

CONTRATO N° 075/2013 referente a Contratação de fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar para os adolescentes e servidores em escala de 12x36 horas do Centro de Socioeducação de Campo Mourão, conforme Termo de Referência Nutricional constante no Anexo I, com entrega parcelada, diária e ininterrupta, para um período de 12 (doze) meses, de forma a atender à demanda da Secretaria de Estado da Família e Desenvolvimento Social, QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA DE ESTADO DA FAMÍLIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL E A EMPRESA BUFFET JOANNA LTDA -ME

Pelo presente instrumento particular, tendo de um lado o Estado do Paraná, por sua Secretaria de Estado da Família e Desenvolvimento Social - SEDS, inscrito no CNPJ/MF sob n° 09.088.839/0001-06, com sede na Rua Jacy Loureiro de Campos, s/n – Palácio das Araucárias, Centro Cívico, nesta Capital, neste ato representada pela sua Secretária, **FERNANDA BERNARDI VIEIRA RICHA**, doravante denominada **CONTRATANTE**, e de outro lado, **A EMPRESA BUFFET JOANNA LTDA- ME**, inscrita no CNPJ sob n° 05.018.259/0001-83, com sede na Rua Roberto Brzezinski n° 1520- Centro - Campo Mourão/PR neste ato representado por Devair Jesus de Souza, CPF. N° 140.647.409-63, doravante denominada **CONTRATADA**, firma o presente contrato, tendo em vista a **ratificação da dispensa de licitação à folha 233 do protocolo n.º 11.943.567-6**, sujeitando-se as partes contratantes às normas constantes da Lei n.º 8.666, de 21/06/93, e suas alterações; na Lei Estadual n.º 15.608/07, de 16/08/07; e consoante o disposto da Constituição do Estado do Paraná, artigo 27, incisos XX, XXI e XXII e demais dispositivos aplicáveis, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

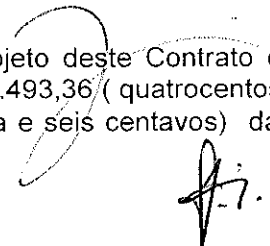
Contratação de fornecimento de café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar para os adolescentes e servidores em escala de 12x36 horas do Centro de Socioeducação de Campo Mourão, conforme Termo de Referência Nutricional constante no Anexo I, com entrega parcelada, diária e ininterrupta, para um período de 12 (doze) meses, de forma a atender à demanda da Secretaria de Estado da Família e Desenvolvimento Social.

PARAGRAFO ÚNICO – DA REJEIÇÃO DO SERVIÇO

A Contratante se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte os serviços prestados, se em desacordo com este contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR TOTAL DO CONTRATO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

a) A Contratante pagará à Contratada, pela execução dos serviços objeto deste Contrato o Valor Mensal de até: R\$ 37.707,78,00, e Valor Total Anual de até: R\$ 452.493,36 (quatrocentos e cinquenta e dois mil, quatrocentos e noventa e três reais e trinta e seis centavos) da seguinte forma:



CENSE DE CAMPO MOURÃO

Quantidade de até / dia	Descrição do item	Valor diário unitário (R\$)
52	Café da manhã	R\$ 4,98
49	Almoço	R\$ 8,20
49	Lanche da tarde	R\$ 4,98
38	Jantar	R\$ 8,20

b) As despesas decorrentes da prestação de serviços deverão correr a conta da Dotação Orçamentária 5502.08243174.214 – Gestão do Sistema Socioeducativo e de Proteção à Criança e ao Adolescente – SEDS, Rubrica Orçamentária 3390.3918 – Fornecimento de alimentação - Fonte – 100 ou 109 ou 147.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO

A Secretaria da Família e Desenvolvimento Social - CNPJ nº 09.088.839/0001-06 efetuará o pagamento correspondente à prestação de serviços efetivamente realizado até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal pela Contratada, desde que certificada pelo Fiscal do contrato a ser celebrado.

Na hipótese de a execução contratual ultrapassar 12 (doze) meses, poderá ser concedido reajuste ao preço proposto, tendo como indexador o IGPM/FGV, de acordo com a Lei nº 10.192/2001.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – COMPROVAR REGULARIDADE

A Contratada deverá apresentar como condição de recebimento do valor contratualmente pactuado prova de regularidade para com as fazendas públicas federal, estadual e municipal, prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, bem como certidão negativa de débitos trabalhistas, conforme artigo 99, inciso XV da Lei 15.608/2007.

PARÁGRAFO SEGUNDO – INCORREÇÕES DA NOTA FISCAL

Caso a fatura apresentada não venha certificada ou apresente incorreção em seu preenchimento, será imediatamente devolvida para retificação, contando-se novo prazo para pagamento a partir de sua reapresentação.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

O presente contrato terá sua vigência por 12 (doze) meses, a partir de 18 de novembro de 2013.

PARÁGRAFO ÚNICO

A prorrogação do instrumento contratual poderá se feita desde que se processe na forma do artigo 103 da Lei 15.608/07.

