

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
Secretaria da Família
e Desenvolvimento Social

CONTRATO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AO CENTRO DE SOCIOEDUCAÇÃO DE CAMPO MOURÃO Nº 110/2012 QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO PARANÁ, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ESTADO DA FAMÍLIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SEDS, E A EMPRESA RESTAURANTE E CHURRASCARIA MINUANO LTDA

Ao dia 18 de dezembro do ano de dois mil e doze, presente instrumento particular, presentes de um lado o **Estado do Paraná**, por sua **Secretaria de Estado da Família e Desenvolvimento Social**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 09.088.839/0001-06, com sede na Rua Jacy Loureiro de Campos, s/nº, Palácio das Araucárias, Centro Cívico, CEP: 80.530-915, Curitiba, Paraná, neste ato representada pela sua Secretária, Fernanda Bernardi Vieira Richa doravante denominado **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa CHURRASCARIA MINUANO LTDA, inscrito no CNPJ sob nº 03.610.810/0001-58, com sede na Rua Capitão Índio Bandeira nº 1744, CEP 87.300-005 Cidade de Campo Mourão- Paraná, neste ato representado por Marilene Vinch, RG nº 25.933.249-5, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o contido no **Processo nº 11.496.556-1**, referente ao **Pregão Eletrônico nº 31/2012**, resolveram e acordaram firmar o presente contrato, obedecidas as condições da Lei nº 8.666/93, na Lei nº 15.608/07, e mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

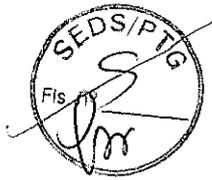
O presente instrumento tem por objeto o fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar), tipo marmitex, para os adolescentes atendidos pelo Centro de Socioeducação de Campo Mourão, bem como funcionários em Regime de Trabalho em Turnos (por força do Dec. 2.471/2004), pertencentes à Secretaria de Estado da Família e Desenvolvimento Social, conforme descritivos técnicos constantes no Anexo I deste Edital, com entrega parcelada e para um período de 12 (doze) meses, de forma a atender à demanda da Secretaria de Estado da Família e Desenvolvimento Social, conforme especificações contidas no Edital de Pregão Eletrônico nº 31/2012.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Parágrafo Primeiro - Pelo fornecimento da alimentação a CONTRATADA receberá o valor mensal de até R\$ 28.575,80, perfazendo o valor global de até R\$ 342.909,60, conforme valores unitários indicados abaixo:

- Café da manhã - Valor Unitário R\$ 3,00
- Almoço - Valor Unitário R\$ 7,00
- Lanche da tarde - Valor Unitário R\$ 3,20
- Jantar - Valor Unitário R\$ 7,00.

Marilene Vinch



Parágrafo Segundo - As despesas do presente contrato para o exercício de 2012 correrão através da seguinte dotação orçamentária: **5502.08243174.214** - Gestão do Sistema Socioeducativo e da proteção à Criança e ao Adolescente, na rubrica orçamentária **3390.39.18** (Fornecimento de Alimentação), Fonte de Recurso 100.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA FORMA DE PAGAMENTO.

O pagamento será efetuado de conformidade com o artigo 40, inciso XIV, letra "a" da Lei 8.666/93, no Banco do Brasil, Agência 0406-5, conta corrente 38211-6, 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 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:

- Certidão negativa de Débitos perante o Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS, referente ao mês imediatamente anterior;
- Cópias autenticadas das guias de recolhimento da contribuição previdenciária devidamente quitadas;
- Cópias autenticadas das guias de recolhimento do FGTS, devidamente quitadas e relação de empregados - RE. envolvidos na execução do objeto contratado;
- Cópias autenticadas das folhas de salário dos empregados envolvidos na execução do objeto contratual;
- 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.
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, conforme Lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011.

Parágrafo Quarto

Para o recebimento de cada parcela contratual a CONTRATADA deverá vir acompanhada da Nota Fiscal devidamente atestada, que comprova que o que foi realizado /ou fornecido. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da secretaria de Estado da Família e Desenvolvimento Social - SEDS, CNPJ/MF n.º 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 n.º 002/2007, e ainda artigo 99, inciso XIV da Lei Estadual n.º 15.608/07 e artigo 55, inciso XII da Lei Federal 8.666/93.

