, apresentar os documentos do item 2, abaixo relacionados.

- 2.1- Registro Comercial, no caso de Empresa Individual;
- 2.2 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;
- 2.3- Inscrição do ato constitutivo no caso de Sociedades Civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 2.4- Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão Competente, quando a atividade assim o exigir;
- 2.5 Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (C.P.F.) ou no Cadastro Geral de Contribuinte (CNPJ);
- 2.6 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade, compatível com o objeto contratual;
- 2.7 Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal (Dívida Ativa da União e Receita Federal), Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante ou outra equivalente, na forma da Lei;
- 2.8 Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, demostrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei (INSS e FGTS).
- 2.9 Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida, em até 90 dias, pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

- 2.10 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, incluída no artigo 27. IV da Lei n°. 8.666/93 pela Lei n°. 12.440/11.
- 3. Comprovação de aptidão da proponente, mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, de desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação. Para tanto, será exigida a prova da entrega, concomitantemente, de até 50% do quantitativo diário licitado, admitida a soma de atestados.

4. Declaração firmada pelo Departamento de Execução Penal, explicitando que o licitante, através de seu responsável técnico visitou o local de entrega das refeições, tomando ciência das condições do mesmo, do grau de dificuldade para a prestação dos serviços, do endereço respectivo e demais informações necessárias à boa execução do contrato. A emissão desta Declaração se dará através de visita na Unidade Penal, previamente agendada com a Nutricionista do DEPEN (Vanessa Chrisostomo Martins- Telefone (41) 3673-5829/3356-1832, e-mail: nutricao@depen.pr.gov.br) e atestada pelo Diretor da Unidade visitada. Caso o licitante não realize a visita, a declaração deve ser a de que ele assume os riscos do desconhecimento do detalhamento da prestação do serviço e que arcará com todo e qualquer ônus decorrente de seu ato omissivo, nada sendo exigido da contratante.

- 5. Declaração de cumprimento dos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, de acordo com o Decreto nº 6.252 de 23/03/06, conforme modelo (Anexo III).
- 6. Declaração que não possui, em seu quadro funcional, menores de 18 anos exercendo trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou menores de 16 anos exercendo qualquer trabalho, salvo no condição de aprendiz, a partir de 14 anos (Lei 9854 de 27/10/99, artigo 7º inciso XXXIII da Constituição Federal), conforme modelo (Anexo IV).
- 7. Declaração de inexistência de fato impeditivo à habilitação, e que não está declarado inidôneo em qualquer esfera da Administração Pública e nem está suspenso de participar de licitações, por qualquer Órgão governamental, autárquica, fundacional ou de economia mista do Estado do Paraná, assinado pelo representante legal da empresa, conforme modelo (Anexo V).
- 8. As microempresas (ME) ou empresas de pequeno porte (EPP), deverão comprovar essa condição (enquadramento) mediante certidão expedida, em até 60 (sessenta) dias anterior à data da licitação, pela Junta Comercial (de seu domicílio sede) conforme prevê o artigo 8º da Instrução Normativa nº 103 do Departamento Nacional de Registro do Comércio (DNRC), de 30/04/2007, publicada no DOU, em 22/05/2007.
- 9. Comprovação de Capital Social integralizado ou valor do patrimônio líquido mínimo de 10% sobre o valor estimado da contratação, conforme Artigo 31, §§ 2º e 3º da Lei n.º 8.666/93. Essa comprovação poderá ser feita através da apresentação do Certificado de Registro de Habilitação fornecido pelo Cadastro de Licitantes do Estado CLE da Secretaria de Estado da Administração e da Previdência do Paraná ou pelo Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF ou por balanço

p.11 de 38

patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social ou alterações do Contrato Social, devidamente registrado na Junta Comercial ou Certificado simplificado da Junta Comercial que aponte aquele capital mínimo.

10. Declaração de que dispõe de instalações e pessoal especializado previstos neste edital.

OBSERVAÇÃO: O licitante vencedor deverá apresentar quando da assinatura do contrato, os seguintes documentos:

- 1. Alvará de Funcionamento e da Licença Sanitária das instalações do licitante onde serão manipulados os alimentos e preparadas as refeições;
 - 1.1. caso o licitante necessite instalar estabelecimento para o fornecimento das refeições nas imediações da unidade penal (em um raio máximo de 50 quilômetros); o mesmo apresentará uma declaração formal.
- 2. Certidão de Registro e Quitação CRQ, em nome do licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas CRN do local em que se situa o participante, em plena validade;
- 3. Comprovação do registro do responsável técnico e equipe técnica da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas CRN, acompanhado da comprovação de seu vínculo profissional com a licitante, que poderá ser feita da seguinte forma:
 - 3.1. 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;
 - 3.2. Vínculo societário: ato constitutivo da empresa devidamente registrado no órgão de Registro de Comércio competente, do domicílio ou da sede do licitante;
 - 3.3. Profissional autônomo: contrato de prestação de serviço devidamente registrado em Cartório de Registro de Títulos e Documentos e no Conselho Regional de Nutricionistas CRN;
 - 3.4. 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;
 - 3.5. 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;

- 4. Declaração de utilização do Manual de Boas Práticas, o qual deverá ser emitido pela própria empresa e fiscalizado anualmente, pela Secretaria de Estado da Saúde, conforme Portaria n.º 326/97 de 30 de julho de 1997 e da Portaria n.º 1.428 de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde, através da Secretaria de Vigilância Sanitária (poderá apresentar em até 10 dias após o início do contrato ao setor de Nutrição do DEPEN).
- 5. Licença de operação emitida pelo Instituto Ambiental do Paraná Diretoria de Controle de Recursos Ambientais (Lei Federal n.º 6.938/81, Lei Estadual n.º 7.109/79, Resolução CONAMA 237/97 e Portaria SEMA/IAP 31/98) ou por outra entidade ou órgão competente de acordo com a localidade das instalações do licitante onde serão manipulados os alimentos e preparadas as refeições;
 - 5.1. Caso o licitante necessite instalar estabelecimento para o fornecimento das refeições nas imediações da unidade penal (em um raio máximo de 50 quilômetros), o mesmo apresentará uma declaração formal.

Sob pena de inabilitação, **TODOS** os documentos apresentados para habilitação deverão conter nome e CNPJ da licitante e deverão ser apresentados sob as seguintes condições:

- a) Quando a licitante participante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; quando for filial, todos os documentos deverão estar em nome desta;
- b) A empresa filial será dispensada de apresentar aqueles documentos que forem emitidos somente em nome da matriz.

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE CRITÉRIOS SÓCIO-AMBIENTAIS

À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA, CIDADANIA E DIREITOS HUMANOS DO PARANÁ
Com o objetivo de atender ao contido no item 5, do Anexo I, do presente edital - Pregão Eletrônico n° _/2014 - SEJU, a empresa:, CNPJ n°, declara para os devidos fins, sob as penas da lei, notadamente o Decreto Estadual nº 6.252/06, que atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção ao meio ambiente.
E, por ser essa a expressão da verdade, firma a presente declaração.
Local,dede 2014.
Nome da empresa:
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA (mediante instrumento legal que demonstre esta condição)
OBSERVAÇÃO:
-A DECLARAÇÃO DEVE SER EM PAPEL TIMBRADO OU COM
CARIMBO/CNPJ DA EMPRESA DECLARANTE.

