

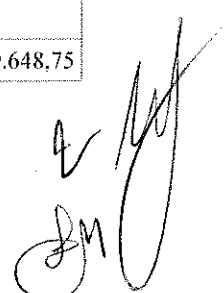
CONTRATO N.º 104/2012 DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO, COZINHA E FORNECIMENTO TRANSPORTADO DE REFEIÇÕES PARA O LOTE 06 – PENITENCIÁRIA ESTADUAL DE PIRAQUARA - PEP, QUE ENTRE SI FIRMAM O ESTADO DO PARANÁ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA, CIDADANIA DIREITOS HUMANOS E A EMPRESA RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.

O ESTADO DO PARANÁ, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA, CIDADANIA E DIREITOS HUMANOS - SEJU**, CNPJ n.º 40245920/0001-94, com sede na Rua Jacy Loureiro de Campos, s/n, 2º andar, Ala "D", Centro Cívico, Curitiba / PR, representada por seu titular, a Secretária **MARIA TEREZA UILLE GOMES**, denominada CONTRATANTE, e do outro lado, a empresa **RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.**, CNPJ 76.900.463/0001-71, I.E. 1070122738, representada por seu representante legal Senhor **CARLOS HUMBERTO DE SOUZA**, Diretor Superintendente, inscrito no CPF/MF n.º 393.968.009-53, RG n.º 951.747 SSP/PR adiante denominada CONTRATADA, com sede na Rua Luiz Franceschi, 657, Bairro Thomaz Coelho, Araucária – Paraná, CEP 83.707-072 – Caixa Postal 166, contato (41) 3641-3082 / 3641-3091, fax: (41) 3643-1448, e-mail: comercial@risotolandia.com.br, licitacao@risotolandia.com.br, acordam em celebrar o presente Contrato de prestação de serviço de nutrição, cozinha e fornecimento transportado de refeições para funcionários e presos do **PENITENCIÁRIA ESTADUAL DE PIRAQUARA - PEP**, decorrente do Pregão Presencial para Registro de Preços n.º 110 /2011-DEAM/SEAP, protocolado sob o n.º **10.934.226-2**, cujas orientações passam a fazer parte integrante do presente, divulgadas no Instrumento Convocatório, além da proposta de preços da CONTRATADA. O presente instrumento é regido ainda pelas Leis Federais n.º 10.520/02, 8.666/93 e pela Lei Estadual n.º 15.608/07 e pelo Decreto Estadual n.º 2.391/08, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto para o fornecimento de refeições destinadas a presos e funcionários do **PENITENCIÁRIA ESTADUAL DE PIRAQUARA - PEP**, conforme discriminado no ANEXO I – QUADRO DE DEMANDA DIÁRIA, ininterruptamente, inclusive em feriados, de modo (transportado ou realizado no local, a depender do lote, conforme item 6 do termo de referência), servidas em conformidade com as condições e especificações técnicas descritas no Edital do Pregão Presencial n.º 110/2011-DEAM/SEAP e seus Anexos, partes integrantes e inseparáveis deste instrumento.

LOTE 06					RS 1,00
Penitenciária Estadual de Piraquara - PEP			Unitário	Valor diário	365 dias
Tipo Refeição	Horário Entrega	Quantidade			
DESJEJUM	05:30	775	1,13	875,75	319.648,75



ALMOÇO	11:00	800	3,35	2.680,00	978.200,00
JANTAR	17:00	750	3,21	2.407,50	878.737,50
LANCHE NOTURNO		25	1,07	26,75	9.763,75
VALOR TOTAL - LOTE 06				5.990,00	2.186.350,00

PARÁGRAFO PRIMEIRO: As quantidades máximas diárias acima descritas são meramente referenciais, não significando, em hipótese alguma, certeza de faturamento mensal pela **CONTRATADA**, que deverá faturar apenas o efetivamente entregue durante o mês.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A **CONTRATADA** obriga-se a aceitar acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto contratado, em conformidade com o art. 65, § 1º da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Não será permitida a subcontratação total ou parcial do objeto do presente contrato. Estão igualmente vedadas a transferência do objeto deste contrato decorrente de fusão, cisão, incorporação ou outro instrumento, sem a prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO QUARTO: LOCAL

1. Penitenciária Estadual de Piraquara - PEP I

Avenida das Palmeiras, s/n - Piraquara / PR CEP: 83301-970 -

Fone: (41) 3589-8500 - Fax: (41) 3525-8611

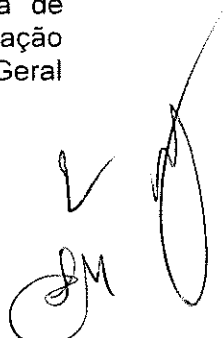
e-mail: pep@depen.pr.gov.br site: www.depen.pr.gov.br

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PREÇO

A **CONTRATADA** se obriga a fornecer as refeições, objeto deste contrato, pelo preço unitário constante da sua proposta comercial, para os **presos** de R\$ 1,13 (um real e treze centavos) para desjejum, R\$ 3,35 (três reais e trinta e cinco centavos) para almoço, R\$ 3,21 (três reais e vinte e um centavos) para jantar e de R\$ 1,07 (um real e sete centavos) para lanche noturno, perfazendo o valor diário estimado em **R\$ 5.990,00** (cinco mil novecentos e noventa reais), e para um período de 12 meses um valor global estimado em **R\$ 2.186.350,00** (dois milhões cento e oitenta e seis mil trezentos e cinquenta reais).

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Nos preços estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, bem como encargos previdenciários e trabalhistas, benefícios e despesas indiretas, lucro e demais despesas de qualquer natureza, nada mais sendo devido à **CONTRATADA**, a qualquer título.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O reajustamento do preço contratual efetivar-se-á de acordo com o previsto na Lei Estadual n.º 15.608/07, devendo retratar a variação efetiva do custo de produção, optando a Administração pela adoção do "Índice Geral de Preço de Mercado" (IGP-M) acumulado do período.



CLÁUSULA TERCEIRA: DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pelo GFS/SEJU, até o 10º (décimo) dia útil do mês posterior ao vencido a contar da entrega da fatura, acompanhada dos comprovantes de recolhimento do INSS e FGTS correspondentes ao período de execução dos serviços e mão de obra alocada para esse fim, devidamente atestada pelo Diretor da Unidade Penal, referente às refeições efetivamente entregues.