CLÁUSULA QUINTA – DA GARANTIA

A CONTRATADA na assinatura do presente termo deve apresentar, o título de caução como garantia de cumprimento de suas obrigações contratuais, na importância de R\$ 22.624,68 (vinte e dois mil, seiscentos e vinte e quatro reais e sessenta e oito centavos), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, conforme apólice seguro garantia n.º



PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

PARÁGRAFO QUARTO

Caso seja prorrogado o prazo do contrato, deverá ser apresentada nova garantia, nas mesmas modalidades do art. 56 da Lei 8.666/93 e art. 102 da Lei 15.608/07, no mesmo percentual previsto nesta Cláusula, objetivando assegurar o novo prazo contratual.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

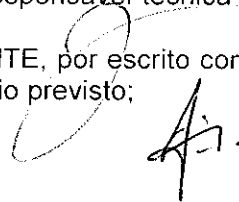
Além das obrigações resultantes da observância da Lei 8.666/93 e da Lei Estadual nº 15.608/07, são obrigações da Contratante:

- a) proporcionar à Contratada todos as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do contrato a ser firmado;
- b) comunicar à contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas;
- c) providenciar os pagamentos no prazo de 30 (trinta) dias após a apresentação das Notas Fiscais devidamente atestadas ;
- d) exercer a fiscalização dos serviços por servidores designados e documentar as ocorrências havidas;
- e) proporcionar à Contratada as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente os serviços contratados;
- f) prestar aos funcionários da Contratada todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados;
- g) manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do contrato, em especial, aplicação de sanções e alterações do mesmo;
- h) aplicar as sanções administrativas, que se fizerem necessárias.

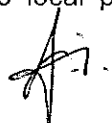
CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além das obrigações resultantes da observância da Leis nº 8.666/93 e da Lei Estadual nº 15.608/07, são obrigações da Contratada:

- 1) Cumprir todas as orientações da CONTRATANTE, para o fiel desempenho das atividades específicas;
- 2) Assumir integral e exclusivamente toda a responsabilidade no que diz respeito às obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias e todos os demais encargos que porventura venham a incidir sobre o objeto deste certame;
- 3) Fornecer diariamente (de segunda-feira a domingo, inclusive feriados) as refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com as quantidades e horários de entrega solicitados pela CONTRATANTE, livre de quaisquer outros encargos, sejam fretes, carretos, taxa de descargas ou embalagens, presentes às Notas Fiscais correspondentes;
- 4) Encaminhar o cardápio à Nutricionista da CONTRATANTE até o dia 15 (quinze) do mês anterior à sua execução. A mesma poderá apresentar sugestões de modificações, se houver, e encaminhará as alterações à CONTRATADA, por escrito, em até 05 (cinco) dias úteis do recebimento do cardápio. É competência exclusivamente da Nutricionista processar e autorizar alterações solicitadas pela CONTRATADA;
- 5) Encaminhar à direção do CENSE (para conhecimento) até o dia 25 do mês anterior, o cardápio a ser executado no mês, elaborado por nutricionista responsável técnica com registro vigente no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);
- 6) Informar à direção do CENSE e à Nutricionista da CONTRATANTE, por escrito com no mínimo 24 horas de antecedência, qualquer alteração no cardápio previsto;



