



PREFEITURA MUNICIPAL DE FOZ DO IGUAÇU

Estado do Paraná

www.pmfi.pr.gov.br

Foz do Iguaçu, 05 de abril de 2023.

Ofício nº 11902/23 – GAB - GABINETE DO PREFEITO

Assunto: **RESPOSTA AO REQUERIMENTO Nº 38/2023.**

Senhor Presidente,

Em atenção ao Requerimento nº 38/2023, de autoria do Nobre Vereador Marcio Rosa, encaminhado pelo Ofício nº 97/2023-GP, de 8 de fevereiro de 2023, dessa Casa de Leis, sobre as refeições servidas nas unidades dos Centros de Atenção Psicossocial de Foz do Iguaçu – CAPS –, remetemos a manifestação da Secretaria Municipal da Saúde, por meio do Memorando nº 8420, de 4 de abril 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

DESPACHO

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

Em 10/04/2023

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: 04/04/2023
Destinatário:	SMAD / DIAD / DVCMR - DIVISÃO DE CONTROLE E MONITORAMENTO DOS REQUERIMENTOS LEGISLATIVOS.	Número: 8420/2023
Assunto:	R: REQUERIMENTO N. 38/2023 - MI 6858/2023	

Senhora Diretora,

Em atendimento ao Memorando Interno em epígrafe, encaminhamos a Vossa Senhoria o Memorando Interno 12200/2023, emitido pela SMSA-Diretoria de Saúde Mental e Residência Multiprofissional, referente ao Requerimento n. 38/2023.

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 / DISR – DIRETORIA DE SAÚDE MENTAL E RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL	Data: 10/03/2023
Destinatário:	SMSA - GABINETE / DEMANDAS LEGISLATIVAS E JURÍDICAS.	Número: 12200/2023
Assunto:	R: R: REQUERIMENTO N. 38/2023 - MI 6858/2023	

Prezado(a)

Em resposta ao MI 6858/2023, referente ao requerimento 38/2023 do então vereador Marcio Rosa, que solicita informações a cerca do fornecimento de refeições nos Centros de Atenção Psicossocial - CAPS cumpre informar que a rede de atenção psicossocial de Foz do Iguaçu, hoje conta com três equipamentos de CAPS, o CAPS ad II Douglas Bitencourt, localizado na avenida Portugal 723, jardim Polo Centro, destinado ao tratamento de adultos com transtornos mentais decorrentes do uso de álcool e outras drogas, CAPS II Flavio Dantas, destinado ao tratamento de pessoas com transtornos mentais severos e persistentes, localizado na rua Lamartine Babo 780 e CAPS Infante Juvenil, destinado ao tratamento de crianças e adolescentes com transtornos mentais severos e persistentes com ou sem relação com uso de substâncias psicoativas. Considerando a portaria regulamentadora 336/2022, que prevê dispensação de até três refeições, café, almoço e lanche da tarde, a depender do plano terapêutico estabelecido, hoje temos o fornecimento das mesmas através do contrato 133/2021, não específico à esta diretoria, mas contemplando também, SAMU BASE, SAMU REGULAÇÃO, TRANSPORTE SANITÁRIO e UBS PADRE ÍTALO sendo a contratada a empresa DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA (contrato em anexo), sendo das questões em tela:

- Do cardápio: O Cardápio esta totalmente discorrido no item 5 do contrato vigente, incluindo para os lanches, Sanduíche Natural, Salada de Frutas, Bolo, cachorro quente, vitamina de banana, café com leite, biscoito sortidos, pão francês com manteiga e outros e para refeições, arroz, feijão, salada, purê de batatas, carne e outras.
- Do Valor Nutricional, o mesmo é específico do cardápio hora ofertado, não sendo possível precisar de forma absoluta seu valor unitário, contudo é importante salientar que a alimentação fornecida atende totalmente a necessidade dos usuários dos referidos equipamentos.
- A quantidade fornecida é fixa para o café da manhã e lanche da tarde, contudo sofre variação diária para os almoços, sendo esta quantidade solicitada diariamente pelas equipes técnicas, de acordo com a quantidade de pacientes, para que não haja desperdício. As informações detalhadas estão devidamente explicitadas no item 5.1 do contrato em anexo.
- Do Local de Alimentação: Os três equipamentos, CAPS ad, CAPSi e CAPS II, contam em suas estrutura física refeitórios para a alimentação, conforme orientações sanitárias.
- Do Local de Armazenamento: Os três equipamentos, CAPS ad, CAPSi e CAPS II, contam em suas estrutura física com uma sala de distribuição dos alimentos, conforme orientações sanitárias.
- Do Tempo de deslocamento: Não é possível precisar o tempo de deslocamento da empresa até os