CLÁUSULA QUARTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários para fazer frente às despesas correrão à conta da dotação:

Projeto/Atividade Rubrica

Dotação: 4903.14421034.183

Natureza da despesa 3390.39.18 - Fornecimento de Alimentação

Fonte 100 –

Projeto/Atividade Rubrica

Dotação: 4760.10302194.167

Natureza da despesa 3390.39.18 - Fornecimento de Alimentação

Fonte 100 –

CLÁUSULA QUINTA: DA ENTREGA

O fornecimento das refeições realizar-se-á pela **CONTRATADA** e serão entregues no **PENITENCIÁRIA ESTADUAL DE PIRAQUARA - PEP**, conforme endereços constantes no parágrafo quarto da Cláusula Primeira, com instrumental e suporte próprio, em três turnos (**desjejum, almoço e jantar**), dentro dos horários indicados pelo **Anexo I**, sendo que as refeições deverão ser recebidas e verificadas pela Comissão de Recebimento de Alimentos designada pela Direção da Unidade Penal, devendo ser distribuídas pelos agentes público mediante prévia contagem e o documento de entrega vistado e anotado pelo representante da Comissão de Recebimento designado para este fim.

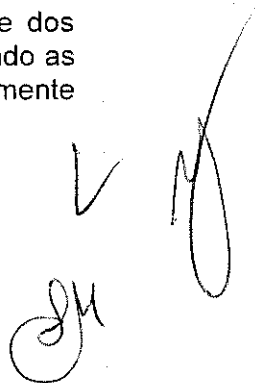
PARÁGRAFO PRIMEIRO: O fornecimento deverá ser iniciado, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a emissão da Ordem de Serviço para este fim, emitida pela **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Não há data certa para a emissão da Ordem de Serviço para início da prestação dos serviços, podendo ocorrer imediatamente após a assinatura deste contrato ou no decorrer de sua vigência, em conformidade com o interesse da Administração Pública.

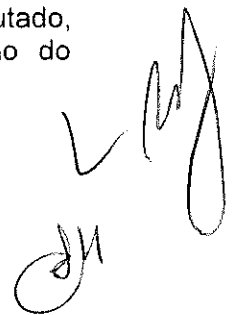
CLÁUSULA SEXTA: DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

A. Constituem obrigações da CONTRATADA:

1) Seguir normas técnicas apropriadas de armazenamento dos produtos, gêneros alimentícios e refeições prontas, bem como, veículo(s) destinado ao transporte dos mesmos equipados nos termos da legislação pertinente (RDC 216/2004), mantendo as instalações da empresa, os utensílios, móveis e veículos utilizados permanentemente arrumados e descontaminados;



- 2) Permitir pleno poder à **CONTRATANTE** na supervisão, acompanhamento e controle do desempenho das atividades, objeto do Contrato, principalmente no que tange ao recebimento, qualidade (dos produtos, gêneros alimentícios, e das refeições prontas), limpeza e asseio das áreas físicas envolvidas e dos empregados da **CONTRATADA** designados para o servimento das refeições;
- 3) Manter durante a vigência do contrato o Alvará de Funcionamento do local de preparo e armazenamento dos alimentos, expedido pelo órgão competente, devendo apresentá-lo no ato da assinatura do contrato;
- 4) Apresentar ao setor de nutrição do Departamento Penitenciário, em até 10 dias após o início do contrato o Manual de Boas Práticas, além de observar rigorosamente as disposições constantes na RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- 5) No ato da assinatura do contrato a **CONTRATADA** deverá obrigatoriamente fornecer por escrito a identificação dos veículos que serão utilizados para o transporte das refeições e a relação nominal com o respectivo número da carteira de identidade dos funcionários que farão tais serviços. Os veículos e os funcionários estarão sujeitos a revistas e às Normas de Segurança de cada uma das Unidades Penais;
- 6) Indicar um funcionário responsável pela execução do presente contrato que representará a **CONTRATADA** em todas as comunicações e solicitações da **CONTRATANTE**, bem como um(a) nutricionista responsável;
- 7) Manter o quantitativo de empregados necessários à execução dos serviços, substituindo prontamente os seus empregados, cuja conduta, avaliada pela direção, seja incompatível com as normas disciplinares da unidade penal;
- 8) Manter nas dependências da Unidade atendida o quantitativo de apenados(as) necessários(as) à execução dos serviços estabelecidos no Convênio, firmado entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**. Fica sob responsabilidade da **CONTRATANTE** a substituição dos presos nos casos em que suas condutas, segundo avaliação pela Direção do Estabelecimento Penal, sejam incompatíveis com as normas disciplinares do Estabelecimento Penal, ou nos casos em que sejam agraciados(as) com a progressão de regime, alvará de soltura, transferência, ou outro motivo que resulte na ausência dos mesmos.
- 9) Fornecer aos seus empregados e fazê-los usar rigorosamente, uniformes, luvas e máscaras descartáveis e protetores de cabelo, de acordo com a necessidade do serviço a ser executado, cabendo à Comissão de Recebimento de Alimentos, instituída pela Direção do Estabelecimento Penal, fiscalizar e exigir que usem, rigorosamente, o material fornecido;
- 10) Fornecer aos(as) apenados(as) contemplados pelo Convênio firmado entre **CONTRATADA** e a **CONTRATANTE**, uniformes, luvas e máscaras descartáveis e protetores de cabelo, de acordo com a necessidade do serviço a ser executado, cabendo à Comissão de Recebimento de Alimentos, instituída pela Direção do



Estabelecimento Penal, fiscalizar e exigir que os apenados usem, rigorosamente, o material fornecido.

11) Exigir que seus empregados apresentem-se ao trabalho limpos e asseados, conforme padrões exigidos para os Manipuladores de Alimentos;

12) Respeitar as determinações contidas nas Normas de Segurança e Higiene do Trabalho, adotadas pela **CONTRATANTE** e pela Consolidação das Leis do Trabalho;

13) Responsabilizar-se pela administração dos serviços, devendo, para tanto, fazer-se representar por Nutricionista habilitado(a) com registro no CRN, com poderes para representar a **CONTRATADA** e deliberar sobre qualquer assunto que se relacione com o objeto contratado;

14) Responsabilizar-se, exclusivamente, por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, tais como: uniformes, salários, exames médicos, seguro contra acidentes de trabalho e pelos direitos assegurados nas leis trabalhistas (férias, aviso prévio, indenizações, etc) e previdenciárias. Na hipótese de qualquer reclamatória trabalhista proposta contra a **CONTRATANTE** pelos empregados da **CONTRATADA**, esta deverá comparecer espontaneamente em juízo, reconhecendo sua verdadeira condição de empregadora e substituir a **CONTRATANTE** no processo até sentença final, respondendo pelos ônus diretos e/ou indiretos de eventual condenação. Esta responsabilidade não cessa após o término ou rescisão do presente Contrato;

15) Responsabilizar-se, exclusivamente, por todas as despesas decorrentes do Convênio firmado com a **CONTRATANTE** para a utilização da mão de obra dos apenados;

