



PARANÁ

GOVERNO DO ESTADO

Secretaria da Família
e Desenvolvimento Social

CONTRATO 013/2012 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS EM ATENDIMENTO AOS CENTROS DE SOCIOEDUCAÇÃO DE CURITIBA, FAZENDA RIO GRANDE, SÃO JOSÉ DOS PINHAIS, CASA DE SEMILIBERDADE DE CURITIBA, JOANA MIGUEL RICHIA E SÃO FRANCISCO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO PARANÁ, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ESTADO DA FAMÍLIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL - SEDS E A EMPRESA RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.

Pelo presente instrumento, tendo de um lado o Estado do Paraná, por sua **Secretaria de Estado da Família e Desenvolvimento Social - SEDS**, inscrito no CNPJ sob nº 09.088.839/0001-06, com sede na Rua Jacy Loureiro de Campos, s/nº, Palácio das Araucárias, Centro Cívico, nesta Capital, neste ato representada pela sua Secretária, **Fernanda Bernardi Vieira Richia**, doravante denominada **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **Risotolândia Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.**, inscrita no CNPJ sob nº 76.900.463/0001-71, com sede na Av. Luiz Franceschi, 657, Bairro Thomas Coelho, Araucária/Pr e com filial no Município de São José dos Pinhais, na Rua Pedro Gusso, 351, bairro Afonso Pena, neste ato representada por **Carlos Humberto de Souza**, inscrito no R.G sob nº 951.747/PR, doravante denominada **CONTRATADA**, firmam o presente contrato, para prestação de serviço de fornecimento de refeições, em decorrência do procedimento licitatório protocolizado sob nº 11.155.685-7, sujeitando-se as partes contratantes às normas constantes da Lei nº 8.666, de 21/06/93, e suas alterações, da Lei nº 15.608/07, de 16/08/07 e demais dispositivos aplicáveis, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente instrumento tem por objeto o fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar), tipo marmitex, para os adolescentes atendidos pelos Centros de Socioeducação de Curitiba, Fazenda Rio Grande, São José dos Pinhais, São Francisco, Joana Miguel Richia e Casas de Semiliberdade de Curitiba e Joana Miguel Richia, bem como para os funcionários em Regime de Trabalho em Turnos (por força do Decreto nº 2.471/2004) lotados nessas unidades, conforme descritivos técnicos constantes no Anexo II.

Parágrafo primeiro. São refeições com entregas diárias, ininterruptas, inclusive feriados, observadas ainda o preparo, cocção, distribuição, higienização e transporte, com o fornecimento de embalagens, matéria-prima, mão-de-obra especializada, conforme



especificações contidas nos lotes. A constatação de má higienização acarretará a recusa do recebimento.

a) as quantidades máximas diárias descritas no Anexo II são meramente referenciais, podendo ter acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto contratado, não significando, em hipótese alguma, certeza de faturamento mensal pela CONTRATADA, que deverá faturar apenas o efetivamente entregue durante o mês.

b) além das quantidades de refeições estabelecidas no quadro de demanda diária, a empresa CONTRATADA deverá fornecer uma amostra de cada tipo de refeição fornecida no dia, que será mantida sob refrigeração, para eventuais análises laboratoriais. Os locais de entrega e quantitativo por unidade estão especificados conforme Anexo I.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses a partir da assinatura do presente instrumento, podendo ser prorrogado por acordo entre as partes, na forma da lei.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR

Pelo fornecimento da alimentação a CONTRATADA receberá o valor mensal de até R\$212.070,00 (duzentos e doze mil e setenta reais), perfazendo o valor anual de até R\$2.544.840,00 (dois milhões, quinhentos e quarenta e quatro mil e oitocentos e quarenta reais), conforme valores unitários indicados abaixo:

- a) café da manhã – Valor Unitário R\$1,34 (um real e trinta e quatro centavos).
- b) almoço – Valor Unitário R\$4,33 (quatro reais e trinta e três centavos).
- c) lanche da tarde – Valor Unitário R\$1,34 (um real e trinta e quatro centavos)
- d) jantar – Valor Unitário R\$4,33 (quatro reais e trinta e três centavos).

CLÁUSULA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas do presente Contrato correrão à conta da Dotação Orçamentária 5502.08242174.214 – Gestão do Sistema Socioeducativo e de Proteção a Criança e Adolescente, rubrica orçamentária 3390.3918 – Fornecimento de Alimentação, Fontes de Recursos 100, 109 e 142.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado de conformidade com o artigo 40, inciso XIV, letra "a" da Lei 8.666/93, no Banco, Agência e conta corrente indicados pela CONTRATADA, após a prestação dos serviços.

Parágrafo Primeiro. As notas fiscais e faturas deverão ser apresentadas em moeda corrente nacional.

Parágrafo Segundo. Não será efetuado pagamento da parcela para a CONTRATADA caso seja penalizada, sem que a mesma tenha recolhido a multa aplicada.

Parágrafo Segundo. As garantias, em quaisquer das modalidades indicadas na Lei nº 8.666/93 e na Lei Estadual nº 15.608/2007, deverão ser recolhidas junto a CONTRATANTE.

Parágrafo Primeiro. No caso de garantia na modalidade "Seguro-Garantia", esta deverá ter validade por 12 meses.

Por ocasião da assinatura do presente contrato, a CONTRATADA depositou, a título de caução e como garantia de cumprimento de suas obrigações contratuais, a importância de R\$127.242,00 (cento e vinte e sete mil, duzentos e quarenta e dois reais), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

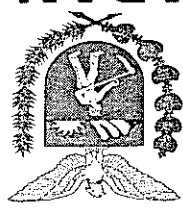
CLÁUSULA SEXTA – DA GARANTIA

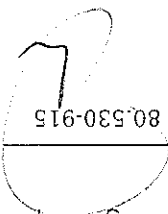
Parágrafo Quinto. Caso a fatura apresentada não venha acompanhada de Nota Fiscal ou esta presente incorreções em seu preenchimento, esta deverá ser imediatamente devolvida para ratificação, contando-se novo prazo para pagamento a partir de sua reapresentação.

