

Contra Razão

ILMO SR. PREGOEIRO CHEFE DE LICITAÇÕES DO MUNICÍPIO DE
PARANAGUÁ/PR.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO E ALMOXARIFADO CENTRAL

ILMA. AUTORIDADE SUPERIOR COMPETENTE.

Pregão Eletrônico nº 017/2015

Licitação: 584522

JAIME DONIZETE DE SOUZA FRANCO - ME, empresa jurídica de direitos privados, Matriz sediada na Rua Safiras, nº 222, Jardim Boa Vista, Cep: 83535-000, Campo Magro/Pr, inscrita no CNPJ nº 20.521.582/0001-69, e **Filial** inscrita no CNPJ nº 20.521.582/0002-40, localizada na Rua Domingos Peneda, nº 947, Estradinha, CEP nº 83.206.440, Paranaguá/Pr, vem apresentar:

CONTRA RAZÕES AO RECURSO ADMINISTRATIVO

Apresentado por SEPAT MULTI SERVICE – EIRELI, já devidamente qualificadas no processo licitatório.

DA PROPOSTA:

O Recorrente alega que a empresa Recorrida/Vencedora da Licitação Apresenta proposta com Ilegalidade Tributária, por ser a Vencedora optante pelo Simples Nacional, que de acordo com Edital a empresa vencedora deverá colocar à disposição do ente contratante funcionários para a execução dos serviços, vedada pela LC 123/2006.

Vejamos o que dispõe o edital:

Item 3 – Objeto

3.1. Constitui objeto da presente licitação a Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviços de Administração, Preparo e Distribuição de até 600 (seiscentos) almoços/dia e até 300 (trezentos) jantãs/dia, num total de 900 (novecentas) refeições/dia, para atender o Equipamento de Segurança Alimentar e Nutricional, Restaurante Popular de Paranaguá-Pr, incluindo Fornecimento de todos

os Gêneros e demais insumos, Supervisão e Treinamento de Mão de Obra, Disponibilizando de alguns Equipamentos e Utensílios que se fizerem necessários, Manutenção corretiva e Preventiva dos Equipamentos e Utensílios utilizados em conformidade com Normas de Segurança do Trabalho e Vigilância Sanitária, devendo funcionar das segundas as sextas feiras (exceto feriado), em atendimento a Secretaria Municipal de Assistência Social, no valor global máximo previsto de R\$779.436,00 (Setecentos e setenta e nove mil, quatrocentos e trinta e seis reais), sendo que desses, R\$480.000,00 (Quatrocentos e oitenta mil reais) encontram-se previstos na Lei de Orçamento Anula 2015, R\$40.000,00 (Quarenta mil reais) serão suplementados durante o referido exercício e R\$259.436,00 (Duzentos e cinquenta e nove mil, quatrocentos e trinta e seis reais) estão previstos para o exercício de 2016, conforme especificações técnicas, características e quantidades constates no Anexo I, do Edital.

Em momento algum a empresa Recorrida, omitiu sua forma tributária, tanto que cumpriu o disposto no Item 11, sub-item e alíneas, estando devidamente apta a dar continuidade a Licitação.

A Empresa Recorrida tem conhecimento técnico e mão de obra para atender todas as condições expostas no Objeto Licitatório, estando apta para a Prestação dos Serviços de Administração, Preparo e Distribuição das refeições, bem como atender o Equipamento de Segurança Alimentar e Nutricional, Restaurante Popular de Paranaguá-Pr, incluindo Fornecimento de todos os Gêneros e demais insumos, Supervisão e Treinamento de Mão de Obra, Disponibilizando Equipamentos e Utensílios que se fizerem necessários, Manutenção corretiva e Preventiva dos Equipamentos e Utensílios utilizados em conformidade com Normas de Segurança do Trabalho e Vigilância Sanitária, com funcionamento das segundas as sextas feiras, tudo de acordo com as normas da Secretaria Municipal de Assistência Social.

Item 5 – DA EXECUÇÃO DO OBJETO.

5.1 – DA EQUIPE DE TRABALHO:

5.1.1. Todos os servidores que compõem o quadro de pessoal do Restaurante Popular são de exclusiva responsabilidade da Contratada.

Vale ressaltar que a Requerida/Vencedora da Licitação constituirá uma Filial no Endereço onde localiza o Restaurante Popular, Travessa Correia de Freitas, nº 274, Centro Histórico de Paranaguá/Pr.; portanto a empresa contratada não fará locação ou cessão de mão de obra na relação contratual e sim terá seu quadro de colaboradores tudo de acordo do com sub-item 5.1.2., devidamente contratadores pela normas legais (CLT) e com orientação e supervisão de Nutricionista Responsável.

Lembrando que o Restaurante Popular em partes é subsidiado pelo Município sendo a outra parte paga diretamente pelos usuários. Em hipótese alguma existe locação ou cessão de mão de obra ao órgão contratante, portanto os funcionários não ficarão a disposição da administração pública, estando sobre os cuidados exclusivos da contratada, tudo conforme contrato de prestação de serviços firmado entre a Contratante e Contratada, pois toda a matéria prima (hotfruti, carnes, arroz, feijão e outros mantimentos) são fornecidos diretamente pela contratada, portanto não fere a legislação por a empresa ser Optante pelo Simples Nacional.

Item. 11

Sub item 11.2.3.1

O Recorrente alega que a empresa Recorrida/Vencedora da Licitação não apresentou Atestado de capacidade técnica emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado e que os 02 (dois) atestados apresentadas estão em desconformidades.

A Recorrida sim, apresentou 02 (dois) atestados de capacidade técnica, sendo a Primeira empresa citada Aços Mundial, que tem como um dos maiores cargos dentro de sua administração (como qualquer outra empresa) o gerente de RH, mas como prova de nossa ética, juntamos ao presente um outro Atestado de capacidade Técnica, assinado pela Diretoria Financeira da mesma; e o Segundo Atestado de Capacidade Técnica da empresa IGASA S/A, constou incorreção na data do inicio dos trabalhos, sendo este um equívoco reparado por uma carta de Retificação e Ratificação, as quais serão juntada e este processo.

Gostaria de ressaltar, que a Recorrida presta serviços de alimentação para SESC – Paranaguá/Pr, desde 02/02/2015, onde mantém uma **Filial** inscrita no CNPJ nº 20.521.582/0002-40, localizada na Rua Domingos Peneda, nº 947, Estradinha, CEP nº 83.206.440, Paranaguá/Pr, (documentos em anexo) a qual mantém 08 (oito) funcionários para os serviços e atendimento, com uma média de 7.770 (sete mil, setecentos e setenta) refeições mês, onde nosso cliente comerciar e usuário do SESC nos dão a satisfação de termos uma eficácia no atendimento de alimentação, que infelizmente por motivos burocráticos não tivemos tempo hábil para apresentar o Atestado de capacidade Técnica, mas junto a este segue o Contrato entre as partes.

Sub item 11.2.3.2

O Recorrente alega que a empresa Recorrida/Vencedora da Licitação não apresentou Registro ou inscrição no CRN (Conselho Regional de Nutricionista) no momento da proposta.

Vale ressaltar que no momento da apresentação dos documentos disposto no Item 11, sub-item 11.2.3.2 foi apresentado o protocolo junto ao CRN, tendo validade de Inscrição, aceito pelo Pregoeiro, estando devidamente apto a dar continuidade a Licitação.

Aproveitando ao momento oportuno a esta defesa para apresentar Certificado de Registro junto ao CFN (Conselho Federal de Nutricionistas) e CRN (Conselho Regional de Nutricionistas 8ª Região) de nº PJ 2934 de 09/06/2015, com validade até 15/07/2016.

Ressalta ainda, que o Conselho Regional de Nutricionista 8ª Região, defere como Nutricionista Técnica responsável pela empresa **JAIME DONIZETE DE SOUZA FRANCO – ME**; a Sra. Rafaela Marcos dos Santos, Com CRN nº 2608.