Parágrafo Quinto

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

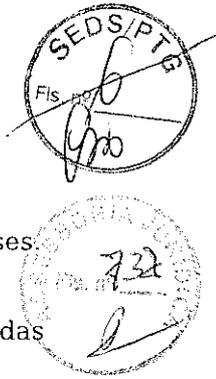
CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a partir da publicação do extrato do termo contratual, podendo ser prorrogado se acordos as partes e de acordo com a legislação vigente.

CLÁUSULA QUINTA - DA GARANTIA

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 correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, conforme apólice seguro garantia n.º _____ do Banco _____ datado de _____

Maizlene Simões



Parágrafo Primeiro

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

Parágrafo Segundo

As garantias, em quaisquer das modalidades referidas nesta Cláusula, deverão ser recolhidas junto a CONTRATANTE.

Parágrafo Terceiro

A CONTRATADA, para a assinatura do contrato, deverá apresentar a respectiva Guia de Recolhimento.

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.

CLAUSULA SEXTA - DO REAJUSTE DE PREÇOS

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 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.

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 Terceiro

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

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 Quinto

A primeira repactuação poderá contemplar todos os componentes de custo do contrato que tenham sofrido variação, desde que haja demonstração analítica dessa variação devidamente justificada pela CONTRATADA.

Parágrafo Sexto

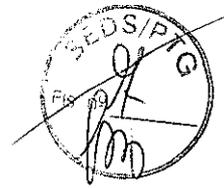
Este contrato poderá ser alterado na ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 65 da Lei n.º 8.666/1993 e alterações.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

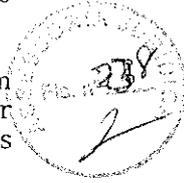
A CONTRATADA se compromete a:

1. Apresentar a ficha técnica dos produtos destinados à alimentação dos adolescentes;
2. Assumir integral e exclusivamente toda a responsabilidade no que diz respeito às

Marilene Vinick



obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias e todos os demais encargos que porventura venham a incidir sobre o objeto deste Pregão Eletrônico;



3. 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;

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

5. 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.

6. 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);

7. Informar à direção do CENSE e à Nutricionista da CONTRATANTE, por escrito com no mínimo 24 horas de antecedência, qualquer alteração no cardápio previsto;

8. 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;

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

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

11. 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 comensais sem ônus para a CONTRATANTE;

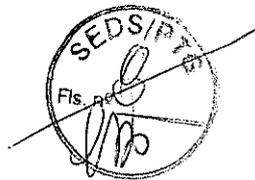
12. Responsabilizar-se pelos produtos a serem empregados e todos os custos de sua aquisição, transporte, armazenamento e utilização bem como a contratação, às suas expensas, da mão-de-obra necessária à execução dos serviços;

13. 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;

14. Indicar um responsável para manter todos 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;

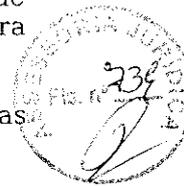
15. Fornecer em perfeito estado de conservação os equipamentos próprios para o transporte das refeições - hotboxes - (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) até o local, garrafas térmicas, containers e cubas inox, sacos plásticos atóxicos (salada), embalagens apropriadas para pães, recipientes para acondicionamento e transporte em geral e utensílios para o servimento;

Marilene Vinich



16. Promover a manutenção do balcão térmico, quando a estrutura física do Centro de Sócioeducação permitir este tipo de servimento, visando a manutenção da temperatura adequada durante a período de distribuição.

17. Responsabilizar-se pelo recolhimento, de acordo com a legislação vigente, das sobras limpas de alimentos e embalagens tipo marmitex utilizadas. (aqui falamos de sobra "limpa", não de lixo)



18. Possuir cozinha **situada em local no qual a distância não inviabilize o fornecimento**, sob pena de não ser concretizada a contratação (conforme declaração alínea "e" do item 07 da habilitação).

19. Apresentar dentro de prazo determinado pela CONTRATANTE, ação corretiva e preventiva implementada para eliminar a(s) causa(s) da não conformidade, sem que represente ônus para a CONTRATANTE, 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 CONTRATANTE;

20. 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. Mantê-lo em local visível no local de preparo das refeições e disponível para consulta por parte da CONTRATANTE a qualquer tempo.