Parágrafo Quarto. Para o recebimento de cada parcela contratual a CONTRATADA a fatura deverá vir acompanhada da Nota Fiscal devidamente atestada, comprovando o efetivo fornecimento das refeições nas quantidades apontadas. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da Secretaria de Estado da Família e Desenvolvimento Social – SEDS, CNPJ/MF nº 09.088.839/0001-06, juntamente com as certidões de regularidade fiscal junto a Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio da Empresa, INSS e FGTS, conforme estabelecido na Resolução Conjunta PGE/SEFA de nº 002/2007, e ainda artigo 99, inciso XIV da Lei Estadual nº 15.608/07 e artigo 55, inciso XII da Lei Federal 8.666/93.

Parágrafo Terceiro. A CONTRATADA deverá apresentar, como condição para recebimento de cada parcela contratual faturada a relação de todos os empregados envolvidos no objeto ora contratado, com as seguintes cópias autenticadas:

- I. certidão negativa de Débitos perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, referente ao mês imediatamente anterior;
- II. cópias autenticadas das guias de recolhimento da contribuição previdenciária devidamente quitadas;
- III. cópias autenticadas das guias de recolhimento do FGTS, devidamente quitadas e relação de empregados - RE, envolvidos na execução do objeto contratado;
- IV. cópias autenticadas das folhas de salário dos empregados envolvidos na execução do objeto contratual; e
- V. declaração do empregador, ou do responsável pela gestão ou direção da empresa, dando conta da regular quitação de todos os direitos sociais trabalhistas de seus empregados.





I. apresentar a ficha técnica dos produtos destinados à alimentação dos adolescentes;
 II. assumir integral e exclusivamente toda a responsabilidade no que diz respeito às obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias e todos os demais encargos que porventura venham a incidir sobre o objeto deste Contrato;

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
 A CONTRATADA se compromete a:

CLÁUSULA OITAVA – DAS ALTERAÇÕES
 Este contrato poderá ser alterado na ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 65 da Lei nº 8.666/1993 e alterações e no art. 12 da Lei Estadual nº 15.608/2007.

Parágrafo Quarto. No caso das repactuações subsequentes à primeira repactuação, o prazo mínimo de um ano conta-se a partir da data da última repactuação.

Parágrafo Terceiro. A CONTRATADA deverá requerer a repactuação a partir da data do novo acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente, até a data final do contrato sob pena de preclusão do direito.

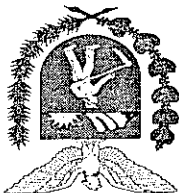
Parágrafo Segundo. No caso da primeira repactuação, o prazo mínimo de um ano, conta-se a partir da apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir, sendo que, nessa última hipótese, considera-se como data do orçamento a data do acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente que, estipular o salário vigente à época da apresentação da proposta, vedada a inclusão por ocasião da repactuação, de antecipações e de benefícios não previstos originariamente.

Parágrafo Primeiro. Será admitida a repactuação desde que observado o interregno mínimo de um ano, com a demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato, devidamente justificada, através da planilha prevista no orçamento básico e proposta, onde conste inserida mão-de-obra e demais insumos inerentes à atividade CONTRATADA.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE
 Os preços acordados poderão ser alterados, depois de decorridos 12 (doze) meses por reajuste, repactuação ou revisão, a fim de assegurar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos da Lei nº 10.192/01, Acórdão TCU nº 1563/2004 – Plenário e artigo 65, da Lei 8.666/93.

Parágrafo Quarto. Caso seja prorrogado o prazo do contrato, deverá ser apresentada nova garantia, nas mesmas modalidades do art. 56 da Lei 8.666/93, no mesmo percentual previsto nesta Cláusula, objetivando assegurar o novo prazo contratual.

Parágrafo Terceiro. A CONTRATADA, para a assinatura do contrato, deverá apresentar o comprovante da prestação da garantia, correspondente a modalidade escolhida.



III. entregar as refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com as quantidades e horários de entrega solicitados pela CONTRATANTE, livre de quaisquer outros encargos, sejam fretes, carretos, taxa de descargas ou embalagens, presentes às Notas Fiscais correspondentes;

IV. fornecer diariamente (de segunda-feira a domingo, inclusive feriados) as refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar);

V. encaminhar cardápio à Nutricionista da CONTRATANTE até o dia 15 do mês anterior à sua execução. A mesma poderá apresentar sugestões de modificações, se houver, e encaminhará as alterações à CONTRATADA, por escrito, em até 05 dias úteis do recebimento do cardápio. Este tipo de pedido de alteração cabe apenas à Nutricionista da CONTRATANTE.

VI. encaminhar à direção do Cense (para conhecimento) até o dia 25 do mês anterior, o cardápio a ser executado no mês, elaborado por nutricionista responsável técnica com registro vigente no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);

VII. informar à direção do Cense e à Nutricionista da CONTRATANTE, por escrito com no mínimo 24 horas de antecedência, qualquer alteração no cardápio previsto;

VIII. arcar com todas as despesas, em caso de não aceitação/aceitabilidade das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) por estar (em) em desacordo com as especificações previstas em edital e providenciar a reposição entrega das refeições, em quantidade e qualidade suficientes, no prazo de até 01 hora do horário de entrega das refeições rejeitadas;

IX. manter um responsável técnico pela alimentação servida, à disposição da CONTRATANTE, para eventuais ocorrências, inclusive nos finais de semana e feriados;

X. garantir a cobertura total de atendimento médico-hospitalar, medicamentos no caso de surto alimentar, intoxicações ou qualquer outro dano à saúde dos funcionários desde que comprovada a sua responsabilidade sem ônus para a CONTRATANTE;

XI. garantir a cobertura total de análises laboratoriais das amostras armazenadas de alimentos nos casos de surto alimentar, intoxicações ou qualquer outro dano à saúde dos adolescentes e funcionários sem ônus para a CONTRATANTE;

XII. responsabilizar-se pelos produtos a serem empregados e todos os custos de sua aquisição, transporte, armazenamento e utilização bem como a contratação, às suas expensas, da mão-de-obra necessária à execução dos serviços;