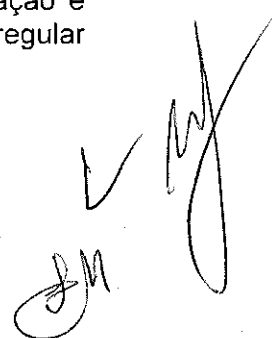
16) Efetuar diariamente, após o término das atividades, a sanitização do ambiente, materiais, equipamentos e utensílios (caixas para acondicionamentos de alimentos, etc.), com produto sanitizante de comprovada eficiência e registrado em órgão oficial;

17) Fornecer em número suficiente, bens e utensílios, tais como: pratos, talheres e outros que se fizerem necessários à execução do objeto contratual;

18) Proceder, diariamente, às suas expensas e meios, à remoção dos restos de alimentos e embalagens e de tudo quanto for julgado inaproveitável, devidamente embalados;

19) Responsabilizar-se por todos os recolhimentos de tributos incidentes direta e indiretamente sobre o objeto do presente Contrato;

20) Possuir, quando da assinatura do contrato, e mantê-las válidas todas as licenças sanitárias e alvarás de funcionamento do local de preparo e manipulação dos alimentos e demais exigências legais para a prestação e execução do serviço, devendo prová-lo documentalmente à **CONTRATANTE**, sob pena de perda do direito à contratação e submissão às penalidades administrativas legalmente cabíveis, após regular instauração de processo administrativo.



B. Constituem-se obrigações da CONTRATANTE:

- 1) Exigir o cumprimento rigoroso de todas as cláusulas e condições estabelecidas no presente Contrato;
- 2) Fiscalizar a execução do objeto contratual através de pessoa especialmente designada por Portaria exarada pela Direção da Unidade, e pelas nutricionistas do DEPEN;
- 3) A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do **CONTRATANTE** não eximirá a **CONTRATADA** de total responsabilidade pela execução do objeto contratual;
- 4) Manter os entendimentos com a **CONTRATADA**, por intermédio da pessoa responsável por ela indicada e da (o) nutricionista, sempre por escrito, ressalvados os casos determinados pela urgência;
- 5) Fornecer áreas compatíveis para o desempenho das atividades, bem como instalações sanitárias aos empregados da **CONTRATADA** e aos apenados contemplados pelo Convênio.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA CAUÇÃO

A **CONTRATANTE** prestará Garantia de Execução, na modalidade a ser por ela definida na forma prevista no § 1º do art. 102 da Lei Estadual n.º 15.608/07, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato a ser assinado.

Parágrafo Primeiro: A empresa vencedora deverá, quando da assinatura do termo de contrato, sob pena de decair do direito à contratação, apresentar comprovação da formalização da garantia de execução emitida em favor da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Segundo: Se ocorrer majoração do valor contratual o valor da garantia de execução será acrescido pela aplicação de 5% (cinco por cento) sobre o valor contratual majorado. No caso de redução do valor contratual, poderá a contratada ajustar o valor da garantia de execução, se assim o desejar. Em caso de aditivo de prazo, a garantia de execução deverá ser prorrogada na mesma proporção.

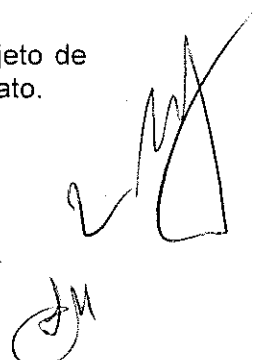
Parágrafo Terceiro: a devolução da garantia de execução dar-se-á ao final do contrato, mediante o ateste pelo **CONTRATANTE** do integral cumprimento do objeto contratual e inexistência de pendências.

CLÁUSULA OITAVA: DA RESCISÃO

À **CONTRATANTE** reserva-se o direito de rescindir o contrato na ocorrência de qualquer descumprimento de suas cláusulas ou na ocorrência de qualquer das causas previstas na Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores, sem direito de indenização à **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO ÚNICO: O atraso do pagamento à **CONTRATADA** não será objeto de rescisão nem de interrupção do fornecimento da alimentação, objeto deste Contrato.

CLÁUSULA NONA : DAS CONDIÇÕES GERAIS



A . Durante todo o prazo de validade deste contrato, a CONTRATADA observará, no que couber, dependendo do lote ao qual sagrou-se vencedora, que:

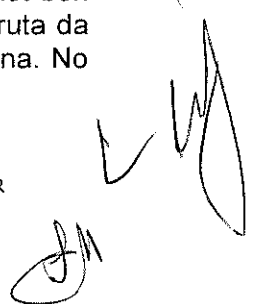
1) A cocção das refeições e dietas especiais, previstas no ANEXO II – COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS, itens 1 e 5, destinadas aos agentes públicos e apenados compreendidos no Sistema Penal do Estado do Paraná, realizar-se-á nas dependências da empresa contratada, por profissionais custeados, exclusivamente, pela **CONTRATADA**;

2) A **CONTRATADA** fornecerá, diariamente, preparando-as no local, as refeições e os alimentos necessários para suprir as demandas alimentares dos filhos(as) de apenados, que estejam abrigadas nos berçários/creches dos Estabelecimentos Penais, conforme especificações do ANEXO II – COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS, itens 2 a 4, deste Edital, bem como, pratos, colheres e canecas de plástico, tipo jolly apropriadas para crianças.

3) As refeições e dietas especiais destinadas aos apenados(as) deverão ser transportadas pela **CONTRATADA**, nos horários e para os locais estabelecidos no ANEXO I – QUADRO DE DEMANDA DIÁRIA, deste Edital, em porções mínimas de 720 g, uniforme e individualmente dispostas em embalagens de poliestireno expandido (EPS) nº 9, acondicionadas em recipientes isotérmicos (*hot box*) com divisórias para marmitex, devidamente higienizados, visando impedir a penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza, mantendo, dessa forma, a qualidade das refeições e dietas especiais até o momento do consumo. A falta de higiene, recipientes isotérmicos (*hot box*) avariados (queimados, sem alças, borrachas de vedação, presilhas, etc.) ou embalagem de poliestireno expandido (EPS) aberta, acarretará a recusa do recebimento das refeições. Tratando-se do transporte de saladas, deverá ser acondicionado no interior dos recipientes isotérmicos (*hot box*) quantidade de gelo suficiente para mantê-las em condições de consumo.