Gostaríamos de destacar que a Requerida esta com seus trabalhos junto a comunidade Parnanguara, desde Fevereiro de 2015, gerando empregos e renda para o Município e se orgulha de ser empresa paranaense.


Por todo o exposto a requerida declara estar apta a execução dos serviços e não ter incorrido em nenhuma irregularidade formal e/ou material que a desqualifique na presente Licitação.

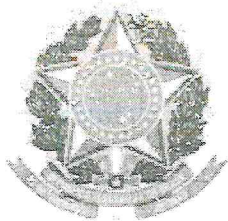
Requer ainda:

- 1- O recebimento, conhecimento e deferimento das contra razões do recurso e a conseqüente assinatura do Contrato de Prestação de Administração, Preparo e Distribuição de Alimentação, conforme Edital nº 017/2015.
- 2- Desclassificação do Recorrente por não apresentar motivos suficientes para desqualificação da Requerida Vencedora do Pleito.

Nestes termos
Pede Deferimento

Curitiba, 11 de Junho de 2015.


Maria Cristina Balestra da Silva Santos
OAB:72.897 – PR.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 8ª REGIÃO
CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2016

REGISTRADA EM: 09 / 06 / 2015

SOB O Nº PJ2934

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social: JAIME DONIZETE DE SOUZA FRANCO - ME	
Nome Fantasia: PERSONAL CHEF	
Endereço da Matriz: Rua Sfiras, 222, BOA VISTA, CAMPO MAGRO/PR	CNPJ Matriz: 20.521.582/0001-69
Endereço da Filial:	CNPJ Filial:
Capital social da Matriz: 10.000,00 (DEZ MIL REAIS)	
Capital Social da Filial:	
Objeto Social: Cozinha Industrial (fornecimento de Alimentos preparados preponderantemente para empresas)	

DADOS DO(A) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO

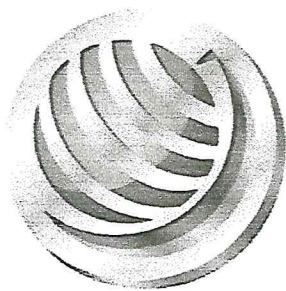
Nome: RAFAELA MARCOS DOS SANTOS
Inscrito em: 09 de março de 2004 Sob o nº: 2608 neste CRN.
RESPONSÁVEL TÉCNICO DESDE: 28 de maio de 2015. CERTIFICO que, a Pessoa Jurídica e o(a) Nutricionista acima citados, se encontram registrada e inscrito(a), respectivamente, e em situação técnica e financeira regular neste Conselho, nos termos da Lei Federal nº 6.583/1978 do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei Federal nº 6.839/1980. Esta Certidão não concede à Pessoa Jurídica o direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu Nutricionista Responsável Técnico. QUALQUER ALTERAÇÃO OCORRIDA, EM UM OU MAIS DADOS DA EMPRESA, APÓS A EMISSÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA O DOCUMENTO INVÁLIDO.

CARIMBO DO CRN

Curitiba, 10 de junho de 2015.



Rafaela Marcos dos Santos
PRESIDENTE DO CRN



Aços Mundial

A EVOLUÇÃO DO AÇO

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A A.M. COMERCIO DE FERRO E AÇO LTDA, CNPJ 05.913.584/0001-00, com sede na Rod Contorno Leste, BR116, 18200, São José dos Pinhais estado do Paraná.

Atesta para fins que se fizerem necessários que a Empresa JAIME DONIZETE DE SOUZA FRANCO – ME (de nome fantasia PERSONAL CHEF) com sede na Rua Safiras, 222, Bairro Jardim Boa Vista, na cidade de Campo Magro, estado do Paraná, CEP: 83.535-000 inscrita no CNPJ/MF sob o nº, 20.521.582/0001-69 presta serviços para nossa empresa desde 05/01/2015 no fornecimento de alimentos preparados em nossa (o) cozinha/refeitório, Em um total de 1.100 refeições ao mês.

Por fim, destacamos a prestatividade, a excelência do trabalho e o profissionalismo dos funcionários da PERSONAL CHEF, que realizam este trabalho diariamente de segunda-feira a sexta-feira.

Sem mais,

Nome: KELLY LIMA
DIRETORA FINANCEIRO

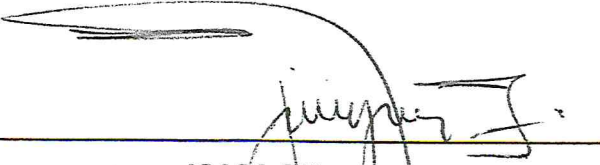
05.913.584/0001-00
A. M COMÉRCIO DE FERRO
E AÇO LTDA.

ROD. CONTORNO LESTE BR 116, 18200
SANTO ANTONIO – CEP 83025-518
SÃO JOSÉ DOS PINHAIS – PR

CARTA DE RETIFICAÇÃO

IGASA S/A IND. E COM. DE AUTO PEÇAS, estabelecida a Rua Pedro Alves da Rocha, 1685, Jardim Itália, São José dos Pinhais – Paraná, inscrita no CNPJ. 76.547.397/0001-06, **retifica** a data de início dos trabalhos com a empresa **JAIME DONIZETE DE SOUZA FRANCO – ME** (PERSONAL CHEF), com sede na Rua Safiras, 222, Bairro Jardim Boa Vista, na cidade de Campo Magro, Estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob nº 20.521.582/0001-69, para **19 de Junho de 2014** e **ratifica** o restante do atestado de capacidade técnica.

Sem mais,



IGASA S/A
Indústria e Comércio de Auto Peças
Argemiro Gomes Filho
Diretor – Vice Presidente

76.547.397/0001-06

**IGASA S/A IND. E COM.
DE AUTO PEÇAS**

RUA PEDRO ALVES DA ROCHA, 1685
JARDIM ÍTÁLIA - CEP 83.020-350
SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - PR

São José dos Pinhais, 10 de Junho de 2015



Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral

Contribuinte,

Confira os dados de Identificação da Pessoa Jurídica e, se houver qualquer divergência, providencie junto à RFB a sua atualização cadastral.

 REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA		
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 20.521.582/0002-40 FILIAL	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 25/02/2015
NOME EMPRESARIAL JAIME DONIZETE DE SOUZA FRANCO - ME		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) PERSONAL CHEF		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas <i>I</i>		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS Não informada		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 213-5 - EMPRESARIO (INDIVIDUAL)		
LOGRADOURO R DOMINGOS PENEDA	NÚMERO 947	COMPLEMENTO
CEP 83.206-440	BAIRRO/DISTRITO ESTRADINHA	MUNICÍPIO PARANAGUA
		UF PR
ENDEREÇO ELETRÔNICO	TELEFONE (41) 3030-7929	
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 25/02/2015	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL		
SITUAÇÃO ESPECIAL *****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.470, de 30 de maio de 2014.