XIII. possuir vínculo empregatício exclusivamente com as pessoas que venham a executar os serviços, sendo esta titular responsável pelos direitos, obrigações e ações decorrentes, pagamentos dos salários e demais vantagens, recolhimento de todas as obrigações sociais e tributos pertinentes, indenização por quaisquer acidentes de que seus empregados possam ser vítimas, quando em serviço, na forma expressa e considerada nos artigos 3º e 6º do Regulamento de Seguro de Acidentes de Trabalhos;

XIV. indicar um responsável para manter os entendimentos que se fizerem necessários com a CONTRATANTE, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, caso tenha sua sede em outro município e para perfeita execução dos serviços;

XV. fornecer em perfeito estado de conservação os equipamentos próprios para o



transporte das refeições – hotboxes - (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) até o local, garrafas térmicas, containers e cubas inox, sacos plásticos atóxicos (salada), embalagens apropriadas para pães, recipientes para acondicionamento e transporte em geral e utensílios para o serviço;

XVI. promover a manutenção do balcão térmico, quando a estrutura física do Centro de Socioeducação permitir este tipo de serviço, visando a manutenção da temperatura adequada durante o período de distribuição;

XVII. responsabilizar-se pelo recolhimento, de acordo com a legislação vigente, das sobras limpas de alimentos e embalagens tipo marmiteix utilizadas. Fala-se de sobra "limpa", não de lixo

XVIII. possuir cozinha estabelecida no município ou região metropolitana onde se localiza o (os) Centro(s) de Socioeducação e Casa (s) de Semiliberdade, há pelo menos 12 meses, com licença da vigilância sanitária municipal expedida e vigente para a preparação das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar);

XIX. apresentar dentro de prazo determinado pela CONTRANTE, ação corretiva e preventiva implementada para eliminar a(s) causa(s) da não conformidade, sem que represente ônus para a CONTRANTE, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita. Tendo sido verificado qualquer não conformidade no atendimento, por meio de notificação por escrito através de formulário próprio da CONTRANTE;

XX. aplicar o MBPF (Manual de Boas Práticas de Fabricação), seguindo os preceitos da RDC 216/2004 em todos os processos, mantendo registros de controle de produção, monitoramento de processos e fluxos, monitoramento de produto, controle de produtos não conformes e a rastreabilidade do produto, visando monitoramento da qualidade total dos produtos/serviços prestados. Manter o local visível no local de preparo das refeições e disponível para consulta por parte da CONTRANTE a qualquer tempo.

XI. responsabilizar-se pela temperatura mínima de entrega (60c) e pela qualidade físico-química e sanitária da alimentação fornecida;

XII. proceder a devida reposição sem prejuízo à CONTRANTE, caso ocorra atrasos ou outros prejuízos pelo número de atendentes, dadas especificidades de cada Unidade;

XIII. ressarir o mais breve possível, sobre todos os danos causados ao local por utilização indevida de equipamentos, utensílios, ou mesmo descuido de funcionários da CONTRATA; XIV. fornecer todo material de limpeza necessário para higienização do local de serviço, sem ônus para a CONTRANTE;

XV. fornecer materiais novos para o início do atendimento, conforme relação a seguir e, quando necessário, fazer a renovação total destes materiais;

a) bandejas plásticas para distribuição do lanche, para transporte de frutas, caixas plásticas para pães e caixas hotbox : troca a cada 01 (um) ano ou antes se houver necessidade;

b) utensílios de inox, tais como: talheres conchas, escumadeiras, colheres grandes, pratos para almoço, se for o caso, cubas com tampa (parte interna do hot box) troca a cada 3 anos ou antes se houver necessidade.

Secretaria da Família
e Desenvolvimento Social

GOVERNO DO ESTADO

PARANÁ



c) garrafas térmicas: troca anual ou antes se houver necessidade. As garrafas para café deverão ser de cor diferenciada, por exemplo cor azul, diferente das destinadas para produtos lácteos, exemplo vermelha.
d) situações não citadas aqui deverão ser consideradas de maneira que a integridade de cada material preserve a facilidade de higienização e a sua finalidade fim sem o comprometimento da prestação de serviços.

XXVI. toda matéria-prima (gêneros), condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar), bem como de seus acompanhamentos e complementos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, conforme dispõe a ANVISA e a Tabela de Referência Nutricional e demais anexos especificados em Edital;

XXVII. quantificar os gêneros alimentícios as preparações constantes no cardápio; XXVIII. proibir o transporte de pessoas em veículos, no mesmo compartimento utilizado para transporte de alimentos; XXIX. realizar e se responsabilizar pelo transporte das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) em carros isotérmicos, em condições adequadas de higiene, com funcionários devidamente uniformizados; XXX. acondicionar as refeições servidas quentes em recipientes de inox rasos e fundos, estes dentro de recipientes isotérmicos e que mantenham a temperatura de 60°C para alimentos quentes e até 10°C para alimentos frios. Os alimentos não poderão permanecer nos recipientes de distribuição por tempo superior a 6 (seis) horas, a contar do acondicionamento até o início do serviço, ou seja, nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE;

XXXI. efetuar, diariamente, após o término das atividades, a sanitização do ambiente, matérias e utensílios (tampos para preparação, caixas para acondicionamento de gêneros, equipamentos onde são processados os alimentos etc.), com produtos sanitizantes de comprovada eficiência, registrado no órgão oficial competente, fora das dependências da Unidade; XXXII. manter diariamente na empresa e na Unidade, às suas expensas e meios, e em embalagens apropriadas, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, amostras sob refrigeração (tanto no local de produção quanto no local de distribuição) idênticas às refeições servidas, para posteriores análises que se fizerem necessárias; XXXIII. observar estritamente o horário de entrega das refeições, conforme segue, cabendo à Unidade destinatária rejeitar a entrega, caso ocorra fora do horário previsto, sem qualquer ônus a CONTRATANTE;

a) café manhã = Horário de entrega na Unidade (média): Entre 06:00 e 07:00h;
b) almoço = Horário de entrega na Unidade (média): Entre 10:30 e 11:30h;
c) lanche da Tarde = Horário de entrega na Unidade: Entre 14:00 e 15:00h;
Caso os pães e perecíveis, quando houver, sejam acondicionados em embalagens próprias, sob refrigeração, e no caso de não haver necessidade de reaquecimento (leite), os lanches da tarde poderão ser entregues junto à entrega do almoço; e





d) Jantar = Horário de entrega na Unidade (média): Entre 17:30 e 18:30h.

