



Fundação Estatal De Atenção  
à Saúde

## Pregão Eletrônico nº 91/2022

**Objeto:** *“Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição transportada e ainda, fórmulas infantis padrão ou se for o caso especializadas, pelo período de 12 (doze) meses”.*

**Órgão requisitante:** Nutrição Feas.

**Data da abertura:** 30/06/2022 às 08:40 h.

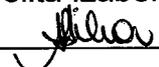
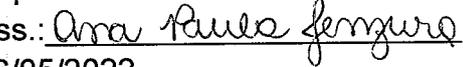
13 ABRIL 2022  
S62. TASY 2/29



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
www.feas.curitiba.pr.gov.br

01  
JK

AUTORIZAÇÃO PARA LICITAR	
<b>Protocolo</b>	<b>Processo Administrativo n.º 130/2022</b>
<b>Modalidade</b>	<b>Pregão Eletrônico</b>
<b>Objeto</b>	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição transportada e ainda, fórmulas infantis padrão ou se for o caso especializadas, pelo período de 12 (doze) meses.
<b>Justificativa:</b>	Disponibilizar e necessária e efetiva alimentação a pacientes, acompanhantes, colaboradores e demais usuários das unidades descentralizadas da Feas especificadas.
<b>Valor</b>	R\$ 10.781.868,78
<b>Prazo de contratação</b>	12 meses.
<b>Declaração de Disponibilidade de Recursos Financeiros</b>	
Declaro que existe previsão financeira para pagamento da despesa da contratação no valor de R\$ 10.781.868,78 (dez milhões, setecentos e oitenta e um mil, oitocentos e sessenta e oito reais e setenta e oito centavos), conforme contrato de gestão, celebrado com o município de Curitiba, nos termos do disposto no artigo 5º, inciso I, da lei municipal nº 13.663/2010, para atender as metas definidas. Em 01/06/2022.  Denilson Blank <b>Assessor Financeiro</b>	
<b>Nomeação de gestor e suplente</b>	
Autorizo de acordo com a legislação vigente e, para assunção das obrigações constantes no artigo 17 do decreto municipal n.º 610/2019 e correlatos, ficam designados os servidores Angelita Izabel da Silva (matrícula funcional n.º 45) e Ana Paula Jenzura (mat. 854) como gestora e suplente, respectivamente, com a ciência dos envolvidos. Em: 01/06/2022.  Sezifredo Paulo Alves Paz <b>Diretor-Geral</b>	
<b>Cientes,</b> Titular: Angelita Izabel da Silva Ass.:  16/05/2022.	Suplente: Ana Paula Jenzura Ass.:  16/05/2022.



Feas

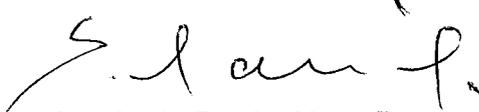
R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
[www.feas.curitiba.pr.gov.br](http://www.feas.curitiba.pr.gov.br)

02  
JS

### **Declaração de autorizador de despesa**

Eu, Sezifredo Paulo Alves Paz, no uso de minhas atribuições legais e em cumprimento às determinações da lei complementar 101, de 04 de maio de 2000, declaro, na qualidade de Diretor-Geral, com fundamento no inciso III do artigo 13 do estatuto da Feas, que existe previsão de receita para fazer frente as despesas para o processo administrativo n.º 130/2022 – Feas, conforme contrato de gestão, celebrado com o município de Curitiba, nos termos do disposto no artigo 5º, inciso I, da lei municipal n.º 13.663/2010, para atender as metas definidas.

Curitiba, 01 de junho de 2022.

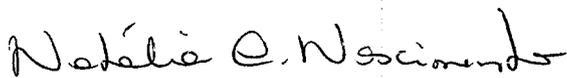
  
Sezifredo Paulo Alves Paz  
Diretor-Geral Feas

## JUSTIFICATIVA

Venho por meio desta justificar o objeto do processo licitatório: Contratação de empresa especializada na prestação de fornecimento de refeições aos pacientes, acompanhantes e empregados da Fundação Estatal de Atenção em Saúde de Curitiba – FEAS pelo período de 12 (doze) meses.

Tal processo está justificado pela necessidade de contratação de Serviços de Alimentação e Nutrição especializados, que apresenta o padrão de qualidade exigido para prestar o fornecimento de refeições aos colaboradores do Complexo Regulador, Laboratório Municipal, Central de Teleatendimento e também de pacientes, acompanhantes e empregados das Unidades de Pronto Atendimento 24 horas (UPAS), UEP Casa Irmã Dulce, uma vez que nestas unidades acontecem atendimentos e internamentos.

Curitiba, 01 de março de 2022.

  
Natália Alves do Nascimento  
Nutricionista  
CRN<sub>8</sub> 1042 – Matr. 527





Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

04  
J

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. Do objeto

Contratação de empresa especializada em prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição Transportada, para fornecimento de refeições a pacientes, respectivos acompanhantes e funcionários das Unidades atendidas pela Feas e ainda, fórmulas infantis padrão ou se for o caso especializadas, pelo período de 12 (doze) meses.

**Entenda-se por Refeições:** dietas gerais (dietas que não necessitam de modificações dietéticas específicas) e especiais (dietas com modificações na composição ou consistência), compreendendo café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia e suas respectivas bebidas. Incluem-se também as fórmulas infantis padrão ou se for o caso, as especializadas.

### 2. Do local da prestação dos serviços

As refeições serão preparadas nas dependências da CONTRATADA, que deverá estar situada na Cidade de Curitiba ou Região de Metropolitana. As refeições prontas serão devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos com capacidade adequada às quantidades a serem servidas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até às Unidades indicadas pela CONTRATANTE (QUADRO 1), onde as refeições serão distribuídas e servidas aos pacientes, acompanhantes e empregados.

QUADRO 1 – LOCAIS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES.

UNIDADE	ENDEREÇO
UPA Sítio Cercado	R. Dr. Levy Buquera, 158 - Sítio Cercado
UPA Boqueirão	R. Profª Maria de Assumpção, 2590 – Boqueirão
UPA Boa Vista	Av. Paraná, 3654 - Bacacheri
UPA Cajuru	R. Eng. Benedito Mário da Silva, 555 – Cajuru
UPA Pinheirinho	R. León Nicolas, 1995 - Pinheirinho
UPA Fazendinha	R. Carlos Klemtz, 1883 - Fazendinha

*[Handwritten signature]*



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

UPA Campo Comprido	R. Monsenhor Ivo Zanlorenzi, 3495 - Campo Comprido
UPA Tatuquara	Rua Jornalista Emílio Zolá Florenzano, 835 – Tatuquara
UPA CIC	Rua Senador Accioly Filho, 3370, Cidade Industrial de Curitiba
UEP Casa Irmã Dulce	R. Jeremias Eugênio Fernandes, 629 – Tatuquara
Complexo Regulador*	R. Atílio Bório, 668 - Cristo Rei
Laboratório Municipal*	R. Primo Lourenço Tosin, 1021 - Novo Mundo
Central de Teleatendimento*	Rua Francisco Torres, 830 – Centro

\*Unidades em que será necessária apenas entrega de marmitas, sem serviço de copa.

### 3. DA COMPOSIÇÃO DOS SERVIÇOS INCLUSOS NO OBJETO

Serviços Inclusos	
Atuação	Descrição
Geral	Fornecer refeições diárias (dietas de rotina e especiais) aos pacientes e respectivos acompanhantes internados nas Unidades
	Transportar as refeições às Unidades em caixas isotérmicas tipo Hot Box, - PVC para manter a temperatura mínima de 65° graus, sendo que as saladas devem ser acondicionadas separadamente e mantidas até 10°C. Devendo ser conferida a temperatura pelo motorista no ato da entrega.
	Distribuir no refeitório indicado pela CONTRATANTE, refeições destinadas aos empregados autorizados, em marmitas ou em buffet self-service, com no mínimo 5 (cinco) cubas, em bandejas plásticas ou similar, pratos de louça e talheres de inox – conforme determinado pela CONTRATANTE, seguindo o cardápio aprovado antecipadamente pela CONTRATANTE, em quantidades e horários determinados.
	Distribuir café em garrafas térmicas em quantidades, horários e locais predeterminados pela CONTRATANTE. As garrafas térmicas, paletas,



	copos descartáveis, açúcar e adoçante deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.
	Abastecer diariamente os leitos dos pacientes com jarras ou copos descartáveis com tampa (em caso de isolamentos) com água, mineral ou filtrada, as quais devem ser fornecidas e higienizadas pela CONTRATADA, conforme rotina aprovada pela CONTRATANTE.
	Instituir sistema de controle de refeições servidas, tanto para pacientes e acompanhantes quanto para o refeitório, de acordo com as especificações da CONTRATANTE.
	Garantir, em caso de problemas de qualidade ou quantidade por parte da CONTRATADA, a substituição imediata das preparações não conformes.
	Elaborar Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padrão, disponibilizando para consulta nas Unidades os POPs inerentes às atividades realizadas nestes.

### 3.1. Especificações dos serviços

A prestação de serviços envolve todas as etapas de processo de operacionalização, cocção, porcionamento, transporte das refeições e higienização do ambiente, materiais e utensílios conforme especificações contidas neste Termo de Referência. E ainda inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, material de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene, limpeza, escritório, entre outros vinculados à atividade), utensílios (louças, talheres etc) e equipamentos (balcão térmico, carrinhos de distribuição de alimentos etc) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como veículos para transporte das refeições até o local de atendimento, compatíveis com a quantidade contratada, observada as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

A CONTRATADA deverá realizar o fornecimento diário das refeições necessárias para suprir as Unidades, de segunda-feira à domingo, incluindo feriados, durante 365 dias consecutivos.

O número de refeições a ser fornecido terá como base o informado no QUADRO 2 deste termo de referência, porém o efetivamente entregue nas unidades será de acordo com a demanda de cada unidade.



A CONTRATADA deverá disponibilizar, em cada unidade em que seja disponibilizada a refeição pelo sistema self service, louças em quantidade mínima (Ex.: pratos de vidro ou porcelana, talheres em aço inoxidável, etc.) e utensílios descartáveis (Ex: bandejas descartáveis, talheres, copos, guardanapos) conforme estabelecido no QUADRO 3.

Nas Unidades em que o fornecimento for de marmitas, devem ser disponibilizados talheres descartáveis de material resistente, embalados individualmente juntamente com guardanapo e palito dental (também embalado individualmente).

Efetuar a distribuição das refeições nas enfermarias, refeitórios ou outros locais indicados pelos responsáveis das unidades.

#### QUADRO 3 – UTENSÍLIOS PERMANENTES

Utensílios	Quantidade
Prato raso de vidro ou porcelana	30
Faca de mesa	30
Garfo de mesa	30
Colher de mesa	30
Colher de sobremesa de inox	30
Colher de arroz	6
Espátula lisa de inox	2
Pegador de massa de inox	2
Pegador universal de inox	4
Concha de inox	2
Coador de plástico	2
Chaleira	2
Garrafa térmica – 1,8 litros	4
Escorredor de pratos	2
Bandeja lisa cor marfim para as refeições dos acompanhantes	10
Jarra plástica com tampa – 2L	2
Bule	2

\* As quantidades de utensílios deverão ser ajustadas conforme a necessidade de cada unidade.



db  
Js

### 3.2. Regras Gerais

#### 3.2.1. Das regras gerais para planejamento do cardápio

É de responsabilidade da CONTRATADA a elaboração de todos os cardápios necessários para a execução do contrato conforme parâmetros nutricionais estabelecidos no Anexo I (tabelas de per capitas e de incidência mensal).

Os cardápios deverão ser diários, completos, por tipo de dietas/refeições, com a frequência de repetição no máximo bimestral (oito semanas de cardápios) para o cardápio dos empregados e no máximo quinzenal (duas semanas de cardápios) para o cardápio dos pacientes. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas disponibilizado pela CONTRATANTE e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente.

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades; conter preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência; respeitar preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais; atender às leis fundamentais da alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação); e proporcionar os aportes de macro e micronutrientes necessários além de boa aceitação por parte dos pacientes, acompanhantes e empregados.

Em atendimento a projetos de humanização em saúde, deverão ser planejados cardápios diferenciados para os pacientes e empregados em datas especiais: Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festa Junina, ou outras, devendo haver essa diferenciação em no mínimo 5 (cinco) datas ao ano, a serem discutidas e aprovadas pela CONTRATANTE. Deverão conter no mínimo 01 sobremesa e 01 prato principal especiais, sendo que os custos desses cardápios deverão estar previstos no mesmo valor da refeição fixa. Esses cardápios diferenciados devem respeitar as características específicas de cada dieta, seguindo a prescrição médica e dietética.

Todos os cardápios deverão ter sua composição nutricional calculada, contemplando os macronutrientes (carboidratos, fibras, proteínas e lipídios) e os principais micronutrientes (vitaminas A, B<sub>12</sub>, C, D, cálcio, ferro, sódio, potássio e fósforo), atendendo ao seu objetivo (por exemplo, hipossódico, branda, etc), conforme definições da literatura científica. As recomendações nutricionais de vitaminas e minerais a serem utilizadas como base para a elaboração dos cardápios devem ter

Handwritten signature



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

como padrão de referência as DRIs (*Dietary Reference Intakes* – ingestão dietética de referência) (Institute of Medicine). No caso dos cardápios de pacientes com dietas especiais, como as DRIs são referências para a população saudável, devem ser preconizadas, sempre que disponíveis, recomendações nutricionais específicas para a doença em questão.

Os cardápios completos deverão ser apresentados à CONTRATANTE com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizado no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, podendo a CONTRATANTE solicitar alterações no cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

Os cardápios poderão ser alterados pela CONTRATADA, dependendo de aviso prévio, sempre que fatores adversos determinarem a escassez ou a indisponibilidade dos gêneros nele previstos, contanto que não seja modificada a sua composição nutricional, devendo a substituição ocorrer por alimentos de igual qualidade e custo. Porém, demais alterações somente poderão ocorrer com a concordância formal da CONTRATANTE, após análise dos motivos expostos, encaminhados com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas.

Quando houver crianças com condições clínicas diferenciadas, como por exemplo, intolerância a lactose, alergia à proteína do leite de vaca ou outra que necessite de fórmula infantil especializada, por indicação médica, estas necessidades deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA mediante solicitação da CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá fornecer o cardápio completo para afixação nos refeitórios da CONTRATANTE.

Considerando a Unidade de Estabilização Psiquiátrica Casa Irmã Dulce (UEP), com atendimento a população específica, há que se observar que nesta unidade não poderão ser servidos alimentos e/ou temperos a base de álcool, vinho ou uva.

### **3.2.2. Da tabela de frequência de utilização e gramagens**

A frequência de utilização visa evitar a monotonia do cardápio, desta forma são sugeridas as frequências de utilização das carnes e a CONTRATADA deve elaborar os cardápios com as carnes sugeridas, porém adequando as preparações para proporcionar a variedade de cardápio. As frequências estão descritas no Anexo I.



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feas.curitiba.pr.gov.br

OT  
JK

### 3.2.3. Dos níveis de qualidade dos insumos

O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise do profissional técnico competente nomeado pelo CONTRATANTE, o qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingredientes, fornecedores ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória.

A CONTRATADA deverá comprovar atendimento ao disposto na legislação de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura e Pecuária e do Abastecimento (MAPA) - (Ex.: manter disponíveis: licença sanitária atualizada das unidades fabris, registro do produto ou comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, conforme Resoluções RDC nº 27, de 06/08/2010 e nº 216 de 15/09/2004 e legislações pertinentes em vigor referentes à Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), rotulagem, peso, através de laudos laboratoriais). Estes produtos estarão sujeitos a análises físico-químicas e microbiológicas complementares por laboratório determinado pela Secretaria Municipal da Saúde. Todos os custos dos testes laboratoriais ficarão por conta da empresa CONTRATADA.

Deve ser considerado e cumprido em relação aos Níveis de Qualidade, quando do preparo das refeições os seguintes requisitos:

- I. Somente será permitida a utilização, de acordo com o prato, feijão tipo I, rosinha, jalo, roxinho, carioquinha, preto ou branco, grãos inteiros, não serão aceitos grãos partidos;
- II. Arroz agulhinha, parboilizado, integral, branco;
- III. Carnes contendo, obrigatoriamente, o devido registro no SIM, SIP, SIF ou DIPOA;
- IV. Carnes Bovinas grelhadas, fritas, à milanesa, cozidas ou assadas: coxão mole, coxão duro, contrafilé, maminha, alcatra, patinho, posta branca, posta vermelha, fraldinha, músculo (apenas para sopa).
- V. Carnes suínas: costela, bisteca, pernil, lombo copa lombo e tender;
- VI. Aves grelhadas, fritas, à milanesa, cozidas ou assadas: coxa, sobrecoxa ou filé (frango);
- VII. Defumados: chester, frango e presunto;

7  
A  
S



- VIII. Embutidos: paio e linguiça suína (calabresa);
- IX. Salgados: carne-seca, costela, lombo, orelha, língua e toucinho;
- X. Espeto misto: carne bovina, suína, linguiça, peito de frango, bacon, cebola e pimentão;
- XI. Óleos para preparação: de soja de boa qualidade;
- XII. Azeites para saladas: azeite de oliva, a granel nos refeitórios e nas marmitas em sachê;
- XIII. Vinagre: de uva ou maçã, tinto ou branco, a granel nos refeitórios e nas marmitas em sachê – exceto para a UEP;
- XIV. Sal: iodado refinado, a granel nos refeitórios e nas marmitas em sachê;
- XV. Temperos: Molho Shoyu e Molho de Pimenta, a granel nos refeitórios e nas marmitas em sachê;
- XVI. Ovos: tipo extra;
- XVII. Laticínios: de primeira qualidade, indicando procedência;
- XVIII. Concentrados de tomates: de marcas renomadas e conhecidas no mercado, não sendo permitido o uso sistemático e acumulado dos mesmos;
- XIX. Sucos: natural (para preparo de exames), e suco em refresqueira com pelo menos 02 (dois) sabores diferenciados (para o refeitório) e pelo menos 10% de fruta.
- XX. Leites para preparações: em pó.
- XXI. Leites: integral sem diluição, isento de lactose ou leite de soja.
- XXII. Farinha de trigo, milho, mandioca torrada e fubá, de primeira qualidade.
- XXIII. Frutas: selecionadas e variadas.
- XXIV. Verduras e legumes: de primeira qualidade.
- XXV. Torradas, biscoitos, bolos industrializados de primeira qualidade e diversidade de sabores.
- XXVI. Farináceo lácteo, mucilagem (cereal infantil) de arroz ou milho, pó para preparo de pudim, farelo de aveia, aveia em flocos.
- XXVII. Adoçante dietético: a base de sacarose, stévia, sucralose e aspartame.
- XXVIII. Açúcar: branco refinado.
- XXIX. Temperos: utilizar preferencialmente ervas naturais ou desidratadas,



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

OR  
JS

evitar utilização de temperos com glutamato monossódico, temperos ricos em sódio e amaciantes de carne.

**XXX.** Margarina com pelo menos 75% de lipídios

**XXXI.** Doce em pasta de boa qualidade com sabor, cor e textura compatíveis com a fruta ou ingrediente principal.

**XXXII.** Limão para tempero – especialmente para a UEP.

### 3.3. Dos tipos de dieta

A CONTRATADA deverá fornecer as refeições, sem ônus adicional à CONTRATANTE, de acordo com o Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE, que contemplará, no mínimo, os tipos de dietas abaixo relacionados, além de dietas específicas:

- I. Dieta livre: dieta com distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes. Não existindo restrições no tipo ou método de preparo dos alimentos. Dieta nutricionalmente adequada.
- II. Dieta branda ou leve: dieta normal em todos os nutrientes e isenta de alimentos que possam causar flatulência. Devem ser evitados frutas e legumes crus.
- III. Dieta hipossódica: dieta com teor de sódio intrínseco e extrínseco entre 1 a 3 gramas ao dia, sendo normal em todos os outros nutrientes.
- IV. Dieta para diabético: dieta normal em todos os nutrientes, com regularidade na ingestão de carboidratos a cada dia em cada refeição, incluindo no cardápio os cereais integrais.
- V. Dieta para diarreia: dieta normal em todos os macro nutrientes, pobre em fibras insolúveis, pobre em lactose e sacarose, evitando os alimentos flatulentos.
- VI. Dieta rica em fibras: dieta normal em todos os macro nutrientes, rica em fibras, incluindo no cardápio os cereais integrais.
- VII. Dieta líquida completa: dieta composta por alimentos na forma líquida ou que se liquefazem a temperatura corporal. Permite adição de leite e derivados, ovos e cereais refinados.
- VIII. Dieta líquida restrita: Inclui alimentos que são translúcidos, com baixa quantidade de resíduos e que são ou se transformam em líquidos à temperatura corporal.

9  
A  
J



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

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

XI. Dieta para preparo de exames

XII. Outras Dietas Especiais (Dieta isenta de glúten, dieta isenta de lactose, dieta para insuficiência renal, entre outras solicitados pela CONTRATANTE, conforme observada necessidade do paciente)

### 3.4. Da composição das refeições

Para composição dos valores, devem ser considerados os exemplos de cardápio no Anexo II.

#### 3.4.1. Cardápio dos pacientes

O cardápio servido aos pacientes deverá ter aporte energético de 2.000 a 2.500 kcal/dia, sendo composto da seguinte forma, no caso de dieta livre:

- Café da manhã : pão com margarina (ou doce), café preto, café com leite ou chá e uma porção de fruta.
- Café da manhã UEP: pão com margarina (ou doce) – 2 unidades, café preto, café com leite ou chá e uma porção de fruta
- Almoço: uma opção de carne, uma guarnição, arroz, feijão, uma opção de salada, uma sobremesa (doce simples caseiro ou fruta, em dias alternados) e um suco.
- Lanche: pão com margarina (ou doce) ou bolo (2 vezes na semana), café preto, café com leite ou chá e uma porção de fruta.
- Lanche UEP: pão com margarina (ou doce), queijo e presunto ou mortadela e/ou bolo e/ou salgado assado e/ou chineque, café preto, café com leite ou chá e uma porção de fruta
- Jantar: sopa acompanhada de pão, suco e sobremesa.
- Jantar UEP: uma opção de carne, uma guarnição, arroz, feijão, uma opção de salada, uma sobremesa (doce simples, caseiro ou fruta em dias alternados, exceto alimentos com vinagre, álcool ou vinho em sua composição)
- Ceia: bolacha água e sal sem recheio e chá de ervas.]



09  
Jg

- Ceia UEP: pão com margarina (ou doce) – 2 unidades, café preto, café com leite ou chá e uma porção de fruta

As bebidas (café e chá) deverão ser servidas não adoçadas, sendo entregue, com as mesmas, sachês de açúcar ou adoçante artificial, conforme prescrição médica e dietética. No almoço e jantar deverá ser entregue também um sachê de sal, salvo se a prescrição médica e dietética não permitir seu uso. Deve-se ofertar, em sachês, azeite de oliva e vinagre para temperar as saladas, exceto para a UEP, onde o vinagre deve ser substituído por limão.

Observar que a composição das refeições para a UEP é distinta das demais unidades, considerando as características dos pacientes internados no local.

Para a elaboração dos cardápios das dietas especiais deverá ser seguido o mesmo esquema proposto acima para dieta livre, realizando as adaptações necessárias, garantindo o atendimento da prescrição individualizada dos pacientes.

As Sopas devem conter carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.) ou um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.). Os percentuais de carnes em todas as sopas purínicas (com proteína animal em sua composição) deverão ser no mínimo de 20%, sendo variado conforme a programação semanal.

Inclui-se na alimentação do paciente o abastecimento diário dos leitos dos pacientes com jarras ou copos descartáveis com tampa (em caso de isolamentos) com água, mineral ou filtrada, as quais devem ser fornecidas e higienizadas pela CONTRATADA, conforme rotina aprovada pela CONTRATANTE. A quantidade será conforme necessidade do paciente.

Para a UEP Casa Irmã Dulce, deve-se atenção ao cardápio de todas as refeições, lembrando que as preparações não devem conter vinagre, vinho, sabor uva, ou qualquer outro produto que contenha álcool em sua composição.

Observar os exemplos de cardápio básico para as refeições para compor os cardápios e os valores das refeições, considerando que a composição deve ser observada para todos os tipos de dieta.

### 3.4.2. Cardápio dos pacientes menores de 2 (dois) anos de idade

Embora não seja o principal perfil de atendimento das Unidades, pode haver casos de internamento de crianças, as quais necessitam de cardápio adaptado

11



para a faixa etária, conforme segue abaixo. As crianças maiores de 2 (dois) anos podem seguir o mesmo esquema proposto para dieta livre ou conforme prescrição médica.

IDADE	REFEIÇÕES
< 4 meses	Café da manhã: fórmula infantil Almoço: fórmula infantil Lanche: fórmula infantil Jantar: fórmula infantil Ceia: fórmula infantil
4 a 7 meses	Café da manhã: fórmula infantil Almoço: refeição branda amassada com o garfo Lanche: papa de fruta Jantar: fórmula infantil Ceia: fórmula infantil
8 a 11 meses	Café da manhã: fórmula infantil Almoço: refeição branda amassada com o garfo Lanche: papa de fruta Jantar: refeição branda amassada com o garfo Ceia: fórmula infantil
1 a < 2 anos	Café da manhã: leite de vaca com farinha de cereais ou mingau Almoço: refeição branda Lanche: fruta Jantar: refeição branda Ceia: fruta

Obs.: o volume da fórmula infantil deve ser conforme a prescrição médica bem como a alteração dos esquemas acima. O per capita dos alimentos deve ser adequado à faixa etária.