equipamentos, contudo cabe informar que todas as refeições e lanches fornecidos, são entregues conforme orientações sanitárias de preservação de qualidade, incluindo a manutenção de temperatura e no caso dos almoços, estes são distribuídos até no máximo duas horas após entrega.

Sendo estas as informações para o momento, subscrevo.

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

Antonio Batista Santana Junior - Chefe da Div. dos Equipamentos de Saúde Mental

Coordenador da Câmara Técnica de Atenção Psicossocial

Gabinete de Gestão Integrada Municipal - GGIM - Convênio SENASP/MJ - 003/2009



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

1º TERMO ADITIVO ao Contrato nº 133/2021

Tipo Operação: Prorrogação e Reajuste.

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, doravante CONTRATANTE, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Francisco Lacerda Brasileiro e, **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, nesta cidade, doravante 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, resolvem, de comum acordo, celebrar o presente termo aditivo ao contrato supracitado, conforme as cláusulas à seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - O objeto do presente aditivo é a prorrogação e o reajuste do valor global, tendo como base o Índice IPCA com valor corrigido em 9,12...%, do instrumento contratual supracitado, que possui como 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 Referência e anexos de Pregão Eletrônico nº 132/2021, conforme justificativa apresentada.

CLÁUSULA SEGUNDA - Prorrogação por **até 12 (doze) meses, de 04/09/2022 até 03/09/2023**. Possui como fundamento o artigo 57, II, amparado pelo **Parecer Jurídico nº 1054/2022** e justificativa apresentada no memorando nº 37827/2022 da Secretaria Municipal Saúde, trazidos através do Processo nº 34947/2022 e seus anexos, que passam fazer parte integrante do presente termo.

CLÁUSULA TERCEIRA - Permanecem inalteradas as demais cláusulas contratuais, exceto a Cláusula Terceira – DO VALOR, que por força deste passa o valor global (anual) estimado de R\$ R\$ 1.324.361,60 (um milhão, trezentos e vinte e quatro mil trezentos e sessenta e um reais e sessenta centavos) para o valor global (anual) estimado de **R\$ 1.445.141,92 (um milhão, quatrocentos e quarenta e cinco mil, cento e quarenta e um reais e noventa e dois centavos)**, à ser empenhado à conta de recursos das seguintes dotações orçamentárias:

DOTAÇÃO	FONTE DE RECURSOS
10.01.10.301.0550.2092.3390.39	Fontes 1000/1495
10.01.10.302.0560.2093.3390.39 1.000	Fontes 1.000 /1.303/1.496



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

10.01.10.302.0560.2089.3390.39

Fontes 1000/1496

E, por estarem, assim, justos e acordados, os partícipes firmam o presente termo, a fim de que produza seus efeitos legais.

Foz do Iguaçu/PR, 01 de setembro de 2022.

Documento assinado de forma digital/eletrônica, cfe Decreto nº 28.900/2021-PMFI.

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

Francisco Lacerda Brasileiro - **Prefeito Municipal**

Jaqueline Tontini - **Responsável pela Secretaria da Saúde de Foz do Iguaçu**

Yascara Zaparolli dos Santos - **Representante da Contratada**

www.pmfi.pr.gov.br

MEMORANDO INTERNO		
Emitente:	FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - DIVISÃO DE CONTRATOS	Data: 26/07/2022
Destinatário:	FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - DIVISÃO DE CONTRATOS.	Número:
Assunto:	1º TA PRORROGAÇÃO CONTRATO Nº 133/2021 DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA	37827/2022

DECLARAÇÃO DE ORDENADOR DE DESPESAS

Eu, Jaqueline Tontini, no uso de minhas atribuições legais e em cumprimento às determinações do inciso II do artigo 16 da Lei Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000, na qualidade de Ordenador de Despesas, DECLARO QUE A DESPESA/OBJETO TEM ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA COM A LEI ORÇAMENTÁRIA ANUAL E COMPATIBILIDADE COM O PLANO PLURIANUAL E COM A LEI DE DIRETRIZES ORÇAMENTÁRIAS, cujas despesas serão empenhadas na dotação orçamentária citada abaixo:

Formalização de 1º Termo Aditivo para o contrato nº 133/2021 – DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA.