XXXIV. efetuar qualquer alteração do cardápio somente mediante aprovação por escrito pela CONTRATANTE, através de comunicação à Nutricionista da CONTRATANTE e à Direção do Cense, desde que informada pela CONTRATADA também por escrito em até 24 (vinte e quatro) horas antes da respectiva execução;

XXXV. entregar os alimentos isentos de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação;

XXXVI. distribuir as refeições em embalagens individuais descartáveis observados o tamanho, peso, variedade e qualidade estipulados na Tabela de Referência Nutricional - Edital PE 27/2011;

XXXVII. entregar as refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) nos endereços estipulados em Edital.

XXXVIII. deverá respeitar o que determinam as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho na execução dos serviços, de acordo com as disposições pertinentes da Consolidação das Leis do Trabalho e com a orientação da CONTRATANTE;

XXXIX. apresentar, quando solicitado pela CONTRATANTE outros exames relacionados com o diagnóstico e profilaxia de doenças infecto-contagiosas, cujo custo será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA;

XL. deverá apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser aplicado na execução dos serviços;

XLI. deverá permitir a entrada da Nutricionista da CONTRATANTE na cozinha da CONTRATADA a qualquer tempo e sem aviso prévio;

XLII. administrar os serviços a seu cargo de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento, mantendo um responsável técnico Nutricionista à disposição da CONTRATANTE para atendimento a eventuais ocorrências bem como o número de nutricionistas habilitadas e necessárias ao perfeito atendimento e execução dos serviços contratados;

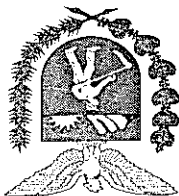
XLIII. fornecer, quando solicitado pela CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos;

XLIV. apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser usado na execução dos serviços, e também programa de análise de perigos e pontos críticos de controle a ser cumprido, a fim de garantir a inocuidade sanitária dos alimentos;

XLV. proceder, trimestralmente, à dedetização e à desratização de todas as dependências da empresa e cozinhas, fornecendo a CONTRATANTE comprovante da execução dos serviços sempre que solicitado;

XLVI. manter contato com a CONTRATANTE sempre por escrito, ressaltados os entendimentos verbais determinados pela urgência na execução dos serviços, que deverão sempre ser confirmados por escrito, dentro de 24 (vinte e quatro) horas, a partir do contato verbal;

XLVII. responsabilizar-se por quaisquer danos causados por si, seus empregados e fornecedores a CONTRATANTE ou a terceiros, isentando a CONTRATANTE de toda e



qualquer reclamação que possa surgir, efetuando o ressarcimento pelos prejuízos causados. Incluem-se nas hipóteses deste item os danos decorrentes da destruição total ou parcial do prédio;

XLVIII. responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciárias, fiscais, seguros de acidentes, comerciais, ou quaisquer outros encargos previstos em lei, resultantes do contrato, sendo que a inadimplência com referência aos encargos referidos, não transfere a CONTRATANTE responsabilidade de seu pagamento, ressalvada a hipótese prevista no Artigo 4º da Lei nº 9.032 de 28/04/1995, que alterou os parágrafos 1º e 2º do Artigo 31 da Lei nº 8.666 de 21/06/1993 e alterações, nem poderá onerar o objeto do contrato;

XLIX. fornecer os pães já com recheio conforme cardápio (ex: doce, margarina, etc) no local de distribuição, para melhor garantir a quantidade per capita estabelecida e a temperatura adequada (refrigerados até 10°C e quentes acima de 60°C), com o devido assaio;

L. fornecer aos seus funcionários encarregados da produção da alimentação uniforme composto de: jaleco branco, touca para proteção dos cabelos e luvas descartáveis, calçado fechado, com o devido assaio, e ainda fornecer ao Cense toucas descartáveis sempre que solicitado, visando a distribuição higiênica das refeições entre os alojamentos;

LI. promover o treinamento (na contratação e semestralmente) do pessoal referido no item anterior, visando medidas de higiene e segurança para garantia da qualidade da distribuição dos alimentos;

LII. substituir imediatamente a preparação recusada pela CONTRATANTE e quando não for possível, por uma preparação similar no aspecto nutricional e aceitabilidade;

LIII. submeter-se a uma análise permanente em todo o processo, do armazenamento dos gêneros alimentícios, até o fornecimento das refeições, inclusive com visitas periódicas de Órgão técnico e/ou da CONTRATANTE às instalações da CONTRATADA;

LIV. possuir a certidão de Registro e Quitação – CRQ da pessoa jurídica, atualizada, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, em plena validade, acompanhado de certidão negativa de débito, nos termos do art. 15, Parágrafo único da Lei nº 6.583/78, do art. 18 do Decreto nº 84.444/80 e da Resolução CFN nº 378/05 do Conselho Federal de Nutricionistas;

LV. possuir licença Sanitária atualizada expedida pela autoridade competente;

LVI. Possuir a comprovação do Registro do Responsável Técnico pelas atividades de alimentação e nutrição da pessoa jurídica, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, acompanhada de Certidão Negativa de Débito, nos termos dos arts. 11 e 12 da Resolução CFN nº 378/05 do Conselho Federal de Nutricionistas ;

LVII. comprovar o vínculo de relação jurídica formal entre a pessoa jurídica e o responsável técnico, podendo ser o registro de contrato de trabalho na CTPS ou contrato escrito de prestação de serviços sem vínculo empregatício, nos termos do art. 1º, 37 da Resolução CFN nº 378/05 do Conselho Federal de Nutricionistas;