4) As refeições para as crianças das creches da Penitenciária Feminina do Paraná e do Centro de Regime Semiaberto Feminino de Curitiba deverão ser preparadas pela contratada, nas cozinhas das referidas creches. Todos os gêneros alimentícios necessários às refeições das crianças (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia), conforme consta no anexo II - da Composição dos Cardápios, deverão ser fornecidos pela contratada, equipamentos faltantes, pratos, colheres e canecas de plástico, tipo jolly apropriadas para crianças, utensílios em geral e gás de cozinha. A manutenção e conservação dos equipamentos e das instalações físicas é de responsabilidade da **CONTRATADA**, bem como a reposição de utensílios, quando necessário.

5) As refeições (almoço e jantar) para as presas do regime semiaberto serão fornecidas em sistema tipo *buffet*, em balcão de aço inoxidável, com cobertura de vidro ou aço inoxidável, com sistema banho maria, contendo áreas aquecidas, refrigeradas e neutras. Os alimentos dessas refeições deverão ser transportados a granel, acondicionados em cubas de inox (da contratada) e transportados em caixas hot box hermeticamente fechadas. Deverá ser fornecida uma unidade de sobremesa (fruta da época, alternado com doce, embalado) somente no almoço, uma vez na semana. No



almoço e no jantar deverão ser disponibilizados temperos para a salada (sal, óleo de soja e vinagre) na quantidade proporcional ao número de comensais. Os pães para o desjejum deverão ser acondicionados individualmente em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas. O volume total do café com leite, no desjejum, deverá ser acondicionado em recipientes isotérmicos, tantos quanto forem necessários. Não será permitida nas refeições a utilização de alimentos refogados do tipo A (acelga, repolho, mostarda, cebola e outros), como complemento. A empresa deverá fornecer colheres de sopa, pratos e canecas de plástico tipo JOLLY, repondo-as sempre que o estado de conservação assim exigir. A contratada, se necessário, fornecerá o balcão tipo buffet.



6) As entregas deverão ocorrer nos horários estabelecidos no ANEXO I – QUADRO DE DEMANDA DIÁRIA, sendo tolerado, eventualmente, variação de no máximo 15 minutos. Se o descumprimento do horário, ainda que no limite tolerável de 15 minutos, for recorrente, a **CONTRATADA** poderá sofrer processo administrativo e ser-lhe-ão aplicadas as sanções cabíveis.

7) As dietas especiais, solicitadas pelo Diretor do Estabelecimento Penal ou pelas nutricionistas, deverão ter suas embalagens identificadas.

8) As refeições prontas destinadas aos agentes públicos lotados nas Unidades do Sistema Penitenciário deverão ser transportadas pela **CONTRATADA**, nos horários e para os locais estabelecidos no ANEXO I – QUADRO DE DEMANDA DIÁRIA, deste Edital, em cubas de inox com tampa, acondicionadas em recipientes isotérmicos (*hot box*) devidamente higienizados, visando impedir a penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza, mantendo, dessa forma, a qualidade dos produtos até o momento do consumo. A falta de higiene, recipientes isotérmicos (*hot box*) avariados (queimados, sem alças, borrachas de vedação, presilhas etc.) ou cubas abertas, acarretará a recusa do recebimento das refeições. Tratando-se do transporte de saladas, deverá ser acondicionado no interior dos recipientes isotérmicos (*hot box*), quantidade de gelo suficiente para mantê-las em condições de consumo. Os Diretores dos Estabelecimentos Penais deverão informar, à **CONTRATADA**, mensalmente e por escrito, o quantitativo de agentes públicos lotados nos respectivos Estabelecimentos, visando o recebimento necessário das refeições.

9) O(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte das refeições e/ou dos gêneros alimentícios devem ser equipados nos termos da legislação pertinente (RDC 216/2004). Todos os compartimentos destinados ao transporte deverão ser lacrados depois de carregados, com lacre numérico, que será rompido, com exclusividade, por integrante da Comissão de Recebimento de Alimentos, nos locais de entrega especificados no ANEXO VIII – TERMO DE REFERÊNCIA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO SISTEMA PENAL. É vedado o transporte de pessoas no compartimento destinado a transportar alimentação e/ou gêneros alimentícios;

10) O(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte das sobras alimentares, das embalagens de poliestireno expandido (EPS) e demais embalagens, devem estar equipados nos termos da legislação pertinente. **Em nenhuma hipótese, a CONTRATADA poderá utilizar o veículo destinado ao transporte dos produtos, gêneros alimentícios e/ou das refeições para transportar os resíduos aqui citados; e**

11) Competirá ao Diretor do Estabelecimento Penal, disciplinar, após inspeção realizada pela Comissão de Recebimento de Alimentos instituída no Estabelecimento, a distribuição das refeições prontas no interior do respectivo Estabelecimento.

B) Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA, no que couber, dependendo do lote ao qual sagrou-se vencedora, deverá:

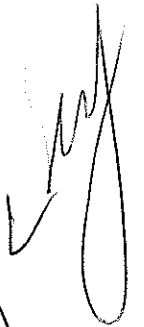

1) Fornecer colheres e canecas de plástico, do tipo *Jolly*, em quantidades suficientes para atender aos apenados, assim como, aos filhos(as) de apenadas que estejam abrigados(as) nos berçários/creches dos Estabelecimentos Penais, repondo-os sempre que necessário, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, após ser comunicado pelo Diretor do Estabelecimento Penal. O custo referente ao fornecimento desses produtos correrá, exclusivamente, a expensas da **CONTRATADA**;

2) Fornecer copos descartáveis, guardanapos de papel, pano de prato, jogos americanos, talheres, pratos rasos de vidro, pegadores, conchas e escumadeiras, em quantidades suficientes para atender aos agentes públicos compreendidos nas Unidades do Sistema Penitenciário, repondo-os sempre que necessário, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, após ser comunicado, por escrito, pelo Diretor do respectivo Estabelecimento; disponibilizar balcão de aço inoxidável do tipo *buffet*, com cobertura de vidro ou aço inoxidável, com sistema de banho maria, contendo áreas aquecidas, refrigeradas e neutras, para cada Estabelecimento Penal onde irá fornecer as refeições. O custo referente ao fornecimento desses produtos correrá, exclusivamente, a expensas da **CONTRATADA**;

3) Fornecer sacos plásticos resistentes com vistas ao ensacamento dos restos alimentares, embalagens de poliestireno expandido (EPS) e demais embalagens, em quantidades suficientes para atender à demanda das Unidades do Sistema Penitenciário para a qual for contratada para prestar os serviços, repondo-os sempre que necessário, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, após ser comunicado pelo Diretor do respectivo Estabelecimento. O custo referente ao fornecimento desses produtos correrá, exclusivamente, a expensas da **CONTRATADA**;