Valor de Referência Anual: de R\$ 1.324.361,60 (um milhão, trezentos e vinte e quatro mil trezentos e sessenta e um reais e sessenta centavos).

Dotação orçamentária	Recursos:
10.01.10.301.0550.2092.3390.39	1.000/1.495
10.01.10.302.0560.2093.3390.39	1.000/1.303/1.496
10.01.10.302.0560.2089.3390.39	1.000/1.496

Foz do Iguaçu, 26 de julho de 2022.

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

Jefferson Cezar Bueno

Jaqueline Tontini - Responsável pela Secretaria da Saúde de Foz do Iguaçu

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **MEMORANDO INTERNO**Número: **37.827/2022**Assunto: **1º TA PRORROGAÇÃO 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.pmf.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=541ce22a-cb52-4f09-8dcb-bc0f90bf82a6&cpf=03015015990>

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

Código para verificação:**541ce22a-cb52-4f09-8dcb-bc0f90bf82a6****Hash do Documento****39B9A504E8992C7A3118C64CC63983AEF829521B3B2B034D76D041B52AA0A2FE****Anexos**MEMORANDO INTERNO- Nº 36653/2022.pdf - **a291dfe9-0d56-4fbd-a090-56007d39b0c5**ACEITE DO PRESTADOR;.pdf - **8d5e0cbb-0017-47cd-bc9d-13e88d24ac95**

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 27/07/2022 é(são) :

Jefferson Cezar Bueno (Signatário) - CPF: 70394881915 em 26/07/2022 15:34:16 - **OK****Tipo:** Assinatura EletrônicaJaqueline Tontini (Signatário) - CPF: 03015015990 em 26/07/2022 14:33:52 - **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.



Procuradoria Geral do Município

FOZ DO IGUAÇU – ESTADO DO PARANÁ

PARECER JURÍDICO Nº 1054/2022

Processo administrativo nº 34947/2022

Memorando nº 37827/2022 – SMSA/FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Contrato nº 133/2021 – DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA'

1. Relatório.

Vem a esta Procuradoria Geral do Município, por meio do Memorando acima, pedido de análise e Parecer a respeito de situação jurídica envolvendo a Secretaria consultante e a empresa Contratada, a saber, a prorrogação do contrato supra.

O objeto do contrato é *“a realização de oficinas, atividades ocupacionais, entretenimento e geração de renda para atender os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), CAPS AD, CAPS II e CAPS I referente ao Projeto Inter Caps”*.

Tal contrato decorre do Pregão Eletrônico nº 132/2021, com prazo de vigência até 04/09/2022.

Além do memorando citado, os seguintes artefatos: Certidões referentes a regularidade fiscal e trabalhista da Contratada; Memos. 30645/2022 e 36653/2022; Concordância da Contratada, ressaltando eventual direito de reequilíbrio/reajuste; e a Minuta do Aditivo, retratando a prorrogação, mantidas as demais condições, inclusive o valor.

É o relatório.

2. Fundamentação

Em princípio se busca com a presente manifestação orientar a Administração, em especial quanto às exigências legais e consequências possíveis decorrentes de uma decisão acerca do solicitado, sob o aspecto jurídico-formal.

Ademais, à Procuradoria não compete examinar aspectos técnicos, orçamentários e de mérito, inclusive quanto a veracidade das declarações e documentos carreados aos autos, cabendo ao Gestor decidir se os elementos encartados nos expediente atendem ao interesse público e aos princípios constitucionais da Administração Pública, porquanto,



Procuradoria Geral do Município

FOZ DO IGUAÇU – ESTADO DO PARANÁ

“administrar é aplicar a lei de ofício” (Seabra Fagundes). Assim, presumem-se verazes os documentos carreados aos autos, cabendo ao Gestor diligenciar sobre a confiabilidade dessa documentação.

O caso ora retratado, amolda-se à hipótese do artigo 57, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93:

“A duração dos contratos regidos por esta Lei ficará adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários, exceto quanto aos relativos: [...]