ANEXO IV

DECLARAÇÃO SOBRE UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA, CIDADANIA E DIREITOS HUMANOS DO PARANÁ
Com o objetivo de atender ao contido no item 6, do Anexo II, do presente edital - Pregão Eletrônico nº _/2014 - SEJU, a empresa:, CNPJ nº, declara para os devidos fins, sob as penas da lei, que não utiliza mão de obra de menores de 18(dezoito) anos, para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, pem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra, direta ou indireta, de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determinação Constitucional e Lei nº 9.854/99.
E, por ser essa a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.
Local,dede 2014.
Nome da empresa:
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA (mediante instrumento legal que demonstre esta condição)

OBSERVAÇÃO:

- A DECLARAÇÃO DEVE SER EM PAPEL TIMBRADO OU COM CARIMBO/CNPJ DA EMPRESA DECLARANTE.

p. 15 de 38
Palácio das Araucárias - Rua Jacy Loureiro de Campos - 2º Andar - ala "C" - Centro Cívico - CEP.80.530-140 - Curitiba- PR,
Fone: (41) 3221-7203 - Fax: (41)3353-4121 - E-mail: licitacaoseju@seju.pr.gov.br

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA, CIDADANIA E DIREITO PARANÁ	OS HUMANOS DO
Com o objetivo de atender ao contido II, do presente edital, para participação no Pregão Eletrônico empresa, CNPJ nº, declar de direito, a inexistência de superveniência de fato impeditivo termos dos artigos 32, parágrafo 2º, da Lei nº 15.608/07 e artigo Lei Estadual nº 15.608/07, bem como de suas alterações posterior Outrossim, declaramos que analisar do edital, com os quais estamos de pleno acordo. E, por ser a expressão da verdade, declaração.	nº _/2014 - SEJU, a ra, para todos os fins o da habilitação. nos 158, incisos I e II, da res. mos todos os termos
Local,de	de 2014.
NOME DA EMPRESA:	
REPRESENTANTE LEGAL DA EMP (mediante instrumento legal que demonstre	· · ·

OBSERVAÇÃO:

-A DECLARAÇÃO DEVE SER EM PAPEL TIMBRADO OU COM CARIMBO/CNPJ DA EMPRESA DECLARANTE.

ANEXO VI

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas destinadas aos apenados e servidores do Centro de Reintegração Social de Paranavaí (CRESPA), localizado na Avenida Presidente Tancredo Neves, n° 1915, Vila Prudêncio, Paranavaí/PR. A empresa deverá atender as seguintes especificações:

A prestação de serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeições dar-se-á na forma de refeição transportada, considerando que as refeições serão preparadas nas dependências da empresa contratada e deverão estar em estrita consonância com as exigências contidas no presente termo de referência e seus anexos.

- 1.1 A contratação do objeto prevista neste Termo de Referência consistirá no fornecimento dos seguintes tipos de refeição:
- 1.1.2 PARA OS APENADOS: Desjejum, Almoço, Jantar, Dietas Especiais.
- 1.1.3 PARA OS SERVIDORES: Desjejum, Almoço, Jantar, Lanche noturno.

Nota: A composição dos cardápios, os pesos mínimos per capita, e frequências de preparação estão descritos no Anexo VII, assim como a demanda diária de quantidades de refeições, os comensais e os horários de entrega das refeições.

2. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E DO PRAZO DE EXECUÇÂO

- 2.1 A Contratação tem por objetivo a prestação de serviços de fornecimento de alimentação, para a Unidade Penal descrita no item 1. OBJETO.
- 2.2 Os dias e horários das entregas deverão ser realizados conforme tabela abaixo.
- 2.3 As quantidades 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.
- 2.4 A CONTRATANTE se reserva no direito de, a qualquer momento, por amostragem, submeter os serviços prestados a testes para verificar a qualidade, o atendimento às características do objeto licitado e às normas técnicas, cujos custos deverão ser suportados pela CONTRATADA, nos termos do art. 75 da Lei nº 8.666/93 e 125 da Lei Estadual nº 15.608/2007.
- 2.5 APROVAÇÃO DOS CARDÁPIOS E PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO
- 2.5.1 A empresa contratada deverá submeter ao Setor de Nutrição do Departamento de Execução Penal do Estado com 20 (vinte) dias de antecedência ao mês de fornecimento, os cardápios diários a serem preparados durante o período, para a prévia aprovação. Durante a fase de análise e aprovação toda e qualquer alteração

p.17 de 38

dos cardápios, por ambas as partes deverão ser comunicadas formalmente, por meio de e-mail com 48 horas de antecedência ao início do fornecimento. Ocorrida a aprovação e durante o período de execução, somente serão admitidas as solicitações por parte da contratada para alterações nos cardápios com antecedência de no mínimo 24 horas, por e-mail, sendo estas autorizadas ou não exclusivamente pelas nutricionistas do Departamento de Execução Penal. Os cardápios propostos pela contratada deverão ser elaborados por nutricionistas devidamente registrados no Conselho Profissional Regional.

- 2.5.2. Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pela Direção do estabelecimento penal à contratada, em requisição específica, devidamente assinada, por meio de e-mail, até as 16h00min hs do dia anterior ao fornecimento. Caso ocorra ingresso de presos após este horário, será requisitado à contratada o acréscimo de refeições necessárias impreterivelmente até as 09:00 hs do dia do fornecimento. Ocorrendo ingresso de presos após o almoço, a direção do estabelecimento penal requisitará o acréscimo de refeições (jantar) até às 13 horas.
- 2.5.3 O recebimento das refeições será feito pela Comissão de Recebimento de Alimentos, designada pela Direção do estabelecimento penal, em conjunto com um representante da contratada e será processado observando-se a seguinte rotina: checagem do horário de recebimento, admitindo-se uma variação de 15 minutos para mais ou para menos, verificação se o lacre das portas do compartimento de carga do veículo de entrega são as mesmas informadas previamente à direção do estabelecimento penal, pesagem e verificação de temperatura de uma marmita retirada aleatoriamente em cada caixa de armazenamento de marmitas (hot box), verificação da composição do cardápio de cada tipo de refeição e a conferência das quantidades entregues para as refeições destinadas aos presos e servidores. Após todos esses procedimentos a Comissão atestará o borderô ou nota fiscal diária.
- 2.5.4 A Comissão de Recebimento de Alimentos, na presença do representante da contratada, recusará o recebimento parcial ou integral das refeições quando constatada alterações nas características organolépticas (odor e sabor). Ocorrendo tal hipótese, a direção do estabelecimento comunicará a contratada, que terá um prazo de 2 (duas) horas, para substituir as refeições recusadas. Se tal fato ocorrer no almoço, a substituição se fará pelas refeições preparadas para o jantar. Se ocorrer no jantar a contratada fornecerá lanche contendo: 02 (dois) sanduíches de pão de leite (mínimo de 50g cada pão), embalados individualmente, contendo em cada um deles 01 (uma) unidade de hambúrguer (mínimo de 50g); 01 fatia de queijo mussarela (mínimo de 30g) e uma fruta da época (mínimo 100 g).
- 2.5.5 Diariamente a contratada fornecerá 01 (uma) refeição a mais do que for solicitado no almoço e no jantar, que será retirada aleatoriamente pela Comissão de Recebimento de Alimentos de uma das caixas de armazenamento das marmitas (hot box), e mantida refrigerada à 4° C, e também fornecer amostras individuais de todos os alimentos do cardápio, para servir de amostras para análise laboratorial em caso de suspeita de contaminação microbiológica ou físico - química. Caso se faça necessário, a realização de exame laboratorial, este será realizado a expensas da contratada.
- 2.5.6 A Comissão de Recebimento lavrará quaisquer irregularidades porventura constatadas no momento do recebimento ou distribuição das refeições.

- 2.5.7 Semanalmente, na entrega e recebimento das refeições, uma nutricionista da contratada deverá se fazer presente.
- 2.5.8 A contratada deverá apresentar ao Setor de Nutrição do Departamento Penitenciário, em até 10 dias após o início do contrato o **Manual de Boas Práticas**, além de observar rigorosamente as disposições constantes na RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou outra que venha complementá-la ou substituí-la.
- 2.5.9 A empresa contratada substituirá prontamente seus empregados, cuja conduta, avaliada pela direção, seja incompatível com as normas disciplinares da Unidade penal.