4) Firmar Convênio com a **SEJU** visando à contratação de 15 (quinze) apenados(as), por Estabelecimento Penal com até 500 (quinhentos) custodiados(as), que atuarão em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelos respectivos Diretores, nos refeitórios, visando manter o local, os móveis, equipamentos e utensílios em condições apropriadas de uso; no servimento das refeições aos agentes públicos e apenados; na limpeza das embalagens de poliestireno expandido (EPS) e demais embalagens, recolhendo as sobras das refeições, ensacando-as, separadamente dos demais resíduos;

5) Firmar Convênio com a **SEJU** visando à contratação de 20 (vinte) apenados(as), por Estabelecimento Penal com mais de 500 (quinhentos) custodiados(as), que atuarão em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelos respectivos Diretores, nos refeitórios, mantendo o local, os móveis, equipamentos e utensílios nele inseridos, em condições apropriadas de uso; no servimento das refeições aos agentes públicos e apenados; na limpeza das embalagens de poliestireno expandido (EPS) e demais

embalagens, recolhendo as sobras das refeições, ensacando-as, separadamente dos demais resíduos;

6) Firmar Convênio com a **SEJU** visando à contratação de 10 (dez) apenadas em cada berçário/creche, preferencialmente as mães das crianças que estejam abrigadas no local, que manterão em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelos(as) respectivos(as) Diretores(as), o berçário/creche, os móveis, equipamentos e utensílios nele inseridos, em condições adequadas para o uso, auxiliarão no servimento de mamadeiras e refeições prontas; separando as sobras das refeições das demais embalagens, ensacando-as, separadamente dos demais resíduos;

C) A CONTRATADA obriga-se a:

1) Contar, na sede da empresa, com mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver suas atividades;

2) Administrar os serviços a seu cargo de maneira eficiente, primando pela higiene, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições, dos gêneros alimentícios e produtos;

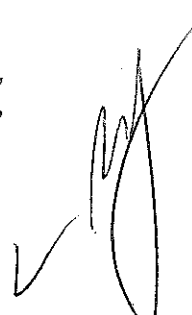

3) Possuir veículo(s) de transporte para as refeições e/ou gêneros alimentícios, compatível com a quantidade contratada e dentro das especificações da RDC 216/2004;

4) Possuir veículo(s) destinado, exclusivamente, à retirada diária das sobras alimentares, das embalagens de poliestireno expandido (EPS) e demais embalagens;

5) Com 20 (vinte) dias de antecedência, elaborar cardápio mensal atendendo as especificações do ANEXO II – COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS, submetendo-o à análise das nutricionistas do DEPEN. Se, por motivo de força maior, caso fortuito ou fatos imprevisíveis que justifique alteração(ões) no(s) cardápio(s) aprovado(s), a CONTRATADA, por escrito, fundamentando e anexando elementos comprobatórios, solicitará a anuência do Diretor e das nutricionistas do DEPEN, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, devendo a substituição ocorrer por produto de condições similares sob os aspectos nutritivos. A definição regular do cardápio, respeitadas as exigências gerais estabelecidas neste contrato, seguirá as normas constantes no Termo de Referência, parte integrante deste contrato;

6) Fornecer, além das quantidades de refeições estabelecidas do ANEXO I – QUADRO DE DEMANDA DIÁRIA, amostras individualizadas de cada refeição oferecida no dia, que serão mantidas sob refrigeração, por no mínimo 48 (quarenta e oito) horas, nas dependências do Estabelecimento Penal, para eventuais análises laboratoriais, arcando com os custos para a realização das análises laboratoriais;

7) Fornecer, quando solicitado, amostras individuais dos gêneros alimentícios, utilizados na composição das refeições, para realização de exames microbiológicos, arcando com os custos para a realização dos exames;

8) Utilizar gêneros alimentícios, bem como, seus acompanhamentos e complementos, de primeira qualidade, primando pelas condições de conservação, higiene e apresentação, desde a elaboração das refeições até o momento da entrega; arroz parboilizado ou agulhinha (ambos do tipo 1), atendendo os hábitos regionais, feijão preto ou carioquinha (ambos do tipo 1) em dias alternados; carne bovina (magra e sem osso, inclusive costela), carne de frango – coxa, sobrecoxa e peito (magra, sem osso e pele);

9) Fornecer refeições constituídas, no mínimo, de uma porção de arroz, uma porção de feijão, prato principal, **duas variedades de complemento um a base de massas e um de vegetal do grupo B ou C**, alternadamente, e saladas diariamente, em estrita observância às condições estabelecidas no Anexo II do edital, parte integrante deste contrato;

10) Servir uma vez por semana, durante o almoço, sobremesa, alternadamente, frutas da época (exceto frutas cítricas – 01 unidade, mínimo de 100 gramas) ou doces industrializados embalados com peso mínimo de 30 gramas ou Gelatina, Pudim, Sagu, Canjica e Banana caramelizada, em embalagem plástica com tampa, 100 gramas;

11) Observar que os gêneros alimentícios são qualificados conforme as preparações constantes nos cardápios mensais aprovados pelas nutricionistas do DEPEN;

12) Não oferecer ou aceitar pedido de fornecimento de alimentos diverso do previsto no presente contrato, do previsto no Edital e Anexos, sendo vedado o atendimento de qualquer solicitação que descaracterize o presente instrumento, sob pena aplicação de sanções administrativas, após apuração em processo administrativo;



D) As partes concordam, ainda, com o seguinte:

1) O Diretor do Estabelecimento Penal, a Comissão de Recebimento ou o(a) Nutricionista responsável pela respectiva unidade do Sistema Penitenciário fiscalizarão, por amostragem, as marmitas e verificarão quanto à adequação de peso, composição, adequação ao cardápio, qualidade dos alimentos, higiene, temperatura e outros fatores relevantes à execução do contrato.

2) O Diretor do Estabelecimento Penal, a Comissão de Recebimento ou o(a) Nutricionista responsável pela respectiva unidade do Sistema Penitenciário deverão recusar o lote de refeições quando for constatada qualidade ou quantidade diferente da preestabelecida ou má higiene nas condições, devendo a CONTRATADA substituir o lote recusado, no prazo máximo de 1:30 (uma hora e meia);

3) Todas as comunicações sobre o desenvolvimento da execução do objeto do presente contrato serão formalizados por escrito, mediante prova de recebimento ou protocolo dirigido ao profissional a ser credenciado pela CONTRATADA perante a CONTRATANTE para acompanhar e fiscalizar o presente contrato;

4) A **CONTRATANTE** poderá designar funcionário para acompanhar o transporte, sendo vedada a permanência de passageiros no mesmo compartimento utilizado para a alimentação, sob pena de recusa da alimentação;

CLÁUSULA DÉCIMA: DA VIGÊNCIA

Este Contrato terá vigência de 12 meses, contados a partir de05/11/2012..... e término em04/11/2013....., podendo ser prorrogado nos termos da Lei n.º 8.666/93 e alterações, no interesse da Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA -PRIMEIRA: PENALIDADES

À CONTRATADA poderão ser aplicadas as penalidades previstas na Lei 8.666/93 e na Lei Estadual 15.608/2007 pela CONTRATANTE, a serem apuradas na forma legal:

- a) advertência;
- b) multa de até 10% (um por cento) do valor contratual quando a CONTRATADA infringir qualquer das obrigações contratuais;
- c) multa de até 20% (vinte por cento) do valor contratual quando o descumprimento contratual da Contratada gerar rescisão do contrato;
- d) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 5 (cinco) anos; e
- f) descredenciamento do sistema de registro cadastral.

