



PREFEITURA MUNICIPAL DE FOZ DO IGUAÇU

Estado do Paraná
www.pmfi.pr.gov.br

Foz do Iguaçu, 06 de março de 2023.

Ofício nº 10553/23 – GAB - GABINETE DO PREFEITO

Assunto: **RESPOSTA AO REQUERIMENTO Nº 40/2023**

Senhor Presidente,

Em atenção ao Requerimento nº 40/2023, de autoria do Nobre Vereador Márcio Rosa, encaminhado pelo Ofício nº 98/2023-GP, de 8 de fevereiro de 2023, dessa Casa de Leis, sobre as refeições servidas para os profissionais do SAMU Base e Regulação, remetemos a manifestação da Secretaria Municipal da Saúde, por meio do Memorando nº 8419, de 24 de fevereiro de 2023.

Atenciosamente,

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura:

Nilton Aparecido Bobato – **Secretário Municipal da Administração**

Francisco Lacerda Brasileiro - **Prefeito Municipal**

Ao Senhor
JOÃO MORALES
 Presidente da Câmara Municipal
FOZ DO IGUAÇU – PR

D E S P A C H O

- 1 – Leitura no expediente;
- 2 – À disposição no SAPL;

Em 13/03/2023

JOÃO MORALES
 Presidente



PREFEITURA MUNICIPAL DE FOZ DO IGUAÇU

Estado do Paraná
www.pmfi.pr.gov.br

MEMORANDO INTERNO

Emitente:	SMSA - GABINETE / DEMANDAS LEGISLATIVAS E JURÍDICAS	Data: 24/02/2023
Destinatário:	SMAD / DIAD / DVCMR - DIVISÃO DE CONTROLE E MONITORAMENTO DOS REQUERIMENTOS LEGISLATIVOS.	Número: 8419/2023
Assunto:	R: REQUERIMENTO N. 40/2023 - MI 6859/2023	

Senhora Diretora,

Em atendimento ao Memorando Interno em epígrafe, encaminhamos a Vossa Senhoria o Memorando Interno 8645/2023 emitido pela SMSA-Diretoria de Assistência Especializada, referente ao Requerimento n. 40/2023.

Na oportunidade, manifestamos-lhe a expressão da nossa mais elevada consideração.

Atenciosamente,

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura:
 Rose Meri da Rosa - **Secretária Municipal da Saúde**



PREFEITURA MUNICIPAL DE FOZ DO IGUAÇU

Estado do Paraná
www.pmfi.pr.gov.br

MEMORANDO INTERNO

Emitente:	SMSA / DIES / SAMU	Data: 22/02/2023
Destinatário:	SMSA - GABINETE / DEMANDAS LEGISLATIVAS E JURÍDICAS.	Número:
Assunto:	R: REQUERIMENTO N. 40/2023 - MI 6859/2023	8645/2023

Prezada,

Em resposta ao vosso Memorando Interno 8409/2023, referente ao requerimento n 40/2023 - MI 6859/23, que solicita informações acerca das refeições servidas aos profissionais de saúde que compõem a equipe de saúde do do SAMU - BASE e REGULAÇÃO, expomos:

- RELAÇÃO DE CARDÁPIO - A Contratada apresenta cardápio mensal das refeições em média 30 dias do mês que antecede a utilização, para apreciação e aprovação do CONTRATANTE, após a aprovação dos cardápios se necessário sofrer alterações, mantendo os padrões estabelecidos, apresentando com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas as substituições de alimentos que forem necessárias, justificando a necessidade.

Segue em anexo o cardápio disponibilizado para o mês de fevereiro de 2023, como demonstração;

- VALOR NUTRICIONAL - A refeição tem em média 800 kcal, com a seguinte adequação dos nutrientes: 10–15% de proteínas, 55-75% de carboidratos e 15–30% de gordura total, sendo que as gorduras saturadas não devem ultrapassar 10%.

Nas sobremesas são fornecidas frutas 3 vezes na semana e os doces 3 a 4 vezes na semana;

Segue em anexo o CONTRATO Nº 133/2021 - DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA e o termo de referência elaborado por comissão designada pela Secretaria Municipal da Saúde;

- QUANTIDADE DE ALIMENTAÇÕES OFERTADAS NO DIA: São ofertadas em média 62 refeições dia, no almoço e jantar com peso mínimo de 800 gramas ao total em

Sistema tipo “marmita”. O número de refeições diárias para funcionários é solicitado pelo serviço diariamente, seguindo cardápio mínimo de acordo com o previsto no termo de referência, segue abaixo tabela com média mensal dos últimos 3 meses;

SAMU BASE	ALMOÇO	28
	JANTAR	18
SAMU REGULAÇÃO	ALMOÇO	10
	JANTAR	06

- LOCAL PARA ALIMENTAÇÃO: dispomos no SAMU BASE e REGULAÇÃO, copa/cozinha com pia, geladeira, forno micro-ondas, mesa com cadeiras para a realização das refeições;

- LOCAL DE ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS: As marmitex são armazenadas em caixas isotérmicas tipo Hot Box (não em isopor), disponibilizada pela contratada, e as saladas e sobremesas são acondicionadas separadamente em recipientes plásticos individuais com tampa e mantidas na geladeira até o consumo;

- TEMPO DE DESLOCAMENTO PARA CADA UNIDADE: a contratada dispõe de 02 motoristas para realizar as entregas das refeições, que se divide em 03 rotas para otimizar o tempo, levando em média 30 minutos da saída da loja até a entrega no local.

Ressaltamos que empresa contratada cumpriu com regularidade e de forma satisfatória o fornecimento das refeições nos horários estipulados pela Secretaria Municipal de Saúde durante a vigência do contrato, todos os dias da semana, inclusive sábados domingos e feriados, haja vista o que serviço de atendimento móvel de urgência – SAMU 192 Fronteira, é um serviço ininterrupto e permanente.

Sendo o que tínhamos para o momento, enviamos cordiais saudações.

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura:

DANIELLEN RODER GODOY - *Chefe de Divisão de Atenção ás Urgências - Port. 68.285*

ANA PAULA FAUNE CAMPELO - *Supervisão de Urgência/Coordenação Geral do SAMU - Portaria 71.915*
Jassiara Sandra Ribeiro de Morais Franco - *Diretoria de Assistência Especializada-DIES*



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

CONTRATO N° 133/2021

O Município de Foz do Iguaçu, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Praça Getúlio Vargas nº 280, inscrita sob o CNPJ/MF nº 76.206.606/0001-40, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Francisco Lacerda Brasileiro, a seguir denominado CONTRATANTE e, de outro lado, **DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA**, pessoa jurídica, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 15.318.788/0001-56, com sede à Rua Jorge Sanwais, nº 1752, Vila Maracanã, na cidade de Foz do Iguaçu/PR, a seguir denominada CONTRATADA, neste ato representada por YASCARA ZAPAROLLI DOS SANTOS, titular da Cédula de Identidade, RG nº 10.067.411-4-SESP/PR, inscrita no CPF nº 107.235.679-13, com domicílio na cidade de Foz do Iguaçu/PR, têm entre si justo e contratado o constante nas cláusulas a seguir enumeradas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente contrato é a prestação de serviços de fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche), em atendimento a Secretaria Municipal da Saúde, de acordo com as especificações constantes no Anexo I - Termo de Referencia e anexos de Pregão Eletrônico nº 132/2021, trazidos através do processo 32391/2021.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA CONTRATAÇÃO

Ficam integrados a este Contrato, independente de transcrição e anexação, os seguintes documentos cujos teores são de conhecimento da CONTRATADA: atos convocatório, edital de licitação, especificações e memoriais, proposta da proponente vencedor, parecer de julgamento e legislação pertinente à espécie.

Parágrafo Primeiro - Será incorporada a este contrato, mediante Termos Aditivos, qualquer modificação que venha a ser necessária durante a sua vigência, decorrente das obrigações assumidas pela CONTRATADA, alterações no objeto, especificações, prazos ou normas gerais de serviços do CONTRATANTE.

Parágrafo Segundo - A assinatura do presente contrato indica que a CONTRATADA possui plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados ao presente, sujeitando-se às normas da Lei 8.666/93 e a totalidade das cláusulas contratuais aqui estabelecidas.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Parágrafo Terceiro - A Contratada poderá requerer o reajuste de seu contrato anualmente tendo como base os índices oficiais de inflação ou a qualquer tempo no caso do comprovado desequilíbrio econômico e financeiro do Contrato em virtude da ocorrência de algum evento que se enquadre na alínea “d” do inciso II do artigo 65 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR

O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto deste contrato, o valor global estimado de **R\$ 1.324.361,60 (um milhão, trezentos e vinte e quatro mil trezentos e sessenta e um reais e sessenta centavos)**, daqui por diante denominado “Valor Contratual”, que será empenhado à conta de recursos das seguintes dotações orçamentárias:

DOTAÇÃO	FONTE DE RECURSOS
10.01.10.302.0560.2089.339039	Fontes 1000/1303
10.01.10.301.0550.2092.339039	Fontes 1000/1495
10.01.10.302.0560.2093.339039	Fontes 1000/1496

CLÁUSULA QUARTA - DA FORMA DE PAGAMENTO

- a) O pagamento será efetuado mensalmente em até 20 dias úteis, mediante apresentação de nota fiscal, devidamente certificada pelo órgão requisitante, vedada a antecipação do pagamento.
- b) A CONTRATADA deverá emitir o **DANFE (Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica)**, na forma contida no Decreto Municipal nº 21.524 de 02 de Agosto de 2012, expedido em conformidade com a legislação federal (Protocolo ICMS 42/2009).
- c) A Nota Fiscal/Fatura que for apresentada com erro será devolvida ao fornecedor/prestador, para retificação ou substituição, sendo que os trâmites para o pagamento reiniciarão a partir da data de sua reapresentação.
- d) Para o recebimento dos pagamentos devidos, a empresa deverá apresentar à Secretaria Municipal da Fazenda, os seguintes documentos para comprovação da regularidade fiscal:
 - d1) - Prova de regularidade relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida conforme Portaria Conjunta RFB / PGFN nº 1.751 de 02/10/2014;



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- d2) - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos e Tributos Estaduais para participar de licitação junto a órgãos públicos, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente;
- d3) - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão Negativa de Tributos Municipais, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente;
- d4) - Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- d5) - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- d6) - Prova de regularidade junto a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT), demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos trabalhistas instituídos por lei.

Parágrafo Primeiro - O CNPJ/MF constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta, sob pena de não ser efetuado o pagamento.

Parágrafo Segundo - Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que tenha sido imposta à CONTRATADA pelo CONTRATANTE, em decorrência de penalidade ou inadimplência, nos termos da legislação vigente.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

O prazo de prestação dos serviços será de **até 12 (doze) meses**, contados a partir da formalização do contrato, prorrogáveis por iguais e sucessivos períodos, nas mesmas condições, se houver interesse da Administração Municipal, limitada a 60 (sessenta) meses, conforme disposto no art. 57, II da Lei 8.666/93, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos do parágrafo primeiro e demonstrada sua vantajosidade.

Parágrafo Primeiro - A prorrogação de prazo deverá ser justificada por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente, devendo ser promovida mediante celebração de termo aditivo, o qual deverá ser submetido à aprovação da consultoria jurídica do órgão ou entidade contratante.