II - à prestação de serviços a serem executados de forma contínua, que poderão ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, limitada a sessenta meses;”

Quanto à natureza continuada dos serviços executados, pertinente a lição do prof. Marçal Justen Filho (*in* Comentários à lei de licitações e contratos administrativos. 13ª ed. São Paulo. Dialética, 2009, p. 698):

“A identificação dos serviços de natureza contínua não se faz do exame propriamente da atividade desenvolvida pelos particulares, como execução da prestação contratual. A continuidade do serviço, retrata, na verdade, a permanência da necessidade pública a ser satisfeita. Ou seja, o dispositivo abrange os serviços destinados a atender necessidades públicas permanentes, cujo atendimento não exaure prestação semelhante no futuro. Estão abrangidos não apenas os serviços essenciais, mas também compreendidas necessidades públicas permanentes relacionadas com atividades que não são indispensáveis. O que é fundamental é a necessidade pública permanente e contínua a ser satisfeita através de um serviço. (...) A regra da prorrogabilidade não se vincula à importância do serviço, mas à previsibilidade da existência de recursos orçamentários para o seu futuro custeio. Lembre-se que o dispositivo do art. 57 vincula-se à disciplina orçamentária. Um serviço contínuo, relacionado com uma necessidade permanente e renovada, poderá ser contratado com previsão de prorrogação porque se presume que sempre haverá inclusão de verbas para sua remuneração no futuro. Logo, é perfeitamente possível que um serviço contínuo não apresente maior essencialidade – tal



Procuradoria Geral do Município

FOZ DO IGUAÇU – ESTADO DO PARANÁ

como se passa, sob certo ângulo, com o serviço comum de limpeza. Por outro lado e na medida em que a necessidade a ser atendida é permanente, torna-se muito problemático interromper sua prestação, risco que poderia ser desencadeado se houvesse necessidade de promover licitação a cada exercício orçamentário."

Por outro lado, o contrato firmado traz em sua CLÁUSULA QUINTA a previsão da possibilidade da prorrogação, na forma do art. 57, II, da Lei nº 8.666/93. Por outro lado, como se vê da manifestação da Contratada a mesma requereu o reajuste do contrato, com o que não discordou a SMSA (Memo. nº 37827/2022)

A regularidade fiscal está demonstrada na documentação apresentada.

Recomendações

Constato a necessidade de manifestação do fiscal do contrato, para que diga acerca da regularidade e conformidade dos serviços que estão sendo prestados.

Por outro lado, recomenda-se que a SMSA avalie e informe nos autos se os preços contratados estão em conformidade com os valores de mercado em contratações similares.

Por fim, a Cláusula Segunda – Parágrafo Terceiro¹ -, expressa o direito da Contratada ao reajuste do contrato, direito este que foi reclamado, o que está de acordo com o art. 3º ² da Lei nº 10.192/2001. Ademais, preenchido o requisito da anualidade.

Logo me parece possível a correção do contrato. Contudo, como não foi eleito o indexador, entendo por recomendar o encaminhamento do processo à SMSA **para que defina o índice de correção adequado** aos serviços que ora se pretende prorrogar, inserindo-o de forma expressa no contrato através de cláusula para este fim.

3. Conclusão.

¹ **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.

² Art. 3º Os contratos em que seja parte órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, serão reajustados ou corrigidos monetariamente de acordo com as disposições desta Lei, e, no que com ela não conflitarem, da [Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#).



Procuradoria Geral do Município

FOZ DO IGUAÇU – ESTADO DO PARANÁ

Ante o exposto, desde que atendidas positivamente as recomendações acima, consideradas as particularidades do caso concreto, com fundamento no art. 57, II, da Lei de Licitações, opino pela possibilidade da prorrogação.

Salvo melhor juízo é o Parecer.

Foz do Iguaçu, 26 de agosto de 2022.