Parágrafo Primeiro: As sanções de advertência, suspensão e inidoneidade poderão ser aplicadas ao contratado, cumulativamente com a multa.

Parágrafo Segundo: O descumprimento do horário de entrega, fora dos limites aceitos (tolerância de 15 minutos) acarretará multa de 0,2% sobre o valor da entrega diária e a recusa em substituir as refeições rejeitadas acarretará multa de 0,5% sobre o valor da entrega diária e, em caso de reincidência, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, rescisão do mesmo e demais sanções administrativas cabíveis.

Parágrafo Terceiro: As sanções serão aplicadas de acordo com os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, tendo em vista a espécie de descumprimento contratual, a reincidência e o prejuízo à continuidade e à adequação do serviço de fornecimento de alimento, bem como à segurança pública e aos demais interesses públicos.

Parágrafo Quarto: a multa será cobrada pelo CONTRATANTE de acordo com o estabelecido pela legislação pertinente. Caso a CONTRATADA não venha a recolher a multa devida dentro do prazo determinado, a mesma será descontada do valor das parcelas de pagamento vincendas ou será descontada do valor da garantia de execução.

Parágrafo Quinto: as penalidades previstas no *caput*, poderão cumular-se e o montante das multas não poderá exceder a 30% (trinta por cento) do valor contratual e, também, não excluem a possibilidade de rescisão administrativa do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos através da Lei Estadual n.º 15.608/07 e da Lei n.º 8.666/93.



CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Curitiba, capital do Paraná, para dirimir qualquer questão oriunda do presente contrato.

E, por assim estarem contratados, firmam o presente Contrato, em duas vias de igual teor e forma, assinando e rubricando todas as páginas, por seus representantes, na presença de duas testemunhas.

Curitiba, de 30 de outubro 2012.



MARIA TEREZA UILLE GOMES

Secretária de Estado da Justiça, Cidadania e Direitos Humanos

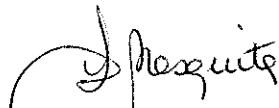


CARLOS HUMBERTO DE SOUZA

RISOTOLÂNDIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF:



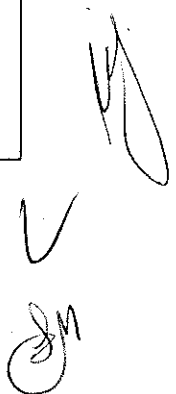
149641470-53
Luci Mara da Silva Mesquita
Chefe do GAS/SEJU
Dec. 3884/2012

Nome:
CPF:

Anexo II - COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

1 - CARDÁPIO PARA COMENSAIS

TIPO DE REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO PER CAPITA (PORÇÃO EM GRAMAS/ML)
<p>DESJEJUM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 02 Pães de leite, no mínimo 50 g cada, fatiados ao meio e passado no mínimo 10 g de margarina/ manteiga (04 vezes na semana) e 10 g de doce pastoso (03 vezes na semana), devidamente embalado individualmente em sacos plásticos atóxicos; • Café com leite (300ml) adoçado devendo ser servidos 04 vezes na semana e 300 ml de café puro (preto) adoçado em 03 vezes na semana; • O café servido deverá ter certificação da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC;
<p>ALMOÇO E JANTAR</p> <p>Cardápio para 14 refeições da semana</p> <p>Nota: O Prato principal deverá ser servido em cada refeição com a seguinte frequência:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Carne bovina</u>: 04 vezes por semana, sendo que a carne bovina tipo bife deverá ser servida no mínimo 01 vez por semana; • <u>Carne suína</u> : exceto salsicha e salsichão suíno (01 vez por semana); • <u>Frango</u>: 04 vezes por semana, sendo assado no mínimo 01 vez por semana; • <u>Peixe</u> : no mínimo 01 vez a cada 15 dias; • <u>Alimentos a base de carne com 01 ovo</u> :no máximo 01 vez por semana (hambúrguer, 	<p>Básico Diário</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz (cozido) parboilizado tipo 1 ou arroz branco agulhinha tipo 1 (de acordo com a preferência regional):250g • Deverá ser servida 01 vez por semana de outras formas de preparo de arroz como exemplo: à grega, risoto, carreteiro, ao forno e outros, em substituição ao arroz. • Feijão (cozido) tipo 1 (carioquinha ou preto, servidos em dias alternados):200g <p><u>Prato Principal/Variações (peso mínimo da porção pronta por pessoa)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne bovina magra e sem osso - exemplos: bife, tiras assada, picados, costela - com no mínimo 100 g. • Carne bovina magra com molho, exemplos: almôndegas, picadão (cubos de no mínimo 20 g cada), posta recheada, bife à rolê, bife ao molho – 120g, sendo no mínimo 100g de carne e 20 g de molho (a carne moída somente poderá ser servida como componente do prato principal numa frequência semanal de no máximo 01 vez por semana) • Massas protéicas(no mínimo 80 g de carne e de 100 g de massa), por porção. • Tortas salgadas (quando parte protéica do prato principal): Frango, carne bovina ou peixe, no mínimo 120 g de carne – por porção.