Parágrafo Segundo - Em **caráter excepcional**, devidamente justificado e mediante autorização da autoridade competente, o prazo de sessenta meses poderá ser prorrogado por até doze meses.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

I - Quanto aos Serviços Prestados:

- 1) A CONTRATADA será obrigada a apresentar atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) ter o licitante fornecido o serviço em instituições de saúde ou similares, pertinente e compatível com o objeto deste Termo, em características, quantidades e prazos. Justifica-se o atestado de capacidade técnica, devido ao objeto desse termo ser de grande complexidade operacional, embora seja serviço comum uma vez que é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto;
- 2) O atestado deverá conter pelo menos: prazo contratual com data de início e término, local da prestação dos serviços; natureza da prestação dos serviços; quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, informando a média diária de refeições, caracterização do bom desempenho do licitante; identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do contratante da licitante;
- 3) Comprovante de registro ou inscrição da CONTRATADA junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição sobre o domicílio da sede da CONTRATADA;
- 4) Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal (vínculo empregatício), 01 (um) profissional de nível, graduado em nutrição, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços.
- 5) Juntamente com a comprovação de vínculo empregatício, a CONTRATADA deverá apresentar:
 - 5.1. Comprovante de regularidade destes profissionais junto ao conselho de classe a que pertence;
 - 5.2. Comprovante de vínculo empregatício se dará por meio de apresentação de contrato de trabalho ou carteira profissional e de graduação através da apresentação do diploma emitido por instituição de nível superior reconhecida pelo MEC – Ministério da Educação.
- 6) A CONTRATADA deverá dispor de Licença Sanitária vigente, expedida pela Vigilância Sanitária Municipal;
- 7) A CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos, bem como dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) os quais deverão estar disponíveis para os colaboradores/manipuladores de alimentos em todos os processos de produção.
- 8) Comprovar treinamentos em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos para todos os colaboradores, com periodicidade mínima anual.
- 9) Comprovante de vínculo empregatício se dará por meio de apresentação de contrato de trabalho



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

ou carteira profissional e de graduação através da apresentação do diploma emitido por instituição de nível superior reconhecida pelo MEC – Ministério da Educação.

- 10) Deverá dispor Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e Manipulação dos Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
 - 11) A prestação do serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de recebimento, pré-preparo, preparo e entrega nos serviços de saúde determinados, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, tipos de refeição e respectivos horários definidos pelo contratante.
 - 12) A alimentação fornecida dever ser equilibrada e racional de acordo com o número de servidores, pacientes e acompanhantes do dia, conforme cardápio estipulado e ou aprovado pelo CONTRATANTE, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
 - 13) O controle de saúde dos trabalhadores da contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária e trabalhista, relativo aos exames médicos é de inteira responsabilidade da contratada e deverá ser realizado a cada 06 (seis) meses, apresentando-se os devidos comprovantes à contratada.
 - 14) Os trabalhadores deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas sem esmalte, sendo vedado o uso de brincos, colares, pulseiras, anéis, piercing, maquiagem e outros adornos, usar aventais descartáveis de manga longa com punho.
 - 15) Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.
 - 16) Realizar a higienização, o pré-preparo e distribuição dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que os vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
 - 17) Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios higienizados e mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso das luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.
 - 18) Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando a imediata substituição dos mesmos para não acarretar prejuízo aos consumidores.
 - 19) Processar os alimentos conforme o cardápio e as orientações da nutricionista (do quadro da contratada) seguindo normas higiênico-sanitárias verificando a data de validade, condições de armazenamento e organização.
 - 20) Executar as atividades de recebimento, armazenamento e acondicionamento de gêneros



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

perecíveis e não perecíveis, conforme orientação da nutricionista responsável.

- 21) Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela execução do mesmo.
- 22) Observar paladar e apresentação dos pratos que forem de sua responsabilidade.
- 23) Zelar pela limpeza da área de trabalho e pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente.
- 24) Atender as orientações, normais e procedimentos fornecidos pela nutricionista, separar e organizar os alimentos e instrumentos necessários ao preparo da refeição prevista no cardápio.
- 25) Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada durante o preparo e pré-preparo.
- 26) Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- 27) Proceder à higienização da cozinha observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- 28) A CONTRATADA deverá dispor de Mão de obra qualificada para atender o perfil dos serviços de acordo com a legislação trabalhista, obedecidas, também, outras disposições estabelecidas em Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho do Sindicato dos Trabalhadores, celebrados entre as entidades sindicais patronais e laboral, homologados na SRTE/TEM.
- 29) Os ingredientes necessários ao preparo das refeições serão de responsabilidade da empresa licitada e deverão ser comprovadamente de boa qualidade.
- 30) Não será permitido o fornecimento de arroz parboilizado, o arroz e feijão a serem fornecidos devem ser do tipo 1(um). Antes do cozimento do arroz este deve passar pelo processo de fritura, em óleo de soja ou de milho que não tenha sido utilizado para outra fritura, sendo em quantidade adequada para evitar o excesso de oleosidade no alimento a ser servido.
- 31) As refeições deverão ser preparadas em local sob responsabilidade direta da empresa executora dos serviços, com estrutura física que atenda às exigências sanitárias e ao volume de produção previsto neste contrato, sediado em Foz do Iguaçu. A unidade de produção deverá dispor de equipes devidamente treinadas e uniformizadas e utilizar somente equipamentos e utensílios necessários e adequados ao preparo dos alimentos, conforme legislação sanitária vigente.
- 32) O transporte das refeições da unidade de fabricação até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser transportadas em recipientes (hot Box) que garantam as condições de higiene e temperatura (mínima de 65° C alimentos quentes) adequadas à manutenção das condições sanitárias das mesmas. O intervalo entre o preparo das refeições e sua entrega às unidades de saúde não deverá ser superior a 1 (uma) hora.



- 33) A CONTRATADA deverá disponibilizar canais (nº de telefone, e-mail) para contato imediato da SMSA com o responsável técnico pela empresa a fim de que possam ser dirimidos, no momento em que aconteçam eventuais problemas quanto à qualidade, quantidade e cumprimento do cardápio estabelecido. A CONTRATADA deverá sanar, de forma imediata, os problemas que venham a ocorrer em função de falhas nos procedimentos acima descritos, independente do dia da semana ou horário (almoço/jantar), para que não haja prejuízo no fornecimento das refeições aos servidores e usuários dos diversos serviços desta Secretaria da Saúde.
- 34) As marmitas que contiverem algum problema de ordem sanitária ou estiverem em desacordo com o especificado neste Termo não serão computadas para fins de pagamento à empresa fornecedora e a empresa estar sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária.

II - Quanto ao fornecimento das refeições:

- a) A CONTRATADA deverá apresentar cardápio mensal, tanto das refeições quanto dos lanches e desjejum, até 45 dias do mês que antecede a utilização, com a citação de per capitais e análise da composição química, para apreciação e aprovação do CONTRATANTE. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que mantenham os padrões estabelecidos e que a CONTRATADA apresente, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à CONTRATANTE e esta as aceite.
- b) A Comissão será designada formalmente pela Secretaria Municipal da Saúde, a qual fará a avaliação e aceite do cardápio apresentado pela empresa, tendo o prazo de 15 dias para confirmar, ou seja, até o dia primeiro dia do mês que antecede a execução do cardápio. Esta comissão será composta por três membros/servidores da Secretaria de Saúde, sendo um deles nutricionista.
- c) Os cardápios após análise do CONTRATANTE, deverão ser publicados em local visível em cada um dos serviços listados neste termo.
- d) Os cardápios das refeições principais (almoço e jantar) e lanches deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade e evitar a monotonia;
- e) As marmitex deverão ser encaminhadas aos locais descritos no Termo de Referência, em caixas isotérmicas tipo Hot Box (não em isopor), mantendo uma temperatura mínima de 65°C, sendo que as saladas devem ser acondicionadas separadamente em recipientes plásticos com tampa e mantidas em temperatura inferior a 10°C, conforme Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 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 comprometam 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 comprovação da temperatura do mês anterior deverá ser enviada junto do cardápio mensal para aprovação, conforme



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

data definida no item 5.4.

- f) Os lanches deverão ser embalados individualmente em filme transparente (PVC), acondicionados, transportados e entregues em caixas organizadoras, com tampa (tipo Tupperware ou similares), de tamanho adequado para guarda em geladeira quando necessário. **No entanto, lanches que contenham queijos e presuntos deverão serem transportados em caixas isotérmicas tipo Hot Box, e mantidas em temperatura inferior a 10°C.**
- g) Na identificação das refeições a serem transportadas devem constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade;
- h) A CONTRATADA deverá manter, em cada local de entrega das refeições, termômetro específico para aferição da temperatura;
- i) A CONTRATADA deverá fornecer relatório semanal aos serviços, informando a temperatura dos alimentos desde o acondicionamento nas caixas isotérmicas até o momento da entrega;
- j) Em relação a medição da temperatura deverá ocorrer em todas as etapas dos processos desde da armazenagem, preparo e durante o transporte. Como também a **aferição da temperatura no ato da entrega do produto deverá ocorrer na presença de um profissional responsável de cada serviço, com a assinatura de recebimento;**
- k) Os materiais e gêneros alimentícios deverão obedecer a um padrão de primeira qualidade, em bom estado de conservação e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias;
- l) Em relação às preparações dos alimentos, não será permitido a utilização de temperos industrializados;
- m) Os alimentos devem ser isentos de contaminação por agentes estranhos de origem biológica, química ou física e as instalações, maquinários e utensílios adequados, em bom estado de conservação e higiene. É obrigatório o uso de uniforme completo pelos funcionários (touca, avental de manga comprida de cor clara e sapato fechado), devendo ser utilizado desde o pré preparo, preparo até a distribuição das refeições nos locais indicados;
- n) Manter amostras de cada preparação em embalagem determinada pela legislação, por 72h após o preparo, na empresa CONTRATADA;
- o) Caso haja usuários portadores de doenças como: hipertensão, diabetes, ou outras que necessitem de dietas diferenciadas, será solicitada dieta individualizada para estas patologias;
- p) No caso de pacientes com dificuldades mastigatórias será solicitada dieta individualizada, adequada às suas limitações;
- q) Atender na íntegra as exigências do edital do processo licitatório supracitado.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

CLAUSULA SÉTIMA - DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização, do fornecimento do objeto deste Contrato, será realizada pelo CONTRATANTE, através de profissionais qualificados e indicados pela Secretaria responsável, sendo:

SAMU - Gestor: Marcelo Lima de Leite - matrícula: 17713.01.

Fiscal: Daniellen Roder Godoy - matrícula: 16996.02.

CAPS - Gestor: Cristiane Brito - matrícula: 17.675-2.

Fiscal: Simone Rugoni Topke - matrícula: 22284-01.

DIAB - Gestor: Jaqueline Tontini - Matrícula: 20934.02.

Fiscal: Giovan Bravo da Silva - Matrícula: 17785.01.

Parágrafo Primeiro – O(s) Servidor(es) acima designado(s) deve(m) atuar conforme ordena a Lei de Licitações, 8.666/93, justificando de maneira espontânea e registrada, cada ato de sua autoria, realizando a atividade gerencial voltada para otimizar o(s) contrato(s) sob sua responsabilidade, considerando as atividades gerenciais de: planejar, organizar, comandar, coordenar e controlar/fiscalizar as relações obrigacionais vinculantes, firmadas com a CONTRATADA.

Parágrafo Segundo - Da Fiscalização de Contratos (foco na execução) - Consiste em parcela da atividade de GESTÃO de CONTRATOS centrada basicamente na cobrança do cumprimento contratual pela contratada, devendo o FISCAL ADMINISTRATIVO: acompanhar e fiscalizar documentalmente as etapas/cronogramas dos trabalhos, de maneira a garantir o desenvolvimento nos formatos previstos nos termos do Contrato, tendo a incumbência de se certificar que as condições estabelecidas em edital e na proposta vencedora estejam sendo cumpridas fielmente, durante a execução do contrato, para que os objetivos da licitação sejam materialmente concretizados.