Edson Marcos Braz

Procurador do Município

www.pmfi.pr.gov.br

MEMORANDO INTERNO		
Emitente:	FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - DIVISÃO DE CONTRATOS	Data: 30/08/2022
Destinatário:	FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - DIVISÃO DE CONTRATOS.	Número: 45025/2022
Assunto:	PRORROGAÇÃO CONTRATO Nº 133/2021 DONA VIOLETA GASTRONOMIA (COMPLEMENTO AO MI 37827/2022)	

Resultado da Correção pelo IPCA (IBGE)

Dados básicos da correção pelo IPCA (IBGE)

Data inicial	09/2021
Data final	07/2022
Valor nominal	R\$ 1.324.361,60 (REAL)

Índice de correção no período	1,09119890
Valor percentual correspondente	9,119890 %
Valor corrigido na data final	R\$ 1.445.141,92 (REAL)

Memorando nº 37827/2022;
Declaração do Ordenador de Despesas – DOD atualizado;

Atenciosamente,

3

Formalização de 1º Termo Aditivo para o contrato nº 133/2021 – DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA.

Dotação orçamentária	Recursos:
10.01.10.301.0550.2092.3390.39	1.000/1.495
10.01.10.302.0560.2093.3390.39	1.000/1.303/1.496
10.01.10.302.0560.2089.3390.39	1.000/1.496

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

Jaqueline Tontini - Responsável pela Secretaria da Saúde de Foz do Iguaçu

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **MEMORANDO INTERNO**Número: **45.025/2022**Assunto: **PRORROGAÇÃO CONTRATO Nº 133/2021 DONA VIOLETA GASTRONOMIA
(COMPLEMENTO AO MI 37827/2022)**O documento acima foi proposto para assinatura eletrônica na plataforma **SID** de assinaturas.

Para verificar as assinaturas clique no link:

<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=c4287834-12b7-47f6-8a16-63a89ab7ff60&cpf=03015015990>

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

Código para verificação:**c4287834-12b7-47f6-8a16-63a89ab7ff60****Hash do Documento****50632ADB26128BBF62E23B66A2F4DDB529FCBE1BE50E797019BAAEB489F5C1F6****Anexos**MEMORANDO INTERNO- Nº 37827/2022.pdf - **46b01d78-5dd6-4fe9-b044-4f8bf6765e67**
BCB - CALCULADORA DO CIDADÃO-IPCA.pdf - **86365d78-46fc-4e36-82da-f6439fcf981c**

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 31/08/2022 é(são) :

Jefferson Cezar Bueno (Signatário) - CPF: 70394881915 em 31/08/2022 9:02:24 - **OK****Tipo:** Assinatura EletrônicaJaqueline Tontini (Signatário) - CPF: 03015015990 em 30/08/2022 12:58:25 - **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.

Assinado digitalmente por
FRANCISCO LACERDA
BRASILEIRO:53736656491
CPF: (53736656491)
Data: 01/09/2022 01:37Assinado digitalmente por
JAQUELINE
TONTINI:03015015990
CPF: (03015015990)
Data: 02/09/2022 08:21Este documento foi assinado digitalmente por dois signatários.
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://sistemas.pmf.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar> e utilize o código **27b20365-4653-46128-b5a3-b596c00f1854**.

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **TERMO ADITIVO**Número: **133/2021**Assunto: **1º TERMO ADITIVO AO 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.pmf.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=17e3633f-576c-46f2-8c7a-8b23ee97ef59&cpf=03015015990>

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

Código para verificação:**17e3633f-576c-46f2-8c7a-8b23ee97ef59****Hash do Documento****1FA7BAF1C423E98DDECD35D3E3C252553BFFF59153C5DC001B218F5CE4BF7226****Anexos**M1.pdf - **8a4c11cc-3bcd-4dd7-bd8d-8bea9968dffc**PARECER.pdf - **3b16eae2-9a89-45d4-9e64-846cd3b03e95**M2.pdf - **08655ae8-2d07-46c6-a72a-3ff0e4b2f40c**

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 06/09/2022 é(são) :

Francisco Lacerda Brasileiro (Signatário) - CPF: 53736656491 em 01/09/2022 13:37:08 - **OK****Tipo:** Assinatura DigitalJaqueline Tontini (Signatário) - CPF: 03015015990 em 02/09/2022 8:21:15 - **OK****Tipo:** Assinatura DigitalYASCARA ZAPAROLLI DOS SANTOS (Signatário) - CPF: 10723567913 em 06/09/2022 9:48:39 - **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.