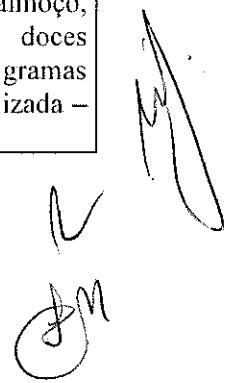


<p>quibe, bife, linguiça ou empanados);</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Alimentos industrializados</u>: no máximo 01 vez por semana (steak, empanados, nuggets, almôndegas, quibe); • <u>Massas protéicas</u> (no máximo 01 vez por semana): lasanha a bolonhesa, panqueca de carne ou frango, torta de frango ou carne ou sardinha e empadão de frango; • <u>Linguiça (suína) ou salsicha (suíno) ou salsicha (bovina)</u>: no máximo 01 vez por semana; • <u>Feijoada</u>: no máximo 01 vez a cada 15 dias. <p>➤ Peso mínimo da marmita: 720g</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreende o servimento de arroz e feijão + Prato Principal + 02 Complementos = 720g <p>➤ No caso do servimento do complemento farofa, deverá ser aumentada a quantidade de arroz e feijão, atingindo o peso mínimo de 720g em cada marmita.</p> <p>➤ É proibida a utilização de proteína texturizada de soja – PTS nas preparações.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Coxa e sobrecoxa de frango – assada, frita, grelhada ou ao molho – no mínimo 100 g de carne – excluindo-se o osso e a pele. • Peito de frango – assado, frito, grelhado ou ao molho – no mínimo 100 g de carne – excluindo-se o osso e a pele. • Carne suína com no máximo de 10% de gordura externa – assada, frita ou grelhada – no mínimo 110 g de carne – excluindo-se o osso e pele. • Filé de peixe sem espinha – assado, frito ou grelhado, no mínimo 100 g de carne. • Salsicha – no mínimo 90 g. • Dobradinha – no mínimo 160 g. • Empanados – de frango/ bovino/ suíno/ peixe – no mínimo – 100 g. • Hambúrguer c/ ovo – 01 hambúrguer de no mínimo 45 g e no mínimo 01 ovo de 50 gramas; • Bife bovino c/ ovo – 01 bife de no mínimo 70 g e no mínimo 01 ovo de 50 gramas. • Linguiça c/ ovo – linguiça (assada/ grelhada/ frita) no mínimo 50 g e um 01 ovo de 50 gramas. • Linguiça : assada/ grelhada/ frita – no mínimo 100 g. • Feijoada – 250 g de feijão conforme básico diário acrescentado de no mínimo 100g de carne (paio, costelinha, linguiça e charque). • É proibida a utilização de carnes com osso para os presos. <p>Complementos (peso por porção pronta por pessoa)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macarrão (espaguete, parafuso, talharim) - 100 g • Nhoque - 100 g • Soufflets- 80 g • Tortas ou pizzas(de legumes, madalena, de frios) - 100 g • Farofa de couve ou mista – 70 g • Polenta ou quirera - 100 g • Bolinho de arroz - 100 g • Batata (souté, assada, corada) - 100 g • Batata doce - 100 g • Aipim - 100 g • Seleta de legumes - 100 g • Virado de legumes – 70g • Purê de batata – 100g • Cuscus de legumes – 100g • Ovos – sugestões: frito, cozido, assado, omelete (01
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

✓

Handwritten signature

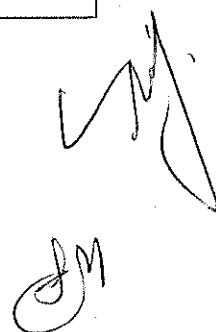
<p style="text-align: center;">COMPLEMENTOS</p> <p>Nota: Deverá ser servido 02 complementos em cada refeição (almoço e jantar), sendo um à base de massas, farinhas e outro a base do vegetal B (cenoura, chuchu, abobrinha, vagem, quiabo, berinjela e outros) ou vegetal do Grupo C (batata, mandioca e outros) ou fruta (80 g).</p>	<p>unidade = 50 g)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abobrinha ou cenoura ou chuchu ou vagem ou berinjela e outros - 50 g • Virado ou tutu de feijão não será aceito como complemento. • Não serão permitidos vegetais refogados que causam cheiro desagradável na marmita, como repolho, acelga, couve, couve-flor, brócoli e outros.
<p style="text-align: center;">SALADAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fornecimento de 02 tipos de saladas, durante o almoço e jantar, sendo uma do grupo A (acelga, alface, escarola, almeirão, repolho e outros) e a outra do grupo B (tomate, cenoura, beterraba, vagem, chuchu, berinjela e outros). Poderão ser servidos vegetais do grupo C, leguminosas ou cereais; • Deverão ser embalados em sacos plásticos transparentes, tipos cristal, em porções individuais; • Transportada em recipientes térmicos e com gelo; • Envio diário (almoço e jantar) de temperos em embalagens apropriadas: óleo, sal e vinagre; • Não será permitido o fornecimento de salada de cebola. • <u>Peso Mínimo da porção pronta por pessoa por refeição:</u> • Folhosos: 40 gramas • Vegetal B: 50 gramas • Vegetal C: 60 gramas • Cereal ou leguminosas: 50 gramas
<p style="text-align: center;">SOBREMESA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Será servida uma vez por semana, durante o almoço, devendo ser alternada com frutas da época e doces industrializados embalados com peso mínimo de 30 gramas ou Gelatina, Pudim, Sagu, Canjica e Banana caramelizada – (embalagem plástica com tampa) – 100 gramas;



	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta da época exceto frutas cítricas – 01 unidade (mínimo de 100 gramas)
<p>LANCHE NOTURNO (Para os servidores das escalas noturnas)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPOSIÇÃO IGUAL AO DESJEJUM
<p>DIETAS (Para os presos de todas as Unidades Penais, com exceção dos presos do Complexo Médico Penal onde serão fornecidas dietas especiais com cinco refeições)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Será fornecido aos presos de acordo com a prescrição médica; • O quantitativo está definido nos quadros de demanda diária; • Tipos: hipossódica, hiperglicêmica, hipolipídica, hipocalórica hipercalórica, hiperproteica e outras; • Será fornecida durante as refeições do almoço e para o jantar; • Serão utilizados os gêneros alimentícios adaptados aos cardápios básicos citados acima; • Deverão ser transportadas nas marmitas e embaladas individualmente e envoltas em plástico transparente e atóxico.

2 - CARDÁPIO PARA A CRECHE PFP e CRAF - BERÇÁRIO I (ATÉ 01 ANO)

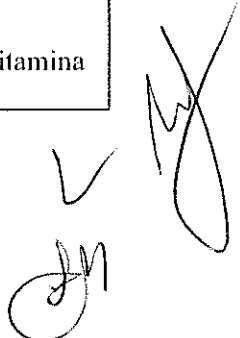
TIPO DE REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO PER CAPITA (PORÇÃO EM GRAMAS/ML)
DESJEJUM	<ul style="list-style-type: none"> • Mamadeira (leite integral esterilizado- 200 ml)
COLAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> • Suco natural de frutas - 200 ml ou 100 g de fruta picada embalada em pote de plástico com tampa (maça, pêra, mamão) à vontade.
ALMOÇO E JANTAR (os cardápios deverão ser alternados)	<ul style="list-style-type: none"> • Sopas (exemplos: sopa de legumes com carne; massa e gema de ovo; sopa de caldo de feijão, de carne, legumes e arroz; sopa de creme de milho, sopa de frango e legumes) - 200 g