CLÁUSULA OITAVA - DA CESSÃO DO CONTRATO E SUBCONTRATAÇÃO

A CONTRATADA não poderá ceder o presente Contrato a nenhuma pessoa física ou jurídica, sem autorização prévia, por escrito, do CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

A CONTRATADA deve e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

- a) **“prática corrupta”**: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) **“prática fraudulenta”**: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) **“prática colusiva”**: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) **“prática coercitiva”**: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) **“prática obstrutiva”**: (I) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista no Edital; (II) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

À CONTRATADA serão aplicadas multas pelo CONTRATANTE a serem apuradas na forma, à saber:

- a) De 0,1% (um décimo por cento) do valor global do Contrato por dia consecutivo de atraso em relação ao prazo de entrega dos bens;



- b) De 1% (um por cento) do valor contratual quando a CONTRATADA, por ação, omissão ou negligência, infringir qualquer das obrigações estipuladas neste instrumento;
- c) Suspensão do direito de participar em licitações/contratos, do ora CONTRATANTE, ou qualquer órgão da administração direta ou indireta (federal, estadual ou municipal), pelo prazo de até 02 (dois) anos quando, por culpa da CONTRATADA, ocorrer a suspensão ou a rescisão administrativa.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA APLICAÇÃO DAS MULTAS

Quando da aplicação de multas, o CONTRATANTE notificará à CONTRATADA que terá prazo de 10 (dez) dias para recolher à Tesouraria do CONTRATANTE a importância correspondente, sob pena de incorrer em outras sanções cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 1) Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por um representante designado, para que se efetue avaliação sob os aspectos qualitativos e quantitativos, devendo rejeitar, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com o contrato, não eximindo a contratada de total responsabilidade quanto à execução dos serviços.
- 2) Comunicar oficialmente à CONTRATADA, quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviços contratados.
- 3) Rejeitar no todo ou em parte a execução dos serviços prestados em desacordo com as especificações descritas no Termo de Referência, e com as obrigações assumidas pelo fornecedor.
- 4) Deverá designar oficialmente uma equipe, no mínimo 3 pessoas, para análise mensal dos cardápios, conforme estabelecido no Termo de Referência. Esta equipe deverá emitir o parecer até o dia 10 que antecede a utilização.
- 5) Entregar o objeto conforme descrito nas quantidades, locais e horários em estrita observância as especificações constantes no Termo de Referência do edital supracitado.
- 6) Os produtos (alimentos) entregues em desacordo com as características, especificações e/ou com as quantidades do edital, verificadas no ato de seu recebimento, deverá ser substituído ou complementado. Nestes casos, o prazo para reposição e/ou substituição e/ou complementação será determinado pelo CONTRATANTE e sua inobservância implicará a aplicação das penalidades previstas no edital.

Parágrafo Primeiro - Por ocasião da entrega, caso seja detectado que o produto (alimento) não atende às



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

especificações do objeto licitado e proposto, poderá o CONTRATANTE rejeitá-lo, obrigando-se a CONTRATADA a providenciar a substituição, garantindo-se ao CONTRATANTE as faculdades previstas no Código de Defesa do Consumidor.

Aplicam-se, no que couber, os termos do Código de Defesa do Consumidor quando à oferta de reposição do(s) produto(s).

Parágrafo Segundo - Ficando a CONTRATADA temporariamente impossibilitada, total ou parcialmente, de cumprir seus deveres e responsabilidades relativos aos fornecimentos contratados, deverá esta comunicar e justificar o fato, por escrito, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para que, o CONTRATANTE tome as providências cabíveis, inclusive no que diz respeito à aceitação ou não do alegado.

Parágrafo Terceiro - Enquanto perdurar o impedimento o CONTRATANTE se reserva o direito de contratar o fornecimento do bem com outro fornecedor, desde que respeitadas as condições desta licitação, não cabendo direito à CONTRATADA de formular qualquer reivindicação, pleito ou reclamação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

1. A CONTRATADA terá direito ao reequilíbrio econômico-financeiro do objeto, procedendo-se à revisão do mesmo qualquer tempo, desde que ocorra fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas no instrumento, conforme disposto no artigo 65, inciso II, alínea “d” da lei nº 8.666/93.
2. A CONTRATADA quando for o caso, deverá formular a Administração Municipal o requerimento para a revisão, através de documentos que comprovem a recomposição tais com: Parecer Contábil, Planilhas de Custos e Formação de Preços, e documentos que comprovem a recomposição.
3. A CONTRATADA deverá apresentar planilhas de custo comparativas entre a data de formulação da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato, evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercute no valor total pactuado.
4. Durante a análise do pedido de reequilíbrio pelo CONTRATANTE, não será admitida a suspensão da prestação dos serviços objeto licitado, caso isso ocorra constituirá inexecução parcial aplicando as sanções cabíveis previstas no edital supracitado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - INEXECUÇÃO DO OBJETO

Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá aplicar à CONTRATADA, as seguintes sanções:



- I - advertência;
- II - multa, na forma prevista no instrumento convocatório;
- III - impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO

O CONTRATANTE se reserva o direito de rescindir o Contrato independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que à CONTRATADA caiba o direito de indenização de qualquer espécie, nos seguintes casos:

- (a) Quando a CONTRATADA falir, entrar em concordata ou for dissolvida;
- (b) Quando a CONTRATADA transferir no todo ou em parte, o Contrato sem a prévia anuência do CONTRATANTE.

Parágrafo Primeiro - A rescisão do contrato, na mesma forma prevista no caput, ocorrerá nas seguintes hipóteses:

- I – Por ato unilateral escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei 8.666/93.
- II – Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;
- III – Judicial, nos termos da legislação;

Parágrafo Segundo - A rescisão de que trata o inciso I do parágrafo 1º, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 8.666/93, acarretará as seguintes consequências:

- I - assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
- II - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração.

Parágrafo Terceiro - Declarada a rescisão do Contrato, a CONTRATADA se obriga, expressamente, como ora o faz, a entregar o objeto deste contrato inteiramente desembaraçado, não criando dificuldades de qualquer



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

natureza.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos e o que se tornar controvertido, em face das presentes cláusulas contratuais, serão resolvidos administrativamente entre as partes, de acordo com a legislação pertinente.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

As partes contratantes ficam obrigadas a responder pelo cumprimento deste termo, perante o Foro da Comarca de Foz do Iguaçu, Estado do Paraná, não obstante qualquer mudança de domicílio da CONTRATADA que, em razão disso, é obrigada a manter um representante com plenos poderes para receber notificação, citação inicial e outras medidas em direito permitidas.

E, por estarem, assim, justos e acordados, os partícipes firmam o presente termo.

Foz do Iguaçu/PR, 03 de setembro de 2021.

Documento assinado com certificado digital ou assinatura eletrônica (Cfe Decreto nº 28.900/2021-PMFI).

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura:

Francisco Lacerda Brasileiro - **Prefeito Municipal**
 Rosa Maria Jeronymo Lima - **Secretária Municipal da Saúde**
 Yascara Zaporolli dos Santos - **Representante da Contratada**

TERMO DE REFERÊNCIA
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO
Rms nº. 3092/2021 CAPS

Rms nº. 3090/2021 SAMU E TRANSPORTE SOCIAL
Rms nº. 3091/2021 UNIDADE 24 HORAS PADRE ÍTALO

1. OBJETO

1.1 A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições, preparadas conforme especificações descritas neste termo de referência, tais como desjejum, almoço, lanche e jantar, pelo período de 12 (doze) meses. Sendo:

- a) Desjejum, almoço, lanche e jantar: CAPS Infantil, CAPS II, CAPS AD e CAPS III;
 - b) Almoço e jantar: SAMU Base e Regulação, Transporte Sanitário, Unidade 24 Horas Padre Ítalo e também para as Campanhas realizadas.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A Secretaria Municipal da Saúde dispõe de vários serviços que necessitam de alimentação. No entanto, não possui estrutura física e recursos humanos adequados para a produção de alimentos, sendo necessária a contratação de empresa especializada.

2.2 Atualmente a Secretaria Municipal da Saúde conta com mais de 40 serviços, porém pelas características de funcionamento de cada um, muitos deles não necessitam do fornecimento de alimentação. Porém, diferenciam-se os seguintes serviços: CAPS Infantil, CAPS II, CAPS AD, CAPS III, SAMU Base e Regulação, Transporte Sanitário e Unidade 24 Horas Padre Ítalo. Estes demandam o fornecimento de refeições, conforme as características de funcionamento de cada um, as quais são descritas no item a seguir (item 3). Solicitamos que o Pregão Eletrônico para a contratação de empresa para o fornecimento de alimentação seja em cota única, com a separação dos lotes para os alimentos quentes (Almoço e Jantar) e alimentos frios (Desjejum, Lanche) proporcionando melhor gestão e fiscalização do contrato e que a cadeia produtiva seja a mesma não interferindo qualidade da alimentação com a padronização das refeições em todos os equipamentos desta secretaria.

3. CARACTERÍSTICA DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Nos serviços continuados deverão ser entregues todos os dias da semana, inclusive feriados.

3.1 UNIDADES DE SAÚDE 24 HORAS PADRE ÍTALO, SAMU REGULAÇÃO, SAMU BASE E TRANSPORTE SANITÁRIO

- As unidades funcionam todos os dias da semana, sendo necessário o fornecimento de refeições no almoço e no jantar, conforme segue:
 - Sistema tipo “marmita”: serão fornecidos para funcionários, pacientes e acompanhantes. As refeições serão fornecidas em forma de marmita, com peso mínimo de 800 gramas ao total, para almoço e jantar, conforme o cardápio do dia e o tipo de dieta solicitada pela unidade.
 - O número de refeições diárias para funcionários e pacientes será solicitado pelo serviço diariamente, seguindo cardápio mínimo de acordo com o previsto neste termo de referência.
 - O número de refeições diárias será informado à empresa diariamente, pela manhã até as 9:30 (refeições do almoço) e à tarde até as 17:00 (refeições do jantar) a fim de a empresa programar adequadamente o seu preparo.
 - As refeições fornecidas deverão seguir o cardápio e os dias conforme no item 5.4 deste edital.

3.2 CAPS INFANTIL, CAPS II, CAPS AD E CAPS III

As unidades funcionam de segunda a sexta-feira, sendo necessário o fornecimento de refeições de acordo com o descrito na planilha:

- As refeições como: desjejum, almoço, lanche e jantar serão fornecidos para os pacientes. As refeições serão fornecidas em forma de marmita, mínimo de 800 gramas ao total, para almoço e jantar, e mínimo 250g para desjejum e lanche, conforme o cardápio do dia.
 - O desjejum e os lanches irão o quantitativo total da planilha diária, caso haja alguma eventualidade será suspenso após aviso a contratada.
 - O número de almoços e jantar serão informados à empresa diariamente, pela manhã até as 9h30.

3.3 CAMPANHAS DE VACINA

As campanhas ocorrem em datas específicas do calendário da Saúde, sendo necessário o fornecimento de refeições no almoço e eventualmente no jantar, conforme segue:

- Sistema tipo “marmita”: serão fornecidos para funcionários. As refeições serão fornecidas em forma de marmita, com peso mínimo de 800 gramas por unidade, conforme o cardápio do dia.

- O número médio de refeições por campanha para o ano será de 200 refeições.
 - O número de refeições diárias será informado à empresa com antecedência mínima de 02 (dois) dias da data da campanha.
 - As refeições deverão ser entregues conforme endereço da planilha do item 8.

4. SISTEMA DE EMBALAGENS

4.1 As refeições deverão ser entregues em marmitas de isopor com no mínimo 04 divisórias e capacidade mínima de 1.200ml em material atóxico que não altera o sabor dos alimentos.

4.2 As saladas deverão vir embaladas com a capacidade mínima de 50 a 65 gramas e sobremesa deverão vir em embalagens separadas.

4.3 Deverão ser fornecidos talheres descartáveis e guardanapos.

5. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS

5.1 ESPECIFICAÇÕES REFERENTES ÀS DEMANDAS DE REFEIÇÕES POR SERVIÇO

SERVIÇO	REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
CAPS INFANTIL	Desjejum	25	500	6.000
	Almoço	12	240	2.880
	Lanche	20	400	4.800
CAPS II	Desjejum	25	500	6.000
	Almoço	25	500	6.000
	Lanche	25	500	6.000
CAPS III	Desjejum	50	1000	12.000
	Almoço	50	1000	12.000
	Lanche	50	1000	12.000
	Jantar	50	1000	12.000
SAMU BASE	Almoço	28	840	10.080
	Jantar	18	540	6.480
SAMU REGULAÇÃO	Almoço	9	270	3.240
	Jantar	5	150	1.800
TRANSPORTE SANITÁRIO	Almoço ou jantar	11	330	3.960
UBS 24 HS PADRE ÍTALO CAMPANHAS DA SMSA	Almoço	17 almoços 18 jantas	510 almoços 540 jantas	6120 almoços 6480 jantas
	Jantar			
	Almoço ou jantar			



OBSERVAÇÃO:

- O quantitativo diário é estimado uma vez que cada serviço irá solicitar a sua demanda.
- Apenas o desjejum e lanches dos CAPS deverão ser entregues na sua totalidade, caso haja alguma eventualidade o serviço constatará a empresa um dia antes para reduzir o quantitativo.
- Quanto ao CAPS III, este serviço de saúde está em fase de construção da estrutura física e tem previsão de funcionamento 24 horas, com internações. Ao iniciar o funcionamento do CAPS III as atividades do CAPS AD serão transferidas para este novo local.