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

22. Proceder a devida reposição sem prejuízo à CONTRATANTE, caso ocorra atrasos ou outros prejuízos pelo número de atendentes, dadas especificidades possíveis de cada Unidade;

23. Ressarcir o mais breve possível, sobre todos os danos causados ao local por utilização indevida de equipamentos, utensílios, ou mesmo descuido de funcionários da CONTRATADA;

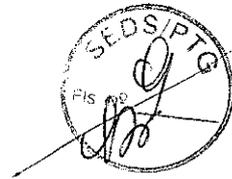
24. Fornecer todo material de limpeza necessário para higienização do local de servimento, sem ônus para a CONTRATANTE;

25. Fornecer materiais novos para o início do atendimento, conforme relação a seguir e, quando necessário, fazer a renovação total destes materiais:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

26. 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**;

Marilene *visin*



27. Quantificar os gêneros alimentícios as preparações constantes no cardápio;
28. Proibir o transporte de pessoas em veículos, no mesmo compartimento utilizado para transporte de alimentos;
29. 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;
30. 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 servimento, ou seja, nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE;
31. 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;
32. 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 completas servidas, para posteriores análises que se fizerem necessárias;
33. Respeitar o horário de entrega da alimentação, conforme segue:
 - * Café manhã = Horário de entrega na Unidade (média): Entre 05:30 e 07:00h
 - Almoço = Horário de entrega na Unidade (média): Entre 10:30 e 11:30h
 - * Lanche da Tarde = Horário de entrega na Unidade: Entre 14:00 e 15:30h
 - * 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.
 - * Jantar = Horário de entrega na Unidade (média): Entre 17:30 e 18:30h
34. 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;
35. Entregar os alimentos isentos de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação;
36. Distribuir as refeições em embalagens individuais descartáveis observados o tamanho, peso, variedade e qualidade estipulados na **Tabela de Referência Nutricional** - Edital PE 31/2012;
37. Entregar as refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) nos endereços estipulados em Edital.
38. Observar estritamente o horário de entrega das refeições, cabendo à Unidade destinatária rejeitar a entrega, caso ocorra fora do horário previsto, sem qualquer ônus a CONTRATANTE;

Marilene Simões



39. 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;

40. 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;

41. 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;

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

43. 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;

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

45. 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;

46. 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;

47. Manter contato com a CONTRATANTE sempre por escrito, ressalvados 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;

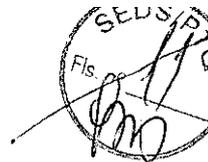
48. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados por si, seus empregados e fornecedores a CONTRATANTE ou a terceiros, isentando a CONTRATANTE de toda e qualquer reclamação que possa surgir, efetuando o ressarcimento pelos prejuízos causados, incluem-se nas hipóteses deste item os danos decorrentes da destruição total ou parcial do prédio;

49. 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;

50. Fornecer os pães já com recheio conforme cardápio (ex: doce, margarina, etc) no local de distribuição, para melhor garantir per capita estabelecido e temperatura adequada (refrigerados até 10°C e quentes acima de 60°C), com o devido asseio;

51. 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 asseio, e ainda fornecer ao Cense toucas descartáveis sempre que solicitado, visando a distribuição higienica das refeições entre os alojamentos;

Marilene Vinich



52. 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;

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

54. 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;

55. Certidão de Registro e Quitação - CRQ da pessoa jurídica, 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 n.º 6.583/78, do art. 18 do Decreto n.º 84.444/80 e da Resolução CFN n.º 378/05 do Conselho Federal de Nutricionistas;

56. Licença Sanitária expedida pela autoridade competente;

57. 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 n.º 378/05 do Conselho Federal de Nutricionistas ;

58. Comprovação de 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 n.º 378/05 do Conselho Federal de Nutricionistas;

59. 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;

60. 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 poderão, inclusive, estar relacionados com o diagnóstico e profilaxia de doenças infecto-contagiosas;

61. 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 repelentes;

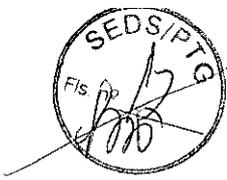
62. Fornecer aos empregados e fiscalizar a utilização de luvas quando da manipulação direta de gêneros alimentícios sensíveis à contaminação;

63. Será indispensável a aplicação do disposto neste item, aos empregados que apresentarem pequenos ferimentos nas mãos e nos braços, bem como 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;