Quando necessário, é de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de soluções lácteas ou dietas infantis especializadas como:



10  
18

- Fórmula infantil de 1º semestre;
- Fórmula infantil de 2º semestre;
- Leite de vaca integral em pó;
- Fórmula infantil a base de soja;
- Fórmula infantil a base de leite de vaca sem lactose;
- Fórmula de hidrolisado protéico;
- Fórmula de aminoácidos.

Para as crianças que utilizam mamadeira, esta deve ser fornecida pela CONTRATADA, respeitando a legislação vigente quanto à higienização da mesma.

### 3.4.3. Cardápio dos acompanhantes

Os acompanhantes legalmente constituídos de acordo com a lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990, Art. 12, a ter direito a receber refeição são os que acompanham pacientes menores de 18 anos, os que acompanham maiores de 60 anos e os que acompanham portadores de necessidades especiais e os que estão de acordo com o artigo 1º da Lei nº 11.108 de 2005, que são os acompanhantes das mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato.

As refeições devem ser compostas de acordo com descritivos abaixo:

Desjejum: pão com margarina, café com leite.

Almoço: pão com margarina, café com leite.

Jantar: pão com margarina, café com leite.

Os garfos, facas e colheres devem ser descartáveis (de plástico resistente) acomodados em embalagem plástica de polipropileno. Deverá ser fornecido guardanapo descartável em todas as refeições, o qual deve ser embalado individualmente. Todos os itens fornecidos nas refeições devem ser organizados em bandeja lisa de plástico.

### 3.4.4. Cardápio dos empregados das Unidades

Deverá ter aporte energético de aproximadamente 700 kcal no almoço e 600 kcal no jantar, sendo normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Deverá ser composto da seguinte forma:

J A 13



- Almoço e jantar: uma opção de carne, duas guarnições, arroz, feijão, duas opções de salada, uma sobremesa (doce simples caseiro ou fruta, em dias alternados) e um suco.

O suco deverá ser servido não adoçado, e deverão ser disponibilizados açúcar e adoçante artificial a granel. Também deverão ser disponibilizados no refeitório em embalagens apropriadas: sal, farinha de mandioca torrada, azeite de oliva, molho shoyu, vinagre e molho de pimenta, palito dental.

### **3.5. Do sistema de distribuição das refeições**

O sistema de distribuição das refeições se dará da seguinte forma:

#### Pacientes e Acompanhantes

As refeições serão servidas nos leitos/enfermarias, sendo que o café da manhã, lanche e ceia serão porcionados em embalagens individuais descartáveis. As bebidas podem ser acondicionadas em copos de 300 ml descartáveis com tampa ou garrafas plásticas de 300 ml com tampa, os quais devem estar identificados com o sabor do suco, indicação de “diet” – se for o caso – data de envase e validade. No caso das garrafas, plásticas deverá ser fornecido canudo plástico com dobra (acotovelado) ou copo descartável se solicitado pelo paciente, e os garfos, facas e colheres devem ser descartáveis (de plástico resistente) acomodados em embalagem plástica de polipropileno. Deverá ser fornecido guardanapo descartável em todas as refeições, o qual deve ser embalado individualmente. Todos os itens fornecidos nas refeições devem ser organizados em bandeja lisa de plástico.

O almoço e o jantar deverão ser servidos em recipiente descartável de plástico PP (polipropileno) ou poliestireno expandido, conhecido como isopor, com tampa e 3 (três) divisões; salada e sobremesa serão porcionados em embalagens descartáveis individuais e transparentes.

Sempre que necessário e/ou solicitado a empresa deverá fornecer canudo plástico com dobra (ou acotovelado) para auxiliar o paciente a se alimentar.

Quando necessário, fórmulas infantis padrão ou especializadas devem ser servidas em mamadeiras devidamente higienizadas e esterilizadas.

#### Empregados

As refeições serão servidas no refeitório das Unidades sendo o almoço e jantar através do sistema self service (com no mínimo 5 (cinco) cubas), com a utilização de pratos de vidro ou porcelana, talheres em aço inoxidável e copos de 300ml descartáveis de polipropileno. A sobremesa deve ser servida porcionada em



11  
18

embalagem descartável. O suco deverá ser fornecido a granel em jarra de vidro com tampa ou em refresqueira. Deverá ser fornecido guardanapo descartável em todas as refeições.

Todos os alimentos e bebidas constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados igualmente para todo o efetivo até o último minuto do horário de atendimento previsto.

Certificar que as frutas "in natura" a serem servidas, estejam íntegras, higienizadas, em perfeitas condições para consumo, em embalagens transparentes que viabilizem a proteção contra contaminação e mantenham sua integridade e responsabilizar os funcionários da CONTRATADA que prestam serviços nas Unidades por descascar as frutas sempre que se fizer necessário.

### 3.6. Dos horários das refeições

Os horários de distribuição das refeições poderão ser modificados conforme necessidade da CONTRATANTE, em comum acordo com a CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá garantir que as refeições sejam distribuídas nos horários descritos a seguir, para isso, as refeições devem chegar às unidades pelo menos 60 (sessenta) minutos antes do horário de distribuição. Qualquer alteração nos horários de distribuição somente poderá ser realizada após aprovação formal por escrito da CONTRATANTE.

#### QUADRO 4 – HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DOS PACIENTES E ACOMPANHANTES

Refeição	Horário de distribuição das refeições
Café da manhã	08:00 – 09:00
Almoço	11:00 – 12:00
Lanche*	16:00 - 17:00
Jantar	19:30 - 20:30
Ceia*	22:00 – 22:30
Fórmulas infantis*	Conforme prescrição médica

\*Somente para pacientes.



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

Após 1 (uma) hora da distribuição dos alimentos nas enfermarias, os restos e sobras limpas devem ser recolhidas pela CONTRATADA e desprezadas em local determinado pela CONTRATANTE.

#### QUADRO 5 – HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES DOS EMPREGADOS

Refeição	Horário das refeições
Café/Chá infusão*	09:00 – 10:00
Almoço	12:00 – 14:00
Café/Chá infusão*	16:00 – 17:00
Jantar	20:30 – 21:30
Café/Chá infusão*	Disponibilizar a partir das 22hs

\* Somente para as unidades que possuem serviço de copa.

#### 3.7. Da distribuição de café

A CONTRATADA deverá oferecer infusão de café sem açúcar, além de açúcar e adoçantes em sachês, paletas e copos descartáveis de 180 ml.

O fornecimento será para todos os empregados autorizados da CONTRATANTE e será distribuído em garrafas térmicas no local determinado pela CONTRATANTE, devendo ser entregues em três horários diariamente: as 09h00min, 16h00min horas e às 22h00min. A quantidade máxima estimada será de 06 litros de café e 03 litros de chá por horário por Unidade.

Considerando que a preparação chá não será cobrada pois os insumos são fornecidos pela CONTRATANTE.

#### 3.8. Da aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque.

É responsabilidade da CONTRATADA adquirir, receber, armazenar e executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à: qualidade, estado de conservação, acondicionamento, controle de temperatura dos gêneros, controle de temperatura e umidade do local de armazenamento, condições de higiene, registro nos órgãos competentes e prazo de validade, observadas as exigências vigentes.



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

12  
JS

A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitado, os documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como, amostras de qualquer gênero e material a serem usados na execução dos serviços, para a avaliação da CONTRATANTE ou envio a laboratórios, a fim de garantir a inocuidade sanitária e qualidade dos alimentos.

### 3.9. Do preparo, transporte e distribuição

A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, respeitando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE. Ressalta-se que os pacientes e acompanhantes farão as refeições com talheres de plástico, e, portanto, as carnes destinadas a eles devem ser macias para facilitar o corte ou preparadas de modo que não seja necessário cortá-las como, por exemplo: carne moída, iscas, picadinhos etc.

A CONTRATADA deverá desenvolver as fichas técnicas de todas as preparações que compõem os cardápios do serviço, com o objetivo de padronizar as receitas preparadas na instituição e manter a qualidade das refeições, independente dos funcionários atuantes na cozinha. Deverá constar minimamente nas fichas técnicas: nome da preparação, classificação (prato principal, guarnição, salada, etc), lista de ingredientes, unidades de medida, quantidade de cada ingrediente, método de preparo detalhado, instruções especiais se necessário, rendimento total da receita, tamanho da porção, composição nutricional por porção, contemplando os macronutrientes (carboidratos, fibras, proteínas e lipídios) e os principais micronutrientes (vitaminas A, B<sub>12</sub>, C, D, cálcio, ferro, sódio, potássio e fósforo).

Em relação às refeições dos empregados, a CONTRATADA deverá acondicionar as mesmas em recipientes de inox (em tamanho adequado à quantidade de alimentos de forma a viabilizar a manutenção da temperatura do alimento até seu servimento) e esses em recipientes isotérmicos que permitam a temperatura mínima de +65°C para os alimentos quentes e a máxima de +10°C para os alimentos frios.

Quando do fornecimento de marmitas para os empregados, a CONTRATADA deverá acondicionar as refeições em recipiente descartável de plástico PP (polipropileno) ou poliestireno expandido, conhecido como isopor, com tampa e 3 divisões, e estes em recipientes isotérmicos que permitam a temperatura mínima de +65°C para os alimentos quentes e a máxima de +10°C para os alimentos frios.

As refeições dos pacientes e acompanhantes deve ser acondicionada em recipiente descartável de plástico PP (polipropileno) ou poliestireno expandido, conhecido como isopor, com tampa e 3 divisões, e estes em recipientes isotérmicos

JS



que permitam a temperatura mínima de +65°C para os alimentos quentes e a máxima de +10°C para os alimentos frios.

Os alimentos não poderão permanecer nestes recipientes por tempo superior a 6 horas, a contar do acondicionamento imediatamente após término do preparo até o servimento nos horários previstos neste edital. Os termômetros para aferição da temperatura nas Unidades são de responsabilidade da CONTRATADA.

As refeições deverão ser encaminhadas aos locais descritos, em recipiente isotérmico tipo Hot Box (não em isopor), mantendo uma temperatura mínima de 60°C, sendo que as saladas devem ser acondicionadas separadamente em recipientes plásticos com tampa e mantidas em temperatura inferior a 10°C, conforme Resolução SESA nº 465 de 02/09/2013 da Anvisa. "O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometem sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas: acondicionamento e transporte de alimentos até o momento da entrega".

A Contratada deverá manter em cada local de entrega das refeições termômetro específico para aferição da temperatura, nos casos de entrega de marmitas apenas, deve ser realizada a aferição da temperatura no ato da entrega. No caso dos alimentos servidos em buffet, os mesmos devem ter sua temperatura aferida no recebimento e antes de iniciar o serviço de porcionamento.

A CONTRATADA deverá identificar todos os recipientes isotérmicos (*Hot Box*), bandejas e recipientes com data, horário, número de marmitas (pacientes) e número de refeições (empregados), nome da empresa, nome da unidade que irá receber, tipo de dieta.

A CONTRATADA deverá transportar as refeições e descartáveis (copos, talheres etc.) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação.

Para viabilizar a conferência dos alimentos recebidos, a CONTRATADA deverá encaminhar às Unidades, diariamente, acompanhando a alimentação transportada, nota de expedição (mapa de conferência/romaneio) com as informações: nome da empresa, nome da Unidade, tipo de refeição (café da manhã, almoço, lanche, jantar, ceia), data, número de refeições, que comporá o número de refeições da nota fiscal correspondente ao período, por Unidade. As informações devem ser dispostas na nota de expedição de forma a garantir fácil entendimento ao CONTRATANTE.



13  
J

A CONTRATADA deverá manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas.

O transporte das refeições deverá ser em carros fechados, 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, sendo que, os funcionários (condutor e ajudante), deverão apresentar-se devidamente uniformizados. Compete à CONTRATADA proceder a entrega dos contêineres até o interior das Unidades.

O sistema de refrigeração dos veículos de transporte de alimentos ou refeições deve estar rigorosamente em boas condições de funcionamento e higiene.

Executar a higienização diária e conservação do veículo e recipientes isotérmicos utilizados para transporte da alimentação, de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria.

Cumprir os horários de distribuição das refeições, conforme o QUADRO 4 e 5 deste edital.

Corrigir as anormalidades no fornecimento visando atendimento rápido e eficiente, de modo a não causar atrasos superiores a 30 (trinta) minutos do horário de distribuição.

### 3.10. Das quantidades de Refeição

A apresentação da proposta deve contemplar as seguintes quantidades de refeição:

Refeição	Pacientes	Acompanhantes	Funcionários	Total de refeições/dia
Café da manhã	280	Não	Não	280
Café da manhã - UEP	30	Não	Não	30
Almoço	270	Não	430	700
Almoço UEP	30	Não	Não	30
Lanche Paciente	300	Não	Não	300
Lanche UEP	30	Não	Não	30
Lanche	Não	150	Não	150

19



Acompanhantes				
Jantar	210	Não	390	600
Jantar UEP	30	Não	Não	30
Ceia Paciente	270	Não	Não	270
Ceia UEP	30	Não	Não	30
Fórmulas infantis/ especializadas	30	Não	Não	30
<b>Total</b>	<b>1510</b>	<b>150</b>	<b>820</b>	<b>2480</b>
<b>Produção Mensal estimada</b>				<b>74400</b>

**\*\* As quantidades acima correspondem a uma expectativa de produção diária, não caracterizando a obrigatoriedade de pagamento para o que não for efetivamente realizado.**

### 3.11 Da Solicitação das Refeições

Cada Unidade informará diariamente à CONTRATADA via telefone ou email, por intermédio de representante da CONTRATANTE, o quantitativo de refeições necessárias e demais especificações como composição química e consistência da alimentação. Para o almoço o quantitativo deverá ser comunicado até as 08:30 horas e para no jantar até as 14:30 horas, ambos horários referem-se ao dia do servimento. As demais refeições serão de acordo com a estimativa diária.

### 3.12. Da higienização

Em relação à higienização, a CONTRATADA deverá atender o que dispõe a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

A CONTRATADA deverá manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo, transporte e distribuição dos alimentos.

Proceder, periodicamente, a desinsetização e a desratização das dependências da CONTRATADA (unidade fabril), fornecendo ao CONTRATANTE comprovante da execução dos serviços, de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária e apresentar comprovação à CONTRATADA sempre que solicitada.



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

K  
J

Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

Nas dependências da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá fazer o recolhimento dos materiais e sobras; efetuar diariamente, às suas expensas e meios, após o término das atividades, a higienização da copa/refeitório (mesas, bancadas, pia etc.), materiais, utensílios (louças, talheres etc.) e equipamentos (Ex.: pias, balcão térmico, micro-ondas, geladeira, carrinhos de transporte da CONTRATADA etc.), com produtos sanitizantes de comprovada eficiência, registrados no órgão oficial competente. É proibido o uso de escovas de metal, lãs de aço e outros materiais abrasivos que soltem partículas. Os materiais utilizados para o transporte da alimentação deverão ser higienizados fora das dependências das Unidades, bem como os panos utilizados para limpeza.

A higienização do ambiente, assim como a higiene de utensílios e equipamentos da cozinha da CONTRATANTE deverá ser realizada em horários em que não haja a distribuição ou qualquer tipo de manipulação de alimentos.

A CONTRATADA deve responsabilizar-se por todo o material de limpeza necessário para higienização da cozinha, sem ônus para a CONTRATANTE.

A CONTRATADA deve apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser aplicado na execução dos serviços, e também programa de análise de pontos críticos de controle a serem cumpridos a fim de garantir a inocuidade sanitária dos alimentos.

### **3.13. Do controle bacteriológico**

É de responsabilidade da CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APPCC" (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.

A CONTRATADA deverá encaminhar semestralmente, amostras de

A  
J 21



alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. A quantidade de amostras para análise semestral deverá ser no mínimo de:

- 1) **Alimentos:** todas as preparações de 01(um) tipo de dieta (Exemplo: Dieta geral– arroz, feijão, prato principal, guarnição, salada, suco e sobremesa).
- 2) **Água:** 01(uma) amostra de água para consumo humano (usada nos sucos)
- 3) **Manipuladores:** 01(uma) amostra para análise de mãos dos manipuladores
- 4) **Ambiente:** 01(uma) amostra para análise de equipamentos e utensílios.

É de responsabilidade da empresa o fornecimento de sacos plásticos para coleta das amostras nas UPAs e luvas descartáveis, como também a identificação das amostras (nome da preparação, data de coleta, horário) e manutenção desta amostra sob refrigeração, por no mínimo 72 horas na unidade.

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

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

### **3.14. Do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão (POPs)**

A CONTRATADA deverá implementar dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas (MBP) e o Manual de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) da unidade fabril e POP's para cada Unidades. Após conclusão desses manuais, devem ser disponibilizadas cópias dos mesmos às Unidades para eventuais consultas.

No mínimo a cada 6 (seis) meses durante a execução da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá atualizar e entregar ao CONTRATANTE: o MBP, os POPs, conforme recomendações da RDC ANVISA nº 275/2002, as fichas técnicas



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

das preparações do cardápio, todos assinados pelo nutricionista responsável técnico. As orientações constantes nesses documentos deverão ser rotineiramente e efetivamente praticadas nas atividades do setor, o que será verificado no momento de fiscalização por parte da CONTRATANTE.

Os POP's desenvolvidos pela CONTRATADA passam a ser de uso contínuo da CONTRATANTE, mesmo após encerramento do contrato.

Devem ser seguidos os seguintes procedimentos e rotinas, conforme determinam as legislações sanitárias vigentes: Portaria MS nº 1428/1993; RDC ANVISA nº 275/2002; RDC ANVISA nº 216/2004; ANVISA CVS nº 6/1999; Lei Estadual nº 13331/2001 regulamentada pelo Decreto nº 5711/02 artigo nº 369; Resolução nº 218/2011 do Estado do Paraná. Essas rotinas de boas práticas devem constar no MBP e POPs, quando aplicável.

A CONTRATADA deverá realizar, em conjunto com a CONTRATANTE, pesquisas de satisfação trimestralmente com os pacientes, acompanhantes e empregados, para avaliar a satisfação com o serviço executado, considerando, no mínimo os critérios "regular, bom e ótimo". Itens com conceito regular de satisfação deverão ser substituídos ou adequados, sempre que representarem índice maior que 20%.

Para avaliação do serviço, a CONTRATADA deverá manter controle e registros trimestrais dos seguintes indicadores: satisfação dos pacientes, acompanhantes e empregados das Unidades em relação às refeições e atendimento pelas copeiras; absentismo; troca de funcionários da empresa CONTRATADA; *checklists* dos controles e registros da produção de alimentos (controle de temperatura de alimentos e equipamentos utilizados pela CONTRATADA nas UPAs – refrigerador e balcão térmico, higienização, etc.); qualidade microbiológica dos alimentos, equipamentos e utensílios da cozinha, e mãos dos funcionários da cozinha. A CONTRATANTE poderá definir outros indicadores a serem monitorados.

### 3.15. Indicadores

A CONTRATADA deve medir e analisar junto a CONTRATANTE os indicadores abaixo mencionados e outros que possam ser solicitados pela CONTRATANTE:

  
23



- I. Índice de satisfação do cliente (paciente/refeitório) - semestral – meta: superior a 85%
- II. Índice de resto ingestão – refeitório – mensal – meta: inferior a 8%
- III. Indicador de desperdício de dieta dos pacientes

#### 4. Das Situações Emergenciais

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

#### 5. Dos Trabalhadores

É de responsabilidade da CONTRATADA a seleção, contratação e todos os custos relativos ao fornecimento de recursos humanos para a prestação das atividades de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

A CONTRATADA somente manterá na execução dos serviços, objeto da presente licitação profissionais que apresentem este perfil:

- a) Maiores de 18 anos;
- b) Ensino fundamental completo para os cargos de copeiros;
- c) Ensino superior e registro em conselho de classe para os cargos de nutricionista.

Para o desenvolvimento das atividades dentro das Unidades a CONTRATADA deverá dispor de profissionais em número adequado para garantir a distribuição das refeições e o funcionamento da Copa em cada Unidade, no período das 7h às 23h.

A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de funcionários no mínimo 1 (hum) nutricionista responsável técnico pela supervisão periódica do transporte e distribuição das refeições nas Unidades. Este profissional deve encaminhar semanalmente à CONTRATANTE relatórios das visitas, incluindo as ações realizadas em cada unidade, período de acompanhamento, treinamentos e orientações.



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

16  
85

A CONTRATADA deverá manter quadro de funcionários em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas.

Se a CONTRATADA julgar necessária a alteração do quantitativo de funcionários, deverá elaborar documento de solicitação de alteração de quadro a ser analisado pela CONTRATANTE, incluindo as devidas justificativas para tal. Quaisquer alterações no quadro de funcionários só podem ser realizadas após aprovação da CONTRATANTE.

#### QUADRO 6 – QUADRO DE FUNCIONÁRIOS

Unidade	COPEIRA (07h-15h)	COPEIRA (15h-23h)
UPA BOA VISTA	1	1
UPA BOQUEIRÃO	1	1
UPA CAJURU	1	1
UPA CAMPO COMPRIDO	1	1
UPA FAZENDINHA	1	1
UPA PINHEIRINHO	1	1
UPA SÍTIO CERCADO	1	1
UPA TATUQUARA	1	1
UPA CIC	1	1
UEP CASA IRMÃ DULCE	1	1
FOLGUISTAS	3	3

A mão-de-obra de copeiras deve ser faturada em separado ao valor das refeições, ou seja, o valor de mão-de-obra da copa não deve compor o valor das refeições, somente os valores dos demais profissionais que estão envolvidos no processo de confecção, transporte e supervisão devem compor o valor das refeições.

A CONTRATADA deverá garantir a reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade, afastamentos, etc.), mantendo o quadro de funcionários completo, necessário à execução do presente contrato. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus funcionários, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá exercer controle sobre a assiduidade e a

A 25 J



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feas.curitiba.pr.gov.br

pontualidade dos seus funcionários, bem como de substituições realizadas. Para fins de segurança, todos os funcionários da CONTRATADA e pessoas externas ao serviço somente poderão frequentar as dependências das Unidades após autorização da CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá estar ciente de que as pessoas que venham a executar os serviços decorrentes do contrato possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a mesma, 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 19 a 21 da Lei 8.213/1991.

A CONTRATADA deve responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, seguros contra acidentes, ou quaisquer outros encargos previstos em lei, resultantes do contrato, sendo que a inadimplência relativa aos encargos referidos, não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do ajuste.

Quando exigidos, apresentar à CONTRATANTE os comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos funcionários que estejam ou tenham estado a serviço da CONTRATANTE, por força deste contrato.

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 do CONTRATANTE.

Fornecer, aos seus funcionários encarregados da distribuição da alimentação dentro das Unidades, uniforme composto de: crachá de identificação, jaleco branco, calça branca, touca ou rede para proteção dos cabelos, avental impermeável e luvas, calçado fechado, com o devido asseio. É vedada a utilização de grampos ou outros objetos para fixação da rede.

A CONTRATADA deverá impedir que seus funcionários transportem ou levem nas roupas e bolsos quaisquer objetos que possam cair nos alimentos, tais como: canetas, lápis, termômetros, ferramentas, talheres, alfinetes, presilhas, cigarros, etc., além de proibir o uso de adornos como brincos, *piercings*, alianças, anéis e relógios de pulso, para funcionários que atuem diretamente na manipulação ou distribuição de alimentos.



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feas.curitiba.pr.gov.br

17  
J

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo transporte e refeições de seus funcionários, assim como de mais benefícios oferecidos na contratação. As refeições dos funcionários da CONTRATADA lotados nas Unidades poderão ser realizadas nas dependências do mesmo, contanto que não comprometam o andamento das atividades de atendimento da CONTRATANTE. O custo das refeições dos funcionários da CONTRATADA é de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

A CONTRATADA deve garantir a disciplina de seus funcionários durante a permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho, empregados da CONTRATANTE, pacientes das Unidades e seus acompanhantes.

Todos os funcionários da CONTRATADA deverão adequar-se à política e procedimentos das Unidades, cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a modalidade deste contrato.

A CONTRATADA se compromete a afastar imediatamente das dependências das Unidades qualquer funcionário, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

É de responsabilidade da CONTRATADA, manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente, apresentando os laudos dos mesmos à CONTRATANTE quando solicitado.

Promover o treinamento do pessoal (no momento da contratação, semestralmente e quando se fizer necessário), visando medidas de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, técnicas culinárias, prevenção de acidentes de trabalho e segurança para garantia da qualidade de toda a prestação de serviços.

Manter Nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do mesmo, pelo menos por outro do mesmo nível, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05 e, quando solicitado, deverá apresentar o registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 8ª Região – Paraná.

## 6. DA SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO

É de responsabilidade da CONTRATADA, fornecer a todos os empregados equipamentos de proteção individual (EPIs) adequados ao risco e em perfeito

A 27  
J



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

estado de conservação e funcionamento, bem como todos os Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) e também orientar e supervisionar seus empregados sobre o uso obrigatório e correto dos mesmos.

A CONTRATADA deverá submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

A CONTRATADA deverá obedecer, na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei nº 6.514/1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214/1978 do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

A CONTRATADA deverá apresentar fluxo de atendimento no caso de ocorrência de acidentes de trabalho.

Os EPIs fornecidos aos funcionários devem obrigatoriamente conter a indicação do Certificado de Aprovação do Ministério do Trabalho (CA) e a identificação da CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá instruir os seus empregados quanto às precauções a tomar no sentido de evitar acidentes de trabalho ou doenças ocupacionais.