Emitido no dia 25/03/2015 às 09:08:58 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

[Voltar](#)

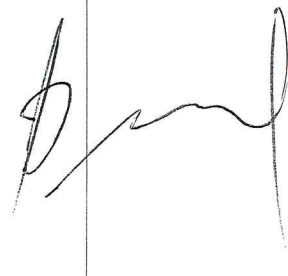
CONTRATO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (REFEIÇÕES E LANCHES), COM CESSÃO ONEROSA DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA O SESC PARANAGUÁ

Pelo presente instrumento particular e na melhor forma de direito, de um lado o **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC, ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DO PARANÁ**, pessoa jurídica de direito privado, Entidade de Educação e Assistência Social sem fins lucrativos, serviço social vinculado ao sistema sindical como disposto no art. 240, da Constituição Federal/88, criado e organizado pela CNC-Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo sob autorização do Decreto-Lei nº 9.853, de 13.set.1946 e administrado consoante seu Regulamento editado pelo Decreto nº 61.836, de 05.dez.1967, inscrito no CNPJ/MF nº 03.584.427/0001-72, com sede na Rua Visconde do Rio Branco, 931, Mercês, CEP 80410-001, em Curitiba, Paraná, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Regional, **DARCI PIANA**, brasileiro, casado, empresário do comércio, com Identidade/RG nº 427.232-3 SSP/PR e CPF/MF nº 008.608.089-04, residente e domiciliado em Curitiba, Paraná, doravante denominado **SESC/PR** e, de outro a empresa **JAIME DONIZETE DE SOUZA FRANCO - ME**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF nº 20.521.582/0001-69, com sede na Rua Safiras, 222, bairro Jardim Boa Vista, em Campo Magro/PR, CEP 83.535-000, neste ato representada por seu proprietário, **JAIME DONIZETE DE SOUZA FRANCO**, brasileiro, casado, empresário, com Identidade/RG nº 3.599.566-8 SESP/PR e do CPF/MF nº 630.500.809-49, doravante denominado **CONTRATADA**, têm entre si justo e celebrado o presente Contrato, originário da Concorrência nº 05/14, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (REFEIÇÕES E LANCHES), COM CESSÃO ONEROSA DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA O SESC PARANAGUÁ**, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto a **EXECUÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (REFEIÇÕES E LANCHES), COM CESSÃO ONEROSA DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA O SESC PARANAGUÁ**, conforme especificações relacionadas no Anexo I do Edital de Concorrência nº 05/14.

- 1.1 O valor da Cessão Onerosa das Instalações e Equipamentos é ajustado em R\$ 800,00 (oitocentos reais), devendo ser pago mensalmente, na vigência do Contrato.
- 1.2 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses a partir de sua assinatura, e poderá ser renovado por períodos subsequentes de até 12 (doze) meses, até o limite de 60 (sessenta) meses, já incluso o período inicial, mediante termos aditivos.
- 1.3 Os lanches serão exclusivos para o **SESC/PR** e seus clientes, não podendo ser utilizadas as instalações do **SESC/PR** para produzir lanches para terceiros.



CLÁUSULA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Sem prejuízo das obrigações inerentes à perfeita execução dos serviços que integram o objeto contratual descritos na cláusula primeira e demais disposições deste ajuste, do Edital de Concorrência nº 05/14 e dos respectivos anexos, constituem obrigações das partes as seguintes:

2.1. OBRIGAÇÕES DO SESC/PR:

O SESC/PR compromete-se a:

- 2.1.1 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- 2.1.2 Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado para tal;
- 2.1.3 Fornecer Atestado de Capacidade Técnica quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais;
- 2.1.4 Ceder móveis/equipamentos, materiais e utensílios, para utilização pela CONTRATADA na execução dos serviços, relacionados nos Anexos XII e XIII do Edital de Concorrência nº 05/2014;
- 2.1.5 Manter limpos os coletores de lixo externos do SESC PARANAGUÁ;
- 2.1.6 Providenciar e custear, semestralmente ou quando necessário, a desinsetização e desratização das áreas cedidas, com a concordância da CONTRATADA quanto à época da realização para proteção dos equipamentos, materiais, utensílios e gêneros estocados, entregando cópia da documentação do serviço realizado à CONTRATADA para arquivo e apresentação quando solicitado;
- 2.1.7 Providenciar e custear, semestralmente ou quando necessário, higienização da caixa d'água dentro do preconizado na legislação vigente, com laudo de análise microbiológica que valide a higienização, entregando cópia da documentação do serviço realizado à CONTRATADA para arquivo e apresentação quando solicitado;
- 2.1.8 Providenciar e custear, no mínimo trimestralmente ou quando necessário, a remoção de resíduos e a limpeza e lavagem das caixas de gordura, caixas de inspeção e bocas de lobo, interligadas à rede de esgoto do Restaurante e Lanchonete, entregando cópia da documentação do serviço realizado à CONTRATADA, para arquivo e apresentação quando solicitado;
- 2.1.9 Providenciar e custear, quando necessário, a desobstrução da rede de esgoto interligada ao Restaurante e a Lanchonete, entregando cópia da documentação do serviço realizado à CONTRATADA para arquivo e apresentação quando solicitado;
- 2.1.10 Realizar e custear, com exclusividade, as ações de DIVULGAÇÃO do Restaurante e da Lanchonete, por meio dos instrumentos que usualmente utiliza. Havendo interesses recíprocos e comum acordo entre as partes, poderá ser realizada campanha de divulgação conjunta, com proporcional divisão de tarefas e despesas;
- 2.1.11 Custear o consumo de água e energia elétrica no Serviço de Alimentação.

2.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.2.1 FORMAS DE CONTROLE E OPERACIONALIZAÇÃO

Para o desenvolvimento dos trabalhos a **CONTRATADA** deverá:

- a) Antes do início das atividades, a Contratada deverá apresentar devidamente instalado e funcionando: Sistema de Vendas (Ponto de Venda - PDV – ECF), devidamente registrado na Receita Estadual, com emissão de Cupom Fiscal;
- b) A **CONTRATADA** deverá se responsabilizar pelo controle das obrigações acessórias, no âmbito municipal, estadual e federal, e recolhimentos de demais tributos federais e contribuições previdenciárias;
- c) Arrecadar as Receitas de Vendas dos Lanches da Clientela; registrar as quantidades fornecidas para informação do **SESC/PR**; faturar os Lanches fornecidos ao **SESC/PR** com cobrança mensal;
- d) Custear todo o consumo de gás da Alimentação Integrada, bem como o de telefone;
- e) Providenciar junto aos Órgãos competentes a emissão de Alvará de funcionamento e Licença Sanitária, para a Área de Serviço de Alimentação, dando entrada dos requerimentos antes do início das atividades, mantendo atualizadas as exigências dos órgãos de controle;
- f) Apresentar a tabela dos produtos e preços a serem ofertados na LANCHONETE (lanches em geral, para qualquer clientela) sempre que solicitado pelo **SESC/PR**. A **CONTRATADA** venderá e cobrará tais lanches diretamente da Clientela em geral, sem a participação ou responsabilidade do **SESC/PR**;
- g) A lanchonete deverá manter disponível aos clientes, no mínimo, 02 (dois) tipos de salgados e 02 (dois) tipos de doces; principalmente nos horários de maior fluxo de clientes;
- h) Manter sistema de controle de refeições diariamente, fornecendo mensalmente ao **SESC/PR**, por tipo de Cliente (Comerciário e Usuário), apresentando Relatório Mensal (Anexos IV – Refeições Diárias por Categoria do Edital de Concorrência nº 05/2014) ao Fiscal do Contrato, até o 2º dia útil do mês subsequente;
- i) Manter sistema de controle de café e chá ao **SESC/PR** fornecendo mensalmente ao **SESC/PR**, apresentando Relatório Mensal (Anexo V – Controle de Fornecimento de café e chá ao SESC do Edital de Concorrência nº 05/2014) ao Fiscal do Contrato, até o 2º dia útil do mês subsequente;
- j) Manter sistema de controle de LANCHES fornecidos diariamente, por tipo de serviço:
 - Lanches para a clientela em geral, apresentando relatório mensal (Anexo VI – Controle de Lanches Fornecidos Diariamente do Edital de Concorrência nº 05/2014);
 - Lanches para Educação Infantil, apresentando relatórios mensais (Anexo VII – Registro do Número de Lanches Educação Infantil e Projetos da Educação e Anexo VIII (A) – Educação Infantil do Edital de Concorrência nº 05/2014);
- k) Lanches para Projetos da Educação, apresentando relatórios mensais (Anexo VII – Registro do Número de Lanches Educação Infantil e Projetos da Educação e Anexo VIII (B) – Projetos da Educação do Edital de Concorrência nº 05/2014).

