



CURITIBA

Secretaria Municipal da Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 6.ª andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

## RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS

Considerando o contrato nº 24.652 firmado entre a Prefeitura Municipal de Curitiba e a empresa Risotolândia Indústria e Comércio de Alimentos Ltda., o qual tem como objeto: "Contratação de empresa para prestação de serviço de fornecimento de refeições e merendas aos estudantes das Unidades de Educação Integral, Centros Municipais de Atendimento Especializados e Escolares da Rede Municipal de Ensino, pelo período de 12 meses, conforme especificações contidas no Edital de Pregão Eletrônico nº 135/2021 – SME, e Anexos, apresentamos as irregularidades verificadas para os encaminhamentos necessários.

Estas irregularidades foram registradas em meio eletrônico e enviadas ao Departamento de Logística e à empresa responsável e por meio de Autos de Constatação e emails das unidades, os quais se encontram anexados a este relatório.

### 1) CONTAMINAÇÃO NAS PREPARAÇÕES

Foram apontados vários casos de contaminação nas preparações entregues nas unidades, nas diversas refeições, dentre elas lanche e almoço. Considerando que alimentação escolar deve proporcionar uma nutrição balanceada e segura, é indispensável um preparo adequado, equilibrado em nutrientes, livre de contaminação.

As obrigações da contratada quanto a contaminação constam no Edital do PE 135/2021 e no contrato:

#### **EDITAL DO PE 135/2021**

#### **14.16 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

*IV. Entregar todo alimento isento de contaminação e/ou quaisquer elementos estranhos à preparação;*

#### **CONTRATO 24652**

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES E PENALIDADES**

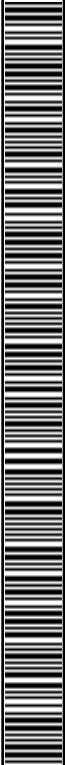
*Se a CONTRATADA deixar de prestar o serviço licitado, por qualquer motivo, dentro do prazo exigido ou o fizer fora das especificações pré-determinadas ou, ainda, em qualquer outra hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades, independente de outras previstas em lei, facultada a defesa prévia do interessado:*

*II. Multa de:*

*b) 1% (um por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências graves;*

**b) graves:**

*• utilizar nas preparações, gêneros alimentícios que não sejam de primeira qualidade, sem condições de absoluta higiene ou, ainda, que não estejam em bom estado e livres de contaminação de qualquer agente estranho, nos padrões estabelecidos pelas normas de vigilância sanitária;*





CURITIBA

Secretaria Municipal da Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 6.º andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

Seguem os registros de contaminação das preparações entregues nas Unidades.

UNIDADE	OCORRÊNCIA	DATA
CEI José Wanderlei Dias	Presença de objeto na preparação pizza de apresuntado e queijo a ser servida no lanche da tarde.	02/08/2023
CEI Romário Martins	Presença de um objeto estranho na preparação feijão servido no almoço.	14/08/2023
EM Arapongas	O pacote de suco de polpa de laranja entregue para o lanche da manhã estava sujo de feijão. A má higiene no transporte pode causar contaminação.	15/08/2023
EM Antonio Pietruza	O sanduíche natural entregue no lanche estava com contaminação física (inseto).	27/09/2023
EM Maestro Bento Mossurunga	Presença de inseto na salada do almoço de uma criança.	05/10/2023
EM Campo Mourão	Presença de larvas na parte externa do hot box e na caixa de pães. A equipe relatou que na roupa do entregador também estava com larvas.	04/10/2023

## 2) CONTÊINERS – “HOT BOX”

Nos Autos de Constatação e emails encaminhados pelas unidades verificou-se que a empresa tem utilizado contêiners em desacordo com o previsto em Edital e contrato, em mau estado e inclusive fora da validade. A estrutura para o transporte de alimentos preparados deve contar sempre com um ambiente de temperatura controlada, de forma que o estado do contêiner pode afetar a temperatura de segurança, a qualidade e a distribuição adequada dos alimentos.