Será indispensável a utilização de luvas pelos funcionários que apresentarem pequenos ferimentos nas mãos. Aqueles que apresentarem outras lesões e/ou enfermidades como doença pulmonar ou das vias respiratórias, lesões dermatológicas ou outras doenças de caráter infectocontagioso ou outras moléstias consideradas repelentes deverão ser imediatamente afastados de tarefas diretamente envolvidas com a preparação de alimentos, até completa recuperação. A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE, por escrito e de imediato, o afastamento do trabalho de qualquer funcionário que preste serviço na Unidade, independente do motivo, e garantir a sua reposição mantendo o quadro de funcionários completo.

A CONTRATADA deverá zelar pela segurança individual e coletiva de seus trabalhadores e não será eximida de qualquer responsabilidade a respeito.

A CONTRATADA deve apresentar mensalmente, relatório sistemático da medicina e segurança do trabalho, contemplando treinamentos, cursos, orientações sobre o uso de EPIs.



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

## 7. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas de apoio à distribuição das refeições aos pacientes, acompanhantes e funcionários.

Realizar o acompanhamento, fiscalização e avaliação de todo o serviço prestado pela CONTRATADA, como forma de garantir a execução de todas as atividades e condições descritas nesse edital, principalmente: a qualidade dos insumos adquiridos pela CONTRATADA; a correta implementação e seguimento do Manual de Boas Práticas e POP's do serviço de produção de alimentos; a higiene das instalações, equipamentos, utensílios e funcionários; o cumprimento dos horários de distribuição de refeições e coleta de utensílios das enfermarias; a compatibilidade das refeições servidas com os cardápios pré-aprovados; a qualidade das refeições servidas aos pacientes, acompanhantes e empregados, no que diz respeito à higiene, composição nutricional e propriedades organolépticas (apresentação, paladar, odor e textura); a apresentação dos funcionários da CONTRATADA, bem como a educação, respeito e cordialidade com que atendem os pacientes, acompanhantes e empregados; e o registro de todos os controles de qualidade e indicadores exigidos pela legislação sanitária vigente.

É de responsabilidade da CONTRATANTE, avaliar, sugerir alterações sempre que julgar necessário e finalmente autorizar todos os cardápios, manuais, POPs e fluxos desenvolvidos pela CONTRATADA, observando na íntegra todas as condições descritas nesse edital, bem como o seu devido seguimento depois de implantados.

Comunicar diariamente à CONTRATADA, por intermédio de um responsável de cada Unidade, o número de refeições a serem fornecidas e demais especificações como tipo e consistência da alimentação. Para o almoço o quantitativo deverá ser comunicado até as 08:30 horas e para no jantar até as 14:30 horas, ambos horários referem-se ao dia do servimento. As demais refeições serão de acordo com a estimativa diária.

Recusar os lotes de refeições fornecidos quando for constatada qualidade ou quantidade per capita diferente da pré-estabelecida, má higiene nas condições de transporte e entrega em horário diferente do estipulado, solicitando providência imediata à CONTRATADA.

A CONTRATANTE deverá fornecer, a qualquer tempo e com a máxima presteza, mediante solicitação por escrito da CONTRATADA, informações adicionais para esclarecer dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos constantes do edital.

*[Handwritten signature]*



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

Manter contato com a CONTRATADA 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, a partir do contato verbal.

Conferir a quantidade de alimentos que estão recebendo em cada UPA e, no caso de falta deste, devem solicitar para a CONTRATADA reposição imediata, em caso de envio de quantidades a maior, as mesmas não serão pagas.

Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, a certidão de Inspeção e Vistoria ou Licença Sanitária atualizada da unidade fabril e dos veículos de transporte, expedida pelo órgão competente.

Aplicar a qualquer tempo os dispositivos da Lei Federal nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor), em face de detecção de vícios de qualidade.

Incluir novos locais para fornecimento da alimentação dentro do município de Curitiba, durante a vigência do contrato, nas mesmas condições originais, sem alteração do preço unitário, respeitando o disposto na Lei Federal nº 8666/93 e alterações posteriores.

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

A CONTRATANTE responsabiliza-se pelos custos da água, energia elétrica e gás consumidos nas dependências colocadas à disposição da CONTRATADA, porém fiscalizará se essa está respeitando as normativas internas.

É de responsabilidade da CONTRATANTE manter nas UPAs os equipamentos de combate a incêndio aptos para o uso, como regem as normas de segurança, realizando testes de cargas e recargas de extintores e manutenção de mangueiras de hidrante e todos os equipamentos de combate ao incêndio disponível no setor e adjacências.

Efetuar o pagamento à CONTRATADA mediante Nota Fiscal devidamente atestada pelos setores competentes.

A CONTRATANTE deverá conferir e aprovar diariamente o relatório feito



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

pela CONTRATADA quanto à quantidade e tipo de refeições fornecidas para pacientes, acompanhantes e funcionários das Unidades. Se de acordo, encaminhará as faturas aprovadas mensalmente, até o 2º dia útil do mês, para liberação de pagamento. (Quando a prestação de serviços é por contrato a contratada entra mensalmente com pedido de pagamento do período, juntado dentre a documentação a(s) nota(s) fiscal correspondente e o gestor deverá atestar a prestação do serviço assim possibilitando o pagamento).

## 8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem como o transporte e entrega das refeições à CONTRATANTE, incluindo a distribuição aos pacientes, acompanhantes e funcionários e, higienização do ambiente (copa/refeitório das Unidades), observado o estabelecido nos itens a seguir:

Manter unidade fabril disponível em Curitiba ou Região Metropolitana para a preparação das refeições que serão servidas nas Unidades da Secretaria Municipal da Saúde, com a Certidão de Inspeção e Vistoria ou Licença Sanitária atualizada expedida por órgão competente.

Efetuar, às suas expensas, pequenas adaptações que se façam necessárias nas dependências de apoio à distribuição das refeições no local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação vigente.

A CONTRATADA se obriga a fornecer e instalar em todos os refeitórios dos locais de distribuição da alimentação, um balcão térmico tipo "self-service", aquecido a calor seco, com pelo menos cinco cubas, a fim de acondicionar a alimentação a ser fornecidas aos funcionários da CONTRATANTE.

Responsabilizar-se pelo fornecimento dos recipientes necessários e próprios para o transporte, acondicionamento e distribuição das refeições, dispondo de contêineres (hot box), cubas de inox, recipientes para líquidos, embalagens plásticas para coleta de amostras e porcionamento de alimentos e demais utensílios que se fizerem necessários.

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



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

Fornecer, aos seus funcionários encarregados da distribuição da alimentação dentro das Unidades, uniforme composto de: crachá de identificação, jaleco branco, calça branca, touca ou rede para proteção dos cabelos, avental impermeável e luvas, calçado fechado, com o devido asseio. É vedada a utilização de grampos ou outros objetos para fixação da rede.

Fornecer aos funcionários EPIs adequados ao risco e em perfeito estado de conservação e funcionamento, bem como todos os EPCs, orientando e supervisionando seus funcionários sobre o uso correto e obrigatório.

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.

Promover o treinamento do pessoal (no momento da contratação, semestralmente e sempre que se fizer necessário) visando medidas de higiene e segurança para garantia da qualidade de toda prestação de serviços.

A CONTRATADA deve obrigatoriamente aceitar que representantes da CONTRATANTE procedam ao acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação dos serviços, através de auditorias e inspeções a qualquer tempo e sem aviso prévio, sempre que for considerado necessário. Para tanto, deverá aceitar que a CONTRATANTE tenha acesso a qualquer área de trabalho da CONTRATADA, em qualquer horário e sem necessidade de autorização prévia, desde que devidamente paramentada.

A CONTRATADA deverá acatar todas as solicitações de alterações feitas pela CONTRATANTE e se comprometer a reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos pré-definidos e constantes nos manuais da instituição e/ou legislação específica, providenciando para que sejam realizados dentro do prazo estipulado. Também deverá corrigir, remover e/ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de insumos utilizados.

Assumir integral e exclusivamente toda a responsabilidade no que diz respeito às obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, seguros de acidentes, comerciais, ambientais, vigilância sanitária e todos os demais encargos previstos em lei que porventura venham a incidir sobre o objeto deste procedimento licitatório, sendo que a inadimplência com relação aos encargos referidos não transfere ao CONTRATANTE responsabilidade de seu pagamento, ressalvada a hipótese prevista



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

20  
J8

no artigo 4º, da Lei nº 9.032, 28/04/1995, que alterou os parágrafos 1º e 2º do artigo 31, da Lei nº 8.666, de 21/06/1993, nem poderá onerar o objeto do contrato.

Entregar os alimentos 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.

Entregar as refeições de acordo com as quantidades solicitadas pelo CONTRATANTE, nos locais indicados - QUADRO 1, livre de quaisquer outros encargos, sejam fretes, carretos, taxa de descargas ou embalagens, presentes às notas fiscais correspondentes.

Entregar todo alimento isento de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação.

Efetuar, diariamente, após o término das atividades, a sanitização do ambiente, materiais e utensílios (Ex.: utensílios, cubas de inox, caixas para acondicionamento de gêneros alimentícios, mesas, bancadas, balcão térmico, etc.), com produtos sanitizantes de comprovada eficiência, registrados no órgão oficial competente. Os materiais utilizados para transporte da alimentação (recipientes isotérmicos, caixas) deverão ser higienizados fora das dependências da Unidade.

Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as condições de higiene, temperaturas e a aceitação das refeições fornecidas.

Quando for verificado que a alimentação recebida nas UPAs, apresenta problemas de qualidade ou quantidade por parte da CONTRATADA deverá ser efetuada a substituição/reposição imediata da preparação ou, quando não for possível, por uma preparação similar no aspecto nutricional mediante autorização prévia do CONTRATANTE. Caso não seja feita a reposição no mesmo dia, em tempo hábil para o servimento (considerando a refeição em questão), será feito o desconto na nota fiscal quando do faturamento.

Corrigir qualquer problema verificado nas refeições, através de notificação por escrito pela CONTRATANTE e sem qualquer ônus para a mesma, podendo ser ordenada a suspensão do fornecimento e respectivos pagamentos, se dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da entrega da notificação, não for atendida a reclamação, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita.

Responsabilizar-se por quaisquer danos causados por si, seus funcionários e fornecedores ao CONTRATANTE ou a terceiros, isentando o

*[Handwritten signature]*  
33



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

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 (dependências da CONTRATANTE), pertences e materiais utilizados pela CONTRATADA para execução dos serviços.

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

Atender pontualmente quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do contrato, sem ônus para o CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE, caso ocorra quaisquer mudanças no contrato social da empresa após a assinatura deste contrato, devendo encaminhar através de ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

Realizar manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições.

A CONTRATADA deverá permanecer com a integral execução e responsabilidade pelo cumprimento de todas as condições do contrato, sendo vedado o repasse, parcial ou total, das suas atribuições a terceiros.

Administrar os serviços ao seu encargo de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física, qualidade, rapidez no fornecimento das refeições e lanches, mantendo um responsável técnico à disposição do CONTRATANTE para atendimento de eventuais ocorrências, bem como, o número de nutricionistas habilitadas dentro dos parâmetros mínimos especificados em legislação própria.

Proceder, periodicamente, a dedetização e a desratização de todas as suas dependências, fornecendo ao CONTRATANTE comprovante da execução dos serviços, de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

A CONTRATADA deverá apresentar POP de rotina de limpeza dos veículos de transporte das refeições e o devido registro de limpeza sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá acatar às legislações e recomendações das Autoridades Sanitárias (ANVISA) e demais protocolos da Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba, sempre quando indicados pela CONTRATANTE.



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

21  
18

## 9. RESUMO DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

Competem à CONTRATANTE ou a CONTRATADA as seguintes obrigações:

DESCRIÇÃO	CONTRATANTE	CONTRATADA
Análise de Potabilidade da Água	X	
Coleta de amostras da refeição para controle microbiológico e respectivas análises		X
Descartáveis para serviços de alimentação		X
Descarte de óleos e gorduras		X
Desinsetização e Desratização – Unidade Fabril		X
Despesas com água – nas dependências da CONTRATANTE	X	
Despesas com energia elétrica– nas dependências da CONTRATANTE	X	
Despesas com Gás – nas dependências da CONTRATANTE	X	
EPI's / Uniformes /Calçados		X
Limpeza de caixas de gordura – nas dependências da CONTRATANTE	X	
Limpeza do ambiente (piso, paredes)		X
Limpeza dos equipamentos e utensílios		X
Limpeza dos vestiários/banheiros de uso dos funcionários – nas dependências da CONTRATANTE	X	
Manutenção Predial – nas dependências da CONTRATANTE (hidráulica, elétrica, pintura, etc. Exceto: manutenção por mau uso comprovado ficará sob	X	
Material de Escritório		X
Material de Higiene da Cozinha (papel toalha, detergente para lavagem de mãos)		X
Material de Limpeza de uso da CONTRATADA		X
Refeição dos funcionários da CONTRATADA		X
Remoção de lixo/resíduos para fora das instalações da CONTRATANTE por empresa especializada	X	
Remoção de lixo/resíduos para local indicado e apropriado nas instalações da CONTRATANTE		X
Reposição de utensílios da Cozinha		X
Reposição de garrafas térmicas		X
Transporte dos funcionários e demais benefícios exigidos por lei e pela categoria		X
Treinamento		X
Utensílios–enxoval inicial para Cozinha e Copas		X

35



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

## 10. DAS EXIGÊNCIAS DA CONTRATANTE

A CONTRATADA deverá manter profissionais responsáveis pela administração dos serviços e pelos atos de seus trabalhadores junto à CONTRATANTE.

Os profissionais responsáveis deverão ser perfeitamente habilitados/capacitados para exercer a responsabilidade que lhe for atribuída, bem como para fiscalizar todo o período da execução dos serviços obedecendo ao necessário revezamento ou escalas de folgas regulamentares.

Os proponentes poderão visitar a CONTRATANTE, nas unidades em que o serviço será prestado. Para tanto, deverão marcar a visita pelo telefone 41-3316-5926. Será fornecida, por ocasião desta, uma declaração que foi realizada uma vistoria nos locais de prestação do serviço visando avaliar a complexidade do trabalho a ser executado. A visita deverá ser realizada pelo Represente Legal da empresa ou por preposto devidamente designado (autorização, procuração ou carta de preposição) que a empresa entenda ser apto para avaliar as condições locais do cumprimento da obrigação, sob inteira responsabilidade da licitante. Caso não realizem a visita, os proponentes deverão apresentar declaração de que estão cientes das condições de prestação dos serviços.

## 11. DO VALOR DOS SERVIÇOS

Pela prestação de serviços perceberá a CONTRATADA a importância global de até R\$ XXXXXXXXXXXXXXXX (XXXX), assim discriminada: Valor mensal de até R\$ XXXXXXXXX (XXXXX), por um período de **12 (doze) meses**.

As despesas decorrentes dos serviços ora contratados correrão por conta de recursos próprios da CONTRATANTE, previstos em seu orçamento, recebíveis através de Contrato de Gestão celebrado com o Município de Curitiba, para atender as metas definidas.

A quantidade de gêneros e refeições serve apenas como orientação para composição de preços, **não constituindo, sob nenhuma hipótese, garantia de faturamento**. No caso de ocorrer acréscimo ou supressão da quantidade de refeições, o preço unitário permanecerá inalterado.

O valor a ser pago mensalmente pela CONTRATANTE, será apurado através da quantidade de refeições servidas pela CONTRATADA, bem como o tipo de cada refeição.



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

27  
Jg

## 12. DO REAJUSTE E REEQUILIBRIO

### 12.1. Da Repactuação

Os preços acordados poderão ser alterados, por reajuste ou repactuação, após decorridos 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da proposta, nos termos da Lei nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001, Artigo 65 da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, Decreto Municipal nº 610/2019 e Instrução Normativa nº 02/2021 – SMF, ou seja, será adotado como critério de reajuste o IPC- A.

Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente.

a) Referente à prestação de serviços: O reajuste relativo a salários ocorrerá quando do dissídio da categoria e sempre que houver antecipações ou acordo coletivo com o Sindicato. O percentual de reajuste SERA DEVIDO a partir do 1º dia útil do mês em que ocorrer a variação salarial do dissídio do piso da categoria: Janeiro. - A majoração salarial decorrente de acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente enseja pedido de repactuação dos valores acordados, não de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro. - Os efeitos financeiros decorrentes da repactuação motivada por majoração salarial devem incidir a partir da data da respectiva alteração, conforme especificado no acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente que fixou o novo salário normativo da categoria profissional abrangida pelo contrato objeto do pedido de repactuação. b) Referente ao fornecimento de refeições: o reajuste relativo aos insumos das refeições será feito com base no IPC- A publicado pela Fundação Getúlio Vargas a ser aplicado anualmente no mês base da proposta.

O percentual de reajuste entrará em vigor a partir do 1º dia útil do mês imediatamente seguinte ao último mês considerado na fórmula de reajuste. Para efeito

 37



do reajuste de preços baseado no IPC- A, considerar-se-ão as variações registradas pelo índice a partir do mês base, assim considerado o mês da assinatura do contrato.

Em qualquer hipótese a repactuação deverá ser pleiteada até a data da prorrogação contratual subsequente, sob pena de ocorrer preclusão lógica do exercício do direito.

Não haverá reajuste referente ao fornecimento das refeições em período inferior a 12 (doze) meses.

### 13. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO

À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

- Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes/acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas;
- Fiscalizar inclusive a qualidade "*in natura*" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

- a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;

A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

23  
J

à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

A CONTRATANTE reserva-se o direito de exercer, por si ou por pessoa credenciada, a fiscalização dos serviços objeto da presente licitação, no que tange às normas internas, de segurança, de higiene, saúde, quadro de funcionários, jornada de trabalho, materiais e equipamentos (avaliação qualitativa e quantitativa). Em caso de infração ou criado obstáculos à fiscalização, a CONTRATADA ficará sujeita às penas previstas no presente contrato.

A CONTRATANTE, por intermédio da Administração, reserva-se o direito de tomar medidas que julgar adequadas, para evitar o desvio de objetos e de valores que, ocorrendo, será de exclusiva e integral responsabilidade da CONTRATADA.

A CONTRATANTE aplicará avaliação de desempenho específica para avaliar o desempenho da CONTRATADA, no que se refere aos serviços objeto da presente licitação.

A Direção Geral da CONTRATANTE exigirá da CONTRATADA o perfeito cumprimento das determinações contidas no contrato. Não será, inclusive, aceita, em hipótese alguma, a ocorrência de serviços incompletos, com baixa qualidade ou inadequados sob alegações de que tais irregularidades decorrem do número insuficiente de trabalhadores das equipes, da jornada insatisfatória dos trabalhadores e de inadequação dos equipamentos.

Reserva-se a CONTRATANTE o direito de supervisionar a adequada utilização de materiais, produtos de limpeza e desinfecção, tomando as medidas necessárias para impedir a continuação dos trabalhos quando for observado:

- Aplicação de material de limpeza que possa causar danos às instalações da CONTRATANTE, à saúde dos serventes de limpeza ou terceiros, tais como ácidos, substâncias tóxicas ou venenosas e ceras com risco de queda.
- Aplicação de materiais que prejudiquem a estética do prédio.
- Exalação de mau cheiro ou odores fortemente ativos.

A prestação de serviços de que trata esta Instrução Normativa não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

A CONTRATANTE poderá verificar o Livro de Registro, as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, pela CONTRATADA, para comprovação do registro de função profissional, bem como fiscalizar o cumprimento dos encargos sociais e obrigações trabalhistas pela CONTRATADA, no que se refere à execução do

39



Contrato, compatível com os empregados vinculados à execução contratual, nominalmente identificados, exigindo, dentre outros, os seguintes documentos:

- a) Cópias autenticadas das guias de recolhimento da contribuição previdenciária devidamente quitadas, constantes do Arquivo SEFIP;
- b) Cópias autenticadas das guias de recolhimento do fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS - devidamente quitadas e relação de empregados – RE – envolvidos na execução do objeto contratado, constantes do Arquivo SEFIP;
- c) Cópias do Protocolo n) de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social – GFIP (para FGTS e INSS);
- d) Cópias autenticadas das folhas de salário dos empregados envolvidos na execução do objeto contratual, com quitação no prazo legal, referente ao mês anterior;
- e) Cópias dos comprovantes de fornecimento de vale-transporte e auxílio alimentação, quando cabível;
- f) Cópias dos recibos de pagamento do 13º salário;
- g) Cópias dos comprovantes de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da lei;
- h) Cópias dos comprovantes de realização de exames admissionais, demissionais e periódicos, quando for o caso;
- i) Cópias de comprovantes de realização de cursos de treinamento e reciclagem, quando for o caso;
- j) Encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como: RAIS e CAGED;
- k) Declaração do responsável legal pela empresa dando conta da regular quitação de todos os direitos sociais trabalhistas de seus empregados;
- l) Cópia dos termos de rescisão contratual firmados no período e correspondente termo de quitação das verbas rescisórias e recolhimento do fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS;
- m) Declaração do responsável legal da empresa, contendo indicação dos empregados que desenvolveram as atividades previstas no objeto do contrato por posto de trabalho e período, integral ou parcial, de atuação no mês de apuração, com indicativo expresso da



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

24  
JS

jornada cumprida em cada posto de trabalho e horário de intervalo de cada empregado;

n) Cópias dos extratos, individuais, do FGTS de todos os empregados alocados nos postos da Contratante;

o) Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), Certidão Negativa Conjunta de Débitos de Tributos e Contribuições Federais, administrado pela Secretaria da Receita Federal e Dívida Ativa da União, Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sempre que expire o prazo de validade;

A declaração mencionada na alínea “m” deverá trazer, ainda, a qualificação civil e número da carteira de trabalho e previdência social – CTPS de cada um dos empregados envolvidos, bem como o motivo do afastamento durante o mês.

A CONTRATANTE poderá reter o pagamento enquanto não forem apresentados os referidos documentos.

Fiscalizar o cumprimento, no caso das áreas insalubres e médico-hospitalares:

- a) da realização prévia dos exames de sanidade física e mental;
- b) da realização das vacinações especificadas neste Instrumento;
- c) das Normas de Segurança adotadas;
- d) dos protocolos padronizados para os casos de acidentes;
- e) do pagamento dos adicionais de insalubridade e periculosidade, quando for o caso.

A CONTRATANTE poderá solicitar a qualquer momento, por amostragem, pasta funcional de profissionais que compõem o quadro, a fim de verificar a observância do presente disposto.

A CONTRATADA deverá encaminhar semanalmente relatório de visita de supervisão da nutricionista nas Unidades atendidas pelo presente contrato, contemplando as observações referentes a cada local, controles de temperatura das etapas de recebimento com ação corretiva.

Em qualquer tempo, a CONTRATANTE poderá realizar visitas à Unidade Fabril da CONTRATADA para verificar as condições de prestação dos serviços.

#### 14. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e

 41



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

#### **15. DO PAGAMENTO.**

O pagamento será efetuado mediante depósito em conta bancária, até o 20º (vigésimo) dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, contados a partir do primeiro dia útil após a protocolização das Notas Fiscais/Faturas pela CONTRATADA, no protocolo geral da CONTRATANTE, localizado na Rua Lothario Boutin, nº 90, bairro Pinheirinho, Curitiba-Paraná, ou em outro endereço a ser informado pela CONTRATANTE.

Em atendimento ao caput desta cláusula, o pagamento deverá ser efetuado mediante a apresentação de Notas Fiscais ou das Faturas pela CONTRATADA, devidamente atestadas pela CONTRATANTE, conforme disposto no art. 73 da Lei nº 8.666, de 1993, sendo acompanhada dos seguintes documentos autenticados:

- I - Cópias das guias de recolhimento da contribuição previdenciária devidamente quitadas, constantes do Arquivo SEFIP;
- II - Cópias das guias de recolhimento do fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS - devidamente quitadas e relação de empregados – RE – envolvidos na execução do objeto contratado, constantes do Arquivo SEFIP;
- III - Cópias das folhas de salário dos empregados envolvidos na execução do objeto contratual, com quitação no prazo legal, referente ao mês anterior;
- IV - Cópias dos comprovantes de fornecimento de vale-transporte e auxílio alimentação, quando cabível;
- V - Cópias dos recibos de pagamento do 13º salário;



- VI - Cópias dos comprovantes de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da lei;
- VII - Cópia dos termos de rescisão contratual firmados no período e correspondente termo de quitação das verbas rescisórias e recolhimento do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- VIII - Cópias dos comprovantes de realização de exames admissionais, demissionais e periódicos, quando for o caso;
- IX - Cópias de comprovantes de realização de cursos de treinamento e reciclagem, quando for o caso;
- X - Encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como: RAIS e CAGED;
- XI - Declaração do responsável legal pela empresa dando conta da regular quitação de todos os direitos sociais trabalhistas de seus empregados;
- XII - Cópia dos termos de rescisão contratual firmados no período e correspondente termo de quitação das verbas rescisórias e recolhimento do fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS;
- XIII - Declaração do responsável legal da empresa, contendo indicação dos empregados que desenvolveram as atividades previstas no objeto do contrato por posto de trabalho e período, integral ou parcial, de atuação no mês de apuração, com indicativo expresso da jornada cumprida em cada posto de trabalho e horário de intervalo de cada empregado;
- XIV - Cópias dos extratos, individuais, do FGTS de todos os empregados alocados nos postos da CONTRATANTE;
- XV - Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), Certidão Negativa de Tributos Municipais, Estaduais e Federais, Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

A declaração mencionada na alínea “XVIII” deverá trazer, ainda, a qualificação civil e número da carteira de trabalho e previdência social – CTPS de cada um dos empregados envolvidos, bem como o motivo do afastamento durante o mês.