OBS: Todos os controles devem ser apresentados ao Fiscal do Contrato, até o 2º dia útil do mês subsequente.

- l) Aferir anualmente, ou quando necessário, as balanças de pesagem das refeições em órgãos oficiais como INMETRO ou IPEM para assegurar que o peso cobrado esteja correto. O registro deverá ser mantido exposto ao cliente e a cópia em pasta própria para facilitar o monitoramento e verificação quando necessário.
- m) Entregar ao cliente uma comanda com registro dos gramas consumidos, o valor da refeição a ser pago e espaço para registrar complementos solicitados, como sobremesa, bebidas ou outros, objetivando facilitar a visualização do cliente de quanto ele deve pagar no caixa. Este controle poderá ser manual ou informatizado, desde que retrate a realidade e facilite o pagamento do cliente.
- n) Para o caso das refeições, a contratada deverá solicitar ao cliente a apresentação do “cartão do cliente” para identificar a categoria (comerciário ou usuário) para poder cobrar o valor correto.
- o) **Todas as negociações, comunicações e reuniões, deverão ser registradas por escrito, utilizando o livro ATA para ciência de ambas as partes com as respectivas assinaturas e para a adoção das medidas necessárias.**

2.2.2 DA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS

A **CONTRATADA** deverá providenciar a implantação das Boas Práticas e apresentar em até 10 (dez) meses, contados da data do início da prestação do serviço, o **Atestado de Conformidade do PAS – Programa de Alimentos Seguros**, que atesta o cumprimento de todas as exigências.

A **implantação das Boas Práticas** para a obtenção do Atestado **podará ser realizada mediante as seguintes opções:**

- a) **Contratação externa de consultoria do PAS – Programa de Alimentos Seguros**, segmento Mesa ou Distribuição para implantação das Boas Práticas de Manipulação, elaboração do Manual de Boas Práticas, juntamente com os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP, a fim de atender o preconizado na Resolução nº 216, de 15/09/04, da ANVISA;
- b) Adotar como alternativa a **implantação das Boas Práticas via auto-implantação**, desde que a sua própria Nutricionista possua condições técnicas (Certificado de Consultor ou Responsável Técnico do PAS ou outros que comprovem sua qualificação técnica) para a devida implantação, no Serviço de Alimentação do SESC Paranaguá, atendendo o preconizado pela legislação da ANVISA.
- c) Manter Instruções de Trabalho atualizadas, descrevendo tarefas a serem executadas na rotina diária de forma detalhada e objetiva, para fácil entendimento dos manipuladores, afixando-as em local próximo à realização das tarefas, tais como: procedimentos de higienização das mãos, procedimento de higienização de verduras e diluições de sanitizantes, entre outras, como reforço de orientações já prestadas em palestras, mantendo cópia anexa no Manual de Boas Práticas;
- d) Realizar aferição e registro das temperaturas de cada preparação produzida, assegurando o alcance das temperaturas fixadas na legislação da ANVISA, mesmo após a implantação das Boas Práticas de Manipulação, adotando ação corretiva em casos de não conformidade. Os termômetros de aferição devem sempre estar calibrados e a **CONTRATADA** deve arquivar o laudo de calibração em pasta própria, sujeito à fiscalização do **SESC/PR;**

- e) As capacitações, durante o processo de implantação das Boas Práticas, deverão ser realizadas mensalmente e registradas em ATA, indicando: nome da palestra, data, carga horária, nome e cargo do palestrante e lista de presença com assinaturas, sendo arquivada para apresentação, quando solicitado;
- f) As capacitações, após a obtenção do Atestado de Conformidade do PAS, deverão ser mantidas com frequência mínima de 2 (dois) meses, para atualização e reforço de orientações na produção de alimentos seguros.

2.2.3 DO CHECK-LIST DO PROGRAMA ALIMENTOS SEGUROS – PAS E DO CHECK-LIST DO CONTRATO

Fica permitido ao **SESC/PR** aplicar, a qualquer momento, “Check-List” do Programa Alimentos Seguros - PAS (ANEXO X do Edital de Concorrência nº 05/2014), para atestar o cumprimento da legislação da ANVISA e “Check-List” do Contrato (ANEXO XI do Edital de Concorrência nº 05/2014) para atestar o cumprimento do Contrato, sem prévio aviso, por meio de Nutricionista da Administração e/ou do SESC Paranaguá, devidamente qualificada, conforme segue:

A pontuação do “**Check-List**” do PAS deverá contemplar 100% de conformidade para os itens ‘Críticos’ e 70% para os itens ‘Não Críticos’. Havendo pontuação inferior, o **SESC/PR** concederá prazo máximo de 3 (três) meses para regularização, de acordo com o grau de criticidade de cada item;

No caso do “**Check-List**” do Contrato deverá contemplar 100% de conformidade, em todos os itens.

2.2.4 QUADRO DE PESSOAL

2.2.4.1 CARGOS E FUNÇÕES:

- a) A CONTRATADA deverá ter seus próprios funcionários, em número necessário para operacionalizar os serviços contratados, nas proporções mínimas de 01(hum) funcionário para 50/dia (cinquenta por dia) refeições e 01 (hum) funcionário para 80/dia (oitenta por dia) lanches, observado o seguinte:
- b) Para a **produção de alimentos**, os funcionários deverão estar contratados no cargo de Cozinheiro(a) e Auxiliar de Cozinha (ou cargos similares). Para **limpezas em geral**, o cargo deverá ser de Auxiliar de Serviços Gerais (ou similar);
- c) Para a **gerência do Serviço de Alimentação**, o funcionário deverá estar contratado no cargo de Nutricionista (RT – Responsável Técnico), com dedicação e carga horária mínima de 06 horas/dia (seis horas por dia) para o Contrato do SESC Paranaguá, **habilitado e registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN-8**, com poderes de representação e deliberação sobre o objeto contratual, tendo como principais tarefas a coordenação técnica da produção de alimentos, acompanhamento dos processos produtivos, a manutenção das Boas Práticas e as demais funções técnicas inerentes ao cargo de Nutrição e cumprimento das exigências do Contrato;
- d) Para as funções de Operador da Balança, Caixa, Almoxarifado e funções administrativas os funcionários deverão ser contratados e disponibilizados de acordo com a necessidade, observando o preconizado na legislação vigente.

2.2.4.2 PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO EM SAÚDE OCUPACIONAL

A CONTRATADA deverá:

- a) No prazo de até 90 dias, apresentar e cumprir o PCMSO - NR7 (Programa de Controle Médico em Saúde Ocupacional), sendo renovado anualmente. As despesas do PCMSO – NR7 serão às custas da contratada;
- b) Para os funcionários da CONTRATADA deverá realizar, na admissão e anualmente, os exames clínicos e laboratoriais, apresentando os atestados de saúde ocupacional atualizados quando solicitado **ao SESC/PR. As despesas dos exames clínicos e laboratoriais serão de responsabilidade da CONTRATADA;**
- c) Tais exames são obrigatórios aos funcionários das funções de Nutricionista, Auxiliar de Alimentação e Cozinheiro ou outra função de manipulação de alimentos;
- d) No prazo de até 90 dias, apresentar o relatório do PPRA - NR 9 (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais), sendo renovada anualmente. Cumprir com as exigências ou recomendações constantes no Programa. As despesas do PPRA – NR9 serão às custas da contratada;
- e) Apresentar cópia do atestado médico e exames admissionais, dos novos funcionários, atualizando os anexos do Manual de Boas Práticas;
- f) Respeitar as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho, a CLT e demais leis e normas federais, estaduais e municipais pertinentes, inclusive as da Lei Complementar nº 13.331/2001 – Decreto nº 5.711/2002, do Código Sanitário do Estado do Paraná.