As obrigações da contratada quanto aos contêiners – “hot box” constam no Edital do PE 135/2021 e no contrato:

### **EDITAL DO PE 135/2021**

#### **14.20 – CONDIÇÕES PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

*XI. Todas as preparações que necessitem de controle de temperatura e que constituem o cardápio do almoço devem ser acondicionadas em contêineres do tipo “hot box” para serem distribuídas, assim como as que constituem o cardápio dos lanches deverão ser acondicionadas em recipientes apropriados que garantam a temperatura de segurança, a qualidade e a distribuição adequada destes.*

*XXXI. A empresa CONTRATADA ficará obrigada a fornecer materiais novos para o início do atendimento, conforme relação abaixo e, quando necessário, fazer a renovação total destes materiais. A Secretaria Municipal da Educação*



Protocolo 01-120787/2024 Anexo 1.2 - 2-RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS.PDF do Trâmite 1 INFORMAÇÃO - EDEL2



CURITIBA

Secretaria Municipal da Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 6.º andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

fará inspeção dos materiais a serem utilizados nas Unidades, atestado por funcionário de cada Unidade e notas fiscais que comprovem a aquisição dos materiais a serem utilizados na CONTRATADA e para transporte. Os custos e vida útil (tempo de reposição) destes materiais deverão estar previstos na planilha de composição de custos da proposta da CONTRATADA.

#### 14.21 – TEMPO DE REPOSIÇÃO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

b. Bandejas plásticas para distribuição da merenda, para transporte de frutas, caixas plásticas para pães, pote plástico com tampa para guarda de amostras, container tipo hot box (parte externa): troca a cada 2 anos ou antes se houver necessidade (se apresentar rachaduras, riscos ou outros problemas que comprometam a higiene).

e. Contêineres hot box cilíndrico 30 litros para atendimento a estudantes com Dietas Especiais (ex. diabetes, fenilcetonúria ou outras patologias) troca anual ou antes se houver necessidade (se apresentar rachaduras, riscos ou outros problemas que comprometam a higiene, bem como em caso de exalar odores fortes que influenciam na confiabilidade do produto).

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

#### EDITAL DO PE 135/2021

##### DA MÃO DE OBRA

XVIII. Cumprir com o estabelecido na RDC nº 216 de 15/09/04 do Ministério da Saúde ou outras Normas e Regulamentações expedidas pelo ANVISA. Este atendimento será avaliado, através de documento comprobatório que compreende os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) a serem adotados pelo estabelecimento ou outros documentos que comprovem sua prática (sistema de gestão da qualidade).

#### RDC nº 216 de 15/09/04 do Ministério da Saúde

##### 4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

#### CONTRATO 24652

##### CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

III. Entregar os alimentos acondicionados em recipientes adequados, que vedem totalmente a penetração de elementos de qualquer natureza e que mantenham temperatura ideal para consumo, preservando a integridade/qualidade do produto.

#### CONTRATO 24652

##### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES E PENALIDADES



Protocolo 01-120787/2024 Anexo 1.2 - 2-RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS.PDF do Trâmite 1 INFORMAÇÃO - EDEL2



CURITIBA

Secretaria Municipal da Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Guelberto, 623 - 6.º andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

Se a CONTRATADA deixar de prestar o serviço licitado, por qualquer motivo, dentro do prazo exigido ou o fizer fora das especificações pré-determinadas ou, ainda, em qualquer outra hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades, independente de outras previstas em lei, facultada a defesa prévia do interessado:

II. Multa de:

b) 1% (um por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências graves;

**b) graves:**

- utilizar nas preparações, gêneros alimentícios que não sejam de primeira qualidade, sem condições de absoluta higiene ou, ainda, que não estejam em bom estado e livres de contaminação de qualquer agente estranho, nos padrões estabelecidos pelas normas de vigilância sanitária;
- fornecer alimentos para as unidades fora da temperatura ideal para o consumo (mínimo de +60° C para alimentos quentes e máximo de +10°C para alimentos frios);
- ocorrências que contrariarem as normas estabelecidas por:
  - Resolução RDC nº 216 – D.O.U. 16/09/04;
  - Resolução RDC nº 12 – D.O.U. 02/01/01;
  - Lei Municipal 9.000 – D.O.M. 31/12/96;
  - Lei Federal 8.078/90 e Decreto 2.181/97 – Código de Defesa do Consumidor.

Seguem os registros da utilização contêineres em mau estado, com sujidades e fora da validade.