A autenticação de cópias exigidas nos incisos desta cláusula poderá ser substituída por declaração de autenticidade firmada pelo representante legal da CONTRATADA, sob pena de responsabilização, no que se refere à veracidade do conteúdo do documento.

Os documentos relacionados no Parágrafo Sexto desta Cláusula deverão estar devidamente quitados pela CONTRATADA, sob pena de a referida parcela manter-se



retida, enquanto não cumprida a condição, facultando-se à CONTRATANTE, sem oposição da CONTRATADA, o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis.

Sendo identificada pela CONTRATANTE a cobrança de valor indevido nas faturas apresentadas, esta comunicará por escrito à CONTRATADA, em até 20 (vinte) dias, contados a partir do primeiro dia útil após a protocolização das Notas Fiscais/Fatura. Neste caso, o prazo previsto no caput desta Cláusula será suspenso, até que haja a regularização da cobrança, sendo reiniciado um prazo de 10 (dez) dias para pagamento da fatura a partir dessa nova data, sem a ocorrência de quaisquer encargos à CONTRATANTE, seja a que título for.

Em sendo constatada pela CONTRATANTE a cobrança de valor indevido após o pagamento das Notas Fiscais/Faturas, a CONTRATANTE comunicará por escrito a CONTRATADA, a qual deverá efetuar o ressarcimento desses valores no faturamento do mês subsequente ao da comunicação.

Caso não haja o fornecimento dos arquivos, relatórios e ferramenta de gestão por parte da CONTRATADA, conforme acordado neste instrumento, tanto os pagamentos do período quanto os prazos de pagamento ficarão suspensos até que o(s) mesmo(s) seja(m) fornecido(s), sem qualquer ônus a CONTRATANTE.

A CONTRATANTE reterá mensalmente o correspondente ao valor do Imposto sobre Serviços – ISS na Nota Fiscal referente à prestação de serviços, na forma da lei.

Fica assegurada à CONTRATANTE o direito de, mediante retenção de pagamentos, ressarcir-se de quantias que lhes sejam devidas pela CONTRATADA, quaisquer que sejam a natureza e origem desses débitos, consoante autorização expressa no inciso XIII do artigo 32 do Decreto Municipal nº 2.028/2011.

Fica facultada a CONTRATANTE a fiscalização do cumprimento, no caso das áreas insalubres e médico-hospitalares:

- I) da realização prévia dos exames de saúde ocupacional;
- II) da realização das vacinações especificadas neste Instrumento e seu anexo;
- III) das Normas de Segurança adotadas;
- IV) dos protocolos padronizados para os casos de acidentes;
- V) do pagamento dos adicionais de insalubridade e periculosidade, quando for o caso.

A CONTRATANTE poderá solicitar a qualquer momento, por amostragem, pasta funcional de profissionais que compõem o quadro, a fim de verificar a observância do presente disposto.



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

26  
J8

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

É indispensável para a liberação do respectivo pagamento a aceitação das refeições pela CONTRATANTE.

## 16. DA VIGÊNCIA

A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, mediante interesse entre as partes, limitado a sessenta meses, conforme previsto no inciso II do artigo 57 da Lei 8.666/93.

## 17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Além das penalidades existentes no Edital, haverá multa, por descumprimento contratual, no percentual especificado nas tabelas 1 e 2, abaixo, a ser aplicada sobre o valor bruto do mês em que se apurar a(s) irregularidade(s), a(s) qual(ais) será(ão) descontada(s) do valor relativo ao próximo pagamento a ser efetuado:

a) Para efeito de aplicação das multas, a “Tabela 1” atribui grau de gravidade e o percentual correspondente a ser aplicado e a “Tabela 2” elenca as infrações e o grau de gravidade:

TABELA 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	0,01% sobre o valor mensal bruto em que se apurar a irregularidade;
02	0,1% sobre o valor mensal bruto em que se apurar a irregularidade;
03	0,15% sobre o valor mensal bruto em que se apurar a irregularidade.

TABELA 2

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
A	Manter trabalhador sem a qualificação e habilitação necessária à execução do serviço contratado;	03
B	Deixar de fornecer os produtos, materiais, utensílios, equipamentos, EPI e EPC em quantidade e definidos em proposta, indispensáveis na prestação dos serviços e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los;	03
C	Deixar de manter, durante a execução do Contrato, Nutricionista	03

45



	habilitado para a supervisão de seus funcionários e do serviço prestado;	
D	Deixar de cumprir as exigências relativas à segurança do trabalho, dos programas de saúde ocupacional e riscos de acidente;	03
E	Deixar de substituir, a pedido da CONTRATANTE, preparações julgadas inadequadas ao consumo;	03
F	Deixar de realizar o controle bacteriológico conforme estabelecido em edital;	03
G	Recusar a executar serviços previstos no Contrato;	03
H	Deixar de cumprir o cardápio proposto e aprovado pela CONTRATANTE, realizando alterações sem o conhecimento da mesma;	03
I	Fornecer quantidade diferente daquela estabelecida pelo Contratante, o que será aferido por peso e/ou unidade do lote correspondente a um número de refeições.	03
J	As ocorrências que contrariarem as normas estabelecidas por: <ul style="list-style-type: none"><li>- Portaria Federal n.º 1.428 – D.O.U. 02/12/93.</li><li>- Portaria Federal n.º 326 – D.O.U. 01/08/97.</li><li>- Resolução – RDC n.º 12 – D.O.U. 02/01/01.</li><li>- Resolução – RDC nº 216 – D.O.U. 16/09/04.</li><li>- Lei Municipal n.º 9.000 – D.O.M. 31/12/96.</li><li>- Lei Federal nº 8.078 e Decreto n.º 2.181/97 – Código de Defesa do Consumidor.</li></ul>	03
K	Causar danos à saúde dos comensais, tais como infecções, intoxicações e toxinfecções alimentares, comprovadamente decorrentes da alimentação fornecida pela Contratada.	03
L	Deixar de fornecer, em quantidade adequada, as refeições (falta de preparações);	03
M	Deixar de executar serviços com qualidade e em tempo hábil sob alegação decorrentes do número insuficiente de trabalhadores das equipes, da jornada insatisfatória dos trabalhadores e de inadequação dos equipamentos;	03
N	Utilizar nas preparações gêneros alimentícios que não sejam de primeira qualidade, sem condições de absoluta higiene, ou ainda, que não estejam em bom estado e livres de contaminação de qualquer agente estranho, nos padrões estabelecidos pelas normas de vigilância sanitária.	03
O	Servir alimentos impróprios para o consumo, azedos, com presença de objetos estranhos ou com data de validade expirada.	03
P	Deixar de promover a higienização nos utensílios, como por exemplo	02



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feas.curitiba.pr.gov.br

27  
J

	bandejas, caixas de acondicionamento de alimento, utilizados nas preparações das refeições	
Q	Deixar de entregar as refeições em tempo hábil para distribuição conforme o quadro de horários estabelecido neste edital.	02
R	Deixar de substituir, depois de notificado, o trabalhador que estiver sem uniforme ou crachá, que impeça ou dificulte a Fiscalização da CONTRATANTE ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;	02
S	Permitir a presença de trabalhador sem uniforme, com uniforme sujo, manchado ou mal apresentado;	02
T	Deixar de realizar controles de temperatura das preparações recebidas (refeições de empregados, acompanhantes e pacientes);	02
U	Deixar de realizar coleta de amostras das preparações em quantidade adequada para análise;	02
V	Deixar de cumprir os valores "per capita" estabelecidos neste edital (caracterizado por 01 (uma) amostra em desacordo);	01
W	Permitir a presença de pessoas estranhas ao serviço sem a autorização da CONTRATANTE;	01
X	Deixar de manter em serviço o efetivo mínimo definido em proposta para cada UPA de acordo com as produtividades;	01
Y	Deixar de realizar treinamento na periodicidade, forma e condições estabelecidas, ou não garantir a participação dos trabalhadores nos treinamentos ofertados pela CONTRATANTE.	01
Z	Deixar de cumprir demais itens do Contrato não previstos nesta tabela de multas.	01

## 18. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

O valor total estimado para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição transportada para o fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas aos pacientes, acompanhantes de pacientes e empregados das Unidades Administradas pela Feas, atendendo as necessidades da FEAS, é de R\$ XXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

## 19. DOS DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA A CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

Cópia do Alvará De Funcionamento, dentro do seu prazo de validade, expedido pela Prefeitura do Município sede da empresa licitante, com ramo de atividade compatível ao objeto desta Licitação.

 47



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

Cópia da Licença Sanitária, dentro de seu prazo de validade, da EMPRESA LICITANTE. Nos locais onde não seja mais emitido o documento acima, as empresas deverão apresentar cópia autenticada do deferimento em Diário Oficial.

Cópia do LAUDO DE LIMPEZA DA CAIXA D'ÁGUA E Cópia Autenticada Do CERTIFICADO DE EXECUÇÃO DO CONTROLE DE PRAGAS E VETORES da empresa licitante.

Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a experiência do licitante em produzir e fornecer dietas gerais. O atestado terá de comprovar a prestação de serviços em quantidade de refeições (objeto da licitação) não inferior a 50% ao estimado no Edital e prazo mínimo não inferior a 6 (seis) meses. Não será aceito atestado de empresas que pertençam ao mesmo grupo empresarial. No atestado deverá constar o CNPJ, razão social e endereço da empresa licitante.

Certidão De Registro da empresa proponente, conforme Resolução do CFN nº 378/2005, que dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências;

Planilha De Composição De Custos;

Termo de Responsabilidade, devidamente preenchido e assinado por representante legal da empresa. No termo, a licitante irá declarar que a empresa tomou conhecimento de todos os detalhes técnicos e que assumirá integral responsabilidade por eventuais erros e omissões no preenchimento da proposta de preços e ainda, que está de pleno acordo com todas as exigências técnicas estabelecidas no Edital de Licitação e seus Anexos

**Observações:**

- a) Os documentos poderão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia, à exceção de fotocópias e em papel termo sensível (fac-símile).
- b) Os documentos solicitados que forem emitidos pela Internet, NÃO precisam de autenticação em Cartório, a Pregoeira conferirá a autenticidade via Internet.

  
Angelita Zabel da Silva  
Gestora

  
Ana Paula Jenzura  
Suplente

**ANEXO I**

**TABELA PER CAPITA E TABELA DE INCIDÊNCIA MENSAL  
LISTA DE CARNES E OUTROS PRATOS PRINCIPAIS E PER CAPITAS (MÉDIA)**

Carnes e outros pratos principais	Per Capitas (alimento pronto)
Acém	120 g
Almôndegas de carne ou frango	120 g
Apresuntado	40 g
Atum	100 g
Bisteca suína/Carré suíno	120 g
Caneloni	120 g
Carne seca	60 – 100 g
Chester	120 g – para eventos
Chuleta	150 g – para eventos
Contra-filé com osso	250 g – para eventos
Copa lombo	120 g
Costelinha suína salgada	60 g – ingredientes para feijoada ou outros
Coxão duro – bife	120 g
Coxão mole – bife	120 g
Filé de frango	120 g
Filé de merluza	120 g
Filé de pescada	120 g
Fraldinha	120 g
Hambúguer bovino, frango, peru ou soja	120 g
Kibe	120 g
Lasanha	200 g
Maminha	120 g
Músculo	120 g
Ovo	2 unidades (100g)
Panqueca	120 g
Patinho	120 g
Peito de chester	120 g

Peito de frango desossado	120 g
Peito de peru sem osso	120 g
Peru inteiro	120 g
Posta de cação	120 g
Salsicha de frango ou hot dog	120 g
Tender defumado	120 g
Linguíça	120g

### LISTA DE GUARNIÇÕES E PER CAPITAS (MÉDIA)

Guarnições	Per Capitas
Abobrinha crua ou preparada	50 g
Batata doce cozida	80 g
Batata doce frita	60 g
Batata inglesa cozida	80 g
Batata inglesa frita	100 g
Canjiquinha preparada (quirera)	150 g
Couve crua ou preparada	50 g
Couve-flor crua ou preparada	50 g
Espinafre cru ou preparado	50 g
Farinha de mandioca	20 g
Fubá	20 g para angu ou mingaus
Macarrão cru	30 g
Mandioca preparada	80 g
Moranga crua ou preparada	60 g
Quiabo cru ou preparado	40 g

### LISTA DE ARROZ E FEIJÃO E PER CAPITAS (MÉDIA)

Arroz/Feijão	Per capitas
Arroz cozido	120 g
Feijão cru	30 g
Risoto	120 g

### LISTA DE SALADAS E PER CAPITAS (MÉDIA)

Saladas	Per capitas
---------	-------------

Acelga crua ou preparada	30 g
Agrião cru ou preparado	40 g
Alface	40 g
Almeirão cru ou preparado	30 g
Berinjela crua ou preparada	50 g
Beterraba crua ou preparada	50 g
Brócolis cru ou preparado	40 g
Cenoura crua ou preparada	50 g
Ervilha	30 g
Grão-de-bico cozido	80 g
Nabo cru ou preparado	40 g
Palmito	50 g
Pepino	30 g
Pimentão	15 g
Rabanete cru ou preparado	50 g
Repolho cru ou preparado	40 g
Salada de hortaliças	100 g
Soja crua	30 g
Tomate cru	50 – 100 g
Vagem crua ou preparada	40 g

#### LISTA DE SOBREMESAS E PER CAPITAS (MÉDIA)

Sobremesas	Per capitas
Doce embalado	30g
Gelatina	150 g
Pudim	100 g
Curau, arroz doce, canjica, sagu	100 g

#### LISTA DE FRUTAS E PER CAPITAS (MÉDIA)

Frutas	Per capitas
Abacate	100 g
Abacaxi	120 g
Banana	100 – 180 g
Caqui	100g

Goiaba	100g
Laranja	100 – 120g
Maçã	120 g
Mamão	120 g
Manga	60 g
Maracujá	40 g
Melancia	200 g
Melão	150 g
Mexerica	100 g
Morango	40 g
Pera	80 g
Pêssego	80 g
Saladas de frutas	100 g
Uvas	50 g

#### LISTA DE PÃES E BOLOS E PER CAPITAS (MÉDIA)

Pães/bolos	Per capita
Bolo simples ou broa	100 g
Pães em geral	50 g

#### LISTA MARGARINA E DOCES PARA PÃO E PER CAPITAS (MÉDIA)

Margarina/doces	Per capita
Doce em pasta ou barra	50 g
Geléias	30 g
Margarina	20 g

#### LISTA DE BEBIDAS E PER CAPITAS (MÉDIA)

Bebidas	Per capita
Café preto ou com leite pronto	200 ml
Chá	5 g
Chá pronto	200 ml
logurte	140 ml
Leite	200 ml
Leite em pó	20 g para um copo
Pó de café	5 g para cafezinho
Pó de café	15 g para café
Suco de frutas concentrado/polpa	30 g

### LISTA DE OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E PER CAPITAS (MÉDIA)

Outros gêneros alimentícios	Per capita
Açúcar	10 g
Amido de milho	20 g para mingau
Farináceo lácteo	20 g para mingau
Cereal infantil - arroz e milho	20 g para mingau
Farelo de aveia	20 g para mingau
Aveia em flocos	15 g
Azeitona	25 g
Biscoitos	40 g
Bolacha de sal	40 g
Bolacha doce	40 g
Creme de leite	20 g
Maionese	20 g
Mingaus preparados	200 g
Óleo	5 a 10 mL p/ 100 g de alimento cru
Sal	1 g para cada 100 g de alimento cru
Torradas	50 g

### INCIDÊNCIA DE SOBREMESAS EM MÊS REFERÊNCIA DE 30 DIAS

Sobremesa	Incidência em 30 dias
Doces embalados (abóbora, banana, doce de leite, amendoim, maria mole)	02
Frutas <i>in natura</i> ou salada de frutas	12
Gelatina	5
Sagu	2
Pudim/Flan	5
Canjica/Arroz Doce	2
Curau	2
<b>Total</b>	<b>30</b>

### TABELA DE PER CAPITAS

Carnes e outros pratos principais	Incidência em 30 dias
Bife ou escalope (patinho, coxão duro,	04



coxão mole)	
Carne moída	02
Almôndega ou kibe	01
Cupim	02
Costela bovina	01
Contra filé c/ osso	02
Pernil ou bisteca suína	02
Picadinho de músculo ou acém	05
Filé de frango ou sassami	05
Sobrecoxa de frango	02
Frango a passarinho	02
Filé de merluza	02
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>

<b>TABELA DE PER CAPITAS</b>	
<b>Sobremesa</b>	<b>Incidência em 30 dias</b>
Bolos, tortas ou rocambole	01
Arroz doce	02
Frutas <i>in natura</i> ou salada de frutas	10
Gelatina c/ ou s/ creme	04
Pudim ou Flan	05
Canjica	02
Curau	02
Doce caseiro ou doce em barra	02
Sagú	02
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>

✍

## ANEXO II

### EXEMPLOS DE CARDÁPIOS BÁSICOS PARA PACIENTES E FUNCIONÁRIOS

<b>Exemplo de cardápio básico para PACIENTES com dieta geral – Desjejum e Lanche</b>			
<b>Componentes</b>	<b>Descrição dos Produtos</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Apresentação</b>
Bebidas	Café com Leite B ou Achocolatado ou Chá	100 ml/200 ml 300 ml 01 sache	Copo descartável com tampa
Açúcar ou adoçante	Embalagens individuais	5 g/0,08 g	Sachês
Pão Complementos	Leite, francês ou bisnaga ou pão de forma ou outros 2-3 vezes/ semana bolo simples (fubá, chocolate, laranja, etc) <b>O pão deverá ser servido já com a margarina ou o doce passados.</b>	50 gr  Margarina ou doce para o pão: 10g	Embalado em saco polipropileno e etiqueta
Frutas diversas	Da época	120 g	Porcionada em embalagem descartável

<b>Exemplo de cardápio básico para PACIENTES com dieta geral – Ceia</b>			
<b>Componentes</b>	<b>Descrição dos Produtos</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Apresentação</b>
Bebidas	Chá	01 sache	Copo descartável com tampa
Açúcar ou adoçante	Embalagens individuais	5 g/0,08 g	Sachês
Biscoito água e sal sem recheio	Embalagens individuais	6 unidades	Embalado em saco polipropileno

<b>Exemplo de cardápio básico para PACIENTES com dieta geral – Almoço e jantar</b>		
<b>Componentes</b>	<b>Descrição dos Produtos</b>	<b>Quantidade in natura</b>
Salada	Simplex com 1 (um) componente Entre folhas ou legumes ou leguminosas	40 g
Arroz	Cereais	60 g
Feijão ou similar	Leguminosa	40 g
Prato Principal	Carnes: bovina ou aves ou peixe	150 g em media

Guarnição	Legumes ou vegetais folhosos, massas, farofas, polenta	80 a 100 g
Sobremesa	Doce simples caseiro ou Fruta em dias alternados ou sobremesas especiais	01 unidade média 100 g
Suco	Suco já diluído servido em copo descartável com tampa	200ml

**Exemplo de cardápio básico para pacientes com dieta geral – Almoço e Jantar**

Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade
Sopa	Sopas variadas contendo legumes e carne (carne bovina/aves)	450 a 500ML a porção
Pão	Pão de leite, francês ou bisnaga ou pão de forma ou outros	1 unidade de 50g
Sobremesa	Doce simples caseiro ou Fruta em dias alternados ou sobremesas especiais	1 unidade média 100g
Suco	Suco já diluído servido em copo descartável com tampa	200mL

**Exemplo de cardápio básico – Desjejum e Ceia – UEP Casa Irmã Dulce**

Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade	Apresentação
Bebidas	Café com Leite B ou Achocolatado ou Chá	100 ml/200 ml 300 ml	Copo descartável com tampa
Açúcar ou adoçante	Embalagens individuais	2 a 3 unidades	Sachês, paletas/mexedores
Pão Complementos	Leite, francês ou bisnaga ou pão de forma ou outros <b>O pão deverá ser servido já com a margarina ou o doce passados.</b>	100 gr – 2 unidades de 50gr cada Margarina e/ou doce para o pão: 20g	Embalado em saco polipropileno e identificados com data de fabricação e validade Fornecer guardanapo embalado individualmente
Frutas diversas	Da época	120 g	Porcionada em embalagem descartável

**Exemplo de cardápio básico – Lanche - UEP Casa Irmã Dulce**

Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade	Apresentação
Bebidas	Café com Leite B ou Achocolatado ou Chá ou	100 ml/200 ml 300 ml 300 ml	Copo descartável com tampa Garrafa 300mL identificada



	Suco	300 ml	com data de fabricação e validade e indicação de diet/light
Açúcar ou adoçante	Embalagens individuais	2 a 3 unidades	Sachês, paletas/mexedores
Pão Complementos	<b>Pão com queijo e presunto</b> <b>Chineque</b> <b>Salgado Assado</b> <b>Bolo</b>	110 gr sendo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (uma) unidade de pão com queijo e presunto ou mortadela, ou salgado assado (esfirra, pão recheado com frios, pão de batata, entre outros), com pelo menos 50gramas</li> <li>• 1 (uma) unidade de chineque de sabores variados (banana, farofa) com pelo menos 60gramas ou bolo seco (sem recheio – bolo de fubá, bolo de laranja, bolo de cenoura)</li> </ul>	Embalado em saco polipropileno e identificados com data de fabricação e validade  Fornecer guardanapo embalado individualmente

<b>Exemplo de cardápio básico para PACIENTES com dieta geral – Almoço e jantar UEP Casa Irmã Dulce</b>		
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade in natura
Salada	Simple com 1 (um) componente Entre folhas ou legumes ou leguminosas	40 g
Arroz	Cereais	60 g
Feijão ou similar	Leguminosa	40 g
Prato Principal	Carnes: bovina ou aves ou peixe	150 g em media
Guarnição	Legumes ou vegetais folhosos, massas, farofas, polenta	80 a 100 g
Sobremesa	Doce simples caseiro ou Fruta em dias alternados ou sobremesas especiais	01 unidade média 100 g
Suco	Suco já diluído servido em copo descartável com tampa	200ml



A mesma composição deve ser observada para a confecção dos demais tipos de dietas.