2.2.4.3 UNIFORMES

A CONTRATADA deverá fornecer uniformes e EPI^s aos seus funcionários para utilização exclusiva em serviço, conforme o cargo/função registrados em Carteira de Trabalho, bem como fiscalizar sua correta utilização:

- a) Manipuladores de Alimentos (Cozinheiro e Auxiliar de Alimentação): 3 (três) jogos de uniformes na **cor branca** (calça, jaleco ou camiseta, avental, touca, rede) e 01 (hum) sapato com sola antiderrapante na cor branca. O uniforme deve ser adequado ao tipo de serviço e apresentação diária no melhor aspecto de higiene e limpeza, com identificação da empresa;
- b) Nutricionista: 03 (três) jalecos na **cor branca** com identificação da empresa, rede ou touca descartável de proteção e 01 sapato com sola antiderrapante na cor branca;
- c) Auxiliar de Serviços Gerais: 03 (três) jogos de jaleco, calça e 01 (hum) sapato antiderrapante, rede e touca, **em cor diferente da branca**, com identificação da empresa;
- d) Almoxarife e/ou Caixa: 03 (três) jalecos, rede e touca, **em cor diferente da branca e da cor dos Auxiliares de Serviços gerais**, com identificação da empresa;
- e) Os Equipamentos de Proteção Individual - EPI^s, compreendem: luvas para corte, luvas de borracha, luvas térmicas, botas de borracha branca, avental de napa, mangotes para fritura, óculos de proteção, máscara de proteção e avental para fritura, tudo conforme NR6/EPI^s; a CONTRATADA manterá arquivada no local de trabalho a Ficha Individual de controle de entrega e reposição de uniformes e EPI^s a cada funcionário, com a descrição das peças e respectivas assinaturas do funcionário e responsável;

- f) A reposição de uniformes e EPI^s devem acontecer no mínimo a cada 12(doze) meses ou, quando necessário devido à ocorrência de desgastes, danos ou perda dos mesmos.

2.2.5 PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Para a produção de alimentos, a CONTRATADA deverá observar as seguintes condições:

- a) Produzir alimentos contando com **funcionários devidamente capacitados com base nas normas do Programa Alimentos Seguros – PAS e RDC 216, de 15/09/04, da ANVISA;**
- b) Elaborar cardápio mensal das Refeições e dos Lanches das Atividades de Educação Infantil e Projetos da Educação e de outros Projetos que venham a existir, com 15 dias de antecedência, a serem apresentados à Gerência da Unidade do SESC Paranaguá e Fiscal do Contrato para em conjunto realizarem as possíveis adequações, segundo o padrão estabelecido neste edital;
- c) A contratada deverá seguir o cardápio apresentado com possibilidade de alterações no caso de falta de produto no mercado, problema com equipamentos, falta inesperada de Recursos Humanos ou outros fatos supervenientes. Fora estas situações, o cardápio deverá ser seguido para atender o preconizado na descrição do Objeto/ Memorial descritivo - Composição/ Incidência das Preparações;
- d) Utilizar materiais e gêneros alimentícios de primeira qualidade, no prazo de validade, com rotulagem conforme Resolução RDC nº 259, de 20.09.2002, da ANVISA/MS, em condições absolutas de higiene;
- e) Coletar diariamente, por volta das 12h50min, amostra de cada preparação produzida no cardápio das refeições com etiqueta de especificação detalhando: tipo de preparação, data e hora da coleta, data do descarte e responsável, a qual ficará à disposição do SESC/PR e Fiscalização, devendo a amostra possuir 200g de cada preparação, permanecendo sob refrigeração em recipientes plásticos estéreis, por 72 (setenta e duas) horas, sendo descartada após este prazo;
- f) Providenciar a cada 2(dois) meses, análise laboratorial das preparações produzidas, dividindo as análises por etapas, para que anualmente se tenha a validação de todas as preparações do processo produtivo quanto à inocuidade dos alimentos, apresentando os respectivos laudos e mantendo-os arquivados; (Exemplo: 1º faz das carnes, depois faz das saladas, depois faz dos acompanhamentos, depois faz do arroz e feijão e assim por diante);
- g) Preparar/acabar as refeições em todas as etapas, obrigatoriamente, na cozinha do SESC Paranaguá, exceto cortes de carnes *in natura*, produtos de panificação/confeitaria, processados de hortifrutigranjeiros e preparo de massas;
- h) Servir saladas cruas somente depois de lavadas e higienizadas (imersas em solução sanitizante clorada, entre 150 a 200 ppm);
- i) Utilizar gás natural nos equipamentos de cozinha, o qual será adquirido e custeado **pela CONTRATADA;**
- j) Programar a entrada de matéria-prima para confecção dos cardápios, no almoxarifado/cozinha cedidos, nos horários das 6h00 às 11h00 e das 14h00 às 18h00, de dias anteriores àqueles do servimento das refeições. As carnes, massas, sobremesas e os hortifrutigranjeiros utilizados nos cardápios, que serão servidos no 1º dia útil após o domingo ou feriado, poderão dar entrada em dias anteriores, nos horários especificados, ou até no

próprio dia do servimento, até às 8h00. Os hortifrutigranjeiros deverão ser fornecidos em caixas plásticas, tipo monobloco. As carnes e derivados deverão ser fornecidos embalados e acondicionados em caixas plásticas apropriadas, sendo vedada a entrada e manutenção de caixas de madeira ou papelão nas dependências do Serviço de Alimentação;

k) Efetuar a reposição nos 'buffets' de forma rápida e eficiente, com o uso de luvas especiais (térmicas) para pratos quentes e de luvas descartáveis para os pratos frios e utensílios próprios;

l) Produzir alimentos tendo como base os itens que compõem a sugestão de cardápio para o Restaurante, bem como para os Lanches (Descrição do objeto/ Memorial descritivo).

2.2.6 DAS INSTALAÇÕES, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E UTENSÍLIOS

a) Os móveis, equipamentos, materiais e utensílios, para utilização na execução dos serviços, descritos no Anexo XII – Relação de Equipamentos/ materiais do SESC Paranaguá e no Anexo XIII – Relação de utensílios do SESC Paranaguá do Edital de Concorrência nº 05/2014 farão parte do objeto licitado. A CONTRATADA deverá mantê-los em perfeitas condições de funcionamento e compatíveis com a proporção dos serviços, bem como adequados às características de cada local.

b) Efetuar, trimestralmente, manutenção preventiva dos móveis e equipamentos cedidos, e, quando necessário, realizar os devidos reparos, mantendo registro das manutenções realizadas em planilha própria para controle (Anexo XIV – Registro Manutenção Preventiva e Corretiva de Equipamentos do Edital de Concorrência nº 05/2014), bem como cópia da Nota Fiscal com o detalhamento do serviço prestado, apresentando ao **SESC/PR** sempre que solicitado.

c) Com relação à substituição das lâmpadas e reatores de todas as luminárias das áreas do Serviço de Alimentação, serão de responsabilidade da Contratada devendo ser substituído sempre que ocorrer a queima ou qualquer problema que prejudique a luminosidade dos ambientes. As lâmpadas queimadas deverão ter destino correto para reciclagem, podendo ser harmonizado a forma de recolhimento em conjunto com a US Paranaguá.

d) Apresentar ao **SESC/PR** antes do início das atividades e sempre que houver alterações, lista de todos os materiais, móveis, equipamentos e utensílios de sua propriedade, utilizados (ou substituídos) na execução dos serviços, em planilha conforme Anexo XV – Relação de Equipamentos e Utensílios da Contratada do Edital de Concorrência nº 05/2014, os quais estarão sujeitos à prévia aceitação, podendo ser rejeitados se não estiverem de acordo com o padrão utilizado.

e) Realizar a troca dos utensílios danificados, também trimestralmente, como: pratos, talheres, bandejas, panelas, dentre outros, mantendo os padrões existentes.

f) Devolver ao final do contrato todos os materiais, bens e utensílios em perfeito estado de funcionamento conforme recebidos em cessão no início do contrato.