5.2 ESPECIFICAÇÕES REFERENTES ÀS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR:

5.2.1 As refeições devem ter em média 800 kcal, com a seguinte adequação dos nutrientes: 10–15% de proteínas, 55-75% de carboidratos e 15–30% de gordura total, sendo que as gorduras saturadas não devem ultrapassar 10%.

5.2.2 As frutas somente poderão ser repetidas até 2 vezes na semana. Os doces não poderão ser repetidos durante a semana.

5.2.3 Sugestão de composição da refeição diária de almoço e jantar:

- Arroz;
- Feijão / lentilha;
- Carne bovina e/ou de frango e/ou peixe;
- Acompanhamento a base de cereais – fubá, farinhas, massas ou tubérculos e raízes – batata, batata doce, batata salsa, mandioca;
- Refogados de legumes ou vegetais;
- Saladas cruas e/ou cozidas;
- Frutas e/ou sobremesas.

5.3 ESPECIFICAÇÕES DE QUANTIDADES:

- SOBREMESA: O per capita da sobremesa deverá ser de 100 g.

As sobremesas deverão ser variadas entre frutas da época ou salada de frutas (três vezes por semana) e doces, tais como: gelatina, pudim diversos sabores, flans, doce de abóbora, canjica, arroz doce, mousses, sagu de leite ou com suco de frutas (duas vezes por semana). **Não poderá ser fornecido sagu com vinho e/ou suco de uva, assim como nenhuma sobremesa com sabor de uva.**

- SALADAS: os temperos deverão ser enviados separadamente e ser à base de sal, água, limão e azeite de oliva. A porção deverá ser de 50 a 65 gramas composta por dois tipos no mínimo exemplo: alface crespa com cenoura ralada. **Não poderá ser enviado vinafre.**

- **ARROZ**: deve ser servido em porções de 200 gramas (permitindo uma variação de 10 g para mais ou para menos), com classificação tipo 1.

- **FEIJÃO**: deve ser servido em porção de 100 gramas (permitindo uma variação de 10 gramas para mais ou para menos), com a classificação tipo 1: Opções de substituição: feijão preto, mulatinho, lentilha, ou utilizado na preparação: feijoada com carne magra sem gordura.

- ACOMPANHAMENTOS: per capita de 80 g (permitindo uma variação de 10 g para mais ou para menos). Opções de substituição: legumes refogados, bolinho de arroz, farofas de legumes, batata palha, batata soutê, purê de batata, batata corada, batata doce, batata salsa, aipim, polenta mole e massas (nhoque, lasanha, empadão, tortas salgadas, macarrão tipo espaguete, penne, talharim, parafuso etc.).

- CARNES: o per capita mínimo da carne deverá ser de 150 gramas (nessa gramagem não será contabilizada a gramagem de molhos e/ou ossos, que pode ser extra a este volume), incluindo carne bovina, suína, aves e peixes. Nas preparações com carne moída, esta deverá ser de 1ª (máximo de 10% de gordura); para as preparações de bife, stroganoff e picadinho, deverá ser utilizado patinho ou coxão mole. As preparações com frango deverão ser feitas com peito de frango, coxa ou sobrecoxa. No caso de preparações com peixe, apenas o filé de cação ou filé de tilápia (isento de espinhas e pele) deverá ser utilizado. Sempre dar preferência para preparações assadas, grelhadas (de chapa) ou cozidas, evitando frituras.

- FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES: poderão ser trocados no cardápio conforme a safra, dando preferência aos produtos da época, desde que sejam com valor nutricional e quantidade similar aos dos produtos indicados no cardápio modelo (Item 5.4).

OBSERVAÇÃO: O limite de frituras será de até uma vez na semana no que se refere aos acompanhamentos e carnes.

5.4 SUGESTÃO DE ESTRUTURA DE CARDÁPIOS SEMANAIS:

MODELO DE CARDÁPIO DIÁRIO BÁSICO/PADRÃO

SEMANA 1

Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho
Filé de Frango Grelhado	Carne de panela	Frango em molho Ou stroganoffe	Bife na chapa	Frango assado	Peixe à milanesa	Bife Acebolado
Bolinho de Arroz Espinafre	Macarrão ao molho carne	Mandioca cozida	Polenta mole	Farofa de cenoura	Purê de Batatas	Omelete com legumes
Repolho Roxo Refogado	Chuchu com milho verde	Acelga com ovos	Quiabo refogado	Berinjela com cebola	Acelga com ovos	Couve Refogada
Salada de Tomate e Cebola	Salada de alface	Salada de Cenoura Ralada	Sal. De Beterraba Ch. Verde	Salada de pepino	Salada de Cenoura Ralada	Salada de tomate
Mamão Picado	Gelatina de morango	Banana	Pudim de chocolate	Abacaxi Fatiado	Gelatina	Pudim de chocolate

SEMANA 2

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Feijão Preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto
Pernil na Chapa	Costela Desossada	Frango assado	Strogonoffe de carne	Frango em molho de tomate e ervas	Peixe a dorê	Bisteca Grelhada
Quirera	Batata Corada	Farofa de repolho	Batata palha	Polenta mole	Pirão de peixe	Farofa de couve
Abobrinha Com tomate	Vagem Picadinha	Jardineira De legumes	Milho com cheiro Verde	Chuchu com ervilha	Jardineira de legumes	Cenoura com ervilha
Salada de repolho	Salada de Alface Crespa	Salada de tomate	Salada de Acelga Picada	Salada de Beterraba	Salada de alface	Salada de Tomate e Cebola
Banana	Creme de laranja	Maçã	Gelatina de framboesa	Salada de frutas	Banana	Pudim de Baunilha

SEMANA 3

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho
Bife Acebolado	Filé de Frango Grelhado	Peixe a Dorée	Bisteca grelhada	Posta assada fatiada	Pernil na Chapa	Strogonoff de carne
Macarrão parafuso	Quibebe de abóbora	Pirão de peixe	Farofa de couve	Polenta mole	Quirera	Batata palha
Repolho Verde e Roxo	Chuchu com tomate	Jardineira de legumes	Cenoura Com Ervilha	Espinafre com ovos	Abobrinha Com tomate	Milho com Cheiro verde
Salada de Couve-flor	Salada de escarola	Salada de alface	Salada de tomate e Cebola	Salada de beterraba Ralada	Salada de repolho	Salada de acelga Picada
Mamão Picado	Flan de morango	Banana	Pudim de baunilha	Maçã	Banana	Gelatina de framboesa

SEMANA 4

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Feijão Preto	Feijão Mulatinho	Feijoada com carne	Lentilha	Feijão preto	Feijão preto	Feijão preto
Iscas de Contra-filé	Frango com molho	Farofa simples	Quibe assado	Bife na chapa	Pernil na chapa	Carne de panela
Macarrão a alho e óleo	Purê de batatas	Couve Refogada	Polenta mole	Batata salsa soutê	Quirera	Macarrão ao Molho carne
Brócolis Refogado	Abobrinha refogada	Salada de Tomate, Com cebola	Berinjela Com tomate	Repolho Refogado	Abobrinha Com tomate	Chuchu com Milho verde
Salada de pepino	Salada de alface	Pimentão Picadinho	Salada de acelga	Salada de Cenoura Ralada	Salada de repolho	Salada de alface
Maçã	Doce de abóbora	Laranja	Gelatina de abacaxi	Banana	Banana	Gelatina de morango

5.6 ESPECIFICAÇÕES REFERENTES AOS LANCHES



5.6.1 As refeições devem ter em média 300-400 kcal, com a seguinte adequação dos nutrientes: 10 – 15% de proteínas, 55-75% de carboidratos e 15 – 30% de gordura total, sendo que as gorduras saturadas não devem ultrapassar 10%.

5.6.2 Especificação de quantidades e alimentos para composição:

- **PÃO FRANCÊS OU PÃO DE LEITE**: com no mínimo 60 gramas.

- **CHINEQUES, BRIOCHES**: com no mínimo 60 gramas por unidade, 2 unidades por pessoa.

- **PACOTES DE BISCOITOS SORTIDOS**: com no mínimo 1000 gramas. Deverão ser entregues 02 pacotes grandes (01 kg) de bolachas sortidas para os CAPS e 01 pacote (01 kg) para as Residências Terapêuticas, semanalmente. Porção de no mínimo 80g por pessoa. Sem presença de gorduras trans.

- **CAFÉ E LEITE**: no mínimo 180 ml por pessoa, sendo 100ml de leite integral. Adição de açúcar com moderação. Enviar em garrafas térmicas separadas o café e o leite.

- **AÇÚCAR**: o equivalente a 02 sachês por pessoa.

- **DOCE/GELÉIA E MARGARINA**: doce de leite, geléia de frutas, margarina sem sal – sem gordura hidrogenada.

- **CHÁ**: Podendo ser de Camomila, erva doce, erva cidreira envasada em garrafa térmica de dois litros. Adição de açúcar com moderação.

- **SUCO**: deverão ser concentrados/polpa e transportados em garrafas térmicas de 20 litros ou em garrafas individuais de 200 a 300 ml, em temperatura inferior a 8°C. O suco não poderá estar adoçado, mas deverão ser disponibilizados sachê de açúcar e adoçante artificial. **Não poderá ser fornecido suco com sabor uva.**

- **SANDUÍCHE NATURAL**: 2 fatias de Pão integral + 1 folha de alface + 1 fatia de tomate + 1 fatia de presunto + 1 fatia de queijo.

- **SALADA DE FRUTAS**: Ofertar em porção de 180g. Banana, maçã, mamão e laranja.

- **BOLO SIMPLES**: Porção de 150g. Cenoura, fubá, banana, chocolate, sem cobertura.

- **FRUTA**: Porção de 100-150g: banana, maçã, mamão picado, laranja descascada, melancia picada. Poderão ser trocados no cardápio conforme a safra, dando preferência aos produtos da época, desde que sejam com valor nutricional e quantidade similar aos dos produtos indicados no cardápio modelo.

- **CACHORRO QUENTE**: Molho: 1 porção de salsicha inteira (não fatiar), molho de tomate, temperos naturais. 1 Pão francês.

- **VITAMINA DE BANANA**: Porção mínima de 250ml. Composição: 1 banana + 200ml de leite integral + açúcar com moderação.



5.7 SUGESTÃO DE ESTRUTURA DE CARDÁPIOS SEMANAIS

SEMANA 1

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
- Café com Leite - 01 Pão francês com Queijo e Mortadela	- Café com Leite - Chineques (01 de farofa e outro de banana)	- Café com Leite -Pão francês com Queijo e Mortadela	- Café com Leite - Bolo simples	-Vitamina de banana - Pão Francês com margarina

SEMANA 2

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
- Suco - Sanduíche natural	- Café com leite -Pão de leite com doce	-Chá -Salada de frutas -Biscoito sortidos	- Suco -Pão francês com Queijo e Mortadela	- Café com leite -Bolo simples

SEMANA 3

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
-Suco - Cachorro quente	-Chá - Chineques (01 de farofa e outro de banana) - Fruta	- Vitamina de banana - Biscoitos sortidos	- Suco - Brioche	- Café com leite - Pão Frances com margarina

SEMANA 4

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
- Chá - Pão com doce - Fruta	-Café com Leite - Chineques (01 de farofa e outro de banana)	-Chá -Salada de frutas -Biscoito sortidos	- Café com Leite - Bolo simples	- Suco - Sanduíche natural

5.8 ESPECIFICAÇÕES REFERENTES AO DESJEJUM

5.8.1 As refeições devem ter em média 300-400kcal, com a seguinte adequação dos nutrientes: 10–15% de proteínas, 50-75% de carboidratos e 15–30% de gordura total, sendo que as gorduras saturadas não devem ultrapassar 10%.

5.8.2 Especificação de quantidades e alimentos para composição:

- PÃO FRANCÊS OU PÃO DE LEITE: com no mínimo 60 gramas.

- CAFÉ E LEITE: no mínimo 180 ml por pessoa, sendo 100ml de leite integral. Adição de açúcar com moderação. Enviar em garrafas térmicas separadas o café e o leite.