Exemplo de cardápio básico para FUNCIONÁRIOS – Almoço e Jantar		
Componentes	Descrição dos Produtos	Quantidade in natura
Salada	Duas opções de salada Entre folhas ou legumes ou leguminosas	40 g
Arroz	Cereais	60 g
Feijão ou similar	Leguminosa	40 g
Prato Principal	Carnes: bovina, suínas, aves ou peixe	150 g em media
Guarnição I	Legumes ou vegetais folhosos, massas, farofas, polenta, etc..	80 a 100 g
Guarnição II	Legumes ou vegetais folhosos, massas, farofas, polenta, etc..	80 a 100 g
Sobremesa	Doce simples caseiro ou Fruta em dias alternados ou sobremesas especiais.	01 unidade média 100 g



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

ANEXO III



**CHECKLIST DE AVALIAÇÃO DE EMPRESA DE REFEIÇÕES COLETIVAS TRANSPORTADAS**

EMPRESA:

DATA DA VISITA: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:

AVALIADOR:

**ADMINISTRAÇÃO**

ITEM	DESCRIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÃO
1	Alvará de funcionamento em vigor				
2	Licença Sanitária em vigor				
3	Certificado de Vistoria dos veículos de transporte				
4	Possui CIPA				
5	Possui PCMSO (Programa médico de saúde ocupacional)				
6	Realiza exames periódicos				
7	Realiza controle de vacinas				
8	Possui PPRA (Programa de prevenção de riscos ambientais)				

f

33

4



Nutrição  
 R. Lothário Boutin, 90  
 Pinheirinho – Curitiba/PR  
 CEP 81.110-522  
 (41) 3316-5913  
 www.feaes.curitiba.pr.gov.br

9	Possui Programa de Qualidade - Especificar qual				
10	Há critério para seleção de fornecedores de matérias-primas				
11	Possui Cronograma de treinamentos				
12	Registro de Treinamentos (contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas)				
13	Possui comprovante de realização de desinsetização e desratização (dentro da validade)				
14	Há ficha técnica das preparações				

**ÁREA DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA**

ITEM	DESCRIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÃO
1	Plataforma de descarga de mercadorias na área externa				
2	Sala de conferência de produtos				
3	Área para armazenamento para higienização/devolução de caixas utilizadas pela empresa				
4	Área para higienização e guarda de carrinhos de transporte utilizados pela empresa				



5	Piso de cor clara, de revestimento lavável, antiderrapante, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, entre outros				
6	Paredes de cor clara, de revestimento lavável, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, entre outros				
7	Portas e janelas ajustados aos batentes, em bom estado de conservação, com presença de telas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas				
8	Estrados, paletes, prateleiras de material liso, resistente, impermeável, lavável, em bom estado de higiene e conservação				
9	Luminárias apropriadas para a área, protegidas contra explosões e quedas acidentais				
10	Ventilação adequada garantindo a renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higienico-sanitária dos alimentos				
11	Pia para higienização das mãos contendo sabonete, papel toalha, álcool gel				
13	Controle de temperatura no recebimento de matérias-primas				
14	Controle de lote e validade de matérias-primas				

6

34



### ÁREA DE ARMAZENAMENTO

ITEM	DESCRIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÃO
1	Piso de cor clara, de revestimento lavável, antiderrapante, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, entre outros				
2	Paredes de cor clara, de revestimento lavável, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, entre outros				
3	Portas e janelas ajustados aos batentes, em bom estado de conservação, com presença de telas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas				
4	Estrados, paletes, prateleiras de material liso, resistente, impermeável, lavável, em bom estado de higiene e conservação				
5	Possui controle de temperatura/umidade com registro de ações corretivas				
6	Os alimentos processados/prontos são armazenados isolados dos alimentos in natura				
7	Os produtos armazenados estão identificados com nome do produto, data de fabricação/manipulação, validade, nome do funcionário responsável				



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
www.feaes.curitiba.pr.gov.br

8	Pia para higienização das mãos contendo sabonete, papel toalha, álcool gel				
9	A área de armazenamento encontra-se em boas condições de higiene				
10	Os produtos de limpeza são armazenados isolados dos produtos alimentícios				
11	As prateleiras encontram-se a uma distância do piso e parede que permitam sua higienização				

#### ÁREA DE PROCESSAMENTO/COCCÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÃO
1	Piso de cor clara, de revestimento lavável, antiderrapante, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, entre outros				
2	Paredes de cor clara, de revestimento lavável, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, entre outros				
3	Portas e janelas ajustados aos batentes, em bom estado de conservação, com presença de telas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas				

*f*

*JS JS*

4



Nutrição  
 R. Lothário Boutin, 90  
 Pinheirinho – Curitiba/PR  
 CEP 81.110-522  
 (41) 3316-5913  
 www.feaes.curitiba.pr.gov.br

4	Bancadas e mesas de apoio em material liso, resistente, impermeável, lavável, em bom estado de higiene e conservação				
5	Os produtos prontos estão identificados com nome do produto, data de fabricação/manipulação, validade, nome do funcionário responsável				
6	Pia para higienização das mãos contendo sabonete, papel toalha, álcool gel				
7	Limpeza dos fogões, caldeiras, panelas, bancadas, mesas de apoio, coifas, fornos				
8	Frequencia de Limpeza, registro da limpeza				
9	Os alimentos preparados são mantido em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana (temperatura superior a 60°C por no máximo 6 horas para alimentos quentes e temperatura inferior a 10°C para alimentos frios pelo mesmo período de tempo)				
10	Os produtos prontos são armazenados de forma a evitar a contaminação cruzada				
11	É realizado o controle de temperatura durante as etapas de processamento				
12	É realizada a coleta de amostras dos produtos processados				
13	É realizada análise microbiológica periódica (semestral)				

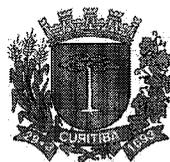


### MANIPULADORES

ITEM	DESCRIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÃO
1	Registro de exames periódicos, vacinas (Exame médico ocupacional)				
2	Asseio pessoal, uniformes compatíveis com a atividade, conservados e limpos				
3	Cabelos presos, sem adornos, unhas curtas, aparadas, sem esmalte ou base, sem maquiagem				
4	Uso de EPI's (óculos, avental, máscaras, luvas)				
5	Utilizam crachá de identificação adequadamente				
6	Uso de sapatos fechados				
7	É realizada periodicamente a análise microbiológica de mãos e unhas dos manipuladores				
8	Os funcionários tem conhecimento dos POPs relacionados às suas atividades				

### POPS/MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÃO
1	POP de higienização de mãos				
2	POP de higienização de superfícies				



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
[www.feaes.curitiba.pr.gov.br](http://www.feaes.curitiba.pr.gov.br)

3	POP de higienização de ambientes				
4	POP de higienização de equipamentos				
5	POP de segregação do lixo				
6	POP de manutenção corretiva/preventiva				
7	POP de controle de temperatura e umidade				
8	POP de coleta de amostra para análise				
9	POP de controle de temperatura das matérias-primas				
10	POP de recebimento de itens				
11	POP de compra de itens				
12	POP de avaliação de fornecedores				
13	POP de seleção de fornecedores				
14	POP de higienização de vegetais				
15	POP de higienização de utensílios				
16	POP de armazenamento de matérias-primas				
17	POP de armazenamento de produtos processados				
18	POP de descongelamento de matéria-prima				
19	POP de acondicionamento de itens para transporte				
20	POP de higienização de contêineres para transporte de alimentos				
21	POP de higienização de veículo para transporte de alimentos				
22	POP de controle de temperatura do alimento durante o transporte				
23	POP de higienização de mamadeiras				



24	POP de confecção de mamadeiras				
25	POP de controle de temperatura de equipamentos				
26	Manual de Boas Práticas Atualizado e completo em uso - última revisão em:				

#### TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÃO
1	O veículo encontra-se em condições higienico-sanitárias adequadas para transporte				
2	O veículo de transporte possui documentação emitida pelas autoridades competentes para realizar a atividade				
3	O veículo possui cronograma de manutenção preventiva (revisão)				
4	É realizado o controle da temperatura interna do veículo durante o transporte				
5	Os contêineres de alimentos estão devidamente identificados dentro do veículo				
6	Não são transportados itens de limpeza junto com os alimentos dentro do veículo				
7	Os contêineres de alimentos estão devidamente acondicionados dentro do veículo a fim de evitar danos ao produto transportado				

27/15

6



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
[www.feaes.curitiba.pr.gov.br](http://www.feaes.curitiba.pr.gov.br)

8	Os funcionários responsáveis pelo transporte possuem uniformes devidamente limpos e conservados, sem utilização de adornos				
9	Existe rotina de higienização dos contêineres (Hot Box)				



Nutrição  
R. Lothário Boutin, 90  
Pinheirinho – Curitiba/PR  
CEP 81.110-522  
(41) 3316-5913  
[www.feaes.curitiba.pr.gov.br](http://www.feaes.curitiba.pr.gov.br)

38  
J8

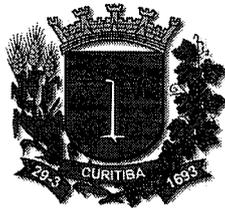
A handwritten signature or mark, possibly initials, located at the bottom right of the page.

**Modelo de proposta de preços****À Fundação Estatal De Atenção À Saúde – Feas****Processo Administrativo Nº xxx/2022.****Pregão Eletrônico Nº xxx/20221.**

Em atenção ao Edital de Pregão em referência, informamos/declaramos que:

- 1) Esta proposta é baseada nas condições estabelecidas no Edital de Embasamento do Pregão Eletrônico em epígrafe, bem como em seu Termo de Referência, cujo objeto é a **Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição transportada e ainda, fórmulas infantis padrão ou se for o caso especializadas, pelo período de 12 (doze) meses.**
- 2) Propomos os seguintes valores para integral cumprimento do objeto em todas as suas características e obrigações vinculantes:

Item	Descrição	Quantidade mensal	Valor Unitário	Valor total mensal	Valor total 12 meses
1	Desjejum pacientes	9.300	R\$	R\$	R\$
2	Almoço pacientes	8.100	R\$	R\$	R\$
3	Almoço Uep	900	R\$	R\$	R\$
4	Lanche da tarde a pacientes	9.000	R\$	R\$	R\$
5	Lanche Uep	900	R\$	R\$	R\$
6	Lanche a acompanhantes	4.500	R\$	R\$	R\$
7	Jantar a pacientes	6.300	R\$	R\$	R\$
8	Ceia a pacientes	8.100	R\$	R\$	R\$
9	Ceia Uep	900	R\$	R\$	R\$
10	Fórmula infantil	900	R\$	R\$	R\$
11	Almoço funcionários	12.900	R\$	R\$	R\$
12	Jantar funcionário	11.799	R\$	R\$	R\$
13	Café infusão (litros)	4.900	R\$	R\$	R\$
14	Mão de obra das copeiras	26	R\$	R\$	R\$
Valor total					



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
[www.feaes.curitiba.pr.gov.br](http://www.feaes.curitiba.pr.gov.br)

40  
F

- 3) O valor ofertado inclui todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento fiel e integral do objeto deste edital e seus anexos, bem como taxas, impostos e contribuições fiscais, e os demais custos que incidam sobre o contrato.
- 4) A presente Proposta é válida por \_\_\_\_ (mínimo sessenta dias) dias contados da assinatura da presente.
- 5) Termos lido e compreendido os termos do Edital em pauta e que os produtos e serviços ofertados atendem integralmente às especificações requeridas.
- 6) Declaramos que nos preços propostos encontram-se inclusos todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a execução do objeto da presente licitação e que estamos de acordo com todas as normas do edital e seus anexos – que são complementares entre si.
- 7) Possuímos plena capacidade técnica, operacional e administrativa para executar os serviços, comprometendo-se a prestá-los; estamos cientes de todos os detalhes, especificações e condições de execução do objeto do Pregão Eletrônico e que assumiremos integral responsabilidade por eventuais erros e omissões no preenchimento desta proposta de preços e ainda, que estamos de pleno acordo com todas as exigências técnicas.
- 8) Se vencedora do certame, nos comprometemos a assinar o contrato advindo da licitação.

Local e data

**Nome e Assinatura devidamente identificada do  
representante legal da empresa.**



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
[www.feas.curitiba.pr.gov.br](http://www.feas.curitiba.pr.gov.br)

41  
J

**Planilhas para detalhamentos dos custos e formação dos preços**  
**Refeições**

Nº do Processo:
Pregão Eletrônico nº: ____/____

Dia \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ às \_\_\_\_ horas

Item	Descrição	Quantida de mensal	Valor Unitário	Valor total mensal	Valor total 12 meses
1	Desjejum pacientes	9.300	R\$	R\$	R\$
2	Almoço pacientes	8.100	R\$	R\$	R\$
3	Almoço Uep	900	R\$	R\$	R\$
4	Lanche da tarde a pacientes	9.000	R\$	R\$	R\$
5	Lanche Uep	900	R\$	R\$	R\$
6	Lanche a acompanhantes	4.500	R\$	R\$	R\$
7	Jantar a pacientes	6.300	R\$	R\$	R\$
8	Ceia a pacientes	8.100	R\$	R\$	R\$
9	Ceia Uep	900	R\$	R\$	R\$
10	Fórmula infantil	900	R\$	R\$	R\$
11	Almoço funcionários	12.900	R\$	R\$	R\$
12	Jantar funcionário	11.799	R\$	R\$	R\$
13	Café infusão (litros)	4.900	R\$	R\$	R\$
Valor total					



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
[www.feas.curitiba.pr.gov.br](http://www.feas.curitiba.pr.gov.br)

42  
18

## Planilhas para detalhamentos dos custos e formação dos preços

Nº do Processo:
Pregão Eletrônico nº: ____ / ____

Dia \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ às \_\_\_\_ : \_\_\_\_ horas

### DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano):	
B	Município/UF:	
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo:	
D	Sindicato(s) da(s) categoria(s)	
E	Número de meses de execução contratual:	

### IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (Em função da unidade de medida)
Indicar* <sup>1</sup>	Postos de trabalho	

#### 1. MÓDULOS

Mão de obra

Mão de obra vinculada à execução contratual

1 \* A composição dos custos será individual para cada categoria envolvida.



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
[www.feas.curitiba.pr.gov.br](http://www.feas.curitiba.pr.gov.br)

43  
J

Dados para composição dos custos referentes a mão de obra	
1	Tipo de Serviço (mesmo serviço com características distintas)
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)
3	Salário Normativo da Categoria Profissional
4	Categoria Profissional (vinculada à execução contratual)
5	Data-Base da Categoria (dia/mês/ano)

**Nota 1:** Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

**Nota 2:** A planilha será calculada considerando o **valor mensal** do empregado.

#### Módulo 1 - Composição da Remuneração

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário-Base	
B	Adicional de Periculosidade	
C	Adicional de Insalubridade	
D	Adicional Noturno	
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado	
G	Outros (especificar)	
<b>Total</b>		

**Nota 1:** O Módulo 1 refere-se ao **valor mensal devido ao empregado** pela prestação do serviço no período de 12 meses.

**Nota 2:** Para o empregado que labora a jornada 12x36, em caso da não concessão ou concessão parcial do **intervalo intrajornada** (§ 4º do art. 71 da CLT), o valor a ser pago será inserido na remuneração utilizando a alínea "G".



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
[www.feas.curitiba.pr.gov.br](http://www.feas.curitiba.pr.gov.br)

44  
JS

## Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários

### Submódulo 2.1 – 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário	
B	Férias e Adicional de Férias	
<b>Total</b>		

**Nota 1:** Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina e adicional de férias.

**Nota 2:** O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

Submódulo 2.2 – Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.

2.	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
2			
A	INSS	20,00%	
B	Salário Educação	2,50%	
C	SAT		
D	SESC ou SESI	1,50%	
E	SENAI – SENAC	1,00%	
F	SEBRAE	0,60%	



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
[www.feas.curitiba.pr.gov.br](http://www.feas.curitiba.pr.gov.br)

45  
J

G	INCRA	0,20%	
H	FGTS	8,00%	
<b>Total</b>			

**Nota 1:** Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

**Nota 2:** O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

**Nota 3:** Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 2.1, o Módulo 3, Módulo 4 e o Módulo 6.

Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários.

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	
C	Assistência Médica e Familiar	
D	Outros (especificar)	
<b>Total</b>		

**Nota 1:** O valor informado deverá ser o custo real do benefício (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

**Nota 2:** Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho.

## Quadro resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários

<b>2</b>	<b>Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	
2.3	Benefícios Mensais e Diários	
<b>Total</b>		

## Módulo 3 – Provisão para Rescisão

<b>3</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Aviso Prévio Indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
D	Aviso Prévio Trabalhado	
E	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
<b>Total</b>		

## Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

**Nota 1:** Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositores/substituto que por ventura venha cobrir o empregado nos casos de Ausências Legais (Submódulo 4.1) e/ou na Intra jornada (Submódulo 4.2), a depender da prestação do serviço.

**Nota 2:** Haverá a incidência do Submódulo 2.2 sobre esse módulo.

#### Submódulo 4.1 – Ausências Legais

4.1	Ausências Legais	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausências Legais	
C	Licença Paternidade	
D	Ausência por acidente de trabalho	
E	Afastamento Maternidade	
F	Outros (especificar)	
<b>Total</b>		

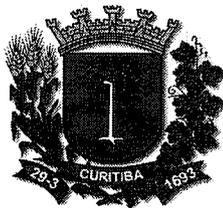
**Nota:** As alíneas “A” a “F” referem-se somente ao custo que será pago ao repositor pelos dias trabalhados quando da necessidade de substituir a mão de obra alocada na prestação do serviço.

#### Submódulo 4.2 – Intra jornada

4.2	Intra jornada	Valor (R\$)
A	Intervalo para repouso ou alimentação	
<b>Total</b>		

**Nota:** Quando houver a necessidade de reposição de um empregado durante sua ausência nos casos de intervalo para repouso ou alimentação deve-se contemplar o Submódulo 4.2.

#### Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
[www.feas.curitiba.pr.gov.br](http://www.feas.curitiba.pr.gov.br)

48  
J

4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
4.1	Ausências Legais	
4.2	Intrajornada	
<b>Total</b>		

**Módulo 5 – Insumos Diversos**

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
<b>Total</b>		

**Nota:** Valores mensais por empregado.

**Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro**

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	Tributos		
	C.1. Tributos Federais (especificar)		
	C.2. Tributos Estaduais (especificar)		
	C.3. Tributos Municipais (especificar)		
<b>Total</b>			

**Nota 1:** Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
[www.feas.curitiba.pr.gov.br](http://www.feas.curitiba.pr.gov.br)

49  
JS

**Nota 2:** O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

## 2. QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	<b>Mão de obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
<b>B</b>	Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	
<b>C</b>	Módulo 3 – Provisão para Rescisão	
<b>D</b>	Módulo 4 – Custo de Reposição do Profissional Ausente	
<b>E</b>	Módulo 5 – Insumos Diversos	
<b>Subtotal (A + B + C + D + E)</b>		
<b>F</b>	Módulo 6 – Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
<b>Valor Total por Empregado</b>		

## Quadro resumo do valor mensal dos serviços

Tipo de Serviço (A)	Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. De Empregados por Posto (C)	Valor Proposto por Posto (D) = (B x C)	Qtde. De Postos (E)	Valor Total do Serviço (F) = (D x E)
Serviço 1 (indicar)	R\$	1	R\$	R\$	R\$
Serviço 2 (indicar)	R\$		R\$	R\$	R\$
	R\$		R\$	R\$	R\$
<b>Valor total mensal dos serviços</b>					<b>R\$</b>

	<b>Tipo de Serviço (A)</b>	<b>Valor Proposto por Empregado (B)</b>	<b>Qtde. de Empregados por Posto (C)</b>	<b>Valor Proposto por Posto (D) = (B x C)</b>	<b>Qtd. de Postos (E)</b>	<b>Valor Total do Serviço (F) = (D x E)</b>
1	Copeiras	R\$	1	R\$	26	R\$



Feas

R. Cap. Argeniro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
www.feas.curitiba.pr.gov.br

51  
J

## MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXX/2022 – Feas

**Contrato Administrativo nº xx/2022- Feas** de Contratação de empresa especializada em prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição Transportada, para fornecimento de refeições a pacientes, respectivos acompanhantes e funcionários das Unidades atendidas pela Feas e ainda, fórmulas infantis padrão ou se for o caso especializadas, pelo período de 12 (doze) meses, que entre si celebram a **Feas – Fundação Estatal De Atenção à Saúde** e a empresa

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Aos XXXXXX dias do mês de XXXXXX do ano de XXXXXXXXXXXXXXXX, nesta cidade de Curitiba, Capital do Estado do Paraná, presentes de um lado a **FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO À SAÚDE**, doravante denominada **CONTRATANTE**, inscrita no CNPJ sob n.º 14.814.139/0001-83, neste ato representada pelo seu Diretor Geral, **Sezifredo Paulo Alves Paz**, CPF/MF 366.713.809-10 e pela Diretora Administrativa Financeira **Deise Sueli de Pietro Caputo**, CPF/MF n.º 570.893.889-72, assistidos pelo Assessor Jurídico Pedro Henrique Igino Borges, OAB/PR n.º 50.529, e de outro lado a empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob n.º XXXXXXXXXXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representada pelo Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX, nacionalidade XXXXXXXXXXXXXXXX, inscrito no CPF/MF nº XXXXXXXXXXXXXXXX, com fundamento nas informações contidas no **Processo Administrativo nº xxx/20xx** – Feas, Pregão Eletrônico n.º e Termo de Referência, resolveram e acordaram firmar o presente contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Contratação de empresa especializada em prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição Transportada, para fornecimento de refeições a pacientes, respectivos acompanhantes e funcionários das Unidades atendidas pela Feas e ainda, fórmulas infantis padrão ou se for o caso especializadas, pelo período de 12 (doze) meses.

### **Parágrafo Primeiro**

Fazem parte do presente Contrato, como se nele houvessem sido transcritos, o edital de embasamento da licitação, Termo de Referência e a Proposta da contratada.

### **Parágrafo Segundo**

Entenda-se por Refeições: dietas gerais (dietas que não necessitam de modificações dietéticas específicas) e especiais (dietas com modificações na composição ou consistência), compreendendo café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia e suas respectivas bebidas. Incluem-se também as fórmulas infantis padrão ou se for o caso, as especializadas.

### **Parágrafo Terceiro**

As refeições serão preparadas nas dependências da CONTRATADA, que deverá estar situada na Cidade de Curitiba ou Região de Metropolitana. As refeições prontas serão devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos com capacidade adequada às quantidades a serem servidas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até às Unidades indicadas pela CONTRATANTE (QUADRO 1), onde as refeições serão distribuídas e servidas aos pacientes, acompanhantes e empregados.

#### QUADRO 1 – LOCAIS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES.

UNIDADE	ENDEREÇO
UPA Sítio Cercado	R. Dr. Levy Buquera, 158 - Sítio Cercado
UPA Boqueirão	R. Profª Maria de Assumpção, 2590 – Boqueirão
UPA Boa Vista	Av. Paraná, 3654 - Bacacheri
UPA Cajuru	R. Eng. Benedito Mário da Silva, 555 – Cajuru
UPA Pinheirinho	R. León Nicolas, 1995 - Pinheirinho
UPA Fazendinha	R. Carlos Klemtz, 1883 - Fazendinha
UPA Campo Comprido	R. Monsenhor Ivo Zanlorenzi, 3495 - Campo Comprido
UPA Tatuquara	Rua Jornalista Emílio Zolá Florenzano, 835 – Tatuquara
UPA CIC	Rua Senador Accioly Filho, 3370, Cidade Industrial

	de Curitiba
UEP Casa Irmã Dulce	R. Jeremias Eugênio Fernandes, 629 – Tatuquara
Complexo Regulador*	R. Atilio Bório, 668 - Cristo Rei
Laboratório Municipal*	R. Primo Lourenço Tosin, 1021 - Novo Mundo
Central de Teleatendimento*	Rua Francisco Torres, 830 – Centro

**\*Unidades em que será necessária apenas entrega de marmitas, sem serviço de copa.**

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DA COMPOSIÇÃO DOS SERVIÇOS INCLUSOS NO OBJETO**

- I. Fornecer refeições diárias (dietas de rotina e especiais) aos pacientes e respectivos acompanhantes internados nas Unidades;
- II. Transportar as refeições às Unidades em caixas isotérmicas tipo Hot Box, - PVC para manter a temperatura mínima de 65° graus, sendo que as saladas devem ser acondicionadas separadamente e mantidas até 10°C. Devendo ser conferida a temperatura pelo motorista no ato da entrega;
- III. Distribuir no refeitório indicado pela CONTRATANTE, refeições destinadas aos empregados autorizados, em marmitas ou em buffet self-service, com no mínimo 5 (cinco) cubas, em bandejas plásticas ou similar, pratos de louça e talheres de inox – conforme determinado pela CONTRATANTE, seguindo o cardápio aprovado antecipadamente pela CONTRATANTE, em quantidades e horários determinados.
- IV. Distribuir café em garrafas térmicas em quantidades, horários e locais predeterminados pela CONTRATANTE. As garrafas térmicas, paletas, copos descartáveis, açúcar e adoçante deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.
- V. Abastecer diariamente os leitos dos pacientes com jarras ou copos descartáveis com tampa (em caso de isolamentos) com água, mineral ou filtrada, as quais devem ser fornecidas e higienizadas pela CONTRATADA, conforme rotina aprovada pela CONTRATANTE;
- VI. Instituir sistema de controle de refeições servidas, tanto para pacientes e acompanhantes quanto para o refeitório, de acordo com as especificações da CONTRATANTE;
- VII. Garantir, em caso de problemas de qualidade ou quantidade por parte da CONTRATADA, a substituição imediata das preparações não conformes;

**VIII.** Elaborar Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padrão, disponibilizando para consulta nas Unidades os POPs inerentes às atividades realizadas nestes.

**IX.** A prestação de serviços envolve todas as etapas de processo de operacionalização, cocção, porcionamento, transporte das refeições e higienização do ambiente, materiais e utensílios conforme especificações contidas neste Termo de Referência. E ainda inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, material de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene, limpeza, escritório, entre outros vinculados à atividade), utensílios (louças, talheres etc) e equipamentos (balcão térmico, carinhos de distribuição de alimentos etc) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como veículos para transporte das refeições até o local de atendimento, compatíveis com a quantidade contratada, observada as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

**X.** A CONTRATADA deverá realizar o fornecimento diário das refeições necessárias para suprir as Unidades, de segunda-feira à domingo, incluindo feriados, durante 365 dias consecutivos.

**XI.** O número de refeições a ser fornecido terá como base o informado no QUADRO 2 do termo de referência, porém o efetivamente entregue nas unidades será de acordo com a demanda de cada unidade.

**XII.** A CONTRATADA deverá disponibilizar, em cada unidade em que seja disponibilizada a refeição pelo sistema self service, louças em quantidade mínima (Ex.: pratos de vidro ou porcelana, talheres em aço inoxidável, etc.) e utensílios descartáveis (Ex: bandejas descartáveis, talheres, copos, guardanapos) conforme estabelecido no QUADRO 3.

**XIII.** Nas Unidades em que o fornecimento for de marmitas, devem ser disponibilizados talheres descartáveis de material resistente, embalados individualmente juntamente com guardanapo e palito dental (também embalado individualmente).

**XIV.** Efetuar a distribuição das refeições nas enfermarias, refeitórios ou outros locais indicados pelos responsáveis das unidades.

**XV.** É de responsabilidade da CONTRATADA a elaboração de todos os cardápios necessários para a execução do contrato conforme parâmetros nutricionais estabelecidos no Anexo I (tabelas de per capita e de incidência mensal).

**XVI.** Os cardápios deverão ser diários, completos, por tipo de dietas/refeições, com

a frequência de repetição no máximo bimestral (oito semanas de cardápios) para o cardápio dos empregados e no máximo quinzenal (duas semanas de cardápios) para o cardápio dos pacientes. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas disponibilizado pela CONTRATANTE e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente.

**XVII.** Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades; conter preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência; respeitar preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais; atender às leis fundamentais da alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação); e proporcionar os aportes de macro e micronutrientes necessários além de boa aceitação por parte dos pacientes, acompanhantes e empregados.

**XVIII.** Em atendimento a projetos de humanização em saúde, deverão ser planejados cardápios diferenciados para os pacientes e empregados em datas especiais: Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festa Junina, ou outras, devendo haver essa diferenciação em no mínimo 5 (cinco) datas ao ano, a serem discutidas e aprovadas pela CONTRATANTE. Deverão conter no mínimo 01 sobremesa e 01 prato principal especiais, sendo que os custos desses cardápios deverão estar previstos no mesmo valor da refeição fixa. Esses cardápios diferenciados devem respeitar as características específicas de cada dieta, seguindo a prescrição médica e dietética.