- 7) Arcar com todas as despesas, em caso de não aceitação/aceitabilidade das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) por estar (em) em desacordo com as especificações previstas em edital e providenciar a reposição entrega das refeições, em quantidade e qualidade suficientes, no prazo de até 01 (uma) hora do horário de entrega das refeições rejeitadas;
- 8) Manter um responsável técnico pela alimentação servida, à disposição da CONTRATANTE, para eventuais ocorrências, inclusive nos finais de semana e feriados;
- 9) Garantir a cobertura total de atendimento médico-hospitalar, medicamentos no caso de surto alimentar, intoxicações ou qualquer outro dano à saúde dos comensais desde que comprovada a sua responsabilidade, sem ônus para a CONTRATANTE;
- 10) Garantir a cobertura total de análises laboratoriais das amostras armazenadas de alimentos nos casos de surto alimentar, intoxicações ou qualquer outro dano à saúde dos comensais, sem ônus para a CONTRATANTE;
- 11) Responsabilizar-se pelos ingredientes a serem empregados e todos os custos de sua aquisição, transporte, armazenamento e utilização, bem como a contratação, às suas expensas, da mão de obra necessária à execução dos serviços;
- 12) Possuir vínculo empregatício exclusivamente com as pessoas que venham a executar os serviços, sendo a CONTRATADA titular responsável pelos direitos, obrigações e ações decorrentes, pagamentos dos salários e demais vantagens, recolhimento de todas as obrigações sociais e tributos pertinentes, indenização por quaisquer acidentes de que seus empregados possam ser vítimas, quando em serviço, na forma expressa e considerada nos artigos 3º e 6º do Regulamento de Seguro de Acidentes de Trabalhos;
- 13) Indicar um responsável para manter todos os entendimentos que se fizerem necessários com a CONTRATANTE, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, caso tenha sua sede em outro município e para perfeita execução dos serviços;
- 14) Fornecer em perfeito estado de conservação os equipamentos próprios para o transporte das refeições – hotboxes - (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) até o local, garrafas térmicas, containers e cubas inox, sacos plásticos atóxicos (salada), embalagens apropriadas para pães, recipientes para acondicionamento e transporte em geral e utensílios para o servimento;
- 15) Promover a manutenção do balcão térmico, quando a estrutura física do Centro de Socioeducação permitir este tipo de servimento, visando a manutenção da temperatura adequada durante o período de fornecimento;
- 16) Responsabilizar-se pelo recolhimento, de acordo com a legislação vigente, das sobras limpas de alimentos e embalagens tipo marmitex utilizadas. (aqui falamos de sobra “limpa”, não de lixo);
- 17) Proceder periodicamente à aferição das balanças que servem para a pesagem das refeições a serem servidas, fornecendo cópia do certificado à CONTRATANTE;
- 18) Apresentar dentro de prazo determinado pela CONTRATANTE, ação corretiva e preventiva implementada para eliminar a(s) causa(s) da não conformidade, sem que represente ônus para a CONTRATANTE, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita. Tendo sido verificado qualquer não conformidade no atendimento, por meio de notificação por escrito através de formulário próprio da CONTRATANTE;
- 19) Aplicar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF), seguindo os preceitos da RDC 216/2004 em todos os processos, mantendo registros de controle de produção, monitoramento de processos e fluxos, monitoramento de produto, controle de produtos não conformes e a rastreabilidade do produto, visando monitoramento da qualidade total dos ingredientes e dos serviços prestados. Mantê-lo em local visível no local de preparo das refeições e disponível para consulta por parte da CONTRATANTE a qualquer tempo.
- 20) Responsabilizar-se pela temperatura mínima de entrega 60º graus (sessenta graus) e pela qualidade físico-química e sanitária da alimentação fornecida;
- 21) Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Secretaria de Estado da Família e Desenvolvimento Social – SEDS, quando da execução dos serviços contratados;
- 22) Ressarcir o mais breve possível, sobre todos os danos causados ao local por



utilização indevida de equipamentos, utensílios, ou mesmo descuido de funcionários da CONTRATADA;

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

24) Fornecer utensílios novos para o início do atendimento, conforme relação a seguir e, quando necessário, fazer a renovação da relação mínima descrita abaixo:

a) Bandejas plásticas para distribuição do lanche, para transporte de frutas, caixas plásticas para pães e caixas hotbox : troca a cada 01 (um) ano ou antes se houver necessidade;

b) Utensílios de inox, tais como: talheres conchas, escumadeiras, colheres grandes, pratos para almoço, se for o caso, cubas com tampa (parte interna do hot box): troca a cada 12 (doze) meses ou antes se houver necessidade;

c) Garrafas térmicas: troca anual ou antes se houver necessidade. As garrafas para café deverão ser de cor diferenciada, por exemplo cor azul, e as destinadas para produtos lácteos na cor vermelha, ou outra que seja diferenciada;

d) Situações não citadas aqui deverão ser consideradas de maneira que a integridade de cada material preserve a facilidade de higienização e a sua finalidade fim sem o comprometimento da prestação de serviços.

e) Toda matéria-prima (gêneros), condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar), bem como de seus acompanhamentos e complementos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, conforme dispõe a ANVISA e a **Tabela de Referência Nutricional e demais anexos especificados em Edital**;

f) Quantificar os gêneros alimentícios as preparações constantes no cardápio;

25) Proibir o transporte de pessoas em veículos, no mesmo compartimento utilizado para transporte de alimentos;

26) Realizar e se responsabilizar pelo transporte das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) em carros isotérmicos, em condições adequadas de higiene, com funcionários devidamente uniformizados;

27) Acondicionar as refeições servidas quentes em recipientes de inox rasos e fundos, estes dentro de recipientes isotérmicos e que mantenham a temperatura de 60°C (sessenta graus) para alimentos quentes e até 10°C (dez graus) para alimentos frios. Os alimentos não poderão permanecer nos recipientes de distribuição por tempo superior a 6 (seis) horas, a contar do acondicionamento até o início do servimento, ou seja, nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE;

28) Efetuar, diariamente, após o término das atividades, a sanitização do ambiente, matérias e utensílios (tampos para preparação, caixas para acondicionamento de gêneros, equipamentos onde são processados os alimentos etc.), com produtos sanitizantes de comprovada eficiência, registrado no órgão oficial competente, fora das dependências da Unidade;

29) Manter diariamente em suas dependências e também na Unidade, às suas expensas e meios, e em embalagens apropriadas, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, amostras sob refrigeração (tanto no local de produção quanto no local de distribuição) idênticas às refeições completas servidas, para posteriores análises que se fizerem necessárias;

30) Respeitar o horário de entrega da alimentação, conforme segue:

* Café manhã = Horário de entrega na Unidade (média): Entre 05:30 e 07:00h;

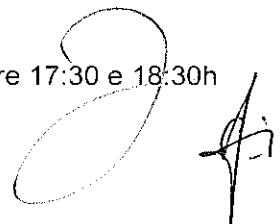
*Almoço =Horário de entrega na Unidade (média): Entre 10:30 e 11:30h;

*Lanche da Tarde = Horário de entrega na Unidade: Entre 14:00 e 15:30h;

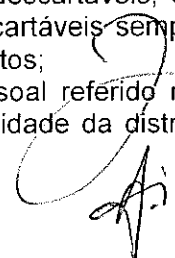
* Caso os pães e perecíveis, quando houver, sejam acondicionados em embalagens próprias, sob refrigeração, e no caso de não haver necessidade de reaquecimento (leite), os lanches da tarde poderão ser entregues junto

à entrega do almoço.