- AÇÚCAR: o equivalente a 02 sachês por pessoa.

- DOCE /GELÉIA E MARGARINA: doce de leite, geléia de frutas, margarina sem sal – sem gordura hidrogenada.

- **CHÁ:** Deverá ser entregue em garrafas térmicas de dois litros alternando os sabores em cada dia da semana sendo: Camomila, erva doce, erva cidreira. Adição de açúcar com moderação.

- FRUTA: Porção de 100-150g: banana, maçã, mamão picado, laranja descascada, melancia picada. Poderão ser trocados no cardápio conforme a safra, dando preferência aos produtos da época, desde que sejam com valor nutricional e quantidade similar aos dos produtos indicados no cardápio modelo

5.8.2 Sugestão de estrutura de cardápios semanais:

A estruturação do cardápio do desjejum será: 1 pão com doce ou margarina + café com leite e/ou chá com leite + fruta.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO AO MARMITEX E DEMAIS REFEIÇÕES

6.1 A CONTRATADA deverá apresentar cardápio mensal, tanto das refeições quanto dos lanches e desjejum, até 45 dias do mês que antecede a utilização, com a citação de per capitais e análise da composição química, para apreciação e aprovação da CONTRATANTE. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que mantenham os padrões estabelecidos e que a CONTRATADA apresente, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à CONTRATANTE e esta as aceite.

6.2 A Comissão será designada formalmente pela Secretaria Municipal da Saúde, a qual fará a avaliação e aceite do cardápio apresentado pela empresa, tendo o prazo de 15 dias para confirmar, ou seja, até o dia primeiro dia do mês que antecede a execução do cardápio. Esta comissão será composta por três membros/servidores da Secretaria de Saúde, sendo um deles nutricionista.

6.3 Os cardápios após análise da contratante, deverão ser publicados em local visível em cada um dos serviços listados neste termo.

6.4 Os cardápios das refeições principais (almoço e jantar) e lanches deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade e evitar a monotonia;

6.5 As marmitex deverão ser encaminhadas aos locais descritos neste Termo de Referência, em caixas isotérmicas tipo Hot Box (não em isopor), mantendo uma temperatura mínima de 65°C, sendo que as saladas devem ser acondicionadas separadamente em recipientes plásticos com tampa e mantidas em temperatura inferior a 10°C, conforme Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 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 comprometam 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 comprovação da temperatura do mês anterior deverá ser enviada junto do cardápio mensal para aprovação, conforme data definida no item 5.4.

6.6 Os lanches deverão ser embalados individualmente em filme transparente (PVC), acondicionados, transportados e entregues em caixas organizadoras, com tampa (tipo Tupperware ou similares), de tamanho adequado para guarda em geladeira quando necessário. **No entanto, lanches que contenham queijos e presuntos deverão ser transportados em caixas isotérmicas tipo Hot Box, e mantidas em temperatura inferior a 10°C.**

6.7 Na identificação das refeições a serem transportadas devem constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade;

6.8 A CONTRATADA deverá manter, em cada local de entrega das refeições, termômetro específico para aferição da temperatura;

6.9 A CONTRATADA deverá fornecer relatório semanal aos serviços, informando a temperatura dos alimentos desde o acondicionamento nas caixas isotérmicas até o momento da entrega;

6.10 Em relação à medição da temperatura, esta deverá ocorrer em todas as etapas dos processos desde armazenagem, preparo e durante o transporte. Como também **a aferição da temperatura no ato da entrega do produto deverá ocorrer na presença de um profissional responsável de cada serviço, com a assinatura de recebimento;**

6.11 Os materiais e gêneros alimentícios deverão obedecer a um padrão de primeira qualidade, em bom estado de conservação e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias;

6.12 Em relação às preparações dos alimentos, não será permitido a utilização de temperos industrializados:

6.13 Os alimentos devem ser isentos de contaminação por agentes estranhos de origem biológica, química ou física e as instalações, maquinários e utensílios adequados, em bom estado de conservação e higiene. É obrigatório o uso de uniforme completo pelos funcionários (touca, avental de manga comprida de cor clara e sapato fechado), devendo ser utilizado desde o pré preparo, preparo até a distribuição das refeições nos locais indicados;

6.14 Manter amostras de cada preparação em embalagem determinada pela legislação, por 72h após o preparo, na empresa CONTRATADA;

6.15 Caso haja usuários portadores de doenças como: hipertensão, diabetes, ou outras que necessitem de dietas diferenciadas, será solicitada dieta individualizada para estas patologias;

6.16 No caso de pacientes com dificuldades mastigatórias será solicitada dieta individualizada, adequada às suas limitações;

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO AOS SERVIÇOS PRESTADOS

7.1 A Contratada será obrigada a apresentar atestado(s) de capacidade técnica, em nome do licitante, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) ter o licitante fornecido o serviço em instituições de saúde ou similar pertinente e compatível com o objeto deste Termo, em características, quantidades e prazos. Justifica-se o atestado de capacidade técnica, devido ao objeto desse termo ser de grande complexidade operacional, embora seja serviço comum uma vez que é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto.

7.2 O atestado deverá conter pelo menos: prazo contratual com data de início e término, local da prestação dos serviços; natureza da prestação dos serviços; quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, informando a média diária de refeições, caracterização do bom desempenho do licitante; identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do contratante da licitante.

7.3 Comprovante de registro ou inscrição da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição sobre o domicílio da sede da licitante;

7.4 Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal (vínculo empregatício), 01 (um) profissional de nível, graduado em nutrição, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços.

7.5 Juntamente com a comprovação de vínculo empregatício, a licitante deverá apresentar:

7.5.1 Comprovante de regularidade destes profissionais junto ao conselho de classe a que pertence;

7.5.2 Comprovante de vínculo empregatício se dará por meio de apresentação de contrato de trabalho ou carteira profissional e de graduação através da apresentação do diploma emitido por instituição de nível superior reconhecida pelo MEC – Ministério da Educação.

7.5.3 A empresa licitada deverá dispor de Licença Sanitária vigente, expedida pela Vigilância Sanitária Municipal;

7.6 A empresa licitada deverá dispor de Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos, bem como dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) os quais deverão estar disponíveis para os colaboradores/manipuladores de alimentos em todos os processos de produção.

7.7 Comprovar treinamentos em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos para todos os colaboradores, com periodicidade mínima anual.

7.8 Comprovante de vínculo empregatício se dará por meio de apresentação de contrato de trabalho ou carteira profissional e de graduação através da apresentação do diploma emitido por instituição de nível superior reconhecida pelo MEC – Ministério da Educação.

7.9 Deverá dispor Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e Manipulação dos Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

7.10 A prestação do serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de recebimento, pré-preparo, preparo e entrega nos serviços de saúde determinados, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, tipos de refeição e respectivos horários definidos pelo contratante.

7.11 A alimentação fornecida dever ser equilibrada e racional de acordo com o número de servidores, pacientes e acompanhantes do dia, conforme cardápio estipulado e ou aprovado pela contratante, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

7.12 O controle de saúde dos trabalhadores da contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária e trabalhista, relativo aos exames médicos é de inteira responsabilidade da contratada e deverá ser realizado a cada 06 (seis) meses, apresentando-se os devidos comprovantes à contratada.

7.13 Os trabalhadores deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas sem esmalte, sendo vedado o uso de brincos, colares, pulseiras, anéis, piercing, maquiagem e outros adornos, usar aventais descartáveis de manga longa com punho.

7.14 Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.



7.15 Realizar a higienização, o pré-preparo e distribuição dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que os vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

7.16 Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios higienizados e mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso das luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

7.17 Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando a imediata substituição dos mesmos para não acarretar prejuízo aos consumidores.

7.18 Processar os alimentos conforme o cardápio e as orientações da nutricionista (do quadro da contratada) seguindo normas higiênico-sanitárias verificando a data de validade, condições de armazenamento e organização.

7.19 Executar as atividades de recebimento, armazenamento e acondicionamento de gêneros perecíveis e não perecíveis, conforme orientação da nutricionista responsável.

7.20 Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela execução do mesmo.

7.21 Observar paladar e apresentação dos pratos que forem de sua responsabilidade.

7.22 Zelar pela limpeza da área de trabalho e pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente.

7.23 Atender as orientações, normais e procedimentos fornecidos pela nutricionista, separar e organizar os alimentos e instrumentos necessários ao preparo da refeição prevista no cardápio.

7.24 Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada durante o preparo e pré-preparo.

7.25 Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

7.26 Proceder à higienização da cozinha observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

7.27 A contratada deverá dispor de Mão de obra qualificada para atender o perfil dos serviços de acordo com a legislação trabalhista, obedecidas, também, outras disposições estabelecidas em Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho do Sindicato dos Trabalhadores, celebrados entre as entidades sindicais patronais e laboral, homologados na SRTE/TEM.

7.28 Os ingredientes necessários ao preparo das refeições serão de responsabilidade da empresa licitada e deverão ser comprovadamente de boa qualidade.

7.29 Não será permitido o fornecimento de arroz parboilizado. O arroz e feijão a serem fornecidos devem ser do tipo 1(um). Antes do cozimento do arroz este deve passar pelo processo de fritura, em óleo de soja ou de milho que não tenha sido utilizado para outra fritura, sendo em quantidade adequada para evitar o excesso de oleosidade no alimento a ser servido.

7.30 As refeições deverão ser preparadas em local sob responsabilidade direta da empresa executora dos serviços, com estrutura física que atenda às exigências sanitárias e ao volume de produção previsto neste contrato, sediado em Foz do Iguaçu. A unidade de produção deverá dispor de equipes devidamente treinadas e uniformizadas e utilizar somente equipamentos e utensílios necessários e adequados ao preparo dos alimentos, conforme legislação sanitária vigente.

7.31 O transporte das refeições da unidade de fabricação até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da empresa executora dos serviços, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser transportadas em recipientes (hot Box) que garantam as condições de higiene e temperatura (mínima de 65º C alimentos quentes) adequadas à manutenção das condições sanitárias das mesmas. O intervalo entre o preparo das refeições e sua entrega às unidades de saúde não deverá ser superior a 1 (uma) hora.

7.32 A empresa licitada deverá disponibilizar canais (nº de telefone, e-mail) para contato imediato da SMSA com o responsável técnico pela empresa a fim de que possam ser dirimidos, no momento em que aconteçam eventuais problemas quanto à qualidade, quantidade e cumprimento do cardápio estabelecido. A empresa licitada deverá sanar, de forma imediata, os problemas que venham a ocorrer em função de falhas nos procedimentos acima descritos, independente do dia da semana ou horário (almoço/jantar), para que não haja prejuízo no fornecimento das refeições aos servidores e usuários dos diversos serviços desta Secretaria da Saúde.

7.33 As marmitas que contiverem algum problema de ordem sanitária ou estiverem em desacordo com o especificado neste Termo não serão computadas para fins de pagamento à empresa fornecedora e a empresa estar sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária.

8. LOCAIS DE ENTREGA E HORÁRIO

8.1 Os alimentos deverão ser entregues nos endereços e nos horários conforme descrito na tabela abaixo:

- 8.2 Desjejum: Deverá ser entregue no horário das 8h às 9h;
 - 8.3 Almoço: Deverá ser entregue no horário das 11:30 às 12:30;
 - 8.4 Lanche: Deverá ser entregue no horário das 15h até às 15:45h;
 - 8.5 Jantar: Deverá ser entregue no horário das 19h30 e 20h30;

Endereços	
CAPS 3	Em construção
CAPS 2	R. Lamartine Babo, 780 – Parque Monjolo
CAPS INFANTIL	Rua João Holler, 1-189 – Jardim Guarapuava
CAPS AD	R. Ver. Moacir Pereira, 900 – Vila Yolanda
PADRE ITALO PATERNOSTER	Rua. Paulino Ferreira, 2-36 – Vila Boa Esperança,
VIGILÂNCIA EM SAÚDE	Rua Francisco Guaraná de Menezes, 665 – Vila Yolanda
SAMU	Rua Edgard Schimmelpfeng, 137 – Parque Presidente 1,
SAMU	Avenida Brasil, 1637, Centro, Sede da Secretaria da Saúde, 4º andar
TRANSPORTE SANITÁRIO/SOCIAL E TFD	Avenida JK, 3287 – Vila Paraguaia

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por um representante designado, para que se efetue avaliação sob os aspectos qualitativos e quantitativos, devendo rejeitar, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com o contrato, não eximindo a contratada de total responsabilidade quanto à execução dos serviços.