CONTRATO Nº 209/2022 de 08 de setembro de 2022.**CONTRATANTE: MUNICIPIO DE FOZ DO IGUAÇU****CNPJ/MF nº 76.206.606/0001-40****CONTRATADA: BANCO DO BRASIL S.A.****CNPJ Nº: 00.000.000/0001-91.**

OBJETO: é a prestação de serviços financeiros de arrecadação de tributos e demais receitas municipais", conforme especificações constantes no Chamamento Público nº 001/2022, conforme Processo de Inexigibilidade nº 208/2022, trazido através do Processo Administrativo nº 40572/2022 e seus anexos, conforme quadro especificado abaixo:

Descrição dos Serviços	Quantidade Estimada Anual	Valor Unitário	Valor Total
Prestação de serviços bancários para recebimento de documentos / guias de arrecadação efetuados através de atendimento eletrônico , autoatendimento, home e Office banking e/ou internet, com código de barras padrão FEBRABAN e prestação de contas, através de meio magnético.	90.000 guias / documentos de arrecadação	R\$ 2,88	R\$ 259.200,00
Prestação de serviços bancários para recebimento de documentos / guias de arrecadação efetuados através de correspondentes bancários (lotéricas, CAIXA AQUI, farmácias, supermercados, etc.), com código de barras padrão FEBRABAN e prestação de contas, através de meio magnético.	45.000 guias / documentos de arrecadação	R\$ 2,88	R\$ 129.600,00
Prestação de serviços de Redisponibilização de Arquivo	100	R\$ 0,30	30,00

VALOR: global anual (estimado), dos serviços à serem prestados, conforme tabela especificada na CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO, o montante de até R\$ 388.830,00 (trezentos e oitenta e oito mil e oitocentos e trinta reais).

PRAZO: vigência de 12 (doze) meses.

CONTRATO Nº 210/2022 de 08 de setembro de 2022.**CONTRATANTE: MUNICIPIO DE FOZ DO IGUAÇU****CNPJ/MF nº 76.206.606/0001-40****CONTRATADA: ITAU UNIBANCO S.A.****CNPJ Nº: 60.701.190/0001-04.**

OBJETO: é a prestação de serviços financeiros de arrecadação de tributos e demais receitas municipais", conforme especificações constantes no Chamamento Público nº 001/2022, conforme Processo de Inexigibilidade nº 209/2022, trazido através do Processo Administrativo nº 40580/2022 e seus anexos, conforme quadro especificado abaixo:

Descrição dos Serviços	Quantidade Estimada Anual	Valor Unitário	Valor Total
Prestação de serviços bancários para recebimento de documentos / guias de arrecadação efetuados através de atendimento eletrônico , autoatendimento, home e Office banking e/ou internet, com código de barras padrão FEBRABAN e prestação de contas, através de meio magnético.	90.000 guias / documentos de arrecadação	R\$ 2,88	R\$ 259.200,00
Prestação de serviços bancários para recebimento de documentos / guias de arrecadação efetuados através de correspondentes bancários (lotéricas, CAIXA AQUI, farmácias, supermercados, etc.), com código de barras padrão FEBRABAN e prestação de contas, através de meio magnético.	45.000 guias / documentos de arrecadação	R\$ 2,88	R\$ 129.600,00
Prestação de serviços de Redisponibilização de Arquivo	100	R\$ 0,30	30,00

VALOR: global anual (estimado), dos serviços à serem prestados, conforme tabela especificada na CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO, o montante de até R\$ 388.830,00 (trezentos e oitenta e oito mil e oitocentos e trinta reais).

PRAZO: vigência de 12 (doze) meses.

EXTRATOS DE TERMOS DE CONTRATOS**1º TERMO ADITIVO ao Contrato nº 133/2021, de 01 de setembro de 2022.****CONTRATANTE: MUNICIPIO DE FOZ DO IGUAÇU**

CNPJ/MF nº 76.206.606/0001-40**CONTRATADA: DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA.****CNPJ/MF nº: 15.318.788/0001-56.**

OBJETO: é a prorrogação e o reajuste do valor global, tendo como base o Índice IPCA com valor corrigido em 9,12...%, do instrumento contratual supracitado, que possui como 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 Referência e anexos de Pregão Eletrônico nº 132/2021, conforme justificativa apresentada.

PRAZO: até 12 (doze) meses, de 04/09/2022 até 03/09/2023.