3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 3.1 Cumprir fielmente o contrato, de modo que o serviço seja fornecido de acordo com as exigências estabelecidas, ressalvado a SEJU o direito de a qualquer tempo e sempre que julgar necessário, proceder à análise dos produtos e serviços fornecidos;
- 3.2 Prestar o serviço obedecendo fielmente às quantidades requisitadas, horários, prazos e localidade estabelecidos e demais obrigações pertinentes;
- 3.3 Proceder, em até 24 (vinte e quatro) horas, após ser comunicado pela Direção da Unidade Penal, à substituição dos equipamentos considerados impróprios para o uso;
- 3.4 Aceitar, mediante solicitação da Direção do DEPEN, que se procedam às mudanças nos dias e horários da prestação de serviços, sempre que houver necessidade;
- 3.5 Permitir, a qualquer tempo e sem necessidade de aviso prévio, o acesso de servidor da Contratante às suas dependências para efeito de fiscalização e controle de qualidade dos materiais, objeto do contrato;
- 3.6 Responsabilizar-se por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho para com seus colaboradores;
- 3.7 Todas as refeições para os apenados deverão ser transportadas em recipientes isotérmicos adequados (caixa hot box), devidamente higienizados e hermeticamente fechados. As refeições deverão ser entregues nos horários estipulados com uma temperatura mínima de 60° C para os pratos quentes e os pratos frios entregues em recipientes isotérmicos (hot box) com gelo. As quantidades de refeições (marmitas) acondicionadas nos recipientes isotérmicos (hot box) não poderão ultrapassar a sua capacidade máxima. Não serão aceitas as marmitas cujo peso esteja abaixo do mínimo estabelecido (720 gramas), bem como aquelas que estejam destampadas, quebradas ou viradas.
- 3.8 As refeições (almoço, jantar) destinadas aos apenados deverão ser porcionadas em embalagens de poliestireno expandido branca descartáveis (não pode ser embalagem de alumínio). A salada, cuja composição é definida no Anexo VII, deverá ser embalada individualmente em saco plástico transparente e atóxico. Deverá ser fornecida uma unidade de sobremesa (fruta da época, alternado com doce, embalado), somente no almoço, uma vez na semana. Os pães para o desjejum deverão ser

p.19 de 38

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

Nota₁: A empresa deverá fornecer colheres de sopa, pratos e canecas de plástico tipo <u>JOLLY</u>, repondo-as sempre que o estado de conservação sempre que a Direção da unidade penal solicitar.

- 3.9 As refeições (almoço, jantar) destinadas aos servidores do estabelecimento penal serão fornecidas e acondicionados em embalagens de poliestireno expandido, cor branca, descartável (não pode ser embalagem de alumínio), com divisórias e deverão ser transportadas em recipientes isotérmicos adequados (caixa hot box), devidamente higienizados e hermeticamente fechados. A salada, cuja composição é definida no Anexo VII, deverá ser embalada individualmente em saco plástico transparente e atóxico. Deverá ser fornecida uma unidade de sobremesa (fruta da época, alternado com doce, embalado), somente no almoço, uma vez na semana. Os pães para o desjejum deverão ser acondicionados individualmente em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas. O volume total do café com leite dos servidores, no desjejum, deverá ser acondicionado em recipientes isotérmicos, tanto quanto forem necessários. Não será permitida nessas refeições a utilização de alimentos refogados do tipo A (acelga, repolho, mostarda, cebola e outros), como complemento, no interior da marmita. As saladas deverão ser transportadas em recipientes hotbox com gelo. Todos os pratos, talheres embalados em saco plástico, copos descartáveis para o café dos servidores, toalhas de mesa de plástico, guardanapos de papel, utensílios para o servimento e temperos para a salada acondicionados em galheteiros deverão ser fornecidos pela empresa contratada. Os pães para o desjejum e para o lanche noturno dos servidores deverão ser acondicionados individualmente em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas. O volume total do café e do leite deverá ser disponibilizado, separadamente, em garrafas térmicas, tantos quantos forem necessários. Em cada hot box deverá constar etiqueta identificando o peso de cada tipo de alimento, por exemplo: arroz: x kg; feijão: x kg, etc...
- 3.10 Em datas festivas tais como o Natal, Ano Novo e Páscoa, a contratada deverá fornecer cardápio especial, contendo, por exemplo: carnes assadas (frango, peru, chester pernil, etc.); peixes e outros.
- 3.11 Todo o transporte das refeições para os apenados e servidores deverá ser feito em veículos isotérmicos e que estejam em conformidade com as exigências contidas na RDC nº 216/2004 ANVISA ou aquela que vier a substituí-la. Todas as portas do compartimento de carga, depois de carregados, deverão ser lacradas com lacre numérico previamente informado à Direção do Estabelecimento Penal, diariamente.
- 3.12 Em cada caixa de armazenamento das marmitas (hot box) deverá constar etiqueta de identificação contendo: quantidade de marmitas, tipo da refeição e cardápio diário.
- 3.13 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.

- 3.14 Caberá à empresa contratada a remoção dos restos de alimentos e embalagens utilizadas nas refeições dos presos e servidores, devidamente embalados em sacos plásticos de lixo. Tais resíduos (orgânicos e inorgânicos) deverão ser retirados em veículos próprios para essa finalidade, no mínimo uma vez ao dia, não se admitindo a utilização dos veículos de transporte das refeições;
- 3.15 Em todas essas atividades a contratada deverá utilizar a mão de obra de no mínimo 2 apenados, fornecendo-lhes todos os equipamentos de proteção individual, uniformes, luvas e calçados. A empresa fará o pagamento dos apenados, remunerando-os, cada um, com ¾ do salário mínimo nacional, além da taxa de 25% do salário mínimo;
- 3.16 Caberá à empresa contratada manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado:
- 3.17 A contratação do objeto deste termo de referência inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como transporte compatível com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.
- 3.18 A empresa contratada deverá declarar no ato da assinatura do contrato, que dispõe de Serviço de Alimentação, onde serão preparados e manipulados os alimentos, no raio máximo de 50 Km da Unidade Penal, ou seja, do local da entrega, até seis meses após a assinatura do Contrato.

4. UNIDADE FISCALIZADORA

Servidores da Comissão de Recebimento das Unidades Penais onde ocorrerá o fornecimento da alimentação e/ou pelo Setor de Nutrição do DEPEN.

- 4.1 FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS
- 4.1.1 Ao Contratante, por intermédio do Diretor do Estabelecimento Penal, é assegurada a gestão e a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual para o fiel cumprimento das disposições pactuadas. Caberá ao gestor certificar a fatura/nota fiscal de prestação de serviços das refeições efetivamente requisitadas.
- 4.1.2 A qualquer tempo, o Diretor do Estabelecimento Penal, os integrantes da Comissão de Recebimento de Alimentos e/ou as nutricionistas do Setor de Nutrição do Departamento de Execução Penal terá, sem agendamento prévio, acesso a todas as dependências dos serviços da contratada, podendo: examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo e verificar a higiene e a conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

- 4.1.3 A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.
- 4.1.4 Às nutricionistas do Departamento de Execução Penal, caberá exclusivamente análise e aprovação dos cardápios, a orientação e supervisão das atividades das Comissões de Recebimento, visitas técnicas às dependências da contratada e nos estabelecimentos penais e elaboração de parecer técnico acerca das irregularidades porventura constatada na execução do contrato.