LVIII. respeitar o que determinam as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho na execução dos serviços, de acordo com as disposições pertinentes da Consolidação das Leis do Trabalho e com as orientações da CONTRATANTE, promovendo semestralmente

o treinamento de todos os empregados no que se refere a medidas de higiene e segurança, para a proteção de contaminação química, física e microbiológica;

LIX. apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, exames médicos das pessoas que trabalharem no pré-preparo, preparo, cocção e distribuição de gêneros alimentícios e recebimento e depósito de matérias-primas usadas na sua produção, sendo que os exames enunciados neste item deverão ser referenciados por Médico do Trabalho da CONTRATADA ou outro conveniado, e que poderá, inclusive, estar relacionados com o diagnóstico e profilaxia de doenças infecto-contagiosas;

LX. comunicar à CONTRATANTE, por escrito e de imediato, o afastamento do trabalho, de qualquer empregado, por motivo de doença pulmonar ou de vias respiratórias, lesões dermatológicas ou outras moléstias consideradas repêntes;

LXI. fornecer aos empregados e fiscalizar a utilização de luvas quando da manipulação direta de gêneros alimentícios sensíveis à contaminação, bem como aos empregados que apresentarem pequenos ferimentos nas mãos e nos braços e enfermidades como: gripe, amigdalite, infecções dentárias, respiratórias e da boca, devendo os mesmos serem imediatamente afastados de tarefas diretamente envolvidas com a preparação de alimentos até completa recuperação;

LXII. fornecer aos empregados e fiscalizar o uso de rede própria sob touca, a fim de manter os cabelos totalmente protegidos e evitar, assim, eventuais quedas nos alimentos, sendo vedada a utilização de grampos ou outro objeto para fixação da rede referida neste item;

LXIII. impedir que empregados transportem ou levem nas roupas e bolsos quaisquer objetos que possam cair nos alimentos, tais como: canetas, lápis, termômetros, ferramentas, talheres, afilinetes, presilhas, cigarros, celulares, etc;

LXIV. aplicar aos empregados que prestam serviços administrativos ou auxiliares bem como aos visitantes, quando adentrarem nas áreas de pré-preparo e preparo, as mesmas restrições cabíveis aos empregados que trabalham nestas áreas;

LXV. manter as portas de acesso à cozinha (área de pré-preparo, preparo e expedição) providas de dispositivos eficazes que vedem totalmente a penetração de insetos, sendo que as janelas, para o mesmo fim, terão proteção de telas;

LXVI. impedir que empregados fumem durante todo o período de atendimento nos refeitórios;

LXVII. utilizar, em todo o preparo de alimentos, equipamentos e utensílios adequados, em perfeito estado de conservação e higienizados;

LXVIII. manter as áreas de acesso de pessoal e de manipulação de alimentos, lavatórios providos de sabão líquido sanitizante para a higienização das mãos, bem como, papel-toalha ou ar quente e recipiente fechado para depositar o lixo;

LXIX. revisar, periodicamente, os equipamentos que possuem parafusos, porcas, rebites ou partes removíveis a fim de evitar que os mesmos caiam acidentalmente nos alimentos;

LXX. proceder periodicamente à aferição das balanças que servem para a pesagem das refeições a serem servidas, fornecendo cópia do certificado à CONTRATANTE;

LXXI. acrescentar uma margem de segurança de 03%(três por cento) ao número de refeições servidas à granel;

LXXII. transportar os Hot Box até as áreas de servimento das Unidades da





CONTRATANTE; e
LXXIII. Atender as exigências dos Anexos ao Edital PE 27/2011 parte integrante deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A CONTRATANTE deverá:

I. reservar-se do direito de a qualquer tempo, paralisar ou suspender o fornecimento das refeições, mediante pagamento único e exclusivo daquela(s) já fornecida(s) e devidamente atestado pelo Departamento competente;

II. realizar inspeções periódicas, para a verificação do controle da qualidade dos gêneros alimentícios e das refeições fornecidas, em todas as etapas do referido processo, ou seja, no preparo, cocção, distribuição, higienização e transporte, bem como nas instalações, equipamentos, utensílios, matéria-prima e mão-de-obra especializada, utilizando quando necessário, as instalações próprias para proceder as análises pertinentes às ocorrências relatadas, emitindo relatórios destas inspeções (Os custos dos testes laboratoriais ficarão por conta da CONTRATADA);

III. fazer inspeção, podendo exigir da CONTRATADA a comprovação de compra dos materiais através de notas fiscais;

IV. monitorar os preços dos gêneros alimentícios que integram os cardápios, através de aferição dos preços praticados no mercado atacadista. Caso se verifique majoração de preços, poderá ser autorizada pela CONTRATADA a substituição do produto por outro, de equivalente valor calórico e nutritivo. Tal monitoramento se dará para verificação dos custos em relação ao preço/refeição, podendo importar, inclusive, em diminuição do referido preço;

V. proceder o recebimento das refeições, conferir as quantidades e peso e assinar nota de entrega (nome legível, matrícula, data, hora e assinatura);

VI. recusar o lote de refeições fornecidas, quando forem constatadas quantidades ou qualidade diferente daquelas pré-estabelecidas ou má higiene nas condições de transporte, exigindo a substituição imediata das refeições;

VII. fornecer a qualquer tempo e com a máxima rapidez, mediante solicitação escrita da CONTRATADA, ressaltado os casos de urgência, informações adicionais para dirimir dúvida e orientá-lo em todos os casos omissos constantes do presente ajuste; e

VIII. manter os entendimentos de serviços com a CONTRATADA, sempre por escrito, ressaltados os casos determinados pela urgência das medidas, os quais deverão ser confirmados por escrito, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a partir do contato verbal.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

O não cumprimento das obrigações contratuais ensejara a aplicação das seguintes sanções, independentemente de outras previstas em lei:

I. advertência;

II. multa moratória diária de 0,5% (zero virgula cinco por cento) do valor total da nota de empenho, em caso de atraso na entrega do objeto, de acordo com os prazos

estabelecidos no capítulo 4 do Edital, até o limite de 30% (trinta por cento), cumulativa, até a sua regularização, e recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente;

III. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho, no caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;

IV. suspensão temporária do direito de licitar, de contratar com a Administração e, se for o caso, descredenciamento no CLE/SEAP, pelo prazo de até 02 (dois) anos, nos termos do art. 154 e incisos da Lei Estadual 15.608/2007 ou enquanto perduram os motivos determinantes da punição;

V. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, após regular processo administrativo, onde fica garantido o direito a defesa e o exercício do amplo contraditório, conforme previsto nos Artigos 161 e 162 da Lei Estadual 15.608/2007.