**XIX.** Todos os cardápios deverão ter sua composição nutricional calculada, contemplando os macronutrientes (carboidratos, fibras, proteínas e lipídios) e os principais micronutrientes (vitaminas A, B<sub>12</sub>, C, D, cálcio, ferro, sódio, potássio e fósforo), atendendo ao seu objetivo (por exemplo, hipossódico, branda, etc), conforme definições da literatura científica. As recomendações nutricionais de vitaminas e minerais a serem utilizadas como base para a elaboração dos cardápios devem ter como padrão de referência as DRIs (*Dietary Reference Intakes* – ingestão dietética de referência) (Institute of Medicine). No caso dos cardápios de pacientes com dietas especiais, como as DRIs são referências para a população saudável, devem ser preconizadas, sempre que disponíveis, recomendações nutricionais específicas para a doença em questão.

**XX.** Os cardápios completos deverão ser apresentados à CONTRATANTE com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizado no prazo máximo de 05 (cinco)

dias úteis, podendo a CONTRATANTE solicitar alterações no cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

**XXI.** Os cardápios poderão ser alterados pela CONTRATADA, dependendo de aviso prévio, sempre que fatores adversos determinarem a escassez ou a indisponibilidade dos gêneros nele previstos, contanto que não seja modificada a sua composição nutricional, devendo a substituição ocorrer por alimentos de igual qualidade e custo. Porém, demais alterações somente poderão ocorrer com a concordância formal da CONTRATANTE, após análise dos motivos expostos, encaminhados com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas.

**XXII.** Quando houver crianças com condições clínicas diferenciadas, como por exemplo, intolerância a lactose, alergia à proteína do leite de vaca ou outra que necessite de fórmula infantil especializada, por indicação médica, estas necessidades deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA mediante solicitação da CONTRATANTE.

**XXIII.** A CONTRATADA deverá fornecer o cardápio completo para afixação nos refeitórios da CONTRATANTE.

**XXIV.** Considerando a Unidade de Estabilização Psiquiátrica Casa Irmã Dulce (UEP), com atendimento a população específica, há que se observar que nesta unidade não poderão ser servidos alimentos e/ou temperos a base de álcool, vinho ou uva.

**XXV.** A frequência de utilização visa evitar a monotonia do cardápio, desta forma são sugeridas as frequências de utilização das carnes e a CONTRATADA deve elaborar os cardápios com as carnes sugeridas, porém adequando as preparações para proporcionar a variedade de cardápio. As frequências estão descritas no Anexo I do Termo de Referência.

**XXVI.** O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise do profissional técnico competente nomeado pelo CONTRATANTE, o qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingredientes, fornecedores ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória.

**XXVII.** A CONTRATADA deverá comprovar atendimento ao disposto na legislação de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura e Pecuária e do Abastecimento (MAPA) - (Ex.: manter disponíveis: licença sanitária atualizada das unidades fabris, registro do produto ou comunicado de início de fabricação de produtos dispensados de registro, conforme Resoluções RDC nº 27,

de 06/08/2010 e nº 216 de 15/09/2004 e legislações pertinentes em vigor referentes à Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), rotulagem, peso, através de laudos laboratoriais). Estes produtos estarão sujeitos a análises físico-químicas e microbiológicas complementares por laboratório determinado pela Secretaria Municipal da Saúde. Todos os custos dos testes laboratoriais ficarão por conta da empresa CONTRATADA.

**XXVIII.** A CONTRATADA deverá fornecer as refeições, sem ônus adicional à CONTRATANTE, de acordo com o Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE, que contemplará, no mínimo, os tipos de dietas abaixo relacionados, além de dietas específicas:

- a. Dieta livre: dieta com distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes. Não existindo restrições no tipo ou método de preparo dos alimentos. Dieta nutricionalmente adequada.
- b. Dieta branda ou leve: dieta normal em todos os nutrientes e isenta de alimentos que possam causar flatulência. Devem ser evitados frutas e legumes crus.
- c. Dieta hipossódica: dieta com teor de sódio intrínseco e extrínseco entre 1 a 3 gramas ao dia, sendo normal em todos os outros nutrientes.
- d. Dieta para diabético: dieta normal em todos os nutrientes, com regularidade na ingestão de carboidratos a cada dia em cada refeição, incluindo no cardápio os cereais integrais.
- e. Dieta para diarreia: dieta normal em todos os macro nutrientes, pobre em fibras insolúveis, pobre em lactose e sacarose, evitando os alimentos flatulentos.
- f. Dieta rica em fibras: dieta normal em todos os macro nutrientes, rica em fibras, incluindo no cardápio os cereais integrais.
- g. Dieta líquida completa: dieta composta por alimentos na forma líquida ou que se liquefazem a temperatura corporal. Permite adição de leite e derivados, ovos e cereais refinados.
- h. Dieta líquida restrita: Inclui alimentos que são translúcidos, com baixa quantidade de resíduos e que são ou se transformam em líquidos à temperatura corporal.
- i. Dieta pastosa homogênea: dieta normal em todos os nutrientes. Os alimentos estão na forma de purê ou mingau, sem pedaços.
- j. Dieta pastosa: dieta normal em todos os nutrientes. Os alimentos estão na forma de purê ou amassados, exceto se naturalmente macios.

- k. Dieta para preparo de exames
- I. Outras Dietas Especiais (Dieta isenta de glúten, dieta isenta de lactose, dieta para insuficiência renal, entre outras solicitados pela CONTRATANTE, conforme observada necessidade do paciente)

### **Parágrafo Único**

Demais especificidades na prestação dos serviços estão previstas no Termo de Referência, parte integrante deste instrumento contratual.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

São obrigações da CONTRATADA, além de outras já previstas neste instrumento e em seus anexos e referenciais:

- I.A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem como o transporte e entrega das refeições à CONTRATANTE, incluindo a distribuição aos pacientes, acompanhantes e funcionários e, higienização do ambiente (copa/refeitório das Unidades), observado o estabelecido nos itens a seguir:
- II. Manter unidade fabril disponível em Curitiba ou Região Metropolitana para a preparação das refeições que serão servidas nas Unidades da Secretaria Municipal da Saúde, com a Certidão de Inspeção e Vistoria ou Licença Sanitária atualizada expedida por órgão competente.
- III. Efetuar, às suas expensas, pequenas adaptações que se façam necessárias nas dependências de apoio à distribuição das refeições no local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação vigente.
- IV. A CONTRATADA se obriga a fornecer e instalar em todos os refeitórios dos locais de distribuição da alimentação, um balcão térmico tipo "self-service", aquecido a calor seco, com pelo menos cinco cubas, a fim de acondicionar a alimentação a ser fornecidas aos funcionários da CONTRATANTE.
- V. Responsabilizar-se pelo fornecimento dos recipientes necessários e próprios para o transporte, acondicionamento e distribuição das refeições, dispondo de contêineres (hot box), cubas de inox, recipientes para líquidos, embalagens plásticas para coleta de amostras e porcionamento de alimentos e demais utensílios que se fizerem necessários.



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
www.feas.curitiba.pr.gov.br

55  
J

- VI.** Responsabilizar-se pelos produtos a serem empregados e todos os custos de sua aquisição, transporte, armazenamento, higienização e utilização, bem como a contratação, às suas expensas, da mão-de-obra necessária à execução dos serviços.
- VII.** Fornecer, aos seus funcionários encarregados da distribuição da alimentação dentro das Unidades, uniforme composto de: crachá de identificação, jaleco branco, calça branca, touca ou rede para proteção dos cabelos, avental impermeável e luvas, calçado fechado, com o devido asseio. É vedada a utilização de grampos ou outros objetos para fixação da rede.
- VIII.** Fornecer aos funcionários EPIs adequados ao risco e em perfeito estado de conservação e funcionamento, bem como todos os EPCs, orientando e supervisionando seus funcionários sobre o uso correto e obrigatório.
- IX.** 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.
- X.** Promover o treinamento do pessoal (no momento da contratação, semestralmente e sempre que se fizer necessário) visando medidas de higiene e segurança para garantia da qualidade de toda prestação de serviços.
- XI.** A CONTRATADA deve obrigatoriamente aceitar que representantes da CONTRATANTE procedam ao acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação dos serviços, através de auditorias e inspeções a qualquer tempo e sem aviso prévio, sempre que for considerado necessário. Para tanto, deverá aceitar que a CONTRATANTE tenha acesso a qualquer área de trabalho da CONTRATADA, em qualquer horário e sem necessidade de autorização prévia, desde que devidamente paramentada.
- XII.** A CONTRATADA deverá acatar todas as solicitações de alterações feitas pela CONTRATANTE e se comprometer a reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos pré-definidos e constantes nos manuais da instituição e/ou legislação específica, providenciando para que sejam realizados dentro do prazo estipulado. Também deverá corrigir, remover e/ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de insumos utilizados.
- XIII.** Assumir integral e exclusivamente toda a responsabilidade no que diz respeito às obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, seguros de acidentes,

comerciais, ambientais, vigilância sanitária e todos os demais encargos previstos em lei que porventura venham a incidir sobre o objeto deste procedimento licitatório, sendo que a inadimplência com relação aos encargos referidos não transfere ao CONTRATANTE responsabilidade de seu pagamento, ressalvada a hipótese prevista no artigo 4º, da Lei nº 9.032, 28/04/1995, que alterou os parágrafos 1º e 2º do artigo 31, da Lei nº 8.666, de 21/06/1993, nem poderá onerar o objeto do contrato.

**XIV.** Entregar os alimentos 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.

**XV.** Entregar as refeições de acordo com as quantidades solicitadas pelo CONTRATANTE, nos locais indicados - QUADRO 1, livre de quaisquer outros encargos, sejam fretes, carretos, taxa de descargas ou embalagens, presentes às notas fiscais correspondentes.

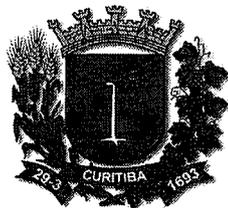
**XVI.** Entregar todo alimento isento de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação.

**XVII.** Efetuar, diariamente, após o término das atividades, a sanitização do ambiente, materiais e utensílios (Ex.: utensílios, cubas de inox, caixas para acondicionamento de gêneros alimentícios, mesas, bancadas, balcão térmico, etc.), com produtos sanitizantes de comprovada eficiência, registrados no órgão oficial competente. Os materiais utilizados para transporte da alimentação (recipientes isotérmicos, caixas) deverão ser higienizados fora das dependências da Unidade.

**XVIII.** Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as condições de higiene, temperaturas e a aceitação das refeições fornecidas.

**XIX.** Quando for verificado que a alimentação recebida nas UPAs, apresenta problemas de qualidade ou quantidade por parte da CONTRATADA deverá ser efetuada a substituição/reposição imediata da preparação ou, quando não for possível, por uma preparação similar no aspecto nutricional mediante autorização prévia do CONTRATANTE. Caso não seja feita a reposição no mesmo dia, em tempo hábil para o servimento (considerando a refeição em questão), será feito o desconto na nota fiscal quando do faturamento.

**XX.** Corrigir qualquer problema verificado nas refeições, através de notificação por escrito pela CONTRATANTE e sem qualquer ônus para a mesma, podendo ser ordenada a suspensão do fornecimento e respectivos pagamentos, se dentro de 48



(quarenta e oito) horas, a contar da entrega da notificação, não for atendida a reclamação, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita.

**XXI.** Responsabilizar-se por quaisquer danos causados por si, seus funcionários e fornecedores ao CONTRATANTE ou a terceiros, isentando o 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 (dependências da CONTRATANTE), pertences e materiais utilizados pela CONTRATADA para execução dos serviços.

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

**XXIII.** Atender pontualmente quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do contrato, sem ônus para o CONTRATANTE.

**XXIV.** A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE, caso ocorra quaisquer mudanças no contrato social da empresa após a assinatura deste contrato, devendo encaminhar através de ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

**XXV.** Realizar manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições.

**XXVI.** A CONTRATADA deverá permanecer com a integral execução e responsabilidade pelo cumprimento de todas as condições do contrato, sendo vedado o repasse, parcial ou total, das suas atribuições a terceiros.

**XXVII.** Administrar os serviços ao seu encargo de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física, qualidade, rapidez no fornecimento das refeições e lanches, mantendo um responsável técnico à disposição do CONTRATANTE para atendimento de eventuais ocorrências, bem como, o número de nutricionistas habilitadas dentro dos parâmetros mínimos especificados em legislação própria;

**XXVIII.** Proceder, periodicamente, a dedetização e a desratização de todas as suas dependências, fornecendo ao CONTRATANTE comprovante da execução dos serviços, de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

**XXIX.** A CONTRATADA deverá apresentar POP de rotina de limpeza dos veículos de transporte das refeições e o devido registro de limpeza sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

**XXX.** A CONTRATADA deverá acatar às legislações e recomendações das Autoridades Sanitárias (ANVISA) e demais protocolos da Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba, sempre quando indicados pela CONTRATANTE.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- I. São obrigações da CONTRATANTE, além de outras assumidas no presente instrumento ou em seus Anexos:
- II. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas de apoio à distribuição das refeições aos pacientes, acompanhantes e funcionários.
- III. Realizar o acompanhamento, fiscalização e avaliação de todo o serviço prestado pela CONTRATADA, como forma de garantir a execução de todas as atividades e condições descritas nesse edital, principalmente: a qualidade dos insumos adquiridos pela CONTRATADA; a correta implementação e seguimento do Manual de Boas Práticas e POP's do serviço de produção de alimentos; a higiene das instalações, equipamentos, utensílios e funcionários; o cumprimento dos horários de distribuição de refeições e coleta de utensílios das enfermarias; a compatibilidade das refeições servidas com os cardápios pré-aprovados; a qualidade das refeições servidas aos pacientes, acompanhantes e empregados, no que diz respeito à higiene, composição nutricional e propriedades organolépticas (apresentação, paladar, odor e textura); a apresentação dos funcionários da CONTRATADA, bem como a educação, respeito e cordialidade com que atendem os pacientes, acompanhantes e empregados; e o registro de todos os controles de qualidade e indicadores exigidos pela legislação sanitária vigente.
- IV. É de responsabilidade da CONTRATANTE, avaliar, sugerir alterações sempre que julgar necessário e finalmente autorizar todos os cardápios, manuais, POPs e fluxos desenvolvidos pela CONTRATADA, observando na íntegra todas as condições descritas nesse edital, bem como o seu devido seguimento depois de implantados.
- V. Comunicar diariamente à CONTRATADA, por intermédio de um responsável de cada Unidade, o número de refeições a serem fornecidas e demais especificações como tipo e consistência da alimentação. Para o almoço o quantitativo deverá ser comunicado até as 08:30 horas e para no jantar até as 14:30 horas, ambos horários referem-se ao dia do servimento. As demais refeições serão de acordo com a estimativa diária.

- VI.** Recusar os lotes de refeições fornecidos quando for constatada qualidade ou quantidade per capita diferente da pré-estabelecida, má higiene nas condições de transporte e entrega em horário diferente do estipulado, solicitando providência imediata à CONTRATADA.
- VII.** A CONTRATANTE deverá fornecer, a qualquer tempo e com a máxima presteza, mediante solicitação por escrito da CONTRATADA, informações adicionais para esclarecer dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos constantes do edital.
- VIII.** Manter contato com a CONTRATADA 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, a partir do contato verbal.
- IX.** Conferir a quantidade de alimentos que estão recebendo em cada UPA e, no caso de falta deste, devem solicitar para a CONTRATADA reposição imediata, em caso de envio de quantidades a maior, as mesmas não serão pagas.
- X.** Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- XI.** Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, a certidão de Inspeção e Vistoria ou Licença Sanitária atualizada da unidade fabril e dos veículos de transporte, expedida pelo órgão competente.
- XII.** Aplicar a qualquer tempo os dispositivos da Lei Federal nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor), em face de detecção de vícios de qualidade.
- XIII.** Incluir novos locais para fornecimento da alimentação dentro do município de Curitiba, durante a vigência do contrato, nas mesmas condições originais, sem alteração do preço unitário, respeitando o disposto na Lei Federal nº 8666/93 e alterações posteriores.
- XIV.** Notificar por escrito a CONTRATADA no caso de verificação de não conformidade no atendimento, devendo solicitar a CONTRATADA apresentação de ação corretiva e preventiva implementada para eliminar a(s) causa(s) da não conformidade no prazo estabelecido na notificação, sem que represente ônus para o CONTRATANTE e sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita.
- XV.** A CONTRATANTE responsabiliza-se pelos custos da água, energia elétrica e gás consumidos nas dependências colocadas à disposição da CONTRATADA, porém fiscalizará se essa está respeitando as normativas internas.

**XVI.** É de responsabilidade da CONTRATANTE manter nas UPAs os equipamentos de combate a incêndio aptos para o uso, como regem as normas de segurança, realizando testes de cargas e recargas de extintores e manutenção de mangueiras de hidrante e todos os equipamentos de combate ao incêndio disponível no setor e adjacências.

**XVII.** Efetuar o pagamento à CONTRATADA mediante Nota Fiscal devidamente atestada pelos setores competentes.

**XVIII.** A CONTRATANTE deverá conferir e aprovar diariamente o relatório feito pela CONTRATADA quanto à quantidade e tipo de refeições fornecidas para pacientes, acompanhantes e funcionários das Unidades. Se de acordo, encaminhará as faturas aprovadas mensalmente, até o 2º dia útil do mês, para liberação de pagamento. (Quando a prestação de serviços é por contrato a contratada entra mensalmente com pedido de pagamento do período, juntado dentre a documentação a(s) nota(s) fiscal correspondente e o gestor deverá atestar a prestação do serviço assim possibilitando o pagamento).

#### **Parágrafo Primeiro**

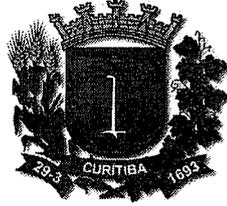
A detecção, pelo CONTRATANTE a qualquer tempo durante a execução dos serviços adquiridos, de vícios de qualidade nos mesmos, importará na aplicação dos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

#### **Parágrafo Segundo**

A CONTRATANTE poderá solicitar a substituição de qualquer funcionário da empresa que acredite ser conveniente ou que não esteja atuando de forma adequada.

#### **CLÁUSULA QUINTA– DO VALOR**

Pela presente contratação perceberá a CONTRATADA a importância total de até **R\$ xxxxx (xxxxx)** para o período de 12 (doze) meses, que serão pagos conforme os serviços efetivamente prestados, os quais encontram-se em consonância com a proposta/planilha de composição de custos apresentada pela Contratada.



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
www.feas.curitiba.pr.gov.br

58  
Jg

### **Parágrafo Primeiro**

As despesas decorrentes dos serviços ora contratados, correrão por conta de recursos próprios da CONTRATANTE, previstos em seu orçamento, recebíveis através de Contrato de Gestão celebrado com o Município de Curitiba, para atender as metas definidas.

### **Parágrafo Segundo**

A quantidade de gêneros e refeições serve apenas como orientação para composição de preços, não constituindo, sob nenhuma hipótese, garantia de faturamento. No caso de ocorrer acréscimo ou supressão da quantidade de refeições, o preço unitário permanecerá inalterado.

### **Parágrafo Terceiro**

O valor a ser pago mensalmente pela CONTRATANTE, será apurado através da quantidade de refeições servidas pela CONTRATADA, bem como o tipo de cada refeição.

## **CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a apresentação da nota fiscal correspondente ao período de referência, que deverá ser encaminhada até o 01º (primeiro) dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço, mediante apresentação a Feas, da Nota Fiscal/Fatura de Prestação de Serviços, sem emendas ou rasuras, sendo necessariamente a via original; e, ainda, mediante apresentação da seguinte documentação:

- I - Cópias das guias de recolhimento da contribuição previdenciária devidamente quitadas, constantes do Arquivo SEFIP;
- II - Cópias das guias de recolhimento do fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS - devidamente quitadas e relação de empregados – RE – envolvidos na execução do objeto contratado, constantes do Arquivo SEFIP;
- III - Cópias das folhas de salário dos empregados envolvidos na execução do objeto contratual, com quitação no prazo legal, referente ao mês anterior;
- IV - Cópias dos comprovantes de fornecimento de vale-transporte e auxílio alimentação, quando cabível;

- V - Cópias dos recibos de pagamento do 13º salário;
- VI - Cópias dos comprovantes de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da lei;
- VII - Cópia dos termos de rescisão contratual firmados no período e correspondente termo de quitação das verbas rescisórias e recolhimento do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- VIII - Cópias dos comprovantes de realização de exames admissionais, demissionais e periódicos, quando for o caso;
- IX - Cópias de comprovantes de realização de cursos de treinamento e reciclagem, quando for o caso;
- X - Encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como: RAIS e CAGED;
- XI - Declaração do responsável legal pela empresa dando conta da regular quitação de todos os direitos sociais trabalhistas de seus empregados;
- XII - Cópia dos termos de rescisão contratual firmados no período e correspondente termo de quitação das verbas rescisórias e recolhimento do fundo de garantia por tempo de serviço – FGTS;
- XIII - Declaração do responsável legal da empresa, contendo indicação dos empregados que desenvolveram as atividades previstas no objeto do contrato por posto de trabalho e período, integral ou parcial, de atuação no mês de apuração, com indicativo expresso da jornada cumprida em cada posto de trabalho e horário de intervalo de cada empregado;
- XIV - Cópias dos extratos, individuais, do FGTS de todos os empregados alocados nos postos da CONTRATANTE;
- XV - Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), Certidão Negativa de Tributos Municipais, Estaduais e Federais, Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

### **Parágrafo Primeiro**

Sendo identificada pela contratante a cobrança de valor indevido nas faturas apresentadas, esta comunicará por escrito à contratada, em até 10 (dez) dias, contados a partir do primeiro dia útil após a protocolização das Notas Fiscais/Fatura. Neste caso, o prazo previsto no caput desta Cláusula será suspenso, até que haja a regularização da



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
www.feas.curitiba.pr.gov.br

59  
Jg

cobrança, sendo reiniciado o prazo para pagamento da fatura a partir dessa nova data, sem a ocorrência de quaisquer encargos à contratante, seja a que título for.

#### **Parágrafo Segundo**

Em sendo constatada pela contratante a cobrança de valor indevido após o pagamento da Nota Fiscal/Fatura, a contratante comunicará por escrito a contratada, a qual deverá efetuar o ressarcimento desses valores ou estes serão descontados de eventual próxima fatura, a critério da Feas.

#### **Paragrafo Terceiro**

Incumbirá a contratada a iniciativa e o encargo de elaboração de cálculo minucioso de cada fatura, as quais serão revistas e aprovadas pelo gestor do contrato da contratante, por esta designado, juntando-se à respectiva discriminação dos serviços efetuados ao memorial de cálculo da fatura.

#### **Parágrafo Quarto**

Como condição para recebimento dos valores acordados a contratada deverá manter, durante a vigência do presente instrumento, todas as condições que ensejaram a sua habilitação.

#### **Parágrafo Quinto**

A contratada reterá no valor da fatura o correspondente ao valor do Imposto sobre Serviços – ISS, relativo à prestação de serviços na Feas, na forma da Lei.

#### **Parágrafo Sexto**

Fica assegurado a contratante o direito de, mediante retenção de pagamentos, ressarcir-se de quantias que lhes sejam devidas pela contratada, quaisquer que sejam a natureza e origem desses débitos, consoante autorização expressa no inciso XIII do artigo 32 do Decreto Municipal nº 2.028/2011.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DA MORA**

Na inexistência de outra regra contratual, quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela contratante, o valor devido deverá

ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I=(TX/100)$$

365

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

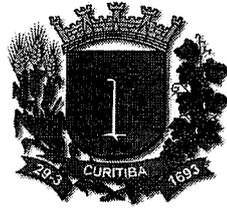
#### **CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS**

Os preços acordados poderão ser alterados, por reajuste ou repactuação, após decorridos 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da proposta, nos termos da Lei nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001, Artigo 65 da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, Decreto Municipal nº 610/2019 e Instrução Normativa nº 02/2021 – SMF, ou seja, será adotado como critério de reajuste o IPC- A.

##### **Parágrafo Único**

Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente.

#### **CLÁUSULA NONA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**



A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem necessários na prestação de serviços até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, de acordo com o art. 65 da Lei 8666/93.

#### Parágrafo Único

Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos no item anterior, exceto supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES**

Na hipótese de a **CONTRATADA** deixar de executar os serviços por qualquer motivo, ou o fizer fora das especificações e condições pré-determinadas e ainda, em qualquer outra hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, estará sujeita às seguintes penalidades, independente de outras previstas em lei:

- a. Advertência.
- b. no caso de atraso injustificado na execução do contrato, a multa de mora será de até 1% ao dia sobre o valor da parcela ou etapa inadimplida do contratado, observado o prazo máximo de 10 dias, conforme artigo 112, inciso I do Decreto Municipal 610/2019, ficando a **CONTRATADA** sujeita às penalidades previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei n.º 8666/93.
- c. no caso de inadimplemento do contrato, poderá ser aplicada multa punitiva de 10%
- d. sobre o valor remanescente da contratação, conforme artigo 112, inciso I do Decreto Municipal 610/2019, de acordo com o artigo 87, inciso III, da Lei n.º 8.666/93.
- e. Suspensão do direito de licitar ou contratar com a Feas, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos, penalidade esta a ser aplicada pela autoridade competente, segundo a natureza da falta e o prejuízo causado à administração pública, de acordo com a Lei n.º 8666/93.
- f. Declaração de inidoneidade para licitar na Administração Pública, com publicação na imprensa oficial, de acordo com a Lei n.º 8666/93.