5. VALOR ESTIMADO DA CONTRAÇÃO:

O valor máximo licitado pelo Pregão Eletrônico é de R\$ 1.122.856,80 (um milhão, cento e vinte e dois mil, oitocentos e cinquenta e seis reais e oitenta centavos).

6. VALORES DE REFERÊNCIA:

			LOTE Ú	INICO	
Ite m	Qtde	Unidade	Descrição sucinta do objeto	Valor Unitário	Valor Total Diário
01	88	Unidade	Desjejum	R\$ 2,78	R\$ 244,64
02	88	Unidade	Amoço	R\$ 7,16	R\$ 630,08
03	88	Unidade	Jantar	R\$ 7,16	R\$ 630,08
04	12	Unidade	Lanche noturno	R\$ 2,78	R\$ 33,36
VAL	OR TO	TAL DIÁR	IO (quatro refeições):	R\$ 1.538,16	<u> </u>
VAL	OR TO	TAL MEN	SAL (30 dias): 46.144,	80	
VAL	OR TO	TAL ANU	AL (365 dias): R\$ 561.	428,40	
VAL	OR TO	TAL 24 MI	ESES: R\$ 1.122.856,8	30	

ANEXO VII

COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

COMPOSIÇÃO PER CAPITA (PORÇÃO EM GRAMAS/ML)		
 02 Pães de leite, no mínimo 50 g cada, fatiados ao meio e passado no mínimo 10 g de margarina/ manteiga (04 vezes na semana) e 10 g de doce pastoso (03 vezes na semana), devidamente embalado individualmente em sacos plásticos atóxicos; Café com leite (300ml) adoçado devendo ser servidos 04 vezes na semana e 300 ml de café puro (preto) adoçado em 03 vezes na semana; O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do Café –ABIC. 		
Básico Diário Arroz (cozido) parboilizado tipo 1 ou arroz		
branco agulhinha tipo 1 (de acordo com a preferência regional):250g		
Deverá ser servida 01 vez por semana de		
 outras formas de preparo de arroz como exemplo: à grega, risoto, carreteiro, ao forno e outros, em substituição ao arroz. Feijão (cozido) tipo 1 (carioquinha ou 		
 preto, servidos em dias alternados):200g Poderá ser servida 01 vez por semana de outras formas de preparo do feijão como exemplo: virado de feijão ou tutu de feijão, em substituição ao feijão,de acordo com a 		
aceitação.		
 Prato Principal/Variações (peso mínimo 		
Prato Principal/Variações (peso mínimo da porção pronta por pessoa)		
 Prato Principal/Variações (peso mínimo da porção pronta por pessoa) Carne bovina sem osso - exemplos: bife, tiras assada, picados, costela - com no 		
 Prato Principal/Variações (peso mínimo da porção pronta por pessoa) Carne bovina sem osso - exemplos: bife, 		

bife ao molho – 120g, sendo no mínimo

20 g cada), posta recheada, bife à rolê,

Alimentos a base de carne

com 01 ovo :no máximo 01



ESTADO DO PARANÁ SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA, CIDADANIA E DIREITOS HUMANO

Comissão Permanente de Licitação

Pregão eletrônico Nº 047/2014 -Protocolo nº 13.242.4

vez por semana (hambúrguer, quibe, bife, linguiça ou empanados);

- Alimentos industrializados: no máximo 01 vez por semana (steak, empanados, nuggets, almôndegas, quibe);
- Massas protéicas (no máximo 01 vez por semana): lasanha a bolonhesa. panqueca de carne ou frango. torta de frango ou carne ou sardinha e empadão de frango;
- Lingüica ou salsichão ou salsicha (bovino ou suíno) :no máximo 01 vez por semana;
- Feijoada ou Vísceras :no máximo 01 vez a cada 15 dias.
- > Peso mínimo da marmita: 720a
- Compreende o servimento de arroz e feijão + Prato Principal 02 Complementos = 720g
 - No caso do servimento do complemento farofa. deverá ser aumentada a quantidade de arroz e feijão. atingindo o peso mínimo de 720g em cada marmita.
 - É proibida a utilização de proteína textorizada de soja - PTS nas preparações.

- 100g de carne e 20 g de molho (a carne moída somente poderá ser servida como componente do prato principal numa freqüência semanal de no máximo 01 vez por semana)
- Massas protéicas(no mínimo 80 g de carne e de 100 g de massa), por porção.
- Tortas salgadas (quando parte protéica do prato principal): Frango, carne bovina ou peixe, no mínimo 120 g de carne - por porção.
- Coxa e sobrecoxa de frango assada, frita, grelhada ou ao molho – no mínimo 100 g de carne – excluindo-se o osso e a pele.
- Peito de frango assado, frito, grelhado ou ao molho - no mínimo 100 g de carne excluindo-se o osso e a pele.
- Carne suína assada, frita ou grelhada no mínimo 110 g de carne – excluindo-se o osso e pele.
- Filé de peixe assado, frito ou grelhado, no mínimo 100 g de carne.
- Salsicha no mínimo 90 g.
- Dobradinha no mínimo 160 g.
- Empanados de frango/ bovino/ suíno/ peixe - no mínimo - 100 g.
- Hambúrguer c/ ovo 01 hambúrguer de no mínimo 45 g e do mínimo 01 ovo.de 50 gramas;
- Bife bovino c/ ovo 01 bife de no mínimo 70 g e no mínimo 01 ovo de 50 gramas.
- Lingüiça c/ ovo lingüiça (assada/ grelhada/ frita) no mínimo 50 g e um 01 ovo de 50 gramas.
- Lingüiça: assada/ grelhada/ frita no mínimo 100 g.
- Feijoada 250 g de feijão conforme básico diário acrescentado de no mínimo 100g de carne (paio, costelinha, lingüiça e charque).
- É proibida a utilização de carnes com osso para os presos.

Complementos (peso por porção pronta por pessoa)

Pregão eletrônico N° 047/2014 - SEJU_{IS}... Protocolo n° 13.242.450 0

COMPLEMENTOS

Nota 2: Deverá ser servido 02 complementos em cada refeição (almoço jantar), sendo um à base de massas, farinhas e outro a base do vegetal В (cenoura,chuchu,abobrinha,v agem,quiabo, berinjela outros) ou vegetal do Grupo C (batata,mandioca e outros) ou fruta (80 g).

- Macarrão (espaguete, parafuso, talharim) -100 g
- Nhoque 100 g
- Soufles- 80 g
- Tortas ou pizzas(de legumes, madalena, de frios) - 100 g
- Farofa de couve ou mista 70 g
- Polenta ou guirera 100 g
- Bolinho de arroz 100 g
- Batata (souté, assada, corada) 100 g
- Batata doce 100 g
- Aipim 100 g
- Seleta de legumes 100 g
- Virado de legumes 70g
- Purê de batata 100g
- Cuscus de legumes 100g
- Ovos sugestões: frito, cozido, assado, omelete (01 unidade = 50 g)
- Abobrinha ou cenoura ou chuchu ou vagem ou berinjela e outros - 50 g
- Virado de feijão ou tutu de feijão não serão aceito como complemento.
- Não serão permitidos vegetais refogados que causam cheiro desagradável na marmita, como repolho, acelga, couve, couve-flôr, brócoli e outros.