VALOR: por força deste passa o valor global (anual) estimado de R\$ R\$ 1.324.361,60 (um milhão, trezentos e vinte e quatro mil trezentos e sessenta e um reais e sessenta centavos) para o valor global (anual) estimado de R\$ 1.445.141,92 (um milhão, quatrocentos e quarenta e cinco mil, cento e quarenta e um reais e noventa e dois centavos).

1º TERMO ADITIVO ao Contrato nº 158/2022, de 08 de setembro de 2022.**CONTRATANTE: MUNICIPIO DE FOZ DO IGUAÇU****CNPJ/MF nº 76.206.606/0001-40****CONTRATADA: COM - CIÊNCIA SERVIÇOS MÉDICOS LTDA – ME.****CNPJ/MF nº: 27.348.735/0001-67.**

OBJETO: é o redimensionamento do objeto sendo, a redução de 25% em relação ao número de horas contratadas, que possui como objeto a prestação de serviços de assistência à saúde, realização de plantões médicos e consultas médicas e especializadas, de forma complementar à Rede Municipal de Saúde, neste município, de acordo com as especificações constantes na documentação e exigências do Edital da Chamada Pública nº 005/2017, sendo a presente contratação celebrada nos termos do artigo 25 da Lei 8.666/93, conforme processo de Inexigibilidade de Licitação nº 148/2022, trazido através do Processo nº 28610/2022, conforme especificações abaixo discriminadas:

QUADRO ATUAL:

COM CIÊNCIA SERVIÇOS MÉDICOS LTDA ME				CARGA HORÁRIA			VALOR (R\$)		
PROFISSIONAL	CRM	TIPO DE PLANTÃO	LOCAL DE ATENDIMENTO	DIÁRIA	MENSAL	ANUAL	HORA	MENSAL	ANUAL
Dr. ALAIN MARCEL DE ARMAS DOMINGUEZ	36964	Especialista em Medicina da Família	Rede de Atenção Básica (Unidades Básicas de Saúde – UBS)	Livre	160h	1920h	100,00	16.000,00	192.000,00
Dra. ROSANA ÁLVAREZ CALLEJAS	36965	Generalista	Rede de Atenção Básica (Unidades Básicas de Saúde – UBS)	Livre	160h	1920h	90,00	14.400,00	172.800,00
TOTAL								30.400,00	364.800,00

QUADRO ATUALIZADO:

COM CIÊNCIA SERVIÇOS MÉDICOS LTDA ME				CARGA HORÁRIA			VALOR (R\$)		
PROFISSIONAL	CRM	TIPO DE PLANTÃO	LOCAL DE ATENDIMENTO	DIÁRIA	MENSAL	ANUAL	HORA	MENSAL	ANUAL
Dr. ALAIN MARCEL DE ARMAS DOMINGUEZ	36964	Especialista em Medicina da Família	Rede de Atenção Básica (Unidades Básicas de Saúde – UBS)	Livre	120h	1.440 h	100,00	12.000,00	144.000,00
Dra. ROSANA ÁLVAREZ CALLEJAS	36965	Generalista	Rede de Atenção Básica (Unidades Básicas de Saúde – UBS)	Livre	120h	1.440 h	90,00	10.800,00	129.600,00
TOTAL								22.800,00	273.600,00

VALOR: por força deste, passa (reduz) o valor mensal de R\$ 30.400,00 (trinta mil e quatrocentos reais) para o valor atualizado de R\$ 22.800,00 (vinte e dois mil e oitocentos reais), alterando o valor global (anual) de R\$ 364.800,00 (trezentos e sessenta e quatro mil e oitocentos reais) para o valor global estimado de R\$ 273.600,00 (duzentos e setenta e três mil e seiscentos reais), sendo o valor a ser reduzido neste, o montante de R\$ 91.200,00 (noventa e um mil e duzentos reais).

1º TERMO DE APOSTILAMENTO ao CONTRATO 052/2021, de 31 de agosto de 2022.**CONTRATANTE: MUNICIPIO DE FOZ DO IGUAÇU****CNPJ/MF nº 76.206.606/0001-40****CONTRATADA: ATINMED – ATENÇÃO INTEGRAL MÉDICA LTDA.**



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

CONTRATO Nº 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 Referência 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	FONTES 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.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 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 capita 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;



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 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:



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 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 Zaparolli dos Santos - **Representante da Contratada**

- 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	-	-	200

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 vinagre.**

- **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 sôtê, 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

[illegible]

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 strogonoffe	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 Dorêe	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

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 capita 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 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.