#### Parágrafo Primeiro

A multa moratória (item II) e a multa compensatória (item III) poderão ser cumuladas.

### Parágrafo Segundo

No caso de inexecução parcial ou total do contrato, multa punitiva de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação, de acordo com o artigo 87, inciso II, da Lei n.º 8.666/93 e Decreto Municipal 610/2019, exceto se a infração estiver elencada na tabela de infração abaixo, hipótese em que serão aplicadas as penalidades ali previstas, sobre o valor bruto do mês em que se apurar a(s) irregularidade(s), a(s) qual(is) será(ão) descontada(s) do valor relativo ao próximo pagamento a ser efetuado. Para efeito de aplicação das multas, a “Tabela 1” atribui grau de gravidade e o percentual correspondente a ser aplicado e a “Tabela 2” elenca as infrações e o grau de gravidade:

TABELA 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	0,01% sobre o valor mensal bruto em que se apurar a irregularidade;
02	0,1% sobre o valor mensal bruto em que se apurar a irregularidade;
03	0,15% sobre o valor mensal bruto em que se apurar a irregularidade.

TABELA 2

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
A	Manter trabalhador sem a qualificação e habilitação necessária à execução do serviço contratado;	03
B	Deixar de fornecer os produtos, materiais, utensílios, equipamentos, EPI e EPC em quantidade e definidos em proposta, indispensáveis na prestação dos serviços e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los;	03
C	Deixar de manter, durante a execução do Contrato, Nutricionista habilitado para a supervisão de seus funcionários e do serviço prestado;	03
D	Deixar de cumprir as exigências relativas à segurança do trabalho, dos programas de saúde ocupacional e riscos de acidente;	03

E	Deixar de substituir, a pedido da CONTRATANTE, preparações julgadas inadequadas ao consumo;	03
F	Deixar de realizar o controle bacteriológico conforme estabelecido em edital;	03
G	Recusar a executar serviços previstos no Contrato;	03
H	Deixar de cumprir o cardápio proposto e aprovado pela CONTRATANTE, realizando alterações sem o conhecimento da mesma;	03
I	Fornecer quantidade diferente daquela estabelecida pelo Contratante, o que será aferido por peso e/ou unidade do lote correspondente a um número de refeições.	03
J	As ocorrências que contrariarem as normas estabelecidas por: <ul style="list-style-type: none"><li>- Portaria Federal n.º 1.428 – D.O.U. 02/12/93.</li><li>- Portaria Federal n.º 326 – D.O.U. 01/08/97.</li><li>- Resolução – RDC n.º 12 – D.O.U. 02/01/01.</li><li>- Resolução – RDC n.º 216 – D.O.U. 16/09/04.</li><li>- Lei Municipal n.º 9.000 – D.O.M. 31/12/96.</li><li>- Lei Federal n.º 8.078 e Decreto n.º 2.181/97 – Código de Defesa do Consumidor.</li></ul>	03
K	Causar danos à saúde dos comensais, tais como infecções, intoxicações e toxinfecções alimentares, comprovadamente decorrentes da alimentação fornecida pela Contratada.	03
L	Deixar de fornecer, em quantidade adequada, as refeições (falta de preparações);	03
M	Deixar de executar serviços com qualidade e em tempo hábil sob alegação decorrentes do número insuficiente de trabalhadores das equipes, da jornada insatisfatória dos trabalhadores e de inadequação dos equipamentos;	03
N	Utilizar nas preparações gêneros alimentícios que não sejam de primeira qualidade, sem condições de absoluta higiene, ou ainda, que não estejam em bom estado e livres de contaminação de qualquer agente estranho, nos padrões estabelecidos pelas normas de vigilância sanitária.	03
O	Servir alimentos impróprios para o consumo, azedos, com presença de objetos estranhos ou com data de validade expirada.	03
P	Deixar de promover a higienização nos utensílios, como por exemplo bandejas, caixas de acondicionamento de alimento, utilizados nas preparações das refeições	02
Q	Deixar de entregar as refeições em tempo hábil para distribuição	02

	conforme o quadro de horários estabelecido neste edital.	
R	Deixar de substituir, depois de notificado, o trabalhador que estiver sem uniforme ou crachá, que impeça ou dificulte a Fiscalização da CONTRATANTE ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;	02
S	Permitir a presença de trabalhador sem uniforme, com uniforme sujo, manchado ou mal apresentado;	02
T	Deixar de realizar controles de temperatura das preparações recebidas (refeições de empregados, acompanhantes e pacientes);	02
U	Deixar de realizar coleta de amostras das preparações em quantidade adequada para análise;	02
V	Deixar de cumprir os valores "per capita" estabelecidos neste edital (caracterizado por 01 (uma) amostra em desacordo);	01
W	Permitir a presença de pessoas estranhas ao serviço sem a autorização da CONTRATANTE;	01
X	Deixar de manter em serviço o efetivo mínimo definido em proposta para cada UPA de acordo com as produtividades;	01
Y	Deixar de realizar treinamento na periodicidade, forma e condições estabelecidas, ou não garantir a participação dos trabalhadores nos treinamentos ofertados pela CONTRATANTE.	01
Z	Deixar de cumprir demais itens do Contrato não previstos nesta tabela de multas.	01

### **Parágrafo Terceiro**

Quaisquer das penalidades aplicadas serão transcritas na ficha cadastral da **CONTRATADA** na Feas.

### **Parágrafo Quarto**

A **CONTRATANTE** poderá motivadamente aplicar as penalidades estabelecidas em Lei nº 8.666/93 independentemente da ordem em que estejam previstas, considerando sempre a gravidade e eventuais prejuízos causados ao Erário e os princípios que regem Administração.

### **Parágrafo Quinto**

A aplicação de penalidades não prejudica o direito da **CONTRATANTE** de recorrer às garantias contratuais, com o objetivo de ressarcir-se dos prejuízos causados



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
www.feas.curitiba.pr.gov.br

pelo inadimplente, podendo, ainda, reter créditos decorrentes do contrato, ou promover a cobrança judicial ou extrajudicial de eventuais perdas e danos.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO INADIMPLEMENTO**

O inadimplemento de qualquer cláusula do presente contrato poderá ser motivo de sua imediata rescisão, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, além de responder a CONTRATADA por perdas e danos, quando esta:

- a) não cumprir as obrigações assumidas;
- b) falir ou dissolver-se;
- c) tiver sua atividade suspensa por determinação de autoridades competentes, de acordo com a legislação em vigor;
- d) interromper a prestação dos serviços por mais de 02 (dois) dias consecutivos, sem justo motivo aceito pela CONTRATANTE.

### **Parágrafo Único**

Verificado qualquer problema nos serviços, a contratada será notificada por escrito, devendo corrigi-lo, sem qualquer ônus para a contratante, podendo ser ordenada a suspensão dos serviços e respectivos pagamentos, se dentro de 24 h (vinte e quatro horas), a contar da entrega da notificação, não for atendida a reclamação, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela execução dos serviços objeto do presente instrumento, fica assegurado à Contratante, através do Gestor e do Suplente do contrato, o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços contratados, podendo, para tanto, fazer uso de todos os recursos previstos no artigo 67 da Lei nº 8.666/93, ou de outros meios que entender necessários, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude da responsabilidade da Contratada.

### **Parágrafo Primeiro**

Quaisquer exigências referentes à fiscalização inerente ao objeto do contrato deverão ser prontamente atendidas pela contratada, sem ônus para a contratante.

### **Parágrafo Segundo**

A fiscalização exercida no interesse da contratante não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa contratada na ocorrência de qualquer irregularidade, inclusive perante terceiros. As condutas ativas ou omissivas irregulares praticadas pela contratada não implicam corresponsabilidade da contratante e/ou de seus agentes.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS IMPOSTOS E TAXAS**

Correrão por conta exclusivos da CONTRATADA, todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto desta contratação, ou vierem a ser criados.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA– DA RENÚNCIA**

A contratada, por si e por seus eventuais sucessores, renuncia expressamente a qualquer ação, questionamento ou pedido de devolução judicial ou administrativo relativamente aos tributos municipais incidentes sobre o presente contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– DA RESCISÃO**

A rescisão do contrato poderá ser:

- I – Unilateralmente e por escrito pela contratante, nos casos de descumprimento pela contratada das condições pactuadas e, ainda, na forma dos incisos I a XII e XVII, do artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações, sem prejuízo das sanções aplicáveis.
- II - Por acordo amigável entre as partes, desde que haja conveniência para a contratante. Deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- III – Por iniciativa das partes na via administrativa ou judicial, nos casos enumerados nos incisos XII e XVII, do artigo 78, da Lei nº 8.666/93 e alterações, hipóteses em que, desde que não haja culpa da contratada, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, em conformidade com o disposto no § 2º e incisos, do artigo 79 e 80, daquele diploma legal.

### **Parágrafo Primeiro**



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
www.feas.curitiba.pr.gov.br

63  
JK

Poderá ainda o contrato ser rescindido por qualquer uma das partes, a qualquer tempo, observadas as seguintes condições:

- a) Na hipótese da CONTRATADA solicitar a rescisão, esta deverá continuar prestando os serviços por período a ser estipulado pela CONTRATANTE, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data do recebimento da solicitação de rescisão.
- b) Na hipótese da CONTRATANTE solicitar a rescisão, deverá efetuar comunicação por escrito à CONTRATADA, com antecedência mínima de até 60 (sessenta) dias, sendo então pagos os serviços comprovadamente prestados, não cabendo à contratada qualquer outra compensação ou indenização, seja a que título for.

#### **Parágrafo Segundo**

Se, a qualquer tempo, na vigência deste contrato, a contratada tiver decretada sua falência ou vier a se dissolver, de pleno direito ou extrajudicialmente, fica o presente contrato automaticamente rescindido, sem prejuízo da resolução de eventuais pendências.

#### **Parágrafo Terceiro**

É vedado à contratada ceder ou transferir os direitos e obrigações decorrentes do presente contrato, sem prévia e expressa autorização e concordância da contratante.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO ABANDONO**

O abandono na execução dos serviços em qualquer etapa, por parte da contratada, ensejará na ação de perdas e danos em valor referencial igual ao dobro do valor contratado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA OBSERVÂNCIA À LEI Nº 8.666/93.**

O presente instrumento sujeita o contratante e a contratada às normas contidas na Lei nº 8.666/93 bem como demais legislações aplicáveis à espécie.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA VIGÊNCIA**

A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, mediante interesse entre as partes, limitado a 60 (sessenta) meses, conforme previsto no inciso II do artigo 57 da Lei 8.666/93. Não obstante, os prazos para realização dos serviços, constantes no Edital de Embasamento, deverão ser observados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS GESTORES**

Angelita Izabel da Silva (matrícula funcional n.º 45) e Ana Paula Jenzura (matrícula funcional n.º 527) como gestor e suplente, respectivamente, com a ciência dos envolvidos.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA PROTEÇÃO DE DADOS**

A CONTRATADA, por si e por seus empregados, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018, além das demais normas e políticas de proteção de dados de cada país onde houver qualquer tipo de tratamento dos dados dos clientes, o que inclui os dados da CONTRATANTE. No manuseio dos dados a CONTRATADA deverá:

- I. Manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida;
- II. Acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito da CONTRATANTE;
- III. Garantir, que os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, com exceção da prévia autorização por escrito da CONTRATANTE, quer direta ou indiretamente. Caso a CONTRATADA seja obrigada por determinação legal a fornecer dados pessoais a uma autoridade pública, deverá informar previamente a CONTRATANTE para que esta tome as medidas que julgar cabíveis;
- IV. Notificar a CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas a respeito da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação das



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
www.feas.curitiba.pr.gov.br

64  
JK

disposições legais relativas à proteção de Dados Pessoais pela CONTRATADA, seus funcionários, ou terceiros autorizados de que venha a ter conhecimento ou suspeita.

#### **Paragrafo primeiro**

A CONTRATADA será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta à CONTRATANTE e/ou a terceiros diretamente resultantes do descumprimento pela CONTRATADA de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto à proteção e uso dos dados pessoais.

#### **Paragrafo segundo**

Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sensíveis ou não, a CONTRATADA interromperá o tratamento e, em no prazo máximo de 30 dias, sob instruções e na medida do determinado pela CONTRATANTE, eliminará completamente os Dados Pessoais e todas as cópias porventura existentes (em formato digital, físico ou outro qualquer), salvo quando necessite mantê-los para cumprimento de obrigação legal ou outra hipótese legal prevista na LGPD.

#### **Paragrafo terceiro**

A CONTRATADA declara, por meio deste instrumento, que:

- I. Cumpre a legislação aplicável sobre privacidade e proteção de dados, especialmente a Lei 13.709/2018 ("Lei Geral de Proteção de Dados" ou "LGPD"), sem exclusão das demais normas setoriais ou gerais sobre o tema; implementando todas as medidas técnicas de segurança da informação disponíveis, além de medidas organizacionais para controle de acesso aos Dados Pessoais;
- II. Atua como Controladora de Dados Pessoais, de forma autônoma e independente, nos termos da LGPD, respondendo pelas atividades de Tratamento a que tenha ingerência, incluídas aquelas conduzidas por seus empregados e, em nenhuma hipótese a CONTRATANTE será responsabilizada pelo Tratamento de Dados Pessoais realizados pela CONTRATADA.

### **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO DE ELEIÇÃO**



Feas

R. Cap. Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
3º andar  
Capão Raso – Curitiba/PR  
CEP 81.130-160  
(41) 3316-5927  
www.feas.curitiba.pr.gov.br

Elegem as partes o foro da cidade de Curitiba, Capital do Estado do Paraná, para as ações que porventura decorram do presente contrato, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim acordados, foi este instrumento lavrado, que depois de lido e achado conforme, vai por todos assinados, na presença de duas testemunhas, em duas vias de igual teor e forma.

Curitiba, \_\_ de \_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
**Sezifredo Paulo Alves Paz**

Diretor Geral – Feas  
Ordenador de Despesas

\_\_\_\_\_  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

CONTRATADA

\_\_\_\_\_  
**Deise Sueli de Pietro Caputo**

Diretor Administrativo Financeira Feas

\_\_\_\_\_  
**Pedro Henrique Igino Borges**

Assessor Jurídico – Feas

\_\_\_\_\_  
1ª Testemunha

\_\_\_\_\_  
2ª Testemunha



FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO À SAÚDE



Declaramos conforme o contido no Art. 28º do Decreto nº 610/19 PMC, que os preços fixados neste processo estão de acordo com os praticados no mercado.

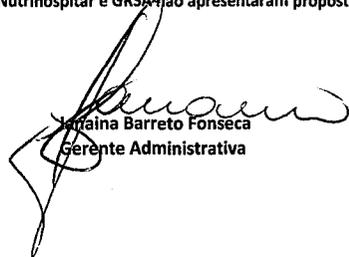
**OBJETO:** Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de alimentação e nutrição transportada, para fornecimento de refeições a pacientes, acompanhantes e funcionários das Unidades de Pronto Atendimento (UPAs) geridas pela FEAS.

CÓDIGO TASY	DESCRIÇÃO	Quantidade mensal estimada de refeições	BLUMENAUENSE - Refeições Coletivas Ltda.	ATA PREGÃO 515/2021 - HLBC COM MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA	ATA PREGÃO 121/2021 - HIWM COM NUTRITIVA REFEIÇÕES COLETIVAS	ATA PREGÃO 007/2021 - PREFEITURA DE IGARAPÉ - AÇU COM R.L FREITAS EIRELI	MÉDIA VALORES
			CNPJ: 06.138.324/0001-77	CPNJ: 03.160.100/0001-73	CNPJ: 04.882.037/0001-41	CNPJ: 17.334.208/0001-40	Valor mensal
			Valor mensal	Valor mensal	Valor mensal	Valor mensal	Valor mensal
	Fornecimento de alimentação e nutrição transportada para funcionários, pacientes e acompanhantes, incluindo fornecimento de café e mão de obra.	74.400	R\$ 908.169,26	R\$ 1.254.090,00	R\$ 900.547,00	R\$ 531.150,00	R\$ 898.489,07
<b>VALOR ESTIMADO PARA 12 MESES</b>			R\$ 10.898.031,12	R\$ 15.049.080,00	R\$ 10.806.564,00	R\$ 6.373.800,00	R\$ 10.781.868,78

Curitiba, 14 de abril de 2022.

Valor total máximo estimado: R\$ 10.781.868,78 (dez milhões setecentos e oitenta e um mil oitocentos e sessenta e oito reais e setenta e oito centavos)

OBS: As empresas Ruliwi, Nutrihospitar e GRSA não apresentaram proposta.

  
Marina Barreto Fonseca  
Gerente Administrativa

  
Deise Sueli de Pietro Caputo  
Diretora Administrativa Financeira

15



FUNDAÇÃO ESTATAL DE ATENÇÃO À SAÚDE

ANEXO 1 DESCRITIVO DE VALORES

Declaramos conforme o contido no Art. 28º do Decreto nº 610/19 PMC, que os preços fixados neste processo estão de acordo com os praticados no mercado.

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de alimentação e nutrição transportada, para fornecimento de refeições a pacientes, acompanhantes e funcionários das Unidades de Pronto Atendimento (UPAs) geridas pela FEAS.

CÓDIGO TASY	DESCRIÇÃO	Quantidade Mensal	BLUMENAUENSE - Refeições Coletivas Ltda. CNPJ: 06.138.324/0001-77		ATA PREGÃO 515/2021 - HLBC COM MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA CNPJ: 03.160.100/0001-73		ATA PREGÃO 121/2021 - HIWM COM NUTRITIVA REFEIÇÕES COLETIVAS CNPJ: 04.882.037/0001-41		ATA PREGÃO 007/2021 - PREFEITURA DE IGARAPÉ - AÇU COM R.L FREITAS EIRELI CNPJ: 17.334.208/0001-40	
			Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Unitário	Valor Total	Valor Unitário	Valor Total	Valor Unitário	Valor Total
212080	Desjejum pacientes	9.300	R\$ 4,60	R\$ 42.780,00	R\$ 10,50	R\$ 97.650,00	R\$ 3,90	R\$ 36.270,00	R\$ 6,50	R\$ 60.450,00
220086	Almoço pacientes	8.100	R\$ 14,50	R\$ 117.450,00	R\$ 22,45	R\$ 181.845,00	R\$ 18,01	R\$ 145.881,00	R\$ 9,00	R\$ 72.900,00
218907	Almoço Uep	900	R\$ 16,00	R\$ 14.400,00	R\$ 22,45	R\$ 20.205,00	R\$ 18,01	R\$ 16.209,00	R\$ 9,00	R\$ 8.100,00
212078	Lanche da tarde pacientes	9.000	R\$ 4,60	R\$ 41.400,00	R\$ 10,45	R\$ 94.050,00	R\$ 3,99	R\$ 35.910,00	R\$ 6,00	R\$ 54.000,00
	Lanche Uep	900	R\$ 5,50	R\$ 4.950,00	R\$ 10,45	R\$ 9.405,00	R\$ 7,10	R\$ 6.390,00	R\$ 6,00	R\$ 5.400,00
	Lanche acompanhantes	4.500	R\$ 4,70	R\$ 21.150,00	R\$ 10,45	R\$ 47.025,00	R\$ 6,25	R\$ 28.125,00	R\$ 6,00	R\$ 27.000,00
212072	Jantar pacientes	6.300	R\$ 12,50	R\$ 78.750,00	R\$ 22,45	R\$ 141.435,00	R\$ 18,01	R\$ 113.463,00	R\$ 8,00	R\$ 50.400,00
212074	Ceia pacientes	8.100	R\$ 3,15	R\$ 25.515,00	R\$ 10,00	R\$ 81.000,00	R\$ 4,00	R\$ 32.400,00	R\$ 4,00	R\$ 32.400,00
	Ceia Uep	900	R\$ 4,90	R\$ 4.410,00	R\$ 10,00	R\$ 9.000,00	R\$ 4,00	R\$ 3.600,00	R\$ 4,00	R\$ 3.600,00
212229	Fórmula infantil	900	R\$ 5,00	R\$ 4.500,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
212071	Almoço funcionários	12.900	R\$ 16,00	R\$ 206.400,00	R\$ 22,45	R\$ 289.605,00	R\$ 18,15	R\$ 234.135,00	R\$ 9,00	R\$ 116.100,00
	Jantar Uep	900	R\$ 15,00	R\$ 13.500,00	R\$ 22,45	R\$ 20.205,00	R\$ 18,01	R\$ 16.209,00	R\$ 8,00	R\$ 7.200,00
218922	Jantar funcionários	11.700	R\$ 15,00	R\$ 175.500,00	R\$ 22,45	R\$ 262.665,00	R\$ 18,15	R\$ 212.355,00	R\$ 8,00	R\$ 93.600,00
212079	Café infusão (litros)	4.900	R\$ 4,50	R\$ 22.050,00	R\$ -	R\$ -	R\$ 4,00	R\$ 19.600,00	R\$ -	R\$ -
	Mão de obra copeiras	26	R\$ 5.642,26	R\$ 135.414,26	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
<b>VALOR ESTIMADO MENSAL</b>			<b>R\$ 908.169,26</b>	<b>R\$ 1.254.090,00</b>	<b>R\$ 900.547,00</b>	<b>R\$ 531.150,00</b>				
<b>VALOR ESTIMADO 12 MESES</b>			<b>R\$ 10.898.031,12</b>	<b>R\$ 15.049.080,00</b>	<b>R\$ 10.806.564,00</b>	<b>R\$ 6.373.800,00</b>				

Curitiba, 14 de abril de 2022.

*Handwritten signature*



Contratos  
Rua Capitão Argemiro Monteiro Wanderley, 161  
Capão Raso – Curitiba/PR  
81.312-170 - 3316-5914  
contratosfeaes@feaes.curitiba.pr.gov.br

67  
JK

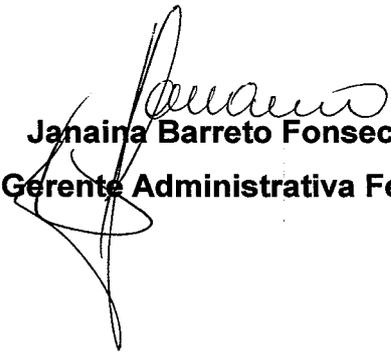
Curitiba, 25 de abril de 2022.

## JUSTIFICATIVA DAS ESCOLHAS DOS PREÇOS

No que diz respeito aos preços escolhidos para referência, constantes no presente processo licitatório, informo os critérios adotados para Contratação de empresa especializada em prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição Transportada, para fornecimento de refeições a pacientes, respectivos acompanhantes e funcionários das Unidades atendidas pela Feas e ainda, fórmulas infantis padrão ou se for o caso especializadas, pelo período de 12 (doze) meses.

Considerando o descritivo solicitado, os valores orçados e, para garantir que pelo menos três empresas participem deste certame, informo que o critério adotado foi a média entre todos orçamentos apresentados<sup>1</sup>, tendo em vista as necessidades a serem atendidas pelo setor requisitante.

Desta forma reiteramos que os preços praticados no presente processo estão de acordo com os praticados no mercado e que as decisões visam à equilibrada e econômica na contratação dos serviços por parte da Feas, sem que haja desnecessária majoração dos preços e que o princípio da economicidade seja respeitado.

  
**Janaina Barreto Fonseca**  
**Gerente Administrativa Feas**

<sup>1</sup> Artigo30: A estimativa de preço de materiais, de equipamentos, de insumos, e de serviços contratados para fornecimento de bens, deverá ser elaborada com base na média aritmética simples de, no mínimo, três referências de preço, obtidas, isoladas ou conjuntamente, por meio de pesquisa de preços no mercado, em órgãos ou em entidades da Administração Pública. (Decreto Municipal 610/2019).

Zimbra

contratosfeaes@feaes.curitiba.pr.gov.br

**RES: serviço de fornecimento de refeições nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS)****De :** Claiton Fernando Todeschini <blumenauense@onda.com.br>

ter, 12 de abr de 2022 01:20

**Assunto :** RES: serviço de fornecimento de refeições nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS)

3 anexos

**Para :** 'Contratos da Feaes' <contratosfeaes@feaes.curitiba.pr.gov.br>

Bom dia!

Segue anexo orçamento para fornecimento de alimentação e serviços de copeira, os quais foram calculados individualmente. Percebi algumas divergências no quadro de quantitativo de refeições, onde a soma dava diferente, mas a meu ver não é algo que comprometa o resultado. Usei a quantidade diária. Como não havia a quantidade de café infusão coloquei a quantidade de UPAS onde terão copeiras a 06 litros por turno, três vezes ao dia, chegando ao total de 4860 litros por mês. Se for necessário modificar algo farei isso rapidamente. Estou enviando o orçamento em arquivo e digitalizado. Qualquer alteração é só avisar.

Atenciosamente,

**Blumenauense**  
SABOR ÚNICO. CUIDADOS COLETIVOS**Claiton Fernando Todeschini**  
Diretor Administrativo41 3606.2716 41 98413.5214  
Rua Antônio Gentil, 382 Vila Luiz Baron  
CEP 83412-030 - Colombo/PR  
[www.blumenauenserefeicoes.com.br](http://www.blumenauenserefeicoes.com.br)**De:** Contratos da Feaes <contratosfeaes@feaes.curitiba.pr.gov.br>**Enviada em:** sexta-feira, 1 de abril de 2022 16:00**Para:** blumenauense@onda.com.br; financeiro@blumenauenserefeicoes.com.br**Assunto:** serviço de fornecimento de refeições nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS)

Boa tarde,

Prezado (a) fornecedor, gostaria de solicitar um orçamento junto a sua empresa referente *ao serviço de fornecimento de refeições nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS), pelo prazo de 12 meses.* Segue termo de referência em anexo.