<p>LANCHE DA TARDE (os cardápios deverão ser alternados)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de mucilon (ou similar) - 200g ou vitamina de frutas - 200 ml • Mingau de aveia - 200g ou vitamina de frutas - 200 ml • Mingau de arroz - 200g ou vitamina de frutas - 200 ml • Papa de bolacha - 200g ou vitamina de frutas - 200 ml • Pudim de leite - 200g ou vitamina de frutas - 200 ml
<p>CEIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mamadeira (leite integral esterilizado- 200 ml)

3 - CARDÁPIO PARA A CRECHE PFP E CRAF - BERÇÁRIO II (01 A 02 ANOS)

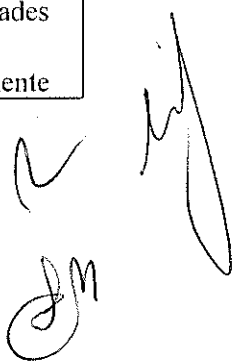
TIPO DE REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO PER CAPITA (PORÇÃO EM GRAMAS/ML)
<p>DESJEJUM</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mamadeira (leite integral esterilizado ou em pó) 200ml – com a diluição de acordo com a idade 2. 1 mini - pão de leite (mínimo de 25 g), com margarina (sem sal), embalados individualmente em sacos plásticos atóxicos.
<p>COLAÇÃO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Suco natural de frutas - 200 ml ou 01 unidade de fruta inteira (maça, pêra, mamão).
<p>ALMOÇO E JANTAR (os cardápios deverão ser alternados)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Risoto de frango com cenoura ou brócoli - 100 g, Caldo de feijão - 50 g, Purê de batata - 60 g, suco natural de frutas - 200 ml; • Arroz - 100 g, polenta mole - 60 g, frango ensopado e desfiado - 50 g, abobrinha refogada - 40 g, suco natural de frutas - 200 ml; • Arroz - 100 g, caldo de feijão - 50 g, carne moída - 30 g, soufflê de chuchu - 60 g, suco natural de frutas - 200 ml.
<p>LANCHE DA TARDE (os cardápios deverão ser alternados)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mingau de mucilon (ou similar) - 200 g • Mingau de aveia - 200 g ou vitamina de frutas - 200 ml • Mingau de arroz - 200 g ou vitamina de frutas - 200 ml • Papa de bolacha - 200 g ou vitamina de frutas - 200 ml



	<ul style="list-style-type: none"> • Pudim de leite - 200 g ou iogurte - 120 ml • Fruta da época: 100 gramas picada embalada individualmente em potes com tampas.
CEIA	<p>3. Mamadeira (leite integral esterilizado ou achocolatado) – 200ml</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 mini- pão de leite (mínimo 25g), com margarina (sem sal) ou doce, embalados individualmente em sacos plásticos atóxicos.

4 – CARDÁPIO PARA A CRECHE PFP E CRAF - MATERNAL E JARDIM (02 A 06 ANOS)

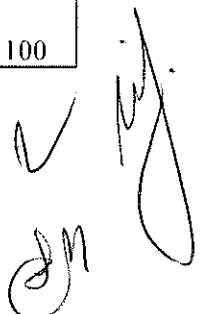
TIPO DE REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO PER CAPITA (PORÇÃO EM GRAMAS/ML)
DESJEJUM	<p>1. Leite integral ou achocolatado: 250 ml ;</p> <p>2.2 (dois) mini-pães de leite, c/ margarina ou doce embalados individualmente em sacos plásticos atóxicos</p>
COLAÇÃO	<p>1. Suco natural de frutas - 200 ml ou fruta inteira: 100 g ou 01 unidade (maça, pêra, mamão).</p>
ALMOÇO E JANTAR (os cardápios deverão ser alternados)	<ul style="list-style-type: none"> • Risoto de frango com cenoura ou brócolis - 150g; • Caldo de feijão – 60 g; <p>Purê de batata - 60g; Suco natural de frutas - 200 ml; Gelatina – 100 g</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz - 120g; Polenta mole - 60g; Frango ensopado e desfiado – 50 g; <p>Abobrinha refogada - 40g; Suco natural de frutas - 200ml;</p> <p>Pudim – 100 g;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz - 120g; Feijão - 60g; Carne moída - 30g; Souflê de chuchu - 60 g; <p>Suco natural de frutas - 200 ml.</p>
LANCHE DA TARDE (os cardápios deverão ser alternados)	<ul style="list-style-type: none"> • Leite integral com achocolatado - 250ml e bolo – 100 g; • Chá com açúcar - 250 ml e mini pão de leite de 25g - 02 unidades embaladas individualmente em sacos plásticos; • Bolacha recheada - 06 unidades envoltas em plásticos transparentes atóxicos e leite integral com achocolatado - 250 ml; • Iogurte - 120 ml e bolacha recheada - 03 unidades envoltas em plásticos transparentes e atóxicos; • Frutas da época picada e embaladas individualmente



	em potes plásticos com tampas – 100 gramas.
CEIA	Leite integral ou achocolatado 250 ml; <ul style="list-style-type: none"> • 05 bolachas recheadas embaladas em plástico transparente e atóxico.

5 - CARDÁPIO DE DIETAS ESPECIAIS PARA O COMPLEXO MÉDICO PENAL

TIPO DE REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO PER CAPITA (PORÇÃO EM GRAMAS/ML)
DESJEJUM	<ul style="list-style-type: none"> • Pão francês com margarina (sem sal) ou doce, embalados individualmente em sacos plásticos transparentes e atóxicos (02 unidades com no mínimo 50 g cada) • Café puro e com leite integral com açúcar ou adoçante, conforme prescrição (300 ml)
ALMOÇO E JANTAR	<ul style="list-style-type: none"> • Conforme a prescrição dietética, diagnóstico médico e modificações da dieta normal (alteração da consistência e princípios nutritivos); • Acrescentar nas preparações a multimistura e/ou outro suplemento alimentar; • Sobremesa diariamente com fruta da época, picada e embalada individualmente em potes plásticos com tampa, 100 g ; • Deverão ser transportadas em marmitas individuais envoltas em plásticos transparentes e atóxico. <p style="text-align: center;"><u>PRATO PRINCIPAL/COMPLEMENTO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Igual à composição do cardápio de presos e funcionários e respectivas notas.
LANCHE DA TARDE	<ul style="list-style-type: none"> • Chá com açúcar ou adoçante com leite integral - 300 ml • Pão com margarina(sem sal) ou doce (embalado individualmente em saco plástico atóxico) • Fruta da época – 01 unidade, picada e embalada individualmente em potes plásticos com tampa - 100



	g
CEIA	2. Chá com açúcar ou adoçante - 300 ml 3. Bolacha doce ou salgada: 05 unidades, embaladas em plástico transparente e atóxico

AM

AM

✓

AM