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 repercute 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 receptor 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 FISCALIS 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: Giovan Bravo da Silva – Matrícula: 17785.01.

15. DOTACÃO 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

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.pmfi.pr.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 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.

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. 9 132/2021

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

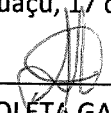
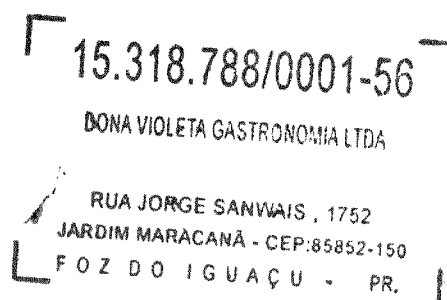
GRUPO 01

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


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. 9 132/2021

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

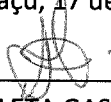
GRUPO 02

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
 F O Z D O I G U A Ç U - P R.



Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

P A R E C E R 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 Referência e anexos.

Valor máximo: R\$ 1.490.840,00.

A Diretoria de Licitações e Contratos solicita parecer sobre a fase interna do processo licitatório epígrafado, 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.pmf.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 2ª a 6ª 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 2ª a 6ª 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 transparência: <http://www2.pmfi.pr.gov.br/giig/portais/portaldatransparencia/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.

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



Este documento foi assinado digitalmente por ROSA MARIA JERONYMO LIMA e FRANCISCO LACERDA BRASILEIRO. Para verificar as assinaturas vá ao site <https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar> e utilize o código de verificação.

Para verificar as assinaturas vá ao site <https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar> e utilize o código de verificação 0114970374083745285528550661126247.

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.pmf.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 DigitalROSA MARIA JERONYMO LIMA (Signatário) - CPF: 42448620482 em 08/09/2021 9:53:23 - **OK****Tipo:** Assinatura DigitalYASCARA 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 Referência 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) Camionetes 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 Referência – 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

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **MEMORANDO INTERNO**Número: **8.420/2023**Assunto: **R: REQUERIMENTO N. 38/2023 - MI 6858/2023**

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

Para verificar as assinaturas clique no link:

<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=23b49cdb-a553-4e18-b55b-9906ddd8d617&cpf=54458005049>

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

Código para verificação:**23b49cdb-a553-4e18-b55b-9906ddd8d617****Hash do Documento****185E720051B844ED316589D8979D9C082A268F0555FBFF206C965A54378CAD26****Anexos**

DONA VIOLETA GASTRONOMIA LTDA - 1º TA CT 133-2021 (1).pdf - **c6df9d6a-107d-4d61-98cb-e0885cd8c3ef**

133-2021 - DONA VIOLETA (13) (1).pdf - **decdd2878-15b9-4e39-a552-4955953fe137**

MEMORANDO INTERNO- Nº 12200/2023.pdf - **f6e00a16-1c22-4ff1-af93-159ca629914e**

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 05/04/2023 é(são) :

ROSE MERI DA ROSA (Signatário) - CPF: ***58005049** em 04/04/2023 20:28:47 - **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: **11.902/2023**

Assunto: **RESPOSTA AO REQUERIMENTO Nº 38/2023.**

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

Para verificar as assinaturas clique no link:

<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=31e14167-4d87-412e-ab22-f6b2a3411424&cpf=53736656491>

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

Código para verificação:

31e14167-4d87-412e-ab22-f6b2a3411424

Hash do Documento

F4903706BB99070A3811956FFD35D3D2EF47584514BE54EDE4B336FB42E232D3

Anexos

38-2023.pdf - **6e7cf695-6a2e-4cb0-80ee-5946c8bf33ec**

RESPOSTA REQ 38-2023 - MEMORANDO INTERNO- Nº 8420-2023 - SMSA - ATUALIZADO -.pdf -
cc3f5e81-b573-4909-a417-bd05b053a2f6

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 05/04/2023 é(são) :

Nilton Aparecido Bobato (Signatário) - CPF: ***06103934** em 05/04/2023 11:10:24 - **OK**

Tipo: Assinatura Digital

Francisco Lacerda Brasileiro (Signatário) - CPF: ***36656491** em 05/04/2023 12:02:52 - **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.