* Jantar = Horário de entrega na Unidade (média): Entre 17:30 e 18:30h



- 31) Efetuar qualquer alteração do cardápio somente mediante aprovação por escrito pela CONTRATANTE, através de comunicação à Nutricionista da CONTRATANTE e à Direção do CENSE, desde que informada pela CONTRATADA também por escrito em até 24 (vinte e quatro) horas antes da respectiva execução;
- 32) Entregar os alimentos isentos de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação;
- 33) Distribuir as refeições em embalagens individuais descartáveis observados o tamanho, peso, variedade e qualidade estipulados na **Tabela de Referência Nutricional - Edital PE 19/2013**;
- 34) Entregar as refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) nos endereços estipulados em Edital;
- 35) Observar estritamente o horário de fornecimento das refeições, cabendo à Unidade destinatária rejeitá-la, caso ocorra fora do horário previsto, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;
- 36) Deverá respeitar o que determina as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho na execução dos serviços, de acordo com as disposições pertinentes da Consolidação das Leis do Trabalho e com a orientação da CONTRATANTE;
- 37) Apresentar, quando solicitado pela CONTRATANTE outros exames relacionados com o diagnóstico e profilaxia de doenças infecto-contagiosas, cujo custo será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA;
- 38) Revisar, periodicamente, os equipamentos que possuem parafusos, porcas, rebites ou partes removíveis, a fim de evitar que os mesmos caiam acidentalmente nos alimentos;
- 39) Deverá permitir a entrada da Nutricionista da CONTRATANTE na cozinha da CONTRATADA a qualquer tempo e sem aviso prévio;
- 40) Administrar os serviços a seu cargo de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento, mantendo um responsável técnico Nutricionista à disposição da CONTRATANTE para atendimento a eventuais ocorrências, bem como o número de nutricionistas habilitadas e necessárias ao perfeito atendimento e execução dos serviços contratados;
- 41) Fornecer, quando solicitado pela CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos;
- 42) Apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero, ingrediente e material a ser usado na execução dos serviços, e também programa de análise de perigos e pontos críticos de controle a ser cumprido, a fim de garantir a inocuidade sanitária dos alimentos;
- 43) Comprovar que realiza trimestralmente, à dedetização e à desratização de todas as dependências da empresa e cozinhas, fornecendo à CONTRATANTE comprovante de sua efetiva realização, sempre que solicitado;
- 44) Manter contato com a CONTRATANTE sempre por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência na execução dos serviços, que deverão sempre ser confirmados por escrito, dentro de 24 (vinte e quatro) horas, a partir do contato verbal;
- 45) Responsabilizar-se por quaisquer danos causados por si, seus empregados e fornecedores a CONTRATANTE ou a terceiros, isentando a CONTRATANTE de toda e qualquer reclamação que possa surgir, efetuando o ressarcimento pelos prejuízos causados, incluem-se nas hipóteses deste item os danos decorrentes da destruição total ou parcial do prédio;
- 46) Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciárias, fiscais, seguros de acidentes, comerciais, ou quaisquer outros encargos previstos em lei, resultantes do contrato, sendo que a inadimplência com referência aos encargos referidos, não transfere a CONTRATANTE responsabilidade de seu pagamento, ressalvada a hipótese prevista no Artigo 4º da Lei nº 9.032 de 28/04/1995, que alterou os parágrafos 1º e 2º do Artigo 31 da Lei nº 8.666 de 21/06/1993 e alterações, nem poderá onerar a prestação do objeto do contrato;
- 47) Fornecer os pães já com recheio conforme cardápio (ex: doce, margarina, etc) no local de distribuição, para melhor garantir per capita estabelecido e temperatura adequada, refrigerados até 10°C (dez graus) e quentes acima de 60°C (sessenta graus), com o devido asseio;
- 48) Fornecer aos seus funcionários encarregados da produção da alimentação uniforme composto de: jaleco branco, touca para proteção dos cabelos e luvas descartáveis, calçado fechado, com o devido asseio, e ainda fornecer ao CENSE toucas descartáveis sempre que solicitado, visando a distribuição higiênica das refeições entre os alojamentos;
- 49) Promover o treinamento (na contratação e semestralmente) do pessoal referido no item anterior, visando medidas de higiene e segurança para garantia da qualidade da distribuição



dos alimentos;

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

52) Submeter-se a uma análise permanente em todo o processo, do armazenamento dos gêneros alimentícios, até o fornecimento das refeições, inclusive com visitas periódicas de Órgão técnico e/ou da CONTRATANTE às instalações da CONTRATADA;