64. 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;

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

Marilene Vinck



66. 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;

67. 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;

68. Impedir que empregados fumem durante todo o período de atendimento nos refeitórios;

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

70. 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;

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

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

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

74. Transportar os Hot Box até as áreas de servimento das Unidades da CONTRATANTE;

75. Atender as exigências dos Anexos ao Edital PE 31/2011 parte integrante deste instrumento;

CLÁUSULA OITAVA - 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

Marilene Vinick

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 presteza, mediante solicitação escrita da CONTRATADA, ressalvado os casos de urgência, informações adicionais para dirimir dúvida e orientá-lo em todos os casos omissos constantes do presente ajuste;

VIII. Manter os entendimentos de serviços com a CONTRATADA, sempre por escrito, ressalvados 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 NONA - DAS PENALIDADES

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

I - Advertência;

II - Multa moratória diária de 0,5% (zero vírgula 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;

III - 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.

IV - 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.

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

VI - 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.

VII - 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 comensais.

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.

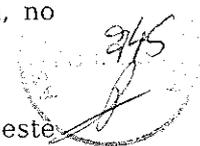
Parágrafo Terceiro

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.

Marilene Vinde



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.

CLAUSULA DÉCIMA - Dos Casos de Rescisão

O inadimplemento, por parte da CONTRATADA, das cláusulas e condições estabelecidas neste contrato assegurará à CONTRATANTE, nos termos da Seção V, do Capítulo III da Lei n.º 8.666/1993 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 interpelação judicial ou extrajudicial, em qualquer dos seguintes casos de inadimplemento por parte da CONTRATADA:

- I- Não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos.
- II- Cometimento de irregularidade grave no cumprimento de cláusulas contratuais, especificações e prazos.
- III- Atraso injustificado da entrega do bem licitado.
- IV- Decretação de falência, pedido de concordata ou instauração de insolvência civil da CONTRATADA.

Parágrafo Terceiro

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

- I - Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a CONTRATANTE, devidamente deduzidas em processo administrativo regularmente instaurado.
- II - Supressão, unilateral por parte da Administração, dos quantitativos dos 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 da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;
- III - Judicial, nos termos da legislação processual, vigente à época da rescisão contratual;

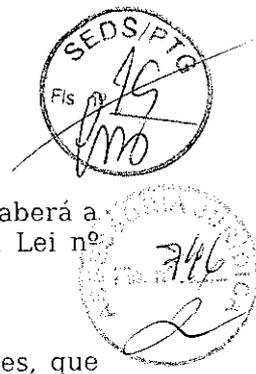
Parágrafo Quinto

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO GESTOR

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

Marilene Simões



PARÁGRAFO ÚNICO - DO FISCAL

Fica nomeado(a) como Fiscal (a) deste Contrato o(a) Sr(a) Diretor(a) do Cense quem caberá a fiscalização do fiel cumprimento dos termos acordados, conforme o artigo 118 da Lei nº 15.608/07.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS ALTERAÇÕES

Aplicam-se a este contrato as disposições da Lei nº 8.666/93 e respectivas alterações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

Elegem as partes o foro da Cidade de Curitiba com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja para dirimir eventuais pendências emergentes do present instrumento contratual.

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

Curitiba, 18 de dezembro de 2012.

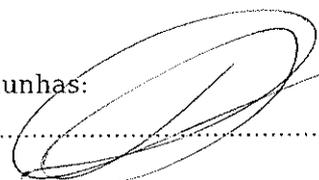
Fernanda Bernardi Vieira Richa

Fernanda Bernardi Vieira Richa
Secretária de Estado da Família e Desenvolvimento Social

Marilene Vinch

Marilene Vinch
Representante da Empresa

Testemunhas:

01.  RG. nº SEDS.....

Ruiz Barbosa
RG 2.098.365-5

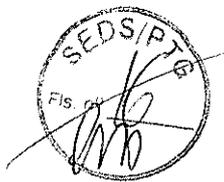
02. RG. nº

ANEXO I - Do Termo do Contrato

REQUISITOS DOS GÊNEROS E SERVIÇOS

- 1) A CONTRATADA deverá estar de acordo com as normas previstas na ANVISA - Agência Nacional de Vigilância, conforme Lei Estadual nº 13.331-2001 / Decreto nº 5.711 de 05/06/2002; Lei Estadual n.º 13331 - 23/11/2001 - Código Sanitário do Estado do Paraná;
- 2) Os alimentos deverão estar acondicionados em recipientes adequados, que vedem totalmente a penetração de elementos de qualquer natureza e que mantenham temperatura ideal para consumo, preservando a integridade/qualidade do produto;
- 3) Os gêneros alimentícios serão quantificados de forma a respeitar os limites mínimos por refeição discriminada no cardápio estabelecido;
- 4) Efetuar, diariamente, após o término das atividades, a sanitização do ambiente, materiais e utensílios (tampas para preparação, caixas para acondicionamento de gêneros, equipamentos onde serão processados os alimentos, etc), com produtos sanitizantes de comprovada eficiência, registrado no órgão oficial competente, fora das dependências das

Marilene Vinch



unidades da CONTRATANTE;

5) Manter diariamente, às suas expensas e meios, e em embalagens apropriadas, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, amostras idênticas às refeições completas servidas, para posteriores análises que se fizerem necessárias;

6) Quando houver necessidade de qualquer alteração de componentes do cardápio, a CONTRATADA deverá solicitar autorização à CONTRATANTE, por escrito e com a devida justificativa, utilizando formulário próprio, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, sendo que tal solicitação poderá ser ou não aceita após análise da nutricionista da CONTRATANTE. Caso seja aceita, a substituição ocorrerá por alimentos equivalentes;

7) Qualquer alteração do cardápio somente poderá ser efetivada na execução do contrato, mediante aprovação por escrito da CONTRATANTE, e desde que requerida pela licitante por escrito até 48 (quarenta e oito) horas antes da respectiva execução;

8) Todo alimento fornecido deve ser entregue isento de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação;

9) Será executado auto de constatação com hora certa (documento que se lavra apontando, oficialmente, qualquer anormalidade ou infração na prestação de serviços ou do produto final no que se refere a assiduidade, a pontualidade, a higiene, a qualidade, a quantidade) quando se fizer necessário. Esse documento deverá ser preenchido com exposição sucinta do fato datado e assinado por técnico credenciado da CONTRATANTE, pelos funcionários que procederam à verificação na condição de testemunhas e pela pessoa credenciada pela CONTRATADA. O representante da CONTRATADA deverá apresentar justificativa motivada sumária escrita no ato da constatação do fato, implicando em reconhecimento da responsabilidade da infração quando o representante da CONTRATADA não comparecer ou retardar a lavratura do auto de constatação ou, ainda, comparecendo não apresentar no auto da constatação dos fatos, justificativa motivada sumária escrita e não proceder a assinatura do documento, será considerada a autuação apenas com a assinatura do técnico representante da CONTRATANTE, juntamente com duas testemunhas do local;

10) O número de refeições por dia será controlado/acompanhado pela Direção do local, com base na média da frequência/dia e poderá ser alterado com comunicação em até 24 horas do horário de servimento (exceto em situações emergenciais);

11) Os utensílios para o servimento e a higienização destes, serão de responsabilidade da CONTRATANTE;

12) As sobras de alimentos não poderão ser reaproveitadas posteriormente por se tratar de alimento transportado;

13) Os cardápios serão elaborados pelas nutricionistas da CONTRATADA, e analisados e aprovados pela nutricionista da CONTRATANTE, para a versão final;

14) O horário da entrega das refeições deverá ser estritamente observado, nos termos da especificação anexa, cabendo à unidade destinatária rejeitar a entrega, caso ocorra fora do horário previsto, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

15) A Unidade deverá conferir a quantidade de alimento que está sendo recebida e, no caso de falta deste, deve solicitar reposição imediata para a CONTRATADA;

16) A CONTRATADA 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;

17) Apresentar os resultados dos exames médicos dos seus empregados, até o início da prestação dos serviços (sendo os custos dos exames de responsabilidade da CONTRATADA), incluindo:

Exames de sangue (Soro Lues);
Exame de fezes (parasitológico);

Marilene Vinde

Exame de orofaringe;
Exames abreuográficos.