g) A contratada deverá permitir ao **SESC/PR** acessar a qualquer área do Serviço de Alimentação, se houver a necessidade de realizar manutenção de alguma situação que seja de responsabilidade do **SESC/PR**. Para isto a contratada deverá designar funcionário para acompanhar, bem como o **SESC/PR** também deverá designar funcionário para acompanhamento do prestador de serviço. **Todas as negociações deverão ser comunicadas**

por escrito, utilizando o livro ATA para registrar e dar ciência a ambas as partes no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

h) No caso de algum fato superveniente, os vigilantes do **SESC/PR** poderão ter acesso ao Serviço de Alimentação para manter a segurança do prédio, devendo, antes de entrar no Serviço de Alimentação, comunicar por telefone o fiscal ou supervisor do contrato do **SESC/PR** e representante da CONTRATADA. Para isto deverá ser mantido uma lista de contatos disponíveis no SAC da Unidade de Serviço para fácil acesso e realização das ligações em casos emergenciais.

i) As instalações são de uso exclusivo do CONTRATADO para os fins a que foi determinado no presente contrato, não sendo permitido a sua utilização para produzir alimentos ou prestar serviços a outros estabelecimentos, bem como realizar obras ou outras alterações no espaço sem prévia autorização do **SESC/PR**.

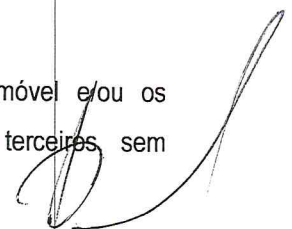
2.2.7 ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS DE HIGIENE E LIMPEZA

Ficarão a cargo da CONTRATADA a limpeza e a higienização das dependências e instalações do Serviço de Alimentação, bem como dos móveis, equipamentos e utensílios, minimizando os riscos de contaminação dos alimentos:

- a) Utilizar produtos de limpeza registrados na ANVISA, para a eficácia da limpeza e higienização dos materiais, exigido validação pela realização de "swabs" nas áreas a serem investigadas (bancadas para preparo, caixas para acondicionamento de gêneros, equipamentos que processam alimentos, etc.), emitindo laudos de análise microbiológica. A validação via "swabs" será realizada nos primeiros 30 dias da prestação do serviço e sempre que houver substituição do produto de limpeza. As Fichas Técnicas atualizadas dos produtos deverão ser mantidas em arquivo para consulta, quando necessário;
- b) Remover os resíduos de forma seletiva, coletando os rejeitos (aqueles resíduos que não são recicláveis) separado dos recicláveis para destinação adequada, em sacos plásticos resistentes que impeçam o rompimento e derramamento do conteúdo nos coletores ou no chão. Os coletores internos devem possuir tampa e rodas e ser esvaziados conforme necessidade, evitando transbordamento e transportados fechados para o coletor de lixo externo do Serviço de Alimentação, posteriormente transportado para o coletor de lixo externo do SESC Paranaguá. A responsabilidade pela higiene diária dos coletores de lixo interno e intermediários do Serviço de Alimentação será da CONTRATADA, ao final do expediente e realizada por funcionários uniformizados e com EPI^s para Serviços Gerais;
- c) Apresentar no prazo de 90 dias após o início das atividades, plano para destinação de resíduos, ambientalmente correto, de acordo com o Sistema de Gestão Ambiental preconizado pelo Município de Paranaguá, PR.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO

A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder e/ou emprestar, total ou parcialmente, o imóvel e/ou os equipamentos objeto de Cessão deste Edital, nem tampouco transferir o presente contrato a terceiros, sem



consentimento prévio e expresso do SESC/PR.

CLÁUSULA QUARTA - DA COBRANÇA DE VALORES – LANCHES, CHÁ/CAFÉ E COFFEE BREAK

4.1 DOS LANCHES/COFFEE BREAK

4.1.1 O SESC/PR pagará à CONTRATADA pela prestação dos serviços dos Lanches e *Coffee Breaks* os seguintes valores:

4.1.1.1 R\$ 3,89 (três reais e oitenta e nove centavos) por **Lanche**, para as atividades da **Educação Infantil; Projetos da Educação e Coffee Break;**

4.1.2 O valor total mensal **estimado**, referente ao fornecimento de LANCHE (Educação Infantil, Projetos da Educação e *Coffee Breaks*), considerando o quantitativo estimado no Edital de Concorrência nº 05/14, é de R\$ 102.773,80 (cento e dois mil, setecentos e setenta e três reais e oitenta centavos) considerando:

Item do Edital	Descrição	Qtde.	Valor Unit.	Total
5.5.3	Lanches Previstos para Educação Infantil	16640	R\$ 3,89	R\$ 64.729,60
5.5.4	Lanches Previstos para projetos da Educação	8780	R\$ 3,89	R\$34.154,20
5.5.5	Previsão de <i>Coffee Break</i> e Coquetéis para terceiros	1000	R\$ 3,89	R\$ 3.890,00
TOTAL		26420		R\$ 102.773,80

4.1.3 Os valores e informações das Notas Fiscais deverão estar de acordo com a Planilha de Registro do número de lanches educação infantil, projetos da educação” e Controle de Fornecimento de Coffee Break sem o que não será liberado o respectivo pagamento.

4.2 DO FORNECIMENTO DE CHÁ E CAFÉ

4.2.1 O SESC PARANÁ pagará à CONTRATADA pela prestação dos serviços de Fornecimento de CHÁ e CAFÉ os seguintes valores:

4.2.1.1 R\$ 2,09 (dois reais e nove centavos) **por garrafa térmica de 1 litro**, para o fornecimento de **Chá e Café** para funcionários e visitantes.

4.2.2 O valor total mensal **estimado**, referente ao fornecimento de CHÁ e CAFÉ, considerando o quantitativo estimado constante no Edital de Concorrência nº 05/14, é de R\$ 240,35 (duzentos e quarenta reais e trinta e cinco centavos).

4.2.3 Os valores e informações nas Notas Fiscais deverão estar de acordo com a Planilha de Controle de fornecimento de café e chá ao SESC/PR, sem o que não será liberado o respectivo pagamento.

4.3 O valor previsto é **meramente uma estimativa, não gerando obrigação ao SESC/PR. Serão pagas apenas as quantidades efetivamente consumidas no mês, conforme Planilhas de Controle (Anexos V, VI, VII, VIII (A), VIII (B) e IX do Edital de Concorrência nº 05/14).**

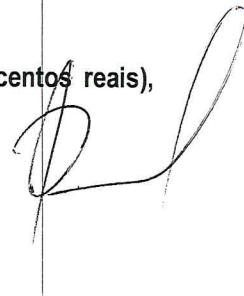
- 4.4 O pagamento referente ao fornecimento de CAFÉ, CHÁ, Lanches da Educação Infantil e *Coffee Break* será efetuado pelo **SESC/PR** em 5 (cinco) dias úteis, mediante depósito em conta corrente nº 12016-2, Agência nº 4120-3, do Banco do Brasil, contados a partir do dia seguinte da apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(is), acompanhada da "Planilha de Controle de Fornecimento de Café e Chá ao SESC", "Planilha de Registro do número de Lanches para a Educação Infantil e Projetos da Educação" e "Controle de Fornecimento de *Coffee Break*" (Anexo V, Anexo VII e Anexo IX do Edital de Concorrência nº 05/2014), que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA até o 2º dia útil do mês subsequente, para conferência dos valores pelo fiscal do Contrato.
- 4.5 Não haverá pagamento pelo **SESC/PR** em relação aos Lanches e Chá/Café e *Coffee Break*, em caso de inexecução total da obrigação.
- 4.6 Em caso de divergência, a empresa será notificada para a regularização imediata da Nota Fiscal.
- 4.7 A devolução da Nota Fiscal pelo **SESC/PR**, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda a entrega do objeto ou a execução do serviço, ou deixe de efetuar o pagamento devido a seus funcionários e a terceiros.
- 4.8 O(s) valor(s) estabelecido(s) nos itens 4.1.1 e 4.2.1, poderá(ão) ser reajustado(s) a cada período de 12 (doze) meses, pelo INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor) acumulado no período, ou na falta deste, por outro índice equivalente divulgado pelo Governo Federal.