VI. a administração poderá descontar dos pagamentos a serem feitos a contratada o respectivo valor da multa, sem prejuízo de prévia comunicação;

VII. as penalidades previstas nos incisos I, II, III e IV serão aplicadas mediante processo administrativo, instaurado pela autoridade competente responsável pela instauração e homologação do certame, garantindo-se o contraditório e ampla defesa ao interessado.

VIII. nos casos de reincidência no descumprimento do prazo para entrega e substituição dos produtos contratados, poderá a Administração, após as devidas notificações e aguardando o contraditório, rescindir o Contrato e seguir a ordem classificatória do procedimento licitatório, sem prejuízo das demais sanções aqui previstas.

Parágrafo Primeiro. As penalidades aqui previstas serão aplicadas à CONTRATADA sem prejuízo a eventuais indenizações por danos causados aos adolescentes e funcionários.

Parágrafo Segundo. A aplicação das sanções previstas em razão da prática de falta gravíssima, grave ou leve fica condicionada a existência de dano real e efetivo, não bastando a constatação da eventual potencialidade do dano.

Parágrafo Terceiro. As penalidades solicitadas serão anotadas no Cadastro de Fornecedores do Estado do Paraná, apontando-se, além da pessoa jurídica, o nome dos sócios ou representantes que constarem no contrato social.

Parágrafo Quarto. A aplicação de penalidades não prejudica o direito da CONTRATANTE recorrer às garantias contratuais, com o objetivo de ressarcir-se dos prejuízos que lhe tenha causado, podendo ainda reter créditos decorrentes do contrato, ou promover a cobrança judicial ou extrajudicial de eventuais perdas e danos.

Parágrafo Quinto. As sanções previstas acima admitem a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, com exceção da pena de declaração de inidoneidade, hipótese em que é facultada a defesa, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista.

GOVERNO DO ESTADO
Secretaria da Família
e Desenvolvimento Social

PARANÁ





CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DOS CASOS DE RESCISÃO

O inadimplemento, por parte da CONTRATADA, das cláusulas e condições estabelecidas neste contrato assegurará à CONTRATANTE, nos termos da Seção V, do Capítulo III da Lei n.º 8.666/1993 em sua atual redação, combinado ao Título IV – Capítulo I da Lei Estadual 15.608/2007, o direito de dá-lo por rescindido, mediante notificação por escrito, através de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento.

Parágrafo Primeiro. Fica a critério do representante da CONTRATANTE declarar rescindido o contrato, nos termos do "caput" desta cláusula ou aplicar as multas de que trata a cláusula décima segunda deste contrato.

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

- I. não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- II. cometimento de irregularidade grave no cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- III. atraso injustificado da entrega do bem licitado;
- IV. decretação de falência, pedido de concordata ou instauração de insolvência civil da CONTRATADA.

Parágrafo Terceiro. A rescisão contratual também operará nos seguintes casos:

- I. razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a CONTRATANTE, devidamente deduzidas em processo administrativo regularmente instaurado;
- II. supressão, unilateral por parte da Administração, dos quantitativos dos bens, acarretando modificação do valor inicial do contrato, além do limite permitido no artigo 65, parágrafo 1º, da Lei 8.666/1993;
- III. atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração, decorrentes de serviços prestados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra;
- IV. ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;
- V. descumprimento do disposto no inciso V, do art. 27 da Lei n.º 8.666/1993, com redação dada pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1.999.

Parágrafo Quarto. A rescisão deste contrato poderá ser:

- I. determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE nos casos enumerados neste termo contratual;
- II. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde

02. RG. Nº

01. RG. nº

Testemunhas:

Fernanda Bernardi Vieira Richa
Secretaria de Estado da Família e
Desenvolvimento Social - SEDS

Carlos Humberto de Souza
Risotolândia Indústria e Comércio
de Alimentos Ltda.

Curitiba, 30 de março de 2012.

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

Elegem as partes o foro da Cidade de Curitiba com renúncia expressa a qualquer outro instrumento contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

Aplicam-se a este contrato as disposições da Lei nº 8.666/93 e respectivas alterações e a Lei Estadual nº 15.608/2007.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

A CONTRATANTE, gerenciará o presente contrato através de sua Nutricionista Juliana Schneider, cujo registro no CRN é nº 1548 8ª Região.

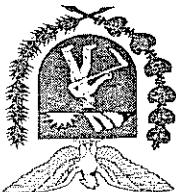
CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO GERENCIAMENTO

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

III. judicial, nos termos da legislação processual, vigente à época da rescisão contratual; que haja conveniência para a Administração;

GOVERNO DO ESTADO
Secretaria da Família
e Desenvolvimento Social

PARANÁ



CASA DE SEMILIBERDADE DE CURITIBA
 Rua Capitão Varassim, nº 4
 CEP. 82.810-550
 Curitiba/PR

CENSE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS (em construção)
 Rua Sebastiana Santana Fraga, s/n
 São José dos Pinhais/PR

CENSE SÃO FRANCISCO
 Av. Brasília, s/nº
 CEP. 83.303-320
 Piraquara/PR

CENSE FAZENDA RIO GRANDE
 Rua Manoel Claudino Barbosa, 1725
 CEP. 83.820-000
 Fazenda Rio Grande/PR

CENSE JOANA MIGUEL RICHA
 Rua Dom João Braga, 64 – A
 CEP. 80.810-290
 Curitiba/PR

CENSE CURITIBA
 Rua Pastor Manoel Virgílio de Souza, 1310
 CEP. 82.810-400
 Curitiba/PR

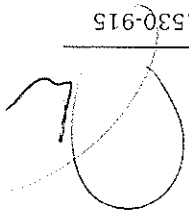
Quantidade	De até / dia	Descrição do item
732		Café da manhã
732		Almoço
732		Lanche da tarde
447		Jantar

Aquisição de refeições tipo marmiteix para os Centros de Socioeducação de Curitiba, Fazenda Rio Grande, São José dos Pinhais, São Francisco e Joana Miguel Richa e Casas de Semiliberdade de Curitiba e Joana Miguel Richa, conforme quantitativo diário e nos endereços abaixo discriminados.