18) Apresentar resultados de outros exames, quando solicitado pela CONTRATANTE, relacionados com o diagnóstico e profilaxia de doenças infecto-contagiosas, cujo custo será de responsabilidade da CONTRATADA;

19) A CONTRATANTE poderá recusar o lote de refeições fornecido, quando forem constatados qualidade ou percapita diferentes dos pré-estabelecidos, ou ainda em virtude de má higiene nas condições de transporte;

20) As refeições servidas quentes (a granel), serão acondicionadas em recipientes de inox rasos e fundos, padrão "gastronorm", estes dentro de recipientes isotérmicos e que mantenham a temperatura de 60°C;

21) Os alimentos não poderão permanecer dentro dos recipientes de distribuição por tempo superior a 06 (seis) horas, a contar do acondicionamento até o início do servimento, ou seja, nos horários previstos - Anexo -.

As preparações servidas frias (saladas e sobremesas): serão acondicionadas em embalagens próprias para a distribuição que mantenham a temperatura ideal para o consumo (temperatura máxima 10º).

As frutas "in natura" a serem servidas, deverão estar íntegras, higienizadas, em perfeitas condições para consumo, em embalagens plásticas devidamente fechadas.

- Os lanches deverão ser acondicionados em recipientes apropriados que garantam a temperatura de segurança, a qualidade e a distribuição adequada destes.

A CONTRATADA deverá acrescentar uma margem de segurança de 3% (três por cento) ao número de refeições servidas a granel, solicitadas conforme item 20.

Deverão ser identificados todos os containers e recipientes com o nome do local de entrega, o produto que contém e a quantidade em quilograma ou unidades.

Os temperos e ervas serão os usuais, evitando os seus excessos. Será vetado o emprego de qualquer aditivo para facilitar a cocção, textura ou realçar o sabor de alimentos.

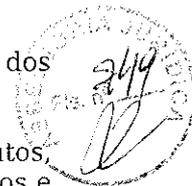
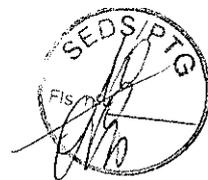
22) O transporte da alimentação deverá ser realizado em carros isotérmicos, com separação total entre o compartimento do condutor e ajudante e o compartimento de carga, em condições adequadas de higiene, apresentando-se este último, limpo sem odores, isento de frestas ou buracos, sem a menor incidência da presença de insetos, roedores, umidade ou outros materiais estranhos que possam comprometer as embalagens das refeições, café da manhã e lanche, sendo que, os funcionários (condutor e ajudante), deverão apresentar-se devidamente uniformizados. Compete à CONTRATADA proceder a entrega dos containers até o interior da Unidade;

23) É vedado o transporte de pessoas no mesmo compartimento utilizado para o transporte de alimentos, cabendo à CONTRATANTE, recusar o lote de refeições, quando isto for constatado ou se houver má higiene nas condições de transporte;

24) Proceder, às suas expensas e meios, a higienização dos contêineres (sem resíduos de qualquer espécie), a limpeza geral dos equipamentos, materiais, utensílios e área de preparação das refeições, de forma contínua, eficiente e completa, utilizando-se de produtos químicos de boa qualidade e específicos, que tenham registro no órgão oficial competente, sendo proibido o uso de escovas de metal, lãs de aço e outros materiais abrasivos que soltem partículas;

26) Administrar os serviços ao seu encargo de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições, café da manhã e lanche, mantendo um responsável técnico à disposição da CONTRATANTE para atendimento de eventuais ocorrências, bem como, o número de nutricionistas habilitadas dentro dos parâmetros mínimos especificados na Instrução Normativa nº 048/99 do CRN - 3ª Região.

Marilene Vinick



27) Fornecer quando solicitado, pela CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como, dados estatísticos e demonstrativos de custos;

28) Apresentar sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como, amostra de qualquer gênero e material a serem usados na execução dos serviços e também programa de análise de perigos e pontos críticos de controle a serem cumpridos, a fim de garantir a inocuidade sanitária dos alimentos;

29) Proceder trimestralmente a dedetização e a desratização de todas as dependências da empresa, fornecendo à CONTRATANTE, comprovante da execução dos serviços, de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária;

30) Manter contato com a CONTRATANTE, sempre por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência na execução dos serviços, que deverão sempre ser confirmados por escrito, dentro de 48 (quarenta e oito) horas;