SALADAS

- Fornecimento de 02 tipos de saladas, durante o almoço e jantar, sendo uma do grupo A (acelga, alface, escarola, almeirão, repolho e outros) e a outra do grupo B (tomate, cenoura, beterraba, vagem, chuchu, berinjela e outros). Poderão ser servidas vegetais do grupo C, leguminosas ou cereais;
- Deverão ser embalados em sacos plásticos transparentes, tipos cristal, em porções individuais;
- Transportada em recipientes térmicos e com gelo;
- Envio diário (almoço e jantar) de temperos em embalagens apropriadas: óleo, sal e vinagre;
- Não será permitido o fornecimento de salada de cebola.
- Peso Mínimo da porção pronta por pessoa por refeição:
- Folhosos: 40 gramas
- Vegetal B: 50 gramas

p.25 de 38



ESTADO DO PARANÁ SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA, CIDADANIA E DIREITOS HUMANOS/

Comissão Permanente de Licitação

Pregão eletrônico N° 047/2014 - EJU Protocolo n° 13.242.440F65

- Vegetal C: 60 gramas
- Cereal ou leguminosas: 50 gramas

SOBREMESA

- Será servida uma vez por semana, durante o almoço, devendo ser alternados com frutas da época e doces industrializados embalados com peso mínimo de 30 gramas ou Gelatina, Pudim, Sagu, Canjica e Banana caramelizada (embalagem plástica com tampa) 100 gramas;
- Fruta da época exceto frutas cítricas 01 unidade (mínimo de 100 gramas)

LANCHE NOTURNO (Para os servidores das escalas noturnas)

COMPOSIÇÃO IGUAL AO DESJEJUM

DIETAS

- Será fornecido aos presos de acordo com a prescrição médica;
- O quantitativo está definido nos quadros de demanda diária;
- Tipos: hipossódica, hiperglicêmica, hipolipidica, hipocalórica hipercalórica, hiperproteica e outras;
- Será fornecida durante as refeições do almoço e para o jantar;
- Serão utilizados os gêneros alimentícios adaptados aos cardápios básicos citados acima;
- Deverão ser transportadas nas marmitas e embaladas individualmente e envoltas em plástico transparente e atóxico.

p.26 de 38

DEMANDA DIÁRIA ESTIMADA:

Tipo de Refeição	Agente Pen.	Presos	Dietas Especiais	Quantidade total	Horário de Entrega
Desjejum	12	76		88	05:30
Almoço	12	71	5	88	11:00
Jantar	12	71	5	88	17:00
Lanche noturno	12	-	-	12	17:00

ANEXO VIII

MINUTA DA ORDEM DE SERVIÇO/FORNECIMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 047/2014 - SEJU

PRESTADOR/FORNECEDOR:
CNPJ:
OBJETO: Prestação de serviços de nutrição, cocção e fornecimento de refeiçõe: transportadas destinadas aos apenados e servidores do Centro de Reintegração Socia de Paranavaí (CRESPA), conforme estabelecido nos termos dos VI (Termo do Referência) e VII (Composição dos Cardápios) deste edital.
VALOR: R\$
EMPENHO Nº: DATA:
PRAZO DE ENTREGA:
LOCAL DE ENTREGA: Avenida Presidente Tancredo Neves, nº 1915, Vila Prudêncio, Paranavaí/PR.
AUTORIZO O INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO/FORNECIMENTO EM //2014.

Direção Geral Secretaria de Estado da Justiça, Cidadania e Direitos Humanos

Prestador de serviço/Fornecedor

ANEXO IX

MINUTA DE CONTRATO Ct. nº. ____/2014

CONTRATO N° _ /2014 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO, COCÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕS TRANSPORTADAS DESTINADAS AOS APENADOS E SERVIDORES DO CENTRO DE REINTEGRAÇÃO SOCIAL DE PARANAVAÍ (CRESPA), QUE ENTRE SI FIRMAM O ESTADO DO PARANÁ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA, CIDADANIA E DIREITOS HUMANOS E A EMPRESA

O ESTADO DO PARANÁ, por intermédio da SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA, CIDADANIA E DIREITOS HUMANOS, CNPJ nº 40245920/0001-94, com sede na Rua Jacy Loureiro de Campos, S/n, 2º andar, Asa C, Centro Cívico, Curitiba / PR, representada por seu titular, a Secretária Dra. MARIA TEREZA UILLE GOMES. denominada CONTRATANTE. do outro lado, е representada por seu representante legal (ou procurador) (qualificação), $\boldsymbol{n^{o}}$ inscrita no CPF/MF adiante denominada CONTRATADA, com sede na Rua acordam em celebrar presente Contrato de prestação de serviço de nutrição, cocção e fornecimento de refeições transportadas destinadas aos apenados e servidores do Centro de Reintegração Social de Paranavaí (CRESPA), decorrente do Pregão Eletrônico n.º 047/2014-SEJU, protocolado sob o n.º 13.242.450-0, cujas orientações passam a fazer parte integrante do presente, divulgadas no Instrumento Convocatório, além da proposta de preços da CONTRATADA. O presente instrumento é regido ainda pelas Leis Federais n.º 10.520/02, 8.666/93 e pela Lei Estadual n.º 15.608/07 e pelo Decreto Estadual n.º 2.391/08, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa para o fornecimento de refeições destinadas a presos e funcionários da CRESPA — Centro de Reintegração Social de Paranavaí, conforme discriminado no ANEXO VI — TERMO DE REFERÊNCIA e ANEXO VII — COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS, ininterruptamente, inclusive em feriados, servidas em conformidade com as condições e especificações técnicas descritas no Edital do Pregão Eletrônico n.º 047/2014-SEJU e seus Anexos, partes integrantes e inseparáveis deste instrumento.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: As quantidades máximas diárias acima descritas são meramente referenciais, não significando, em hipótese alguma, certeza de faturamento

mensal pela CONTRATADA, que deverá faturar apenas o efetivamente entregue durante o mês.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A **CONTRATADA** obriga-se a aceitar acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto contratado, em conformidade com o art. 65, § 1º da Lei 8.666/93.

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

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PREÇO

A CONTRATADA se obriga a fornecer as refeições, objeto deste contrato, pelo preço constante da sua proposta comercial, de *(descrição das refeições e respectivos preços unitários)*, perfazendo o valor total estimado em R\$ (..........),para o período contratado.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Nos preços estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, bem como encargos previdenciários e trabalhistas, pagamento dos apenados e demais despesas relativas, benefícios e despesas indiretas, lucro e demais despesas de qualquer natureza, nada mais sendo devido à CONTRATADA, a qualquer título.

CLÁUSULA TERCEIRA: DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pelo GFS/SEJU, até o 15º (décimo quinto) dia útil do mês posterior ao vencido a contar da entrega da fatura, acompanhada dos comprovantes de recolhimento do INSS e FGTS correspondentes ao período de execução dos serviços e mão de obra alocada para esse fim, devidamente atestada pelo Diretor da Unidade Penal, referente às refeições efetivamente entregues.

CLÁUSULA QUARTA: DA DOTAÇÃO ORCAMENTÁRIA

Os recursos necessários para fazer frente às despesas correrão à conta da dotação Dotação Orçamentária 4903.14421034.183 — Gestão do Sistema Penitenciário, Natureza de Despesa 3390.3918 — Fornecimento de Alimentação, Fonte de Recursos: 100 — Tesouro do Estado.

CLÁUSULA QUINTA: DA ENTREGA

O fornecimento das refeições realizar-se-á pela CONTRATADA e será entregue no CRESPA — Centro de Reintegração Social de Paranavaí, localizado na Avenida Presidente Tancredo Neves, n° 1915, Vila Prudêncio, Paranavaí/PR, com instrumental e suporte próprio, em três turnos (desjejum, almoço e jantar), dentro dos horários indicados pelo Anexo VII, sendo que o lanche noturno deverá ser entregue juntamente com o jantar. As refeições deverão ser recebidas e verificadas pela Comissão de Recebimento de Alimentos designada pela Direção da Unidade Penal, devendo ser distribuídas pelos agentes penitenciários mediante prévia contagem e o documento de entrega vistado e anotado pelo representante da Comissão de Recebimento designado para este fim.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O fornecimento deverá ser iniciado, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a emissão da Ordem de Serviço para este fim, emitida pela Secretária de Estado da Justiça, Cidadania e Direitos Humanos.