53) Manter ao longo do contrato e possíveis prorrogações a Certidão de Registro e Quitação – CRQ da pessoa jurídica, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, em plena validade, acompanhado de certidão negativa de débito, nos termos do art. 15, Parágrafo único da Lei n.º 6.583/78, do art. 18 do Decreto n.º 84.444/80 e da Resolução CFN n.º 378/05 do Conselho Federal de Nutricionistas;

54) Possuir em toda a vigência contratual a Licença Sanitária atualizada expedida pela autoridade competente, da mesma forma em possíveis renovações contratuais;

55) Comprovar Registro do Responsável Técnico pelas atividades de alimentação e nutrição da pessoa jurídica, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, acompanhado de Certidão Negativa de Débito, nos termos dos arts. 11 e 12 da Resolução CFN n.º 378/05 do Conselho Federal de Nutricionistas, ao longo do presente termo e renovações;

56) Comprovar o vínculo de relação jurídica formal entre a pessoa jurídica e o responsável técnico, podendo ser o registro de contrato de trabalho na Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS ou contrato escrito de prestação de serviços sem vínculo empregatício, nos termos do art. 1º, 37 da Resolução CFN n.º 378/05 do Conselho Federal de Nutricionistas ao longo do presente termo e renovações;

57) Respeitar o que determinam as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho na execução dos serviços, de acordo com as disposições pertinentes da Consolidação das Leis do Trabalho e com as orientações da CONTRATANTE, promovendo semestralmente o treinamento de todos os empregados no que se refere a medidas de higiene e segurança, para a proteção de contaminação química, física e microbiológica;

58) Apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, exames médicos das pessoas que trabalharem no pré-preparo, preparo, cocção e distribuição de gêneros alimentícios e recebimento e depósito de matérias-primas usadas na sua produção, sendo que os exames enunciados neste item deverão ser referenciados por Médico do Trabalho da CONTRATADA ou outro conveniado, e que poderão, inclusive, estar relacionados com o diagnóstico e profilaxia de doenças infecto-contagiosas;

59) Comunicar à CONTRATANTE, por escrito e de imediato, o afastamento do trabalho, de qualquer empregado, por motivo de doença pulmonar ou de vias respiratórias, lesões dermatológicas ou outras moléstias consideradas repelentes;

60) Deverá obrigatoriamente fornecer luvas aos seus empregados e obrigá-los a utilizá-las, quando da manipulação direta de gêneros alimentícios sensíveis à contaminação;

61) Será indispensável a aplicação do disposto no item 60 aos empregados que apresentarem pequenos ferimentos nas mãos e nos braços, bem como enfermidades como: gripe, amigdalite, infecções dentárias, respiratórias e da boca, devendo os mesmos serem imediatamente afastados de tarefas diretamente envolvidas com a preparação de alimentos até completa recuperação;

62) Fornecer aos empregados e fiscalizar o uso de rede própria sob touca, a fim de manter os cabelos totalmente protegidos e evitar, assim, eventuais quedas nos alimentos, sendo vedada a utilização de grampos ou outro objeto para fixação da rede referida neste item;

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

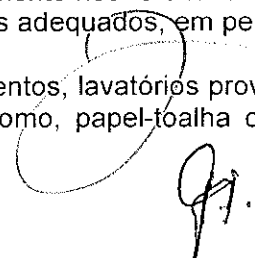
64) Aplicar aos empregados que prestam serviços administrativos ou auxiliares bem como aos visitantes, quando adentrarem nas áreas de pré-preparo e preparo, as mesmas restrições cabíveis aos empregados que trabalham nestas áreas;

65) Manter as portas de acesso à cozinha (área de pré-preparo, preparo e expedição) providas de dispositivos eficazes que vedem totalmente a penetração de insetos, sendo que as janelas, para o mesmo fim, terão proteção de telas;

66) Impedir que empregados fumem durante todo o período de atendimento nos refeitórios;

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

68) Manter as áreas de acesso de pessoal e de manipulação de alimentos, lavatórios providos de sabão líquido sanitizante para a higienização das mãos, bem como, papel-toalha ou ar



quente e recipiente fechado para depositar o lixo;

69)

70) Acrescentar uma margem de segurança de 3 % (três por cento) ao número de refeições servidas à granel;

71) Arcar com eventuais prejuízos causados à Secretaria de Estado da Família e Desenvolvimento Social – SEDS e/ou a terceiros provocados por interferência ou irregularidade cometidas por seus empregados, convenientes ou preposto, na prestação dos serviços do objeto do Contrato;

72) Cumprir e fazer cumprir seus prepostos conveniados, leis e regulamentos, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhes única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes;

CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Em caso de inexecução do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, a licitante ou a Contratada estão sujeitas às seguintes sanções administrativas, garantida prévia defesa:

I – advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos à execução da entrega contratada;

II – multas de:

a) 1% (um por cento) sobre o valor total estimado do contrato, por dia de atraso injustificado, limitado a 10% (dez por cento) do mesmo valor.

b) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por inexecução total ou parcial do objeto contratado, aplicado em caso de reincidência;

c) 10 % (dez por cento) sobre o valor total estimado do contrato, no caso de rescisão do contrato por ato unilateral da administração, motivado por culpa da Contratada, garantida defesa prévia, independente das demais sanções cabíveis;

III- Suspensão temporária do direito de licitar, de contratar com a Administração e, se for o caso, descredenciamento no CLE/SEAP, pelo prazo de até 02 (dois) anos, nos termos do art. 154 e incisos da Lei Estadual 15.608/2007 ou enquanto perduram os motivos determinantes da punição;

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, após regular processo administrativo, onde fica garantido a ampla defesa e contraditório, conforme previsto nos art. 161 e 162 da Lei Estadual 15.608/2007;

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Todas as penalidades descritas neste contrato somente serão efetivamente aplicadas após a instauração de regular Processo Administrativo com o exercício da ampla defesa e o cumprimento do princípio constitucional do contraditório.

PARÁGRAFO SEGUNDO

As penalidades acima previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

PARÁGRAFO TERCEIRO

As multas, quando não recolhidas ou descontadas no prazo descrito no item anterior deste contrato sofrerão reajuste pelo Índice Geral de Preços de Mercado da Fundação Getúlio Vargas (IGPM/FGV).

PARÁGRAFO QUARTO

As sanções poderão ser relevadas nas hipóteses de não cumprimento das obrigações por motivo de caso fortuito e de força maior, devidamente justificados e comprovados.

PARÁGRAFO QUINTO

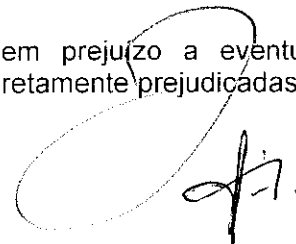
Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Cadastro de Licitantes do Estado – CLE/SEAP.

PARÁGRAFO SEXTO

A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da notificação encaminhada pela Contratante.

PARÁGRAFO SÉTIMO

As penalidades aqui previstas serão aplicada à Contratada sem prejuízo a eventuais indenizações por danos causados às pessoas, físicas ou jurídicas, diretamente prejudicadas.



CLÁUSULA NONA – MOTIVOS DE RESCISÃO

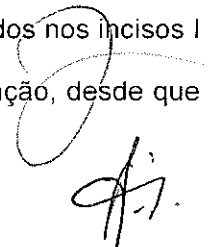
Em conformidade com o artigo 129 da Lei 15.608/2007, constituem motivo para rescisão contratual:

- I. o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
 - II. o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
 - III. a lentidão do seu cumprimento, levando à Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço, nos prazos estipulados;
 - IV o atraso injustificado no início da prestação do serviço;
 - V. a paralisação do serviço, sem justa causa e sem prévia comunicação à Administração;
 - VI. a alteração subjetiva da execução do contrato mediante:
 - VI a) a subcontratação parcial do seu objeto, a cessão ou transferência, total ou parcial, a quem não atenda às condições de habilitação e sem prévia autorização da Administração;
 - VI b) a fusão, cisão, incorporação, ou associação do contratado com outrem, não admitidas neste edital e no contrato;
 - VII o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução;
 - VIII o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 2º do artigo 118 da Lei 15.608/2007.
 - IX a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
 - X a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
 - XI a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;
 - XII as razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;
 - XIII a supressão por parte da Administração dos serviços, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido nos incisos II e III § 1º do artigo 112 da Lei 15.608/2007.
 - XIV a suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizarem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurando ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento Das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação.
 - XV o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
 - XVI a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;
 - XVII a falta de integralização da garantia nos prazos estipulados;
 - XVIII o descumprimento da proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
 - XIX a superveniência de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração;
- PARAGRAFO UNICO:** os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado ao contratado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS FORMAS DE RESCISÃO

A rescisão do contrato poderá ser:

- I. determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enunciados nos incisos I a XII e XVII a XIX da Cláusula anterior;
- 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.



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO AUMENTO OU DIMINUIÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL

No interesse da administração do órgão **CONTRATANTE**, os serviços poderão ser aumentados ou suprimidos, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme previsão do art. 65, § 1º da Lei n.º 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

É possível supressão acima de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato, por convenção entre as partes, nos termos do 65, §2º, II da Lei n.º 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Qualquer alteração que implique aumento ou supressão dos serviços observará as normas contidas no art. 65 da Lei n.º 8.666/93, especialmente, a previsão do § 6º do referido artigo que trata do equilíbrio econômico-financeiro inicial pela Administração quando esta alterar unilateralmente o contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente contrato é regido pela Lei n.º 8.666/93, Lei Complementar n.º 101/00 e 123/06, Lei Estadual 15.608/07 e demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos pela **CONTRATANTE**, à luz da legislação, da jurisprudência e da doutrina aplicável à espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO GESTOR

Fica nomeada como Gestora deste Contrato a nutricionista da SEDS Sra. Juliana Schneider, a quem caberá a fiscalização do fiel cumprimento dos termos acordados, conforme o artigo 118 da Lei nº 15.608/07.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – FUNÇÕES DO GESTOR

O Gestor fica responsável pelas anotações, em registro próprio, das ocorrências relacionadas a execução, ou a inexecução total, ou parcial do material e, ainda, a determinação do que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, a quem caberá a fiscalização do fiel cumprimento dos termos acordados, conforme o artigo 118 da Lei nº 15.608/07.