9.2 Comunicar oficialmente à empresa prestadora dos serviços, quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviços contratados.

9.3 Rejeitar no todo ou em parte a execução dos serviços prestados em desacordo com as especificações descritas no Termo de Referência, e com as obrigações assumidas pelo fornecedor.

9.4 Deverá designar oficialmente uma equipe, no mínimo 3 pessoas, para análise mensal dos cardápios, conforme estabelecido no 3.3.1. Esta equipe deverá emitir o parecer até o dia 10 que antecede a utilização.

10. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

10.1 A Contratada terá direito ao reequilíbrio econômico-financeiro do objeto, procedendo-se à revisão do mesmo qualquer tempo, desde que ocorra fato imprevisível ou previsível, porém

com _conseqüências incalculáveis, que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas no instrumento, conforme disposto no artigo 65, inciso II, alínea “d” da lei nº 8.666/93.

10.2. A Contratada quando for o caso, deverá formular a Administração Municipal o requerimento para a revisão, através de documentos que comprovem a recomposição tais com: Parecer Contábil, Planilhas de Custos e Formação de Preços, e documentos que comprovem a recomposição.

10.3. A Contratada deverá apresentar planilhas de custo comparativas entre a data de formulação da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato, evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercuta no valor total pactuado.

10.4. Durante a análise do pedido de reequilíbrio pela Contratante, não será admitida a suspensão da prestação dos serviços objeto licitado, caso isso ocorra constituirá inexecução parcial aplicando as sanções previstas no edital.

11. VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1. O contrato terá vigência 12 (doze) meses, a partir da data da assinatura, podendo ser rescindido pela CONTRATANTE a qualquer momento desde que comunicado com trinta dias de antecedência, bem como, prorrogável por igual período, até o limite de 60 meses, enquanto houver interesse da Administração Municipal, conforme Artigo 57 da Lei 8666/93.

11.2. A Contratada poderá opor-se à prorrogação de que trata o parágrafo anterior, desde que o faça mediante documento escrito, recebido pelo contratante em até 60 dias antes do vencimento do contrato, ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

12. DA FISCALIZAÇÃO

12.1. Durante a vigência do contrato o serviço será acompanhado e fiscalizado por servidor designado para esse fim. As decisões e providências que ultrapassem a competência do servidor designado deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, ficando a total responsabilidade pela fiscalização dos serviços prestados e sua correta execução a cargo da Secretaria Municipal da Saúde.

13. DO PAGAMENTO

13.1 O pagamento será efetuado mensalmente em até 20 dias úteis, mediante apresentação das Notas Fiscais, devidamente atestada (certificada) pelo órgão responsável, bem como todas as certidões negativas necessárias.

13.2 As notas fiscais deverão vir acompanhadas de relatórios mensais de entrega de marmitas por serviços e por dias, sendo que deverão ser emitidas uma para cada serviço.

13.3 Constatando o recebedor qualquer divergência ou irregularidades na Nota Fiscal, esta será devolvida à licitante para as devidas correções.

13.4 Diariamente, na entrega de cada refeição, a empresa licitada deverá emitir Controle Diário, e este deverá ser assinado por servidor designado pela Secretaria da Saúde, com identificação legível pelo responsável do recebimento e assinatura do mesmo. Ao encaminhar a nota fiscal a Secretaria da Saúde, o controle diário (cópia) deverá ser anexado.

14. GESTOR E FISCAIS INDICADOS:

14.1 SAMU

Gestor: Marcelo Lima de Leite – matrícula: 17713.01.

Fiscal: Daniellen Roder Godoy – matrícula: 16996.02.

14.2 CAPS

Gestor: Cristiane Brito – matrícula: 17.675-2.

Fiscal: Simone Rugoni Topke – matrícula: 22284-01.

14.3 DIAB

Gestor: Jaqueline Tontini – Matrícula: 20934.02.

Fiscal: Gjoyan Bravo da Silva – Matrícula: 17785.01.

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

DOTAÇÃO	FONTE DE RECURSOS
10.01.10.302.0560.2089.339039	Fontes 1000/1303
10.01.10.301.0550.2092.339039	Fontes 1000/1495
10.01.10.302.0560.2093.339039	Fontes 1000/1496

16. VALOR DE REFERÊNCIA:

16.1 R\$ 1.490.840,00 (Hum milhão quatrocentos e noventa mil e oitocentos e quarenta reais).

Foz do Iguaçu – PR, 15 de julho de 2021.

Ademir Ferreira de Souza
Diretoria de Assist. Especializada

Jaqueline Tontini
Diretoria de Atenção Primária em
Saúde

Simone Rugani Topke
Diretora de Saúde Mental e
Residência Multiprofissional

Rose Meri da Rosa
Responsável pela Diretoria de
Vigilância em Saúde

Rosa Maria Jeronymo Lima
Responsável pela Secretaria
Municipal da Saúde

PLANILHA COMPARATIVA DE PREÇOS

Item	Qtde Anual	Descritivo	Dona Violeta	Sabores	GranViale	Menor Valor	Valor Total
1	24.000	Desjejum	13,68	7,50	9,00	7,50	180.000,00
2	44.480	Almoço	22,86	18,70	16,00	16,00	711.680,00
3	26.760	Jantar	22,86	18,70	16,00	16,00	428.160,00
4	22.800	Lanche	13,68	7,50	9,00	7,50	171.000,00
						Valor Total	1.490.840,00

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: TERMO DE REFERÊNCIA

Número: 60/2021

Assunto: TERMO DE REFERENCIA - ALIMENTAÇÃO

O documento acima foi proposto para assinatura eletrônica na plataforma **SID** de assinaturas.

Para verificar as assinaturas clique no link:

<https://sistemas.pmfipr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=80ff1c78-cefe-4d3a-986f-8af8881d5522&cpf=42448620482>

e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação:

80ff1c78-cefe-4d3a-986f-8af8881d5522

Hash do Documento

98A0C4E77AE6AC1B7760296CDFB85D147299F5C1B7C596F0DA0C9193ABB4AD35

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 19/07/2021 é(são) :

ROSA MARIA JERONYMO LIMA (Signatário) - CPF: 42448620482 em 15/07/2021 16:58:31 - **OK**

Tipo: Assinatura Eletrônica

Jaqueline Tontini (Signatário) - CPF: 03015015990 em 15/07/2021 14:40:14 - **OK**

Tipo: Assinatura Eletrônica

ADEMIR FERREIRA DE SOUZA (Signatário) - CPF: 30832667900 em 15/07/2021 16:19:38 - **OK**

Tipo: Assinatura Eletrônica

SIMONE RUGANI TOPKE (Signatário) - CPF: 01061233782 em 15/07/2021 14:49:36 - **OK**

Tipo: Assinatura Eletrônica

ROSE MERI DA ROSA (Signatário) - CPF: 54458005049 em 17/07/2021 8:22:53 - **OK**

Tipo: Assinatura Eletrônica



A ASSINATURA ELETRÔNICA DESTE DOCUMENTO ESTÁ AMPARADA PELO:

DECRETO N° 28.900, DE 20 DE JANEIRO DE 2021.

LEI N° 4536 , DE 4 DE SETEMBRO DE 2017.

Autoriza a utilização do meio eletrônico para a gestão dos processos administrativos e de documentos de arquivo, produzidos nos termos das Leis nºs 3.971, de 17 de abril de 2012 e 4.057, de 19 de dezembro de 2012, no âmbito dos órgãos da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Município de Foz do Iguaçu.

PROPOSTA COMERCIAL

Razão Social: Dona Violeta Gastronomia Ltda.

CNPJ: 15.318.788/0001-56.

Endereço: Rua Jorge Sanwais, Nr. 1752 – Foz do Iguaçu – Paraná - Centro – CEP: 85852-150.

Telefone: + 55 45 30294445.

A

Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

Diretoria de Licitações e Contratos

Pregão Eletrônico Nr.º 132/2021

Em atenção ao pregão em epígrafe, apresentamos nossa proposta comercial para o fornecimento do objeto, conforme abaixo:

GRUPO 01

Item	Especificação do Item	Qtde	Preço Unitário	Valor Total
01	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE MARMITAS EMBALADAS. ALMOÇO DE ACORDO COM TERMO DE REFERÊNCIA.	44.480	R\$ 14,02	R\$ 623.609,60
02	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE MARMITAS EMBALADAS. JANTAR DE ACORDO COM TERMO DE REFERÊNCIA.	26.760	R\$ 13,90	R\$ 371.964,00

Condições de Pagamento: 30 dias após o recebimento a Nota Fiscal.

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Banco: Sicredi – Ag: 0710 – Conta Corrente: 9953-3.

Declaramos de que nos preços propostos encontra-se incluídos todos os tributos, impostos de quaisquer natureza, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que por ventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.

Foz do Iguaçu, 17 de Agosto de 2021.



DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA

15.318.788/0001-56

DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA

RUA JORGE SANWAIS , 1752
JARDIM MARACANÃ - CEP:85852-150
FOZ DO IGUAÇU - PR.

PROPOSTA COMERCIAL

Razão Social: Dona Violeta Gastronomia Ltda.

CNPJ: 15.318.788/0001-56.

Endereço: Rua Jorge Sanwais, Nr. 1752 – Foz do Iguaçu – Paraná - Centro – CEP: 85852-150.

Telefone: + 55 45 30294445.

A

Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

Diretoria de Licitações e Contratos

Pregão Eletrônico Nr.º 132/2021

Em atenção ao pregão em epígrafe, apresentamos nossa proposta comercial para o fornecimento do objeto, conforme abaixo:

GRUPO 02

Item	Especificação do Item	Qtde	Preço Unitário	Valor Total
03	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DESJEJUM DE ACORDO COM TERMO DE REFERÊNCIA.	24.000	R\$ 7,04	R\$ 168,960,00
04	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO LACHE DE ACORDO COM TERMO DE REFERÊNCIA.	22.800	R\$ 7,01	R\$ 159.828,00

Condições de Pagamento: 30 dias após o recebimento a Nota Fiscal.

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Banco: Sicredi – Ag: 0710 – Conta Corrente: 9953-3.

Declaramos de que nos preços propostos encontra-se incluídos todos os tributos, impostos de quaisquer natureza, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que por ventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.

Foz do Iguaçu, 17 de Agosto de 2021.



DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA

15.318.788/0001-56

DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA

RUA JORGE SANWAIS , 1752
JARDIM MARACANÃ - CEP:85852-150
FOZ DO IGUAÇU - PR.



Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

PARECER Nº 750/2021

Origem: Secretaria Municipal da Saúde.

Processo nº 32391/2021.

Pregão eletrônico (a numerar) – **menor preço**.

Objeto: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar), em atendimento a Secretaria Municipal da Saúde, de acordo com as especificações constantes no Anexo I - Termo de Referencia e anexos.

Valor máximo: R\$ 1.490.840,00.

A Diretoria de Licitações e Contratos solicita parecer sobre a fase interna do processo licitatório epigrafado, o qual se apresenta devidamente autuado e assim instruído:

- a) Autorização de abertura de processo licitatório;
- b) Memorando nº 22470/2021-SMSA/FMS/DVCLO – informa a demanda, solicita a abertura de processo licitatório e encaminha a documentação pertinente;
- c) Documento de formalização da demanda;
- d) Termo de referência;
- e) Declaração do ordenador de despesa;
- f) RMS nº 3090, 3091, 3092/2021;
- g) Orçamentos;
- h) Planilha comparativa – composição de preços;
- i) Declaração de responsabilidade pela cotação de preços;
- j) Portaria de designação do pregoeiro e equipe de apoio;
- k) Minuta do edital de abertura.