Pregão eletrônico N° 047/2014 - SEJUL Protocolo n° 13.242.450-00

PARÁGRAFO SEGUNDO: Não há data certa para a emissão da Ordem de Serviço para início da prestação dos serviços, podendo ocorrer imediatamente após a assinatura deste contrato ou no decorrer de sua vigência, em conformidade com o interesse da Administração Pública.

CLÁUSULA SEXTA: DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

A. Constituem obrigações da CONTRATADA:

- 1) Seguir normas técnicas apropriadas de armazenamento dos produtos, gêneros alimentícios e refeições prontas, bem como, veículo(s) destinado ao transporte dos mesmos equipados nos termos da legislação pertinente (RDC 216/2004), mantendo as instalações da empresa, os utensílios, móveis e veículos utilizados permanentemente arrumados e descontaminados;
- 2) Permitir pleno poder à CONTRATANTE na supervisão, acompanhamento e controle do desempenho das atividades, objeto do Contrato, principalmente no que tange ao recebimento, qualidade (dos produtos, gêneros alimentícios, e das refeições prontas), limpeza e asseio das áreas físicas envolvidas e dos empregados da CONTRATADA designados para o servimento das refeições;
- 3) Manter durante a vigência do contrato o Alvará de Funcionamento do local de preparo e armazenamento dos alimentos, expedido pelo órgão competente, devendo apresentá-lo no ato da assinatura do contrato:
- **4)** Apresentar ao setor de nutrição do Departamento de Execução Penal, em até 10 dias após o início do contrato o Manual de Boas Práticas, além de observar rigorosamente as disposições constantes na RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- 5) No ato da assinatura do contrato a empresa adjudicatária deverá obrigatoriamente fornecer por escrito a identificação dos veículos que serão utilizados para o transporte das refeições e a relação nominal com o respectivo número da carteira de identidade dos funcionários que farão tais serviços. Os veículos e os funcionários estarão sujeitos a revistas e às Normas de Segurança da Unidade Penal;
- **6)** Indicar um funcionário responsável pela execução do presente contrato que representará a Contratada em todas as comunicações e solicitações da Contratante, bem como um(a) nutricionista responsável;
- 7) Manter o quantitativo de empregados necessários à execução dos serviços, substituindo prontamente os seus empregados, cuja conduta, avaliada pela direção, seja incompatível com as normas disciplinares da unidade penaţ
- 8) Fornecer aos seus empregados e fazê-los usar rigorosamente, uniformes, luvas e 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 usem, rigorosamente, o material fornecido;
- 9) Exigir que seus empregados apresentem-se ao trabalho limpos e asseados, conforme padrões exigidos para os Manipuladores de Alimentos;

- **10)** Respeitar as determinações contidas nas Normas de Segurança e Higiene do Trabalho, adotadas pela **CONTRATANTE** e pela Consolidação das Leis do Trabalho;
- 11) Responsabilizar-se pela administração dos serviços, devendo, para tanto, fazer-se representar por Nutricionista habilitado(a) com registro no CRN, com poderes para representar a CONTRATADA e deliberar sobre qualquer assunto que se relacione com o objeto contratado;
- 12) Responsabilizar-se, exclusivamente, por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, tais como: uniformes, salários, exames médicos, seguro contra acidentes de trabalho e pelos direitos assegurados nas leis trabalhistas (férias, aviso prévio, indenizações, etc) e previdenciárias. Na hipótese de qualquer reclamatória trabalhista proposta contra a CONTRATANTE pelos empregados da CONTRATADA, esta deverá comparecer espontaneamente em juízo, reconhecendo sua verdadeira condição de empregadora e substituir a CONTRATANTE no processo até sentença final, respondendo pelos ônus diretos e/ou indiretos de eventual condenação. Esta responsabilidade não cessa após o término ou rescisão do presente Contrato;
- 13) Manter nas dependências da Unidade atendida o quantitativo de no mínimo 2 (dois) apenados necessários(as) à execução dos serviços estabelecidos no Termo de Cooperação, firmado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, remunerar-lhes e arcar com os demais encargos administrativos, nos termos da Lei Estadual nº 17.140/2012 e da Resolução nº 005/2012 DEPEN. Os apenados deverão ser substituídos prontamente nos casos em que suas condutas, segundo avaliação pela Direção do Estabelecimento Penal, sejam incompatíveis com as normas disciplinares do Estabelecimento Penal, ou nos casos em que sejam agraciados(as) com a progressão de regime, alvará de soltura, transferência, ou outro motivo que resulte na ausência dos mesmos.
- 14) Fornecer aos(às) apenados(as) contemplados pelo Termo de Cooperação firmado entre CONTRATADA e a CONTRATANTE, uniformes, luvas e máscaras descartáveis e protetores de cabelo, de acordo com a necessidade do serviço a ser executado, cabendo à Comissão de Recebimento de Alimentos, instituída pela Direção do Estabelecimento Penal, fiscalizar e exigir que os apenados usem, rigorosamente, o material fornecido.
- **15)** Efetuar diariamente, após o término das atividades, a sanitização do ambiente, materiais, equipamentos e utensílios (caixas para acondicionamentos de alimentos, etc.), com produto sanitizante de comprovada eficiência e registrado em órgão oficial;
- **16)** Fornecer em número suficiente, bens e utensílios, tais como: pratos, talheres e outros que se fizerem necessários à execução do objeto contratual;
- **17)** Proceder, diariamente, às suas expensas e meios, à remoção dos restos de alimentos e embalagens e de tudo quanto for julgado inaproveitável, devidamente embalados;
- **18)** Responsabilizar-se por todos os recolhimentos de tributos incidentes direta e indiretamente sobre o objeto do presente Contrato;

Pregão eletrônico N° 047/2014 - SEUL Protocolo n° 13.242.450 0

Responsabilizar-se, exclusivamente, por todas as despesas decorrentes do Termo de Cooperação firmado com a CONTRATANTE para a utilização da mão de obra dos apenados;

- 19) Possuir, quando da assinatura do contrato, e mantê-las válidas todas as licenças sanitárias e alvarás de funcionamento do local de preparo e manipulação dos alimentos e demais exigências legais para a prestação e execução do serviço, devendo prová-lo documentalmente à CONTRATANTE, sob pena de perda do direito à contratação e submissão às penalidades administrativas legalmente cabíveis, após regular instauração de processo administrativo.
- 20) A contratada terá, em até 6 (seis) meses, a contar da assinatura do contrato, que estabelecer a cozinha onde serão preparados os alimentos em até 50 km da unidade penal a que tiver que fornecer a alimentação.
- B. Constituem-se obrigações da CONTRATANTE
- 1) Exigir o cumprimento rigoroso de todas as cláusulas e condições estabelecidas no presente Contrato;
- 2) Fiscalizar a execução do objeto contratual através de pessoa especialmente designada por Portaria exarada pela Direção da Unidade, e pelas nutricionistas do DEPEN;
- 3) Ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do CONTRATANTE não eximirá a CONTRATADA de total responsabilidade pela execução do objeto contratual;
- **4)** Manter os entendimentos com a **CONTRATADA**, por intermédio da pessoa responsável por ela indicada e da (o) nutricionista, sempre por escrito, ressalvados os casos determinados pela urgência;
- **5)** Fornecer áreas compatíveis para o desempenho das atividades, bem como instalações sanitárias aos empregados da **CONTRATADA** e aos apenados contemplados pelo Termo de Cooperação.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA CAUÇÃO

A CONTRATANTE prestará Garantia de Execução, na modalidade a ser por ela definida na forma prevista no § 1º do art. 102 da Lei Estadual n.º 15.608/07, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato a ser assinado.