31) Responsabilizar-se por quaisquer danos causados por si, seus empregados e fornecedores à CONTRATANTE ou a terceiros, isentando a CONTRATANTE de toda e qualquer reclamação que possa surgir, efetuando ressarcimento pelos prejuízos causados, incluindo-se nas hipóteses deste item, os danos decorrentes da destruição total ou parcial do prédio;

32) Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, seguros de acidentes, comerciais ou quaisquer outros encargos previstos em lei, resultantes do contrato, sendo que a inadimplência relativa aos encargos referidos, não transfere à CONTRATANTE, responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

33) A supervisão dos serviços e da qualidade da alimentação servida fica sob responsabilidade da CONTRATANTE, através de profissional do serviço de nutrição ou devidamente credenciado;

34) Aceitar que representantes da CONTRATANTE procedam o acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação dos serviços prestados;

35) A CONTRATADA fica obrigada a garantir a cobertura total de atendimento médico-hospitalar e medicamentos, no caso de intoxicação ou qualquer ou outro dano à saúde dos comensais;

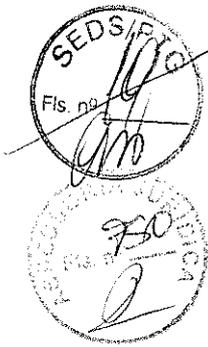
36) Todas as preparações que constituem o cardápio do almoço e jantar devem ser acondicionadas em containeres do tipo hot box para serem encaminhadas à Unidade da CONTRATANTE em questão;

37) Fornecer aos seus funcionários encarregados do pré-preparo, preparo e transporte da alimentação, uniforme composto de: jaleco, touca e rede para proteção dos cabelos e luvas descartáveis, calçado fechado, com o devido asseio, conforme exigências das Normas da Vigilância Sanitária;

38) Promover o treinamento do pessoal referido no item anterior, visando medidas de higiene e segurança para garantia da qualidade da distribuição dos alimentos;

39) Acondicionar os restos de alimentos em recipientes exclusivos para este fim, imediatamente após o término das refeições, para serem removidos pela CONTRATADA, diariamente, procedendo a separação do lixo orgânico e inorgânico, removendo para fora do local de servimento.

Marilene Vinick



ANEXO do Termo de Contrato

CARACTERÍSTICAS DA CLIENTELA E CARDÁPIO

1. A clientela atendida é basicamente composta de adolescentes na faixa etária de 12 a 21 anos, sendo que em sua maioria são usuários de substâncias psicoativas o que aumenta consideravelmente a ansiedade e conseqüentemente, o apetite.
2. Os educandos podem repetir a alimentação, caso sintam necessidade.
3. O número de atendimentos varia conforme a época o ano (sazonal). Dependendo da necessidade, os atendimentos são feitos além da capacidade oficial do equipamento. Neste momento, a média de atendimentos informado é: ... cafés da manhã, ...almoços, e ... no jantar;
4. Tipo de alimentação prevista:
Café da manhã: (café com leite ou achocolatado + pão com recheio - margarina + mortadela, queijo mussarela ou apresuntado, doce ou geléia, maionese industrial)
Almoço: (arroz, feijão, carne, complemento e 02 saladas (uma crua outra cozida) + sobremesa fruta ou doce em unidade ou tipo caseiro em creme, sagu gelatina, pudim, canjica, arroz doce);
Jantar: (arroz + feijão, carne, complemento e 02 saladas + sobremesa fruta ou doce conforme descrição acima).
5. Manter o padrão de carnes consumidas, com a inclusão de peixe no mínimo uma vez ao mês.
6. Oferecer duas saladas por dia, sendo sempre uma salada folhosa e a outra cozida ou crua.
7. Como sobremesa oferecer frutas de época, alternadas com algumas sobremesas doces de preparo simples (gelatina, pudim, sagu, etc.).
8. Oferecer os tipos de feijão de maneira alternada: preto e carioca, desde que haja aceitação.
9. Monitorar a aceitabilidade das preparações, a fim de efetuar ajustes posteriores, caso necessário.
10. Manter a característica do serviço atual, onde as repetições são permitidas.
11. Fornecer alimentação especial (diabéticos, hipertensos, etc.)
Utilizar temperos e ingredientes tais como: gérmen de trigo, orégano, manjeriçã, cheiro verde (salsinha e cebolinha), cebola, alho, (farelo de trigo ou fibra de trigo), aveia, canela em pó, hortelã e gengibre.

Marilene Viroch