CLÁUSULA QUINTA - DOS VALORES DAS REFEIÇÕES

- 5.1 A CONTRATADA irá cobrar pela prestação dos serviços de Fornecimento de REFEIÇÕES (Almoço-Restaurante) os seguintes valores:
- 5.1.1 R\$ 9,89 (nove reais e oitenta e nove centavos) por Quilo de Almoço fornecido aos Beneficiários e seus Dependentes.
- 5.2 O valor do quilo do alimento (almoço) a ser fornecido aos Usuários (não comerciares) será automaticamente fixado em 40% (quarenta por cento) a mais que o valor proposto no item supra, para o quilo do almoço dos Beneficiários do **SESC/PR**, correspondendo a R\$ 13,84 (treze reais e oitenta e quatro centavos), no presente momento.
- 5.3 Os valores referentes à venda de refeições serão cobrados dos clientes pela própria contratada, não existindo qualquer participação do **SESC/PR**.
- 5.4 O(s) valor(s) estabelecido(s) no item anterior (5.1.1) poderá ser reajustado a cada período de 12 (doze) meses, pelo INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor) acumulado no período, ou na falta deste, por outro índice equivalente divulgado pelo Governo Federal.

CLÁUSULA SEXTA - DA CESSÃO ONEROSA

- 6.1 O valor da Cessão Onerosa das Instalações e Equipamentos é ajustado em **R\$ 800,00 (oitocentos reais)**, devendo ser pago mensalmente, na vigência do Contrato.



- 6.2 A Contratada deverá pagar mensalmente o valor referente à Cessão Onerosa de Instalações e Equipamentos, até o quinto dia útil do mês subsequente, através de pagamento junto à Tesouraria da respectiva Unidade Executiva.
- 6.3 O atraso no pagamento referente à Cessão Onerosa das Instalações e Equipamentos acarretará em correção monetária pelo IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado) e juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.
- 6.4 O(s) valor(s) estabelecido(s) neste Contrato poderá(ão) ser reajustado(s) a cada período de 12 (doze) meses, pelo IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado) acumulado no período, ou na falta deste, por outro índice equivalente divulgado pelo Governo Federal.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS ALTERAÇÕES

Este Contrato poderá ser alterado, por meio de Termo de Aditamento, se necessário ao perfeito desempenho do objeto deste instrumento que, para ter validade e eficácia, deverá ser assinado pelos representantes legais de ambas as partes, respeitando os limites legais.

CLÁUSULA OITAVA – DA TOLERÂNCIA

A tolerância quanto a procedimentos e infrações aqui dispostos será mera liberalidade, não se constituindo em novação ou renúncia dos direitos que são conferidos a ambas as partes.

CLÁUSULA NONA - DA VIGÊNCIA

O presente Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser renovado por períodos subsequentes de até 12 (doze) meses cada, até o limite total de 60 (sessenta) meses, já incluso o período inicial, mediante termos aditivos.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

10.1 O inadimplemento parcial ou total das obrigações sujeitará a CONTRATADA, garantidos o contraditório e a ampla defesa, às seguintes penalidades:

10.1.1 **Advertência por escrito:** nos casos de infrações de menor gravidade;

10.1.2 **Multa de:**

10.1.2.1 **10% (dez por cento)** sobre o valor mensal do Contrato, por item e por ocorrência, por inexecução de qualquer uma das obrigações previstas nos itens 2.2.2 e 2.2.5;

10.1.2.2 **5% (cinco por cento)** sobre o valor mensal do Contrato, por item e por ocorrência, por inexecução de qualquer uma das obrigações previstas no item 2.2.4.1;

10.1.2.3 **3% (três por cento)** sobre o valor mensal do Contrato, por item e por ocorrência, por inexecução de qualquer uma das obrigações previstas no item 2.2.6;

10.1.2.4 **1% (um por cento)** sobre o valor mensal do Contrato, por item e por ocorrência, pela inexecução de qualquer uma das obrigações previstas no item 2.2.1;

- 10.1.2.5 **10% (dez por cento)** sobre o valor total estimado do Contrato, pela inexecução total do serviço contratado;
- 10.1.2.6 **10% (dez por cento)** sobre o valor total estimado do Contrato, pela recusa em assinar o contrato;
- 10.1.2.7 **5% (cinco por cento)** sobre o valor total da Proposta caso a empresa venha a desistir da proposta após a Abertura da Sessão Pública;
- 10.1.2.8 Em caso de descumprimento de obrigações assumidas, constantes no Contrato, e que não estejam compreendidas nos itens anteriores, a multa será aplicada de acordo com a gravidade da infração (Tabela 1), fazendo-se a gradação constante na Tabela 2. Tabela 1.

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
01	Deixar de cumprir com as obrigações da Cláusula Segunda do Contrato – Das Responsabilidades das Partes, dos seguintes itens 2.2.4.2 e 2.2.4.3 , ou qualquer das obrigações descritas no Anexo I, do Edital de Concorrência 05/14 por item e por ocorrência.	03
02	Deixar de cumprir com as obrigações da Cláusula Segunda do Contrato – Das Responsabilidades das Partes, dos seguintes itens: 2.2.7 por item e por ocorrência.	02
03	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Contrato e de seus anexos não previstos nesta tabela de multas, por item e por ocorrência.	01

Tabela 2

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	1% (um por cento) sobre o valor mensal do Contrato.
02	2% (dois por cento) sobre o valor mensal do Contrato.
03	3% (três por cento) sobre o valor mensal do Contrato.

- 10.1.3 **Rescisão** contratual, pela execução parcial ou inexecução total do Contrato, conforme disposições do Edital e do Contrato.
- 10.1.4 **Suspensão** temporária do direito de licitar ou contratar com o **SESC/PR**, por período não superior a 2 (dois) anos, pela inexecução parcial ou total da obrigação.
- 10.2 Comprovado o impedimento ou reconhecidos motivos de força maior, devidamente justificados e aceitos pelo **SESC/PR** em relação a um dos eventos arrolados no item 10.1.2 desta cláusula, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.
- 10.3 As sanções de rescisão e suspensão temporária do direito de licitar ou contratar com o **SESC/PR** poderão ser aplicados à CONTRATADA juntamente com a(s) penalidade(s) de multa.
- 10.4 O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado do pagamento devido pelo **SESC/PR** à CONTRATADA. Se os valores forem insuficientes, a diferença deverá ser recolhida pela

CONTRATADA no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da aplicação da sanção.

- 10.5 É facultado ao **SESC/PR** exigir, ainda, da empresa vencedora, se não cumprir as obrigações assumidas, perdas e danos, nos termos do artigo 389, do Código Civil, sem prejuízo de outras penalidades previstas em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

O CONTRATADO terá um prazo de 20 (vinte) dias corridos para iniciar a prestação de serviços na Unidade do SESC Paranaguá, após a assinatura do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO

O contrato poderá ser rescindido por qualquer uma das partes, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias corridos a partir da data de recebimento do ofício pelo Supervisor do Contrato.