PARÁGRAFO SEGUNDO – DO FISCAL

Fica nomeado como Fiscal do Contrato do CENSE DE CAMPO MOURÃO a Sr. Luciano Jorge a quem caberá a fiscalização do fiel cumprimento dos termos acordados, bem como pela qualidade e eficiência do serviço prestado, conforme o artigo 67 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

Fica eleito o Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba para dirimir qualquer dúvida oriunda do presente Contrato, renunciando as partes, a qualquer outro que tenham ou venham a ter, por mais privilegiados que seja. E, por estarem justos e contratados, firmam o presente Instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Curitiba, 18 de novembro de 2013.

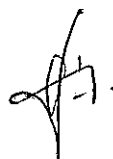

FERNANDA BERNARDI VIEIRA RICHÁ
Secretária da SEDS


DEVAIR JESUS DE SOUZA
Buffet Joanna Ltda ME

Testemunhas:

01.RG. n°

02.RG. N°

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive script that appears to be the initials 'A. H.' followed by a period.

**Secretaria de Estado
Agricultura e do Abastecimento**GOVERNO DO PARANÁ
Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento.
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL.AVISO DE LICITAÇÃO
CONVITE Nº 010/13 – Protocolo: 12.119.204-7**OBJETO:** a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de 1.200 (hum mil e duzentas) refeições para os participantes das 12 (doze) etapas de cursos de capacitação para produtores (dias de campo), em atendimento ao Convênio MAPA/SEAB nº 772099/2012, conforme quantitativo e especificações constantes no Anexo 1 deste Edital**DATA E HORA DA ABERTURA:** dia 19 de dezembro de 2013, às 09:30 horas
VALOR MÁXIMO TOTAL: R\$ 24.000,00 (vinte e quatro mil reais)**AUTORIZAÇÃO:** Senhor Governador do Estado em 05/12/2013**LOCAL:** Rua dos Funcionários, 1559, Bairro Cabral, Curitiba-PR.

Informações adicionais sobre o Edital, das 09:00 às 12:00 horas e das 14:00 às 17:00 horas, na Rua dos Funcionários, 1559, Bairro Cabral, CEP 80035-050-Curitiba-PR - Telefones 41-3313-4112 e Fax 41-3313-4076.

OBSERVAÇÃO: O Edital do Convite estará disponível através do endereço eletrônico: www.comprasparana.pr.gov.br - Licitações-Licitações do Poder Executivo (Faça seu Login e/ou cadastre-se, se já tiver cadastro, colocar o nº do CNPJ e senha para acessar o edital).

Curitiba, 10 de dezembro de 2013

JULIO CÉSAR CORDOVA FERREIRA

Presidente da Comissão de Licitação – CPL/SEAB.

R\$ 168,00 - 119131/2013

ESTADO DO PARANÁ
Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento.
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL.
PROTÓCOLO Nº 12.119.109-1
AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2013

OBJETO: Aquisição de mudas de café (pé franco) produzidas nos moldes exigidos pela Instrução Normativa Nº 09/2005 - MAPA, e registradas no Registro Nacional de Sementes e Mudas, pertencente ao Sistema Nacional de Sementes e Mudas - RENASEM, para atender à demanda do Plano de Apoio para Sustentabilidade da Cafeicultura nas Propriedades Rurais no Estado do Paraná, em conformidade com as condições estabelecidas no Convênio nº 701.648/2008, firmado com a União por meio do Ministério de Agricultura, Abastecimento e Pecuária - MAPA, conforme quantidade, condições e especificações constantes no Anexo VII – Termo de Referência.**DATA E HORA DA ABERTURA:** 27 de dezembro de 2013, às 09:30 horas.**ENDEREÇO:** Avenida Minas Gerais nº 1.351, CORNELIO PROCÓPIO - PR., CEP 86300-000**VALOR MÁXIMO TOTAL:** R\$ 419.400,00 (quatrocentos e noventa e quatro mil e quatrocentos reais)**AUTORIZAÇÃO:** Governador do Estado em 05/12/2013**INFORMAÇÕES:** Rua dos Funcionários nº 1559, Bairro Cabral, CEP 80 035-050-Curitiba-PR., telefones (41)3313-4112 e fax (41)3313-4076, Email licitacao@seab.pr.gov.br**OBSERVAÇÃO:** O Edital do Pregão Presencial estará disponível no Portal www.comprasparana.pr.gov.br - Licitações-Licitações do Poder Executivo (Faça seu Login e/ou cadastre-se, se já tiver cadastro, colocar o nº do CNPJ e senha para acessar o edital)

Curitiba, 10 de dezembro de 2013.