Parágrafo Primeiro: A empresa vencedora deverá, quando da assinatura do termo de contrato, sob pena de decair do direito à contratação, apresentar comprovação da formalização da garantia de execução emitida em favor da CONTRATANTE.

Parágrafo Segundo: Se ocorrer majoração do valor contratual o valor da garantia de execução será acrescido pela aplicação de 5% (cinco por cento) sobre o valor contratual majorado. No caso de redução do valor contratual, poderá a contratada ajustar o valor da garantia de execução, se assim o desejar. Em caso de aditivo de prazo, a garantia de execução deverá ser prorrogada na mesma proporção.

Parágrafo Terceiro: a devolução da garantia de execução dar-se-á ao final do contrato, mediante o ateste pelo CONTRATANTE do integral cumprimento do objeto contratual e inexistência de pendências.

Pregão eletrônico N° 047/2014 - SEJU Protocolo n° 13.242.450-

CLÁUSULA NONA: DA RESCISÃO

À CONTRATANTE reserva-se o direito de rescindir o contrato na ocorrência de qualquer descumprimento de suas cláusulas ou na ocorrência de qualquer das causas previstas na Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, sem direito de indenização à CONTRATADA.

PARÁGRAFO ÚNICO: O atraso do pagamento à CONTRATADA não será objeto de rescisão nem de interrupção do fornecimento da alimentação, objeto deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA: DAS CONDIÇÕES GERAIS

- A . Durante todo o prazo de validade deste contrato, a CONTRATADA observará:
- 1) A cocção das refeições previstas no ANEXO VII COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS, destinadas aos agentes públicos e apenados compreendidos no CRESPA, realizar-se-á nas dependências da empresa contratada, por profissionais custeados, exclusivamente, pela CONTRATADA;
- 2) As refeições destinadas aos apenados(as) deverão ser transportadas pela CONTRATADA, nos horários e para os locais estabelecidos no ANEXO VI— TERMO DE REFERÊNCIA, deste Edital, em porções mínimas de 720 g, uniforme e individualmente dispostas em embalagens de poliestireno expandido (EPS) nº 9, acondicionadas em recipientes isotérmicos (hot box) com divisórias para marmitex, devidamente higienizados, visando impedir a penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza, mantendo, dessa forma, a qualidade das refeições e dietas especiais até o momento do consumo. A falta de higiene, recipientes isotérmicos (hot box) avariados (queimados, sem alças, borrachas de vedação, presilhas, etc.) ou embalagem de poliestireno expandido (EPS) aberta, acarretará a recusa do recebimento das refeições. Tratando-se do transporte de saladas, deverá ser acondicionado no interior dos recipientes isotérmicos (hot box) quantidade de gelo suficiente para mantê-las em condições de consumo.
- 3) As entregas deverão ocorrer nos horários estabelecidos no ANEXO VI, sendo tolerado, eventualmente, variação de no máximo 15 minutos. Se o descumprimento do horário, ainda que no limite tolerável de 15 minutos, for reincidente, a CONTRATADA poderá sofrer processo administrativo e ser-lhe-ão aplicadas as sanções cabíveis.
- 4) As refeições prontas destinadas aos agentes públicos lotados no CRESPA deverão ser transportadas pela CONTRATADA, nos horários e para os locais estabelecidos no ANEXO VII QUADRO DE DEMANDA DIÁRIA, deste Edital, em cubas de inox com tampa, acondicionadas em recipientes isotérmicos (hot box) devidamente higienizados, visando impedir a penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza, mantendo, dessa forma, a qualidade dos produtos até o momento do consumo. A falta de higiene, recipientes isotérmicos (hot box) avariados (queimados, sem alças, borrachas de vedação, presilhas etc.) ou cubas abertas, acarretará a recusa do recebimento das refeições. Tratando-se do transporte de saladas, deverá ser acondicionado no interior dos recipientes isotérmicos (hot box), quantidade de gelo suficiente para mantê-las em condições de consumo. O Diretor do Estabelecimento Penal deverá informar, à CONTRATADA, mensalmente e por escrito, o quantitativo de

agentes públicos lotados no respectivo Estabelecimento, visando o recebimento necessário das refeições.

- 5) O(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte das refeições e/ou dos gêneros alimentícios devem ser equipados nos termos da legislação pertinente (RDC 216/2004). Todos os compartimentos destinados ao transporte deverão ser lacrados depois de carregados, com lacre numérico, que será rompido, com exclusividade, por integrante da Comissão de Recebimento de Alimentos, no local de entrega especificado no edital. É vedado o transporte de pessoas no compartimento destinado a transportar alimentação e/ou gêneros alimentícios;
- 6) O(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte das sobras alimentares, das embalagens de poliestireno expandido (EPS) e demais embalagens, devem estar equipados nos termos da legislação pertinente. Em nenhuma hipótese, a CONTRATADA poderá utilizar o veículo destinado ao transporte dos produtos, gêneros alimentícios e/ou das refeições para transportar os resíduos aqui citados; e
- 7) Competirá ao Diretor do Estabelecimento Penal, disciplinar, após inspeção realizada pela Comissão de Recebimento de Alimentos instituída no Estabelecimento, a distribuição das refeições prontas no interior do respectivo Estabelecimento.
- B. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA, no que couber, deverá:
- 1) Fornecer colheres e canecas de plástico, do tipo *Jolly*, em quantidades suficientes para atender aos apenados, repondo-os sempre que necessário, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, após ser comunicado pelo Diretor do Estabelecimento Penal. O custo referente ao fornecimento desses produtos correrá, exclusivamente, a expensas da CONTRATADA;
- 2) Fornecer copos descartáveis, guardanapos de papel, pano de prato, jogos americanos, talheres, pratos rasos de vidro, pegadores, conchas e escumadeiras, em quantidades suficientes para atender aos agentes públicos compreendidos na Unidade do Sistema Penal, repondo-os sempre que necessário, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, após ser comunicado, por escrito, pelo Diretor do respectivo Estabelecimento; disponibilizar balcão de aço inoxidável do tipo *buffet*, com cobertura de vidro ou aço inoxidável, com sistema de banho maria, contendo áreas aquecidas, refrigeradas e neutras, para o Estabelecimento Penal onde irá fornecer as refeições. O custo referente ao fornecimento desses produtos correrá, exclusivamente, a expensas da CONTRATADA;
- 3) Fornecer sacos plásticos resistentes com vistas ao ensacamento dos restos alimentares, embalagens de poliestireno expandido (EPS) e demais embalagens, em quantidades suficientes para atender à demanda da Unidade Penal para a qual for contratada para prestar os serviços, repondo-os sempre que necessário, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, após ser comunicado pelo Diretor do respectivo Estabelecimento. O custo referente ao fornecimento desses produtos correrá, exclusivamente, a expensas da CONTRATADA;
- 4) Firmar Termo de Cooperação com a SEJU visando à contratação de 02 (dois) apenados(as), que atuarão em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo respectivo Diretor, no refeitório, visando manter o local, os móveis, equipamentos e utensílios em condições apropriadas de uso; no servimento das refeições aos agentes

públicos e apenados; na limpeza das embalagens de poliestireno expandido (EPS) e demais embalagens, recolhendo as sobras das refeições, ensacando-as, separadamente dos demais resíduos;