ANEXO I



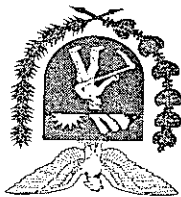
Rua Jacy Loureiro de Campos, s/nº 6. andar | Palácio das Araucárias | Centro Cívico | 80.530-915
Curitiba | Paraná | [41] 3210-2422
www.familia.pr.gov.br

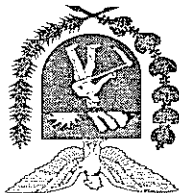


CASA DE SEMILIBERDADE JOANA MIGUEL RICHA
Rua Dom João Braga, 65
CEP. 80.810-290
Curitiba/PR

GOVERNO DO ESTADO
Secretaria da Família
e Desenvolvimento Social

PARANÁ





ANEXO II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

REFEIÇÕES PARA OS ADOLESCENTES E SERVIDORES – TIPO MARMITEX

QUANTIDADE: (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) para atender aos adolescentes e servidores. São refeições com entregas diárias, ininterruptas, inclusive sábados, domingos e feriados, com as seguintes especificações mínimas:

REFEIÇÕES COMUNS – CARDÁPIO MÍNIMO

A EMPRESA VENCEDORA DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO FORNECERÁ DESJEJUM, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE E JANTAR DIARIAMENTE, INCLUSIVE SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS.

ESPECIFICAÇÕES ALMOÇOS E JANTARES :

Balançamento:

Média entre 1.200 a 1400 kcal (um mil e duzentas a um mil e quatrocentas calorías) por refeição-, provenientes de carboidratos (60%), lipídios (25 %) e proteínas (15%).

Tamanho:

PESO MÍNIMO 700G sem considerar salada e sobremesa (servidos a parte).

Embalagens:

Porção quente- (arroz/feijão/carne/complemento)- EMBALAGEM DE ISOPOR/ALUMÍNIO TIPO MARMITEX Nº 9 – mínimo 187 x 52 mm.

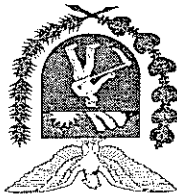
Porções frias - (saladas – folhas verdes e vegetais) - SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS - ATÓXICOS – capacidade 100g liq.

Frutas frescas cortadas e descascadas - SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS - ATÓXICOS - capacidade 100g liq.

Qualidade de produtos:

Arroz - Parboilizado, classe longo, fino, agulha, tipo 1
Feijão - cariquinho/preto, novo, grupo anão, tipo 1
Carnes - Com certificados de procedência e S.L.F.

Vegetais cozidos - 1ª Qualidade, (preferencialmente os de época, variados e alternados)
Vegetais crus - 1ª Qualidade, (preferencialmente os de época, variados e alternados)
Frutas - 1ª Qualidade, (preferencialmente as de época, variadas e alternadas,



descascadas e picadas quando for o caso)

Porção protéica:

Bovina - 1ª Qualidade – magra - Traseiro (patinho/ coção mole /posta branca ou moida – sem osso.

Suína – 1ª Qualidade – magra – máximo 20% de gordura, sem osso.

Aves - Frango-peito, coxas e sobrecoxas- sem osso.

(não se aceitam pés, cabeça, pescoço e vísceras)
Peixes - Postas ou filés, (preferencialmente assados sem recheios ou cabeças e rabos)

Visceras – (mediante concordância da Direção do CENSE. Se aprovado, no limite máximo de 01 vez a cada 15 dias)

Embutidos - Língüças ou salsichas – máximo 15% de gordura – no máximo 01 vez por semana (considerando 07 almoços e 07 jantares por semana)

Empanados – no máximo 01 vez por semana (considerando 07 almoços e 07 jantares por semana)

Carne moída e derivados (hamburguer ou almôndega ou quibe frito) – no máximo 01 vez por semana (considerando 07 almoços e 07 jantares por semana).

Não serão aceitos como pratos principais/protéicos: pizza de frios, lasanha, panquecas e derivados.
Estes itens são aceitos como complementos.

Porcionamento básico:

Arroz / Feijão - arroz mínimo 200g (cozido) – feijão mínimo 180g (cozido);

Carnes em geral - Mínimo 100g/cozido sem osso;

Complementos (02 variedades) – Mínimo 220g farináceos (polenta, purê, macarrão, lasanha, panqueca, quitera e demais complementos).
A utilização de vegetais folhosos cozidos (espinafre, repolho etc..) deve ser observada, pois em marmitex vegetais folhosos cozidos tendem a ressaltar odor e modificar a aparência.

Embutidos -Língüças e salsichas: 2 unidades médias= 1 porção (100g líquido) ou 01 unidade + 01 ovo cozido (somando 100g) – na frequência máxima já citada.

Vegetais cozidos – 200g/ por porção.

Vegetais crus (salada a parte da marmitta) mínimo 100g (50g de textura sólida e mais 50g obrigatoriamente de folhas verdes) - no almoço.

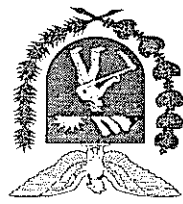
Frutas mínimo 100 g – peso líquido por porção . 1ª Qualidade, preferencialmente de época, variadas, descascadas e picadas (quando for o caso)

Este item (frutas) é parte integrante da refeição e não pode ser suprimido – mínimo 04 vezes por semana – no almoço.