Dúvidas estou a disposição, desde já agradeço e conto com sua proposta, temos grande urgência em realizar o processo licitatório.

Atenciosamente,



**Kathlyn Fiorotti de Carvalho**

Assistente Administrativo

Contratos

(41) 3316-5717 | [contratosfeaes@feaes.curitiba.pr.gov.br](mailto:contratosfeaes@feaes.curitiba.pr.gov.br)



**Orçamento Feaes abril de 2022.pdf**

392 KB



**Orçamento FEAS Abril de 2022 digitalizado.pdf**

3 MB



**Blumenauense**

SABOR ÚNICO. CIDADÃOS COLETIVOS

Colombo, 11 de abril de 2022.

**FEAES – Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba**

**AT. Janaína Barreto Fonseca**

**Kethylin Fiorotti de Carvalho**

**Fone: (41) 3316-5926**

**Curitiba – PR**

**[jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br](mailto:jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br)**

**[contratosfeaes@feaes.curitiba.pr.gov.br](mailto:contratosfeaes@feaes.curitiba.pr.gov.br)**

## **ORÇAMENTO PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO**

### **Necessidades**

Contratação de empresa especializada em prestação de Serviços fornecimento de Alimentação e Nutrição Transportada, para fornecimento de refeições a pacientes, respectivos acompanhantes e funcionários das Unidades atendidas pela Feas e ainda, fórmulas infantis padrão ou se for o caso especializadas, pelo período de 12 (doze) meses.

Os serviços incluem fornecimento da mão de obra de 24 copeiras para distribuição de refeições para funcionários, pacientes e acompanhantes, a preparação de cafés, diluições de sucos e preparo de desjejum, lanches, ceias.

A mão-de-obra de copeiras será faturada em separado ao valor das refeições.

O valor de mão-de-obra da copa não comporá o valor das refeições, somente os valores dos demais profissionais que estão envolvidos no processo de confecção, transporte e supervisão comporão o valor das refeições. As refeições serão entregues ponto-a-ponto em carro próprio para transporte de alimentos com alvará da vigilância sanitária.

**\*\*Condições dessa proposta de acordo com o termo de referência.**

70  
J

**Locais de entrega**

UNIDADE	ENDEREÇO
UPA Sítio Cercado	R. Dr. Levy Buquera, 158 - Sítio Cercado
UPA Boqueirão	R. Profª Maria de Assumpção, 2590 – Boqueirão
UPA Boa Vista	Av. Paraná, 3654 - Bacacheri
UPA Cajuru	R. Eng. Benedito Mário da Silva, 555 – Cajuru
UPA Pinheirinho	R. León Nicolas, 1995 - Pinheirinho
UPA Fazendinha	R. Carlos Klemtz, 1883 - Fazendinha
UPA Campo Comprido	R. Monsenhor Ivo Zanlorenzi, 3495 - Campo Comprido
UPA Tatuquara	Rua Jornalista Emílio Zolá Florenzano, 835 – Tatuquara
UEP Casa Irmã Dulce	R. Jeremias Eugênio Fernandes, 629 – Tatuquara
Complexo Regulador*	R. Atilio Bório, 668 - Cristo Rei
Laboratório Municipal*	R. Primo Lourenço Tosin, 1021 - Novo Mundo
Central de Teleatendimento*	Rua Francisco Torres, 830 – Centro

**\*Unidades em que será necessária apenas entrega de marmitas, sem serviço de copa.**

**Composição dos serviços e demais especificidades do contrato**

Conforme Termo de Referência fornecido pela contratante. Proposta atende todas as exigências do termo de referência.

71  
Jr

**Preços da Refeições**

ITEM	Quantidade Diária	Quantida de Mensal	Valor Unitário	Valor Mensal (30 dias)
Café da manhã Pacientes	200	6.000	4,60	27.600,00
Café da manhã UEP	30	900	4,60	4.140,00
Almoço Pacientes	200	6.000	14,50	87.000,00
Almoço Funcionários	410	12.300	16,00	196.800,00
Almoço UEP	30	900	16,00	14.400,00
Lanche da tarde Pacientes	240	7.200	4,60	33.120,00
Lanche UEP	30	900	5,50	4.950,00
Lanche Acompanhantes	90	2.700	4,70	12.690,00
Jantar Pacientes	180	5.400	12,50	67.500,00
Jantar Funcionários	340	10.200	15,00	153.000,00
Jantar UEP	30	900	15,00	13.500,00
Ceia Pacientes	180	5.400	3,15	17.010,00
Ceia UEP	30	900	4,90	4.410,00
Fórmula infantil	10	300	5,00	1.500,00
Café infusão (litros)	162	4.860	4,50	21.870,00
<b>TOTAL MENSAL</b>				<b>R\$ 659.490,00</b>

**TOTAL MENSAL REFEIÇÕES: R\$ 659.490,00 (SEISCENTOS E CINQUENTA E NOVE MIL QUATROCENTOS E NOVENTA REAIS).**

72  
78

**Preços da Mão de Obra 24 Copeiras**

ORÇAMENTO DE MÃO DE OBRA DE COPEIRAS									
Ano do Aconte, Convenção ou Dissídio Coletivo: BEERC CURITIBA ANO 2022						Colombo, 11 de abril de 2022			
SALÁRIOS - MONTANTE A - GCT 2022 GEERC									
SALÁRIOS E ADICIONAIS	Horário	Salário	Encargos Salariais			SUB-TOTAL	QTDE	TOTAL	
			HORA EXTRA 10 %	Adicional Insalubridade	Adicional Noturno				
Copeira	07:00 às 15:00	R\$ 1.450,00	145,00	R\$ 242,40		R\$ 1.837,40	9		R\$ 16.536,60
	15:00 às 23:00	R\$ 1.450,00	145,00	R\$ 242,40	R\$ 51,40	R\$ 1.888,80	9		R\$ 16.999,20
Copeira folguetista	07:00 às 15:00	R\$ 1.450,00	145,00	R\$ 242,40		R\$ 1.837,40	3		R\$ 5.512,20
	15:00 às 23:00	R\$ 1.450,00	145,00	R\$ 242,40	R\$ 51,40	R\$ 1.888,80	3		R\$ 5.666,64
<b>TOTAL SALÁRIOS - MONTANTE A</b>									
<b>ENCARGOS SOCIAIS - MONTANTE B</b>									
<b>MONTANTE B - Das Provisões de 13ª, 14ª e 15ª férias</b>									
Encargos Sociais	% de salário sobre (total)								TOTAL
INSS	20,00%								3.943,07
Salário Educação	2,50%								1.117,88
RAT Reajustado	3,00%								1.341,46
INCFRA	0,20%								89,43
SENAC	1,00%								447,15
BESC	1,50%								670,73
BEBRAE	0,60%								268,29
FGTS	8,00%								3.577,23
<b>TOTAL ENCARGOS - MONTANTE B</b>									
<b>PROVISÕES - MONTANTE C</b>									
PROVISÃO FÉRIAS + ADICIONAL	11,11%								4.967,88
PROVISÃO FGTS FÉRIAS + ADICIONAL	0,89%								397,97
PROVISÃO INSS FÉRIAS + ADICIONAL	3,20%								1.430,89
PROVISÃO 13º SALÁRIO	8,33%								3.724,79
Provisão FGTS 13º SALÁRIO	0,67%								289,59
PROVISÃO INSS 13º SALÁRIO	2,40%								1.073,47
PROVISÃO API	8,33%								3.724,79
PROVISÃO FGTS API	0,67%								287,98
PROVISÃO INSS API	2,40%								1.072,74
MULTA FGTS	3,82%								1.709,92
<b>TOTAL PROVISÕES - MONTANTE C</b>									
<b>BENEFÍCIOS - MONTANTE D (CCT 2022)</b>									
ITEM	QUANTIDADE	VALOR UN.		TOTAL					
AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (CCT)	24	237,50		5699,99					
VALE TRANSPORTE	24	188,00		4512,00		PASSAGENS R\$ 6,50			
ASSISTÊNCIA MÉDICA	24	88,00		2112,00					
REFEIÇÕES (ALMOÇO/JANTAR/LANCHE)	24	236,50		5676,00					
SEGURO DE VIDA	24	6,00		144,00					
<b>TOTAL BENEFÍCIOS - MONTANTE D</b>									
<b>INSUMOS - UNIFORMES E EPI'S</b>									
ITEM	QUANTIDADE	VALOR UN.		TOTAL					
Uniformes	24	48,50		1164,00					
EPI's	24	32,00		768,00					
<b>TOTAL INSUMOS - UNIFORMES E EPI'S - MONTANTE E</b>									
<b>MONTANTE A + B + C + D - CUSTOS DIRETOS</b>									
<b>CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LÚCRO</b>									
<b>MONTANTE F - CUSTOS INDIRETOS</b>									
	Valor de Base	Porcentagem		Valor					
TAXA DE ADMINISTRAÇÃO	99.936,73	10,00%		9.993,67					
LÚCRO	99.936,73	10,00%		9.993,67					
TRIBUTOS	99.936,73	15,50%		15.490,19					
<b>TOTAL CUSTOS INDIRETOS</b>									
<b>VALOR MENSAL DA PROPOSTA (A+B+C+D+E+F)</b>									
<b>135.414,26</b>									

**TOTAL MENSAL MÃO DE OBRA COPEIRAS: R\$ 135.414,26 (CENTO E TRINTA E CINCO MIL QUATROCENTOS E QUATORZE REAIS E VINTE E SEIS CENTAVOS)**

**Refeições: R\$ 659.490,00**  
**Mão de Obra Copeiras: R\$ 135.414,26**

**Preço total mensal: R\$ 794.904,26**

F3  
JK

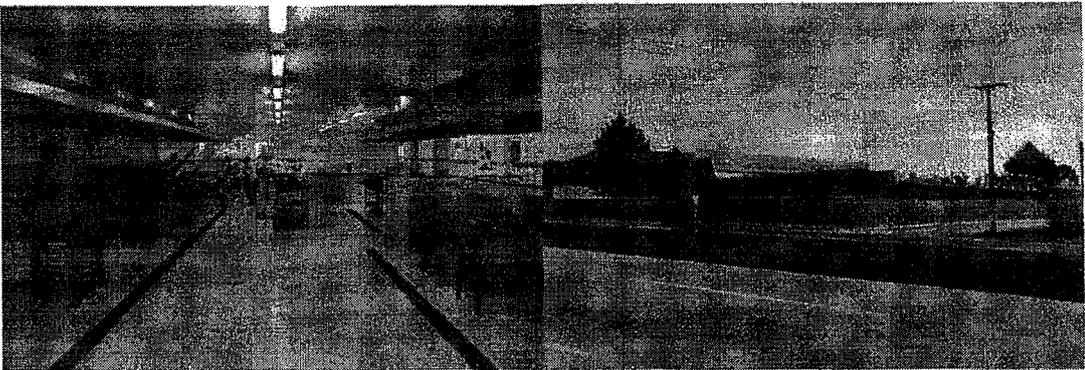
**Tipo de Controle**

Programado

**Bolo para Aniversariantes do Mês**

Fornecimento mensal: 01 fatia de bolo confeitado para todos os funcionários dos CMUNS (fatia de 100 g)

**Cozinha Central**



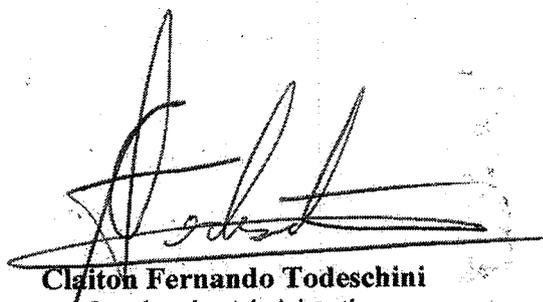
A handwritten signature or set of initials in the bottom right corner of the page.

74  
J8

**Política da Empresa**

A "*Blumenauense Refeições Coletivas*" busca manter um relacionamento aberto e profissional com suas parceiras, procurando soluções que satisfaçam as necessidades da empresa contratante. O resultado dessa política é uma relação comercial maleável e ágil que facilita mudanças ou ajustes nos serviços prestados, pois acreditamos em parcerias duradouras desde que vantajosas para ambos os lados.

Atenciosamente,



**Claiton Fernando Todeschini**

Coordenador Administrativo  
(41) 3606- 6317/8408-4275  
[blumenauense@onda.com.br](mailto:blumenauense@onda.com.br)

06.138.324/0001-77

**BLUMENAUENSE REFEIÇÕES  
COLETIVAS LTDA.**

R. ANTONIO GENTIL N.º 382  
VILA LUIZ BARON - CEP 83412-030

COLOMBO - PR



**Blumenauense**

SABOR ÚNICO. CUIDADOS COLETIVOS

Colombo, 11 de abril de 2022.

**FEAES – Fundação Estatal de Atenção Especializada em Saúde de Curitiba**

**AT. Janaína Barreto Fonseca**

**Kethylin Fiorotti de Carvalho**

**Fone: (41) 3316-5926**

**Curitiba – PR**

**[jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br](mailto:jafonseca@feaes.curitiba.pr.gov.br)**

**[contratosfeaes@feaes.curitiba.pr.gov.br](mailto:contratosfeaes@feaes.curitiba.pr.gov.br)**

## **ORÇAMENTO PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO**

### **Necessidades**

Contratação de empresa especializada em prestação de Serviços fornecimento de Alimentação e Nutrição Transportada, para fornecimento de refeições a pacientes, respectivos acompanhantes e funcionários das Unidades atendidas pela Feas e ainda, fórmulas infantis padrão ou se for o caso especializadas, pelo período de 12 (doze) meses.

Os serviços incluem fornecimento da mão de obra de 24 copeiras para distribuição de refeições para funcionários, pacientes e acompanhantes, a preparação de cafés, diluições de sucos e preparo de desjejum, lanches, ceias.

A mão-de-obra de copeiras será faturada em separado ao valor das refeições.

O valor de mão-de-obra da copa não comporá o valor das refeições, somente os valores dos demais profissionais que estão envolvidos no processo de confecção, transporte e supervisão comporão o valor das refeições. As refeições serão entregues ponto-a-ponto em carro próprio para transporte de alimentos com alvará da vigilância sanitária.

**\*\*Condições dessa proposta de acordo com o termo de referência.**

75  
JK

76  
J8

**Locais de entrega**

<b>UNIDADE</b>	<b>ENDEREÇO</b>
UPA Sítio Cercado	R. Dr. Levy Buquera, 158 - Sítio Cercado
UPA Boqueirão	R. Profª Maria de Assumpção, 2590 – Boqueirão
UPA Boa Vista	Av. Paraná, 3654 - Bacacheri
UPA Cajuru	R. Eng. Benedito Mário da Silva, 555 – Cajuru
UPA Pinheirinho	R. León Nicolas, 1995 - Pinheirinho
UPA Fazendinha	R. Carlos Klemtz, 1883 - Fazendinha
UPA Campo Comprido	R. Monsenhor Ivo Zanlorenzi, 3495 - Campo Comprido
UPA Tatuquara	Rua Jornalista Emílio Zolá Florenzano, 835 – Tatuquara
UEP Casa Irmã Dulce	R. Jeremias Eugênio Fernandes, 629 – Tatuquara
Complexo Regulador*	R. Afílio Bório, 668 - Cristo Rei
Laboratório Municipal*	R. Primo Lourenço Tosin, 1021 - Novo Mundo
Central de Teleatendimento*	Rua Francisco Torres, 830 – Centro

**\*Unidades em que será necessária apenas entrega de marmitas, sem serviço de copa.**

**Composição dos serviços e demais especificidades do contrato**

**Conforme Termo de Referência fornecido pela contratante. Proposta atende todas as exigências do termo de referência.**

77  
J**Preços da Refeições**

<b>ITEM</b>	<b>Quantidade Diária</b>	<b>Quantidade Mensal</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Mensal (30 dias)</b>
Café da manhã Pacientes	200	6.000	4,60	27.600,00
Café da manhã UEP	30	900	4,60	4.140,00
Almoço Pacientes	200	6.000	14,50	87.000,00
Almoço Funcionários	410	12.300	16,00	196.800,00
Almoço UEP	30	900	16,00	14.400,00
Lanche da tarde Pacientes	240	7.200	4,60	33.120,00
Lanche UEP	30	900	5,50	4.950,00
Lanche Acompanhantes	90	2.700	4,70	12.690,00
Jantar Pacientes	180	5.400	12,50	67.500,00
Jantar Funcionários	340	10.200	15,00	153.000,00
Jantar UEP	30	900	15,00	13.500,00
Ceia Pacientes	180	5.400	3,15	17.010,00
Ceia UEP	30	900	4,90	4.410,00
Fórmula infantil	10	300	5,00	1.500,00
Café infusão (litros)	162	4.860	4,50	21.870,00
<b>TOTAL MENSAL</b>				<b>R\$ 659.490,00</b>

**TOTAL MENSAL REFEIÇÕES: R\$ 659.490,00 (SEISCENTOS E CINQUENTA E NOVE MIL QUATROCENTOS E NOVENTA REAIS).**

**Preços da Mão de Obra 24 Copeiras**

ORÇAMENTO DE MÃO DE OBRA DE COPEIRAS									
Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo: SEERC CURITIBA ANO 2022						Colombo, 11 de abril de 2022			
SALÁRIOS - MONTANTE A - CCT 2022 SEERC									
SALÁRIOS E ADICIONAIS	Horário	Salário	HORA EXTRA 10 %	Encargos Salariais Adicional Inutilidade	Adicional Noturno	SUB-TOTAL	QTDE	TOTAL	
Copeira	07:00 às 15:00	R\$ 1.450,00	145,00	R\$ 242,40		R\$ 1.837,40	9	R\$ 16.536,60	
	15:00 às 23:00	R\$ 1.450,00	145,00	R\$ 242,40	R\$ 51,48	R\$ 1.888,88	9	R\$ 16.999,92	
Copeira folgeta	07:00 às 15:00	R\$ 1.450,00	145,00	R\$ 242,40		R\$ 1.837,40	3	R\$ 5.512,20	
	15:00 às 23:00	R\$ 1.450,00	145,00	R\$ 242,40	R\$ 51,48	R\$ 1.888,88	3	R\$ 5.666,64	
<b>TOTAL SALÁRIOS - MONTANTE A</b>								<b>R\$ 44.718,26</b>	
ENCARGOS SOCIAIS - MONTANTE B									
MONTANTE B - Das Provisões de 13º Mês e encargos									
Encargos Sociais	% de Cálculo sobre Folha	TOTAL							
INSS	20,00%	8.943,07							
Salário Educação	2,50%	1.117,88							
RAT Reajustado	3,00%	1.341,46							
IN CRA	0,20%	89,43							
SENAC	1,00%	447,15							
SESC	1,50%	670,73							
SEBRAE	0,60%	268,29							
FGTS	8,00%	3.577,23							
<b>TOTAL ENCARGOS - MONTANTE B</b>								<b>16.436,24</b>	
PROVISÕES - MONTANTE C									
PROVISÃO FÉRIAS + ADICIONAL		11,11%							4.967,88
PROVISÃO FGTS FÉRIAS + ADICIONAL		0,89%							397,97
PROVISÃO INSS FÉRIAS + ADICIONAL		3,20%							1.430,89
PROVISÃO 13º SALÁRIO		8,33%							3.724,79
Provisão FGTS 13º SALÁRIO		0,67%							299,59
PROVISÃO INSS 13º SALÁRIO		2,40%							1.073,17
PROVISÃO API		8,33%							3.724,79
PROVISÃO FGTS API		0,67%							297,98
PROVISÃO INSS API		2,40%							1.072,74
MULTA FGTS		3,82%							1.709,92
<b>TOTAL PROVISÕES - MONTANTE C</b>								<b>18.658,73</b>	
BENEFÍCIOS MONTANTE D (CCT 2022)									
ITEM	QUANTIDADE	VALOR/ UN.		TOTAL					
AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO (CCT)	24	237,10		5690,40					
VALE TRANSPORTE	24	188,00		4512,00		PASSAGEM R\$ 5,60			
ASSISTÊNCIA MÉDICA	24	88,00		2112,00					
REFEIÇÕES (ALMOÇO/JANTAR/LANCHE)	24	236,50		5676,00					
SEGURO DE VIDA	24	6,00		144,00					
<b>TOTAL BENEFÍCIOS - MONTANTE D</b>								<b>18.134,40</b>	
INSUMOS - UNIFORMES E EPI's									
ITEM	QUANTIDADE	VALOR/ UN.		TOTAL					
Uniformes	24	48,50		1164,00					
EPI	24	32,00		768,00					
<b>TOTAL INSUMOS - UNIFORMES E EPI's - MONTANTE E</b>								<b>1.932,00</b>	
<b>MONTANTE A + B + C + D - CUSTOS DIRETOS</b>								<b>99.836,73</b>	
CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LÚCRO									
MONTANTE F - CUSTOS INDIRETOS	Valor de base	Porcentagem	Valor						
TAXA DE ADMINISTRAÇÃO	99.836,73	10,00%	9.983,67						
LÚCRO	99.836,73	10,00%	9.983,67						
TRIBUTOS	99.836,73	15,50%	15.490,19						
<b>TOTAL CUSTOS INDIRETOS</b>								<b>35.457,54</b>	
<b>VALOR MENSAL DA PROPOSTA (A+B+C+D+E+F)</b>								<b>135.414,26</b>	

**TOTAL MENSAL MÃO DE OBRA COPEIRAS: R\$ 135.414,26 (CENTO E TRINTA E CINCO MIL QUATROCENTOS E QUATORZE REAIS E VINTE E SEIS CENTAVOS)**

**Refeições: R\$ 659.490,00**  
**Mão de Obra Copeiras: R\$ 135.414,26**

**Preço total mensal: R\$ 794.904,26**

79  
18

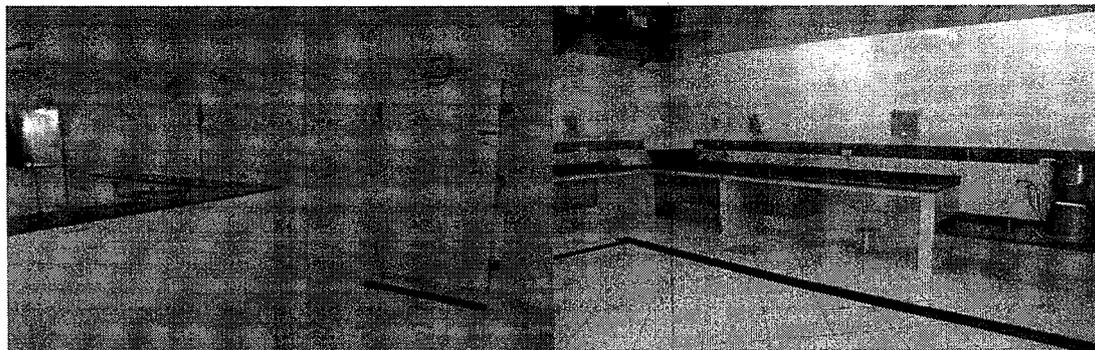
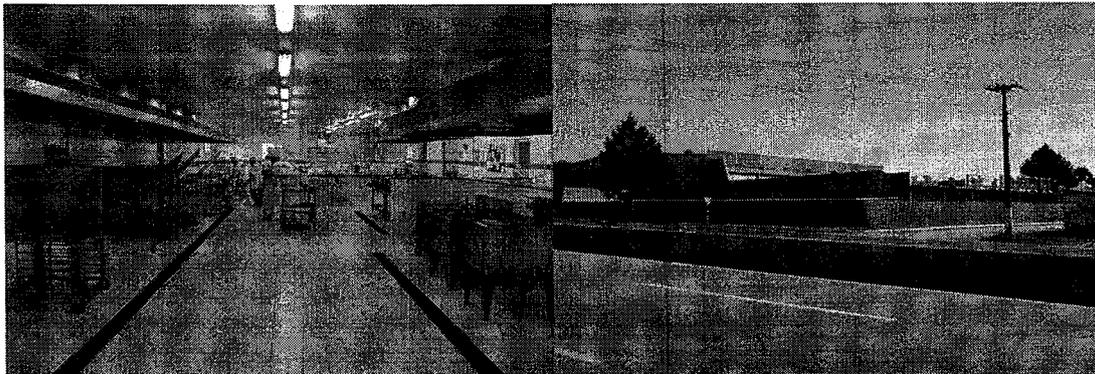
**Tipo de Controle**

Programado

**Bolo para Aniversariantes do Mês**

Fornecimento mensal: 01 fatia de bolo confeitado para todos os funcionários dos CMUNS (fatia de 100 g)

**Cozinha Central**



80  
J

**Política da Empresa**

A “*Blumenauense Refeições Coletivas*” busca manter um relacionamento aberto e profissional com suas parceiras, procurando soluções que satisfaçam as necessidades da empresa contratante. O resultado dessa política é uma relação comercial maleável e ágil que facilita mudanças ou ajustes nos serviços prestados, pois acreditamos em parcerias duradouras desde que vantajosas para ambos os lados.

Atenciosamente,

**Claiton Fernando Todeschini**

Coordenador Administrativo

(41) 3606- 6317/8408-4275

[blumenauense@onda.com.br](mailto:blumenauense@onda.com.br)