- 12.1 A rescisão antecipada deverá ser motivada, por meio de ofício, no qual deverão estar contidos o(s) motivo(s) da impossibilidade na continuidade na prestação dos serviços, e aceito(s) pelo **SESC/PR**, sob pena de aplicação das penalidades previstas no Item 10.1.2.1 do presente Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DISPOSIÇÕES FINAIS

- 13.1 A empresa uma vez contratada obrigar-se-á, com integral obediência aos elementos técnicos fornecidos, a responder pelo cumprimento da Proposta em todos os seus termos.
- 13.2 A empresa deverá justificar fundamentada, prévia e formalmente qualquer ocorrência que leve a descumprir os deveres estabelecidos no instrumento convocatório. A aceitação da justificativa ficará a critério do **SESC/PR**.
- 13.3 A prestação dos serviços contratados não será constitutiva de relação empregatícia do **SESC/PR** com a CONTRATADA, nem com terceiros que este venha a utilizar para a execução dos serviços, respondendo exclusivamente a CONTRATADA por toda e qualquer responsabilidade decorrente da execução dos serviços contratados, especialmente civil, criminal, trabalhista e tributária.
- 13.4 Nenhuma das partes será responsabilizada, perante a outra, pela falha no cumprimento de suas obrigações, se decorrentes de força maior ou de caso fortuito, sem a ocorrência de negligência, imperícia ou imprudência.
- 13.5 Fica expressamente estipulado que não há nenhuma responsabilidade, solidária ou subsidiária, do **SESC/PR** com referência aos atos e fatos praticados pelo pessoal da Contratada, quer sejam ou não seus empregados.
- 13.6 Correrão por conta da Contratada quaisquer custos e/ou tributos que incidam ou venham a incidir sobre a prestação dos serviços objeto deste Contrato.
- 13.7 Integra o presente contrato, para todos os fins, o Edital de Concorrência Nº 05/14 e seus anexos, bem como, a Proposta vencedora da Contratada.
- 13.8 A fiscalização da realização dos serviços constantes do Contrato, será exercida por funcionário designado pela Gerência da Unidade, ao qual compete acompanhar e avaliar a execução dos serviços, e supervisão geral da Gerência da Unidade de Serviço, fazendo-se cumprir todas as condições contratadas.

- 13.9 A CONTRATADA assume, eximindo o **SESC/PR**, todas as obrigações e despesas com encargos patronais, trabalhistas, secundários, previdenciários ou outros quaisquer, na forma da legislação em vigor, relativos aos funcionários utilizados na execução dos serviços.
- 13.10 A CONTRATADA compromete-se a prestar os serviços previstos neste Contrato, observando os padrões de qualidade e técnicas para serviços desta natureza, responsabilizando-se pela correção, se ônus para o **SESC/PR**, se todos os erros, enganos ou omissões, cometidos pela CONTRATADA, que forem constatados nos serviços executados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO

As partes elegem o foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba, para dirimir dúvidas ou litígio porventura decorrentes deste Instrumento, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.


E, por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam este instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma e para um só efeito, na presença de duas testemunhas, abaixo assinadas e identificadas, conhecidas das partes.


Curitiba, 09 de Janeiro de 2015.

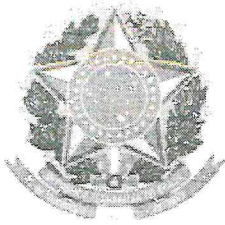

DARCI PIANA
PRESIDENTE DO SESC/PR


JAIME DONIZETE DE SOUZA FRANCO
JAIME DONIZETE DE SOUZA FRANCO - ME

TESTEMUNHAS:

1. 
Nome: LILIAN ANTUNES SANTOS DE SOUZA
CPF/MF 300.784.938-11

2. 
Nome: Liliane Uebli
CPF/MF 028.173.809-24



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 8ª REGIÃO
CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO

VÁLIDA ATÉ: 15 / 07 / 2016

REGISTRADA EM: 09 / 06 / 2015

SOB O Nº PJ2934

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social: JAIME DONIZETE DE SOUZA FRANCO - ME	
Nome Fantasia: PERSONAL CHEF	
Endereço da Matriz: <i>Rua Sfiras, 222, BOA VISTA, CAMPO MAGRO/PR</i>	CNPJ Matriz: 20.521.582/0001-69
Endereço da Filial:	CNPJ Filial:
Capital social da Matriz: 10.000,00 (DEZ MIL REAIS)	
Capital Social da Filial:	
Objeto Social: Cozinha Industrial (fornecimento de Alimentos preparados preponderantemente para empresas)	

DADOS DO(A) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: RAFAELA MARCOS DOS SANTOS
Inscrito em: 09 de março de 2004 Sob o nº: 2608 neste CRN.
RESPONSÁVEL TÉCNICO DESDE: 28 de maio de 2015. CERTIFICO que, a Pessoa Jurídica e o(a) Nutricionista acima citados, se encontram registrada e inscrito(a), respectivamente, e em situação técnica e financeira regular neste Conselho, nos termos da Lei Federal nº 6.583/1978 do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei Federal nº 6.839/1980. Esta Certidão não concede à Pessoa Jurídica o direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu Nutricionista Responsável Técnico. QUALQUER ALTERAÇÃO OCORRIDA, EM UM OU MAIS DADOS DA EMPRESA, APÓS A EMISSÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA O DOCUMENTO INVÁLIDO.

CARIMBO DO CRN

Curitiba, 10 de junho de 2015.



Rafaela Marcos dos Santos
PRESIDENTE DO CRN



Aços Mundial

A EVOLUÇÃO DO AÇO

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A A.M. COMERCIO DE FERRO E AÇO LTDA, CNPJ 05.913.584/0001-00, com sede na Rod Contorno Leste, BR116, 18200, São José dos Pinhais estado do Paraná.

Atesta para fins que se fizerem necessários que a Empresa JAIME DONIZETE DE SOUZA FRANCO – ME (de nome fantasia PERSONAL CHEF) com sede na Rua Safiras, 222, Bairro Jardim Boa Vista, na cidade de Campo Magro, estado do Paraná, CEP: 83.535-000 inscrita no CNPJ/MF sob o nº, 20.521.582/0001-69 presta serviços para nossa empresa desde 05/01/2015 no fornecimento de alimentos preparados em nossa (o) cozinha/refeitório, Em um total de 1.100 refeições ao mês.

Por fim, destacamos a prestatividade, a excelência do trabalho e o profissionalismo dos funcionários da PERSONAL CHEF, que realizam este trabalho diariamente de segunda-feira a sexta-feira.

Sem mais,

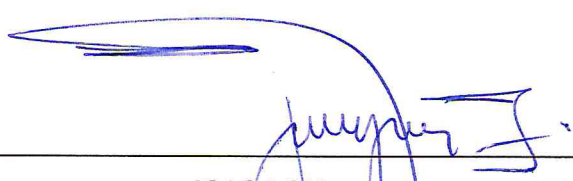
Nome: KELLY LIMA
DIRETORA FINANCEIRO

05.913.584/0001-00
A. M COMÉRCIO DE FERRO
E AÇO LTDA.
ROD. CONTORNO LESTE BR 116, 18200
SANTO ANTONIO — CEP 83025-518
SÃO JOSÉ DOS PINHAIS — PR

CARTA DE RETIFICAÇÃO

IGASA S/A IND. E COM. DE AUTO PEÇAS, estabelecida a Rua Pedro Alves da Rocha, 1685, Jardim Itália, São José dos Pinhais – Paraná, inscrita no CNPJ. 76.547.397/0001-06, **retifica** a data de início dos trabalhos com a empresa **JAIME DONIZETE DE SOUZA FRANCO – ME** (PERSONAL CHEF), com sede na Rua Safiras, 222, Bairro Jardim Boa Vista, na cidade de Campo Magro, Estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob nº 20.521.582/0001-69, para **19 de Junho de 2014** e **ratifica** o restante do atestado de capacidade técnica.

Sem mais,



IGASA S/A
Indústria e Comércio de Auto Peças
Argemiro Gomes Filho
Diretor – Vice Presidente

76.547.397/0001-06

IGASA S/A IND. E COM.
DE AUTO PEÇAS

RUA PEDRO ALVES DA ROCHA, 1685
JARDIM ITÁLIA - CEP 83.020-360
SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - PR

São José dos Pinhais, 10 de Junho de 2015