C. A CONTRATADA obriga-se a:

- 1) Contar, na sede da empresa, com mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver suas atividades;
- 2) Administrar os serviços a seu cargo de maneira eficiente, primando pela higiene, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições, dos gêneros alimentícios e produtos;
- 3) Possuir veículo(s) de transporte para as refeições e/ou gêneros alimentícios, compatível com a quantidade contratada e dentro das especificações da RDC 216/2004;
- 4) Possuir veículo(s) destinado, exclusivamente, à retirada diária das sobras alimentares, das embalagens de poliestireno expandido (EPS) e demais embalagens;
- 5) Com 20 (vinte) dias de antecedência, elaborar cardápio mensal atendendo as especificações da Composição do Cardápio, a qual consta no Anexo VII, submetendo-o à análise das nutricionistas do DEPEN. Se, por motivo de força maior, caso fortuito ou fatos imprevisíveis que justifique alteração(ões) no(s) cardápio(s) aprovado(s), a CONTRATADA, por escrito, fundamentando e anexando elementos comprobatórios, solicitará a anuência do Diretor e das nutricionistas do DEPEN, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, devendo a substituição ocorrer por produto de condições similares sob os aspectos nutritivos. A definição regular do cardápio, respeitadas as exigências gerais estabelecidas neste contrato, seguirá as normas constantes nos anexos do edital, partes integrantes deste contrato;
- 6) Fornecer, além das quantidades de refeições estabelecidas no edital, amostras individualizadas de cada refeição oferecida no dia, que serão mantidas sob refrigeração, por no mínimo 48 (quarenta e oito) horas, nas dependências do Estabelecimento Penal, para eventuais análises laboratoriais, arcando com os custos para a realização das análises laboratoriais;
- 7) Fornecer, quando solicitado, amostras individuais dos gêneros alimentícios, utilizados na composição das refeições, para realização de exames microbiológicos, arcando com os custos para a realização dos exames;
- 8) Utilizar gêneros alimentícios, bem como, seus acompanhamentos e complementos, de primeira qualidade, primando pelas condições de conservação, higiene e apresentação, desde a elaboração das refeições até o momento da entrega; arroz parboilizado ou agulhinha (ambos do tipo 1), atendendo os hábitos regionais, feijão preto ou carioquinha (ambos do tipo 1) em dias alternados; carne bovina (magra e sem osso, inclusive costela), carne de frango coxa, sobrecoxa e peito (magra, sem osso e pele);
- 9) Fornecer refeições constituídas, no mínimo, de uma porção de arroz, uma porção de feijão, prato principal, duas variedades de complemento um a base de massas e um de vegetal do grupo B ou C, alternadamente, e saladas diariamente, em estrita

observância às condições estabelecidas no Anexo VII do edital, parte integrante deste contrato;

- 10)Servir uma vez por semana, durante o almoço, sobremesa, alternadamente, frutas da época (exceto frutas cítricas 01 unidade, mínimo de 100 gramas) ou doces industrializados embalados com peso mínimo de 30 gramas ou Gelatina, Pudim, Sagu, Canjica e Banana caramelizada, em embalagem plástica com tampa, 100 gramas;
- 11) Observar que os gêneros alimentícios são qualificados conforme as preparações constantes nos cardápios mensais aprovados pelas nutricionistas do DEPEN;
- 12) Não oferecer ou aceitar pedido de fornecimento de alimentos diverso do previsto no presente contrato, do previsto no Edital e Anexos, sendo vedado o atendimento de qualquer solicitação que descaracterize o presente instrumento, sob pena aplicação de sanções administrativas, após apuração em processo administrativo;
- D. As partes concordam, ainda, com o seguinte:
- 1) O Diretor do Estabelecimento Penal, a Comissão de Recebimento ou o(a) Nutricionista responsável pela respectiva Unidade Penal fiscalizará, por amostragem, as marmitas e verificarão quanto à adequação de peso, composição, adequação ao cardápio, qualidade dos alimentos, higiene, temperatura e outros fatores relevantes à execução do contrato.
- 2) O Diretor do Estabelecimento Penal, a Comissão de Recebimento ou o(a) Nutricionista responsável pela respectiva unidade do Sistema Penal deverão recusar o lote de refeições quando for constatada qualidade ou quantidade diferente da preestabelecida ou má higiene nas condições, devendo a CONTRATADA substituir o lote recusado, no prazo máximo de 1:30 (uma hora e meia);
- 3) Todas as comunicações sobre o desenvolvimento da execução do objeto do presente contrato serão formalizados por escrito, mediante prova de recebimento ou protocolo dirigido ao profissional a ser credenciado pela CONTRATADA perante a CONTRATANTE para acompanhar e fiscalizar o presente contrato;
- 4) A **CONTRATANTE** poderá designar funcionário para acompanhar o transporte, sendo vedada a permanência de passageiros no mesmo compartimento utilizado para a alimentação, sob pena de recusa da alimentação;

CLAUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA: DA VIGÊNCIA

Este Contrato terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir de e término em, podendo ser prorrogado nos termos da Lei n.º 8.666/93 e alterações, no interesse da Administração Pública.

Após 12 (doze) meses será concedido reajuste ao preço proposto, tendo como indexador o IGPM/FGV, de acordo com a lei n. 10.192/2001.

CLÁUSULA DÉCIMA -SEGUNDA: PENALIDADES

À CONTRATADA poderão ser aplicadas as penalidades previstas na Lei 8.666/93 e na Lei Estadual 15.608/2007 pela CONTRATANTE, a serem apuradas na forma legal:

- a) advertência;
- b) multa de até 10% (um por cento) do valor contratual quando a CONTRATADA infringir qualquer das obrigações contratuais;

Protocolo nº 13.242.450-0

Protocolo n° 13.242.450-0

- c) multa de até 20% (vinte por cento) do valor contratual quando o descumprimento contratual da Contratada gerar rescisão do contrato;
- d) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 5 (cinco).

Parágrafo Primeiro: As sanções de advertência, suspensão e inidoneidade poderão ser aplicadas ao contratado, cumulativamente com a multa.

Parágrafo Segundo: O descumprimento do horário de entrega, fora dos limites aceitos (tolerância de 15 minutos) acarretará multa de 0,2% sobre o valor da entrega diária e a recusa em substituir as refeições rejeitadas acarretará multa de 0,5% sobre o valor da entrega diária e, em caso de reincidência, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, rescisão do mesmo e demais sanções administrativas cabíveis.

Parágrafo Terceiro: As sanções serão aplicadas de acordo com os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, tendo em vista a espécie de descumprimento contratual, a reincidência e o prejuízo à continuidade e à adequação do serviço de fornecimento de alimento, bem como à segurança pública e aos demais interesses públicos.

Parágrafo Quarto: a multa será cobrada pelo CONTRATANTE de acordo com o estabelecido pela legislação pertinente. Caso a CONTRATADA não venha a recolher a multa devida dentro do prazo determinado, a mesma será descontada do valor das parcelas de pagamento vincendas ou será descontada do valor da garantia de execução.

Parágrafo Quinto: as penalidades previstas no *caput*, poderão cumular-se e o montante das multas não poderá exceder a 30% (trinta por cento) do valor contratual e, também, não excluem a possibilidade de rescisão administrativa do contrato.

CLAUSULA DECIMA TERCEIRA:

CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos através da Lei Estadual n.º 15.608/07 e da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Curitiba, capital do Paraná, para dirimir qualquer questão oriunda do presente contrato.

E, por assim estarem contratados, firmam o presente Contrato, em duas vias de igual teor e forma, assinando e rubricando todas as páginas, por seus representantes, na presença de duas testemunhas.

Curitiba	de	de	2014	L
Ouridoa.	uc.	u c		٠.

MARIA TEREZA UILLE GOMES Secretária de Estado da Justiça, Cidadania e Direitos Humanos

CONTRATADO CPF

TESTEMUNHAS:

Nome: CPF:

Nome: CPF:

RG: 9.040.150-5

p.38 de 38