JULIO CÉSAR CORDOVA FERREIRA

Pregoeiro/SEAB.

R\$ 216,00 - 119354/2013

**Secretaria de Estado da Família e
Desenvolvimento Social**

CONTRATO 075/2013

PROTÓCOLO 11.943.567-6

OBJETO: Fornecedor de café da manhã, lanche, almoço e jantar p/ adolescentes e servidores do Cense de Campo Mourão.**VALOR:** R\$ 452.493,36**CONTRATADA:** Empresa Buffet Joanna Ltda-ME**VIGÊNCIA:** - 18/11/13 a 17/11/14

Curitiba, 10/12/2013

Fernanda Bernardi Vieira Richa
Secretária de Estado – SEDS

R\$ 72,00 - 119309/2013

**Secretaria de Estado do
Desenvolvimento Urbano**

EXTRATO 2013/067

1º Termo Aditivo - Convênios PAM/2013

AUTORIZAÇÃO GOVERNAMENTAL: Decreto 7.933, de 12/04/2013 **ESPÉCIE:** 1º Termo Aditivo aos Convênios relacionados **PARTES:** SEDU/PARANACIDADE e os Municípios indicados **OBJETO:** o acréscimo no aporte de recursos, de responsabilidade (contrapartida) do Município. **FORO:** Comarca de Curitiba-Estado do Paraná. **ASSINATURA:** 02.12.2013

NR	MUNICÍPIO	SEDU	PM/CONV	PMA/AJUSTE
560	MARIA HELENA	329.049,00	0,00	47.012,94
203	MEDIANEIRA	550.000,00	0,00	41.575,00
026	PINHÃO	160.124,85	27.541,15	49.875,15
027	PINHÃO	130.830,42	22.502,58	29.169,58
028	PINHÃO	209.044,73	35.955,27	25.955,27
098	RIO BONITO DO IGUAÇU	349.989,27	0,00	30.181,96

Em 06/12/2013, Maria de Fátima Andrade, AJ/SEDU

REPUBLICADO POR TER SAÍDO COM INCORREÇÃO

R\$ 120,00 - 118945/2013

**Secretaria de Estado
da Educação**

Extrato de Termo Aditivo

Nº do Aditivo: Primeiro Termo Aditivo ao Contrato nº007/2013
Protocolo: 12.151.520-2

Contratante: Colégio Estadual do Paraná – CEPR

Contratada: Lídia Nunes da Silva – EPP CNPJ 80.942.360/0001-41

Objeto: O presente Termo Aditivo tem por objeto o acréscimo de 25% (vinte e cinco por cento) ao valor inicial do contrato, correspondente a R\$ 5.247,00 (cinco mil e duzentos e quarenta e sete reais).**Dotação Orçamentária:** 4130.12368064.100. Rubrica Orçamentária: 3390.3047. **Fonte de Recurso:** 100. **Empenho:** 41300000300421-1**Ordenadora de Despesas:** Diretora Geral Laureci Schmitz Rauth.

R\$ 72,00 - 118860/2013

EXTRATO DE CANCELAMENTO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2013
PROTÓCOLO: 12.151.369-2/2013

A Diretora Geral do Colégio Estadual do Paraná, no uso de suas atribuições, em decorrência da não liberação de DDF – SEFA/CAFE, torna público o cancelamento do Pregão Eletrônico nº 07/2013, destinado à contratação de empresa especializada para prestação de serviços de revisão inicial em 1 (um) elevador (ala par) e de manutenção preventiva e corretiva, sistemática e periódica em 2 (dois) elevadores (ala par e ala ímpar), com cobertura de peças e componentes novos e originais, abrangendo assistência mecânica, elétrica e eletrônica, sem limite de atendimento, pelo período de 12 (doze) meses.

Curitiba, 09 de dezembro de 2013.

Laureci Schmitz Rauth,
Diretora Geral.

R\$ 120,00 - 119124/2013

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
COLÉGIO ESTADUAL DO PARANÁ

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 004/2013

Protocolo: 12.151.191-6

Favorecido: RFB MANUTENÇÃO ELÉTRICA LTDA – ME – CNPJ 10.428.749/0001-98 **Objeto:** execução de serviços de reparo em muro, no Colégio Estadual do Paraná. **Valor total:** R\$ 7.943,27 (sete mil, novecentos e quarenta e três reais e vinte e sete centavos). **Dotação Orçamentária:** 4130.12368064.100. **Rubrica Orçamentária:** 3390.3009 – Material para Manutenção de Bens Imóveis e 3390.3912 – Manutenção e Conservação de Bens Imóveis. **Fonte de Recurso:** 100 – Tesouro do Estado. **Empenho:** 41300000300437-1 e 41300000300436-1. **Fundamento Legal:** inciso IV do Art. 24 da Lei Federal nº 8.666/93 e inciso IV do Art. 34 da Lei Estadual nº 15.608/07. **Autorização:** em 02/12/2013, Laureci Schmitz Rauth – Diretora Geral. **Ratificação:** em 02/12/2013, Laureci Schmitz Rauth – Diretora Geral.

R\$ 120,00 - 118915/2013