O feito apresenta-se devidamente instruído com a documentação e informações necessárias, consoante normatização regente, ressaltando-se o planejamento, cotação de preços e previsão orçamentária para custeio da contratação, cujo objeto enquadra-se em hipótese licitável via pregão eletrônico do tipo menor preço. O termo de referência, por seu turno, reúne todos os dados necessários à qualificação e solução da necessidade pública em voga. O edital de abertura segue o padrão utilizado pela DILC em licitações análogas, contendo todos os elementos essenciais ao regular processamento do feito e final contratação. Optou-se pelos menores valores orçados como referência no certame. Os atos praticados restam devidamente subscritos pelos respectivos responsáveis, indicando uma devida segregação de funções.

Logo, não vislumbrando irregularidades a serem sanadas, estando presentes todos os requisitos exigidos pela legislação, opino pelo prosseguimento do feito, com a deflagração da fase externa, observado o disposto na Lei nº 10.520/2002, Decreto nº 10.024/2019, Decreto Municipal nº 18.718/2009 e, subsidiariamente, Lei nº 8.666/1993 e Lei Complementar nº 123/2006.



Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

Em tempo, a presente manifestação cinge-se a análise estritamente jurídica, não adentrando em critérios técnicos outros ou de oportunidade e conveniência da Administração.

Foz do Iguaçu, 19 de julho de 2021.

Willy Costa Dolinski
Procurador do Município
OAB/PR 28.302 – mat. 15059.01



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

O Prefeito do Município de Foz do Iguaçu, Estado do Paraná, considerando o Parecer nº 962/2021, exarado pela Procuradoria Geral do Município e os demais atos contidos no Processo Licitatório, resolve, HOMOLOGAR o procedimento licitatório, Pregão Eletrônico nº 132/2021, objetivando a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche), em atendimento a Secretaria Municipal da Saúde, em favor da empresa **Dona Violeta Gartronomia Ltda**, CNPJ nº 15.318.788/0001-56, que ofertou os menores preços para todos os itens do objeto do certame. Firmo a presente para que produza seus efeitos legais.

Ciência aos interessados, observadas as prescrições legais pertinentes.

Foz do Iguaçu, 31 de agosto de 2021.

Francisco Lacerda Brasileiro

Prefeito Municipal

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura:

Francisco Lacerda Brasileiro - **Prefeito Municipal**

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **HOMOLOGAÇÃO**

Número: **15/2021**

Assunto: **TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DO PE 132/2021**

O documento acima foi proposto para assinatura eletrônica na plataforma **SID** de assinaturas.

Para verificar as assinaturas clique no link:

<https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=32f02f21-7037-40f0-89ea-9ee380dc8727&cpf=53736656491>

e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação:

32f02f21-7037-40f0-89ea-9ee380dc8727

Hash do Documento

82A351E3BD783C2285F75D74DE34989487204D4D3C20845D061159F37A22919F

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 01/09/2021 é(são) :

Francisco Lacerda Brasileiro (Signatário) - CPF: 53736656491 em 31/08/2021 17:03:26 - **OK**

Tipo: Assinatura Eletrônica



A ASSINATURA ELETRÔNICA DESTE DOCUMENTO ESTÁ AMPARADA PELO:

DECRETO Nº 28.900, DE 20 DE JANEIRO DE 2021.

LEI Nº 4536 , DE 4 DE SETEMBRO DE 2017.

Autoriza a utilização do meio eletrônico para a gestão dos processos administrativos e de documentos de arquivo, produzidos nos termos das Leis nºs 3.971, de 17 de abril de 2012 e 4.057, de 19 de dezembro de 2012, no âmbito dos órgãos da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Município de Foz do Iguaçu.

O edital poderá ser retirado no site www.licitacoes-e.com.br. Maiores informações podem ser obtidas no horário das 08:00 às 14:00 horas de 2^a a 6^a feira, pelo fone (45) 3521-13.65 ou pelo e-mail sonia.sml@pmfi.pr.gov.br.

Foz do Iguaçu-PR, 28 de julho de 2021.

Raphael Buiar Pereira de Camargo
Diretor de Licitações e Contratos

Pregão Eletrônico nº 132/2021

Objeto: A presente licitação tem por objeto contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche), em atendimento a Secretaria Municipal da Saúde, de acordo com as especificações constantes do edital e seus anexos.

Abertura e avaliação das propostas: 17 de agosto de 2021, às 9 horas.

Os editais poderão ser retirados no site <https://www.gov.br/compras/pt-br/assuntos/consultas-1> – UASG 987563. Maiores informações podem ser obtidas no horário das 08:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:30 horas de 2^a a 6^a feira, pelo fone (45) 3521-1495 ou pelo e-mail licitacoes.fae@gmail.com.

Foz do Iguaçu, 29 de julho de 2021.

Carlos José Faé
Pregoeiro

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 011/2021

Processo Administrativo: 34090/2021

O Município de Foz do Iguaçu, através do Presidente da Comissão Permanente de Licitação, torna público que fará realizar, licitação na modalidade Concorrência, do tipo menor preço global, cujo objeto é a contratação de empresa para construção do Centro Municipal de Educação Infantil Gleba Guarani, localizada na Rua Angatuba, s/n, Bairro Três Lagoas, CEP.: 85862-340, de acordo com as especificações detalhadas no Projeto Básico, do Edital e seus anexos. **O recebimento e abertura dos envelopes será no dia 08 de setembro de 2021, às 09 horas e 30 minutos**, na Diretoria de Licitações e Contratos, sito à Praça Getúlio Vargas, 280 centro, Sede da Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu. O edital está disponível no portal da transparéncia: <http://www2.pmfi.pr.gov.br/giig/portais/portaltransparencia/licitacoes/wfrmLicitacoes.aspx> Maiores informações através do e-mail crispina.cfn@pmfi.pr.gov.br e nathalia.nmam@pmfi.pr.gov.br (não utilizar provedor hotmail), ou pelo telefone (45) 2105-1367.

Foz do Iguaçu/PR, 29 de julho de 2021.

Nilton Aparecido Bobato
Secretário Municipal da Administração

TERMO DE RATIFICAÇÃO

Ratifico o processo de **Inexigibilidade de licitação nº. 409/2021**, autuado com o número de processo **nº. 36901/2021**, fundamentado no parecer jurídico exarado pela Procuradoria Geral do Município, conforme disposto no Artigo 25, da Lei nº. 8.666/93, referente à contratação de empresa que atendeu as exigências do Edital de Chamamento Público nº. 005/2017, que tem por objeto a contratação de empresas para a realização de plantões médicos e consultas médicas especializadas, de forma complementar à Rede Municipal de Saúde.

Em favor de: VK SERVIÇOS MÉDICOS LTDA

CNPJ: 38.164.942/0001-88

Valor anual estimado: R\$ 172.800,00 (cento e setenta e dois mil e oitocentos reais)

Prazo de duração estimado: 12 (meses) a contar da assinatura do contrato.

Foz do Iguaçu, 29 de julho de 2021.

Francisco Lacerda Brasileiro

Preteito Municipal



Assinado digitalmente por
FRANCISCO LACERDA
 BRASILEIRO:53736656491
 CPF: (53736656491)
 Data: 07/09/2021 11:44


Assinado digitalmente por **ROSA MARIA JERONYMO**
 LIMA:42448620482
 CPF: (42448620482)
 Data: 08/09/2021 09:53


PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **CONTRATO**

Número: **133/2021**

Assunto: **CONTRATO Nº 133/2021 - DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA**

O documento acima foi proposto para assinatura eletrônica na plataforma **SID** de assinaturas.

Para verificar as assinaturas clique no link:

<https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=0fc1576c-40f2-4d52-878d-a98006ebc2ea&cpf=53736656491>

e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação:

0fc1576c-40f2-4d52-878d-a98006ebc2ea

Hash do Documento

D12D1A7307E2F23392160A62F788E7EAD5585E84605BDAFF087A0650CBB37668

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 14/09/2021 é(são) :

Francisco Lacerda Brasileiro (Signatário) - CPF: 53736656491 em 07/09/2021 23:44:34 - **OK**

Tipo: Assinatura Digital

ROSA MARIA JERONYMO LIMA (Signatário) - CPF: 42448620482 em 08/09/2021 9:53:23 - **OK**

Tipo: Assinatura Digital

YASCARA ZAPAROLLI DOS SANTOS (Signatário) - CPF: 10723567913 em 14/09/2021 12:38:22 - **OK**

Tipo: Assinatura Eletrônica



A ASSINATURA ELETRÔNICA DESTE DOCUMENTO ESTÁ AMPARADA PELO:

DECRETO Nº 28.900, DE 20 DE JANEIRO DE 2021.

LEI Nº 4536 , DE 4 DE SETEMBRO DE 2017.

Autoriza a utilização do meio eletrônico para a gestão dos processos administrativos e de documentos de arquivo, produzidos nos termos das Leis nºs 3.971, de 17 de abril de 2012 e 4.057, de 19 de dezembro de 2012, no âmbito dos órgãos da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Município de Foz do Iguaçu.

Em cumprimento ao que dispõe o inciso VI do artigo 30 e artigo 31 da Lei Federal 13.019/2014 e Decreto Municipal nº 25.598/2017, a Secretaria Municipal da Educação faz publicar o extrato atestando o credenciamento da Organização da Sociedade Civil **PROVÍNCIA BRASILEIRA DA CONGREGAÇÃO DAS IRMÃS FILHAS DA CARIDADE DE SÃO VICENTE DE PAULO**, CNPJ nº 76.578.137/0007-85, tornando-a apta à celebração e formalização de Parceria Pública com o Município de Foz do Iguaçu.

Foz do Iguaçu, 13 de setembro de 2021.

Maria Justina
Administrador Público
Portaria nº 66.756/2019

EXTRATO DE CREDENCIAMENTO 096/2021

Referente ao credenciamento da Organização da Sociedade Civil ASSOCIAÇÃO DE PROTEÇÃO À MATERNIDADE E À INFÂNCIA- APMI, tornando-a apta à celebração e formalização de Parceria Pública com o Município de Foz do Iguaçu.

Em cumprimento ao que dispõe o inciso VI do artigo 30 e artigo 31 da Lei Federal 13.019/2014 e Decreto Municipal nº 25.598/2017, a Secretaria Municipal da Educação faz publicar o extrato atestando o credenciamento da **ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL ASSOCIAÇÃO DE PROTEÇÃO À MATERNIDADE E À INFÂNCIA- APMI**, CNPJ nº 77.770.881/0001-54, tornando-a apta à celebração e formalização de Parceria Pública com o Município de Foz do Iguaçu.

Foz do Iguaçu, 13 de setembro de 2021.

Maria Justina
Administrador Público
Portaria nº 66.756/2019

EXTRATO DE CREDENCIAMENTO 097/2021

Referente ao credenciamento DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL NOSSA SENHORA APARECIDA, tornando-a apta à celebração e formalização de Parceria Pública com o Município de Foz do Iguaçu.

Em cumprimento ao que dispõe o inciso VI do artigo 30 e artigo 31 da Lei Federal 13.019/2014 e Decreto Municipal nº 25.598/2017, a Secretaria Municipal da Educação faz publicar o extrato atestando o credenciamento da **ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL DA SOCIEDADE CIVIL NOSSA SENHORA APARECIDA**, CNPJ nº 01.788.362/0001-51, tornando-a apta à celebração e formalização de Parceria Pública com o Município de Foz do Iguaçu.

Foz do Iguaçu, 13 de setembro de 2021.

Maria Justina
Administrador Público
Portaria nº 66.756/2019

EXTRATOS DE CONTRATOS

CONTRATO Nº 133/2021 de 03 de setembro de 2021.

CONTRATANTE: Município de Foz do Iguaçu/PR.

CONTRATADA: DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA

CNPJ Nº: 15.318.788/0001-56

OBJETO: prestação de serviços de fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche), em atendimento a Secretaria Municipal da Saúde, de acordo com as especificações constantes no Anexo I - Termo de Referencia e anexos de Pregão Eletrônico nº 132/2021, trazidos através do processo 32391/2021.

VALOR: global estimado de R\$ 1.324.361,60 (um milhão, trezentos e vinte e quatro mil trezentos e sessenta e um reais e sessenta centavos).

PRAZO: será de até 12 (doze) meses.

CONTRATO Nº 135/2021 de 09 de setembro de 2021.

CONTRATANTE: Município de Foz do Iguaçu/PR.