Doces: no máximo 03 vezes por semana – no almoço.

**OBSERVAÇÕES:
CARDÁPIOS/RECEPÇÃO/DISTRIBUIÇÃO**

- a) O cardápio mensal deverá obrigatoriamente ser elaborado e assinado por nutricionista responsável técnica da empresa fornecedora, com carimbo que contenha número de registro no Conselho regional de Nutrição (CRN).
- b) O cardápio a ser servido no mês deverá ser enviado ao Centro de Sócioeducação até o dia 25 do mês anterior para acompanhamento;
- c) Modificações ocasionais no cardápio pela empresa devem ser encaminhadas por e-mail à direção do Cense com no mínimo 24 horas de antecedência;
- d) O cardápio proposto poderá ser modificado pela nutricionista da SEDS, respeitando a tabela de referência de nutricional;
- e) O cardápio já servido no mês deve ser encaminhado junto à nota fiscal do mês referente pela empresa fornecedora;
- f) Não se admite cardápios diferenciados entre adolescentes internos e funcionários.
- g) As marmittas/cubas devem ser entregues no local em temperatura não inferior a 60ºC;
- h) É responsabilidade da empresa fornecedora a manutenção da temperatura até o momento da entrega;
- i) É responsabilidade da empresa o fornecimento e reposição das hot boxes e garrafas térmicas utilizadas no servimento;
- j) É responsabilidade da empresa o recolhimento das hotboxes utilizadas, bem como o recolhimento das sobras;
- k) Quando detectadas alterações de cor, sabor, aroma ou quantidade de amostra





enviada a parte para avaliação no momento da entrega, o motorista da empresa será informado bem como a nutricionista responsável técnica. Nestes casos a empresa deve providenciar a troca da quantidade entregue em até 01 hora;

1) A Direção do CENSE / Casa de Semiliberdade designará funcionário responsável para a recepção e avaliação da amostra no momento da entrega;

*** Uma vez recebida a alimentação, esta encontra-se sob responsabilidade da Direção do CENSE.

HORÁRIO DE ENTREGA:

As refeições (almoço e jantar) serão entregues nos CENSES duas vezes ao dia, inclusive sábados, domingos e feriados. Os horários de entrega serão definidos pela Direção de cada CENSE, variando entre 10:30 e 11:30h (almoço) e 17:00 e 18:30h (jantar).

SERVIMENTO BALÇÃO TÉRMICO:

Admite-se o serviço em formato "servimento/granel" para funcionários e/ou adolescentes quando a estrutura física do CENSE permitir este tipo de fornecimento, mediante autorização da Direção do CENSE mantendo-se a qualidade, variedade e quantitativos/pessoa citados acima. Neste caso a manutenção da temperatura/funcionamento do balcão térmico é responsabilidade da empresa fornecedora.

ESPECIFICAÇÕES DESJEJUM E LANCHE DA TARDE:

Desjejum:

Composto de 02 pães franceses por adolescente/funcionário - peso mínimo 50g/unidade. Com complemento margarina vegetal sem sal (mínimo 10g/porção) ou doce (mínimo 10g/porção) - alternados.
Líquidos: café com leite pasteurizado integral e açúcar - mínimo 300 ml (04 vezes por semana); achocolatado (mínimo 10g/porção) com leite pasteurizado integral - mínimo 300ml (03 vezes por semana).

Lanche da tarde:

Composto de 02 pães franceses por adolescente/funcionário - peso mínimo 50g/unidade. Com complemento margarina vegetal sem sal (mínimo 10g/porção) ou doce (mínimo 10 g/porção) alternados - 04 vezes por semana e mortadela (02 fatias de no mínimo 15g/cada) com maionese (mínimo 10g) - 03 vezes na semana.
Líquidos: café com leite pasteurizado integral e açúcar - mínimo 300 ml (04 vezes por semana); achocolatado (mínimo 10g/porção) com leite pasteurizado integral - mínimo 300ml (03 vezes por semana).

e) Os pais devem chegar ao Cense já cortados e com os respectivos complementos.
f) Dependendo da conveniência em cada Cense, admite-se que os complementos sejam "passados" no Cense - mediante autorização da Direção.



HORÁRIO DE ENTREGA:

○ desjejum e o lanche da tarde serão entregues nos CENSES diariamente, inclusive sábados, domingos e feriados. Os horários de entrega serão definidos pela Direção de cada CENSE, variando entre 05:30 e 07:00h (desjejum) e o lanche da tarde entre 14:00 e 15:30h. Os itens perecíveis devem ser

mantidos refrigerados até o momento do preparo, e consumidos imediatamente à entrega no CENSE. O tempo entre a preparação e a entrega não pode exceder 02:00 horas.

Especificação mínima – mortadela

Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado;

Composição: carnes de diferentes espécies de animais de agougue ou carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, toucinho, amido (máximo 5%), proteína vegetal ou animal (mínimo de 12%), sal, umectante (lactato de sódio), realçador de sabor (glutamato monossódico), estabilizante (trifosfato de sódio), antioxidante, nitrato e nitrito de sódio (conservadores), óleos essenciais e especiarias, condimentos naturais e umidade, com limite máximo de 65%, gordura (máximo de 30%) e carboidratos totais (máximo 10%, somando amido máximo e açúcares totais). Deverá ser embutida adequadamente para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a contaminação. Os envoltórios poderão estar protegidos por substâncias glaciares que deverão estar aprovadas junto ao órgão competente. Mortadela fatiada, resfriada, com peso de 15 (quinze gramas) cada fatia, produto de primeira qualidade. Rechear o pão com duas fatias.

Especificação mínima – pão francês

Composição: farinha de trigo especial enriquecida de ferro e ácido fólico, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco e biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa.

Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveiudada, sedosa e elástica. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível.

* Todos os gêneros alimentícios deverão estar dentro de criteriosos padrões de qualidade, higiene, apresentação e conservação;

* Em casos de indícios de deterioração ou contaminação de um ou mais alimentos que integram o cardápio diário, somente detectáveis através de procedimentos laboratoriais, estes serão realizados unicamente às expensas da Contratada;