CONTRATADA: BRIZZA COMERCIO DE VEÍCULOS LTDA

CNPJ Nº: 11.849.722/0002-12

OBJETO: Aquisição de 02 (duas) Camionetas cabine dupla em cumprimento a Emenda Impositivas nº 100/2019 da Câmara Municipal de Vereadores para serem utilizadas nas realizações das atividades do Fumacê pelo Centro de Controle de Zoonoses Drº Dorival Jorge Junior, de acordo com quantidade e especificações constantes no Termo de Referencia – Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 136/2021.

VALOR: pelo fornecimento do objeto Lote nº 01 o valor de R\$ 414.714,00 (quatrocentos e quatorze mil, setecentos e quatorze reais).

PRAZO: vigência do presente instrumento contratual é de 210 (duzentos e dez) dias.

CONTRATO Nº 137/2021 de 10 de setembro de 2021.

CONTRATANTE: Município de Foz do Iguaçu/PR.

CONTRATADA: FUNDAÇÃO LUTERANA DE DIACONIA

CNPJ Nº: 04.358.174/0003-43

OBJETO: prestação de serviços de apoio e assessoria técnica agropecuária, de capacitação, organização comunitária (associativismo), de certificação da produção agropecuária orgânica e de apoio à comercialização, aos agricultores familiares, com carga horária de 80h/mês, conforme Termo de Referência constante do Processo de Dispensa nº 045/2021, trazido através do Processo nº 38402/2021.

VALOR: pela realização do objeto, o valor de R\$ 54.420,00 (cinquenta e quatro mil e quatrocentos e vinte reais).

PRAZO: vigência de 01 (um) ano (12 meses).

CONTRATO Nº 138/2021 de 10 de setembro de 2021.

CONTRATANTE: Município de Foz do Iguaçu/PR.

CONTRATADA: ACM MED SERVICOS MEDICOS LTDA

CNPJ Nº: 40.949.330/0001-42

OBJETO: prestação de serviços de assistência à saúde, sendo a realização de plantões médicos e consultas médicas especializadas, de forma complementar à Rede Municipal de Saúde, através da contratação da empresa que atendeu as exigências do Edital de Chamamento Público nº005/2017, sendo a presente contratação celebrada nos termos do artigo 25 da Lei 8.666/93, conforme processo de Inexigibilidade de Licitação nº 430/2021, trazido através do Processo nº 46643/2021, conforme especificações abaixo discriminadas:

ACM MED SERVIÇOS MÉDICOS				CARGA HORÁRIA			VALOR (R\$)		
PROFISSIONAL	CRM	TIPO DE PLANTÃO	LOCAL DE ATENDIMENTO	DIÁRIA	MENSAL	ANUAL	HORA	MENSAL	ANUAL
Dr. Hassan Fouad El Safadi	45634	Generalista	Rede de Atenção Básica (Unidade Básica de Saúde)	Livre	120 h	1440 h	90,00	10.800,00	129.600,00

VALOR: mensal estimado de R\$ 10.800,00 (dez mil e oitocentos reais), sendo o valor global anual, estimado em até R\$ 129.600,00 (cento e vinte e nove mil e seiscentos reais).

PRAZO: terá sua vigência de até 12 (doze) meses.

EXTRATOS DE TERMOS DE CONTRATOS

8º TERMO ADITIVO ao Contrato nº 108/2014, de 09 de setembro de 2021.

CONTRATANTE: Município de Foz do Iguaçu/PR.

CONTRATADA: PEDRO AVELINO PEROTTO

CPF nº: 039.046.019-20

OBJETO: a prorrogação e a aplicação do reajuste, tendo como base o índice IPCA calculado em 8,99%, que perfaz um acréscimo de R\$ 278,75 (duzentos e setenta e oito reais e setenta e cinco centavos) no valor

CARDÁPIO ALMOÇO E JANTA SAÚDE - FEVEREIRO 2023

QTDS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
			1	2	3	4	5
200 GR			ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO
120 GR			FEIJÃO CARIOSA	FEIJÃO PRETO	FEIJOADA COMPLETA	FEIJÃO CARIOSA	FEIJÃO PRETO
150 GR			PEIXE A DORÊ	STROGONOFF DE FRANGO		FILÉ DE FRANGO GRELHADO	CARNE DE PANELA
180 GR			PIRÃO	MACARRÃO ALHO E OLEO		MACARRÃO ALHO E OLEO	MANDIOCA
85 GR			COUVE REFOGADA	BATATA PALHA		ABOBRINHA NAPOLITANA	BOLINHO DE LEGUMES
65 GR			REPOLHO COM ABACAXI	ALFACE C/ BETERRABA	TRIGO	CEBOURA RALADA	SALADA DE TOMATE COM MILHO
			FRUTA	DOCE	FRUTA	DOCE	FRUTA

CARDÁPIO ALMOÇO E JANTA SAÚDE - JANEIRO 2023

QTDS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	6	7	8	9	10	11	12
200 GR	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BANCO	ARROZ BRANCO
120 GR	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOSA	FEIJÃO CARIOSA	FEIJÃO CARIOSA	FEIJOADA COMPLETA	FEIJÃO CARIOSA	FEIJÃO PRETO
150 GR	PERNIL SUÍNO ASSADO	CARNE DE PANELA COM LEGUMES	FRANGO ASSADO	FRANGO A ROLÊ		CARNE MOÍDA COM LEGUMES	COSTELA ASSADA
180 GR	PURÊ DE CABOTIA	MACARRÃO	BATATA DOCE	BATATA RUSTICA		CANELONE DE ABOBRINHA	MANDIOCA
85 GR	LEGUMES		LEGUMES	BERINJELA A MILANESA			FAROFA
65 GR	COUVE E TOMATE	MIX DE FOLHAS	REPOLHO COM ABACAXI	ALFACE COM BETERRABA	TRIGO	PEPINO E TOMATE	MIX DE FOLHAS
	FRUTA	DOCE	FRUTA	DOCE	FRUTA	DOCE	FRUTA

CARDÁPIO ALMOÇO E JANTA SAÚDE - FEVEREIRO 2023

QTDS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	13	14	15	16	17	18	19
200 GR	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BANCO	ARROZ BRANCO
120 GR	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOWA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOWA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOWA	FEIJÃO PRETO
150 GR	ALMONDEGAS DE CARNE	FRANGO A MILANESA	FRANGO A ROLÊ	BIFE ACEBOLADO	FRANGO ASSADO AO MOLHO	CARNE MOIDA	CARNE DE PANELA
180 GR	ESCONDIDINHO DE MANDIOCA	PURÊ DE MANDIOCA	BATATA RUSTICA	FAROFA	CREME DE MILHO	LASANHA DE LEGUMES	MANDIOCA
85 GR	BOLINHO DE LEGUMES	ACELGA COM MILHO VERDE	BERINJELA A MILANESA	MIX DE LEGUMES	TORTA DE LEGUMES		ABOBRINHA A MILANESA
65 GR	REPOLHO C/ CENOURA	TRIGO	GRÃO DE BICO	ALFACE C/ BETERRABA	ALFACE E TOMATE	CEBOURA RALADA	SALADA DE TOMATE COM MILHO
	FRUTA	DOCE	FRUTA	DOCE	FRUTA	DOCE	FRUTA

CARDÁPIO ALMOÇO E JANTA SAÚDE - FEVEREIRO 2023

QTDS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	20	21	22	23	24	25	26
200 GR	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO
120 GR	FEIJÃO CARIOWA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOWA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOWA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOWA
150 GR	PERNIL SUÍNO NA PANELA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO	FRANGO A PARMEGIANA	BIFE ACEBOLADO	FRANGO ASSADO AO MOLHO LARANJA	CARNE MOIDA	COSTELA ASSADA
180 GR	MANDIOCA	PANQUECA DE LEGUMES	PURÊ DE BATATA	FAROFA	POLENTA NA CHAPA	LASANHA DE LEGUMES	MANDIOCA
85 GR	LEGUMES		CENOURA COM CHEIRO VERDE	MIX DE LEGUMES	LEGUMES		FAROFA
65 GR	PEPINO E TOMATE	ALFACE COM CENOURA	BETERRABA E REPOLHO	ALFACE E BETERRABA COM CHEIRO VERDE	MIX DE FOLHAS	ALFACE, CENOURA RALADA E BETERRABA	BETERRABA E REPOLHO
	FRUTA	DOCE	FRUTA	DOCE	FRUTA	DOCE	FRUTA

CARDÁPIO ALMOÇO E JANTA SAÚDE - FEVEREIRO 202

QTDS	SEGUNDA	TERÇA	
	27	28	
200 GR	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	
120 GR	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO CARIOWA	
150 GR	PERNIL SUÍNO NA PANELA	ALMONDEGAS DE CARNE	
180 GR	ESCONDIDINHO DE MANDIOCA	MACARRÃO	
85 GR	ABOBRINHA	BOLINHO DE LEGUMES	
65 GR	CENOURA RALADA E REPOLHO VERDE COM ABACAXI	MIX DE FOLHAS	
	FRUTA	FRUTA	

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **MEMORANDO INTERNO**

Número: **8.419/2023**

Assunto: **R: REQUERIMENTO N. 40/2023 - MI 6859/2023**

O documento acima foi proposto para assinatura eletrônica na plataforma **SID** de assinaturas.

Para verificar as assinaturas clique no link:

<https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=fca3c7e8-13ea-4a70-a716-9ee5e731cf9e&cpf=54458005049>

e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação:

fca3c7e8-13ea-4a70-a716-9ee5e731cf9e

Hash do Documento

67587E868D875D54930089B55833F6F726F98F464120B445935A0B94C71F3B2E

Anexos

MEMORANDO INTERNO- Nº 8645/2023.pdf - **857e5f30-7754-45c4-b73a-c26c61161e1b**

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 27/02/2023 é(são) :

ROSE MERI DA ROSA (Signatário) - CPF: ***58005049** em 24/02/2023 17:37:07 - **OK**

Tipo: Assinatura Eletrônica



A ASSINATURA ELETRÔNICA DESTE DOCUMENTO ESTÁ AMPARADA PELO:

DECRETO Nº 28.900, DE 20 DE JANEIRO DE 2021.

LEI Nº 4536 , DE 4 DE SETEMBRO DE 2017.

Autoriza a utilização do meio eletrônico para a gestão dos processos administrativos e de documentos de arquivo, produzidos nos termos das Leis nºs 3.971, de 17 de abril de 2012 e 4.057, de 19 de dezembro de 2012, no âmbito dos órgãos da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Município de Foz do Iguaçu.

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **OFÍCIO**

Número: **10.553/2023**

Assunto: **RESPOSTA AO REQUERIMENTO Nº 40/2023**

O documento acima foi proposto para assinatura eletrônica na plataforma **SID** de assinaturas.

Para verificar as assinaturas clique no link:

<https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=34e66a03-2ff6-4159-8aa9-ca8b1969fe3a&cpf=53736656491>

e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação:

34e66a03-2ff6-4159-8aa9-ca8b1969fe3a

Hash do Documento

4B071D038A606BF554DFBC6D4A8AE22984436EA2B44530571420A945F92FD5F1

Anexos

40-2023.pdf - **8f63d4da-4067-4911-9529-3996f954fab0**

RESPOSTA REQ 40-2023 - MEMORANDO INTERNO- Nº 8419-2023 - SMSA.pdf - **28fdab4b-9b28-46bb-a3b1-3d4f5f9d3944**

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 08/03/2023 é(são) :

Nilton Aparecido Bobato (Signatário) - CPF: ***06103934** em 06/03/2023 17:44:10 - **OK**

Tipo: Assinatura Digital

Francisco Lacerda Brasileiro (Signatário) - CPF: ***36656491** em 07/03/2023 12:56:06 - **OK**

Tipo: Assinatura Digital



A ASSINATURA ELETRÔNICA DESTE DOCUMENTO ESTÁ AMPARADA PELO:

DECRETO Nº 28.900, DE 20 DE JANEIRO DE 2021.

LEI Nº 4536 , DE 4 DE SETEMBRO DE 2017.

Autoriza a utilização do meio eletrônico para a gestão dos processos administrativos e de documentos de arquivo, produzidos nos termos das Leis nºs 3.971, de 17 de abril de 2012 e 4.057, de 19 de dezembro de 2012, no âmbito dos órgãos da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Município de Foz do Iguaçu.