UNIDADE	OCORRÊNCIA	DATA
UEI Integrada Boa Vista - Curitiba Ano 300	A salada a ser servida no almoço foi acondicionada e enviada em um cilindro hot box sem trava.	15/06/2023
UEI Tanira Regina	A salada a ser servida no almoço foi enviada em um cilindro hot box com travas estragadas, impossibilitando o correto fechamento. A preparação chegou na unidade em temperatura fora do padrão de segurança para o consumo (acima de 10° C).	21/06/2023
EM São Mateus do Sul	A caixa entregue na unidade com pães para o lanche da manhã estava suja e quebrada com presença de sujidades.	22/06/2023
EM Paranaguá	Mau estado dos contêineres que transportaram o almoço dos estudantes do período integral no dia 20/06.	22/06/2023
EM Umuarama	A caixa entregue na unidade com pães para o lanche da manhã estava suja e com resto de alimentos aderidos.	29/06/2023



Protocolo 01-120787/2024 Anexo 1.2 - 2-RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS.PDF do Trâmite 1 INFORMAÇÃO - EDEL2



CURITIBA

Secretaria Municipal da Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 6.º andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

UEI Tanira Regina	A preparação salada de alface e tomate a ser servida no almoço foi entregue em cilindro de hot box apresentando avarias.	01/08/2023
UEI Tanira Regina	Os pães foram entregues em caixa plástica com higienização deficitária.	02/08/2023
UEI Tanira Regina	A preparação sagu foi entregue em cilindro hot box apresentando avarias.	03/08/2023
UEI Tanira Regina	A melancia a ser servida na sobremesa do almoço foi entregue em hot box apresentando avarias.	04/08/2023
EM Júlio Moreira	Envio no dia 04/08 de containeres com data de validade vencida e em mau estado de conservação.	07/08/2023
EM Joaquim Távora	O container da salada de tomate com pepino estava sujo na parte interna e com rachaduras na parte externa. A salada estava fora da temperatura de segurança para consumo.	10/08/2023
EM Arapongas	O hot box enviado com carne moída estava sujo de feijão.	11/08/2023
UEI Osvaldo Cruz	A caixa que foi entregue a ponkan para servir no almoço estava suja e quebrada. A má higiene no transporte pode ocasionar contaminação do alimento.	11/08/2023
CEI Romário Martins	As dietas foram entregues em cilindro de hot box com avarias.	14/08/2023
EM Nair de Macedo	Envio de hot box com data de validade vencida, sujo e em mau estado de conservação.	16/08/2023
EM Belmiro Cesar	Hot boxes entregues no almoço vencidos, sujos e quebrados o que pode ocasionar contaminação dos alimentos.	25/08/2023
EM Nair de Macedo	A refeição almoço foi entregue em hot box vencido, quebrado e sujo. A má higiene nas condições de transporte poder causar contaminação dos alimentos.	28/08/2023
EM Nair de Macedo	As caixas entregues com pão no café da manhã estavam sujas e quebradas. A má higiene nas condições de transporte poder causar contaminação dos alimentos.	28/08/2023
EM Santa Ana Mestra	O hot box enviado com carne com molho estava sujo com a preparação café com leite.	09/10/2023
EM Santa Ana Mestra	As caixas entregues com frutas (banana e maçã) estavam com baratas.	10/10/2023
EM Nossa Sra. da Luz	A salada de frutas foi entregue em hot box sujo na parte externa. Havia presença de odor forte na parte interna e externa do	10/10/2023



Protocolo 01-120787/2024 Anexo 1.2 - 2-RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS.PDF do Trâmite 1 INFORMAÇÃO - EDEL2



CURITIBA

Secretaria Municipal da Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 6.ª andar, Torre A  
Ato da Glória - 80090-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

	container. A má higienização do hot box poder causar contaminação dos alimentos.	
EM Nossa Sra. da Luz	A salada de grão de bico com tomate foi entregue em hot box sujo na parte interna e externa. Havia presença de odor forte na parte interna e externa não característico da preparação. A má higienização do hot box poder causar contaminação dos alimentos.	10/10/2023
EM João Cabral de Melo Neto	A salada de frutas do almoço foi entregue em hot danificado e com rachaduras na lateral e embaixo. A parte interior estava com coloração escura e a parte externa estava suja apresentando odor forte não característico da preparação. A temperatura da preparação estava a 16,8° C não segura para o consumo.	30/10/2023
EM Santa Águeda	Os pães a serem servidos no café da manhã e lanche da manhã foram enviados em caixa plástica vazada apresentando higienização deficitária e com alças quebradas.	11/09/2023
EM Campo Mourão	Presença de larvas na parte externa do hot box e na caixa de pães. A equipe relatou que na roupa do entregador também estava com larvas.	04/10/2023

### 3) DESCUMPRIMENTO DE DIETA

Houve o descumprimento de dieta, o que gerou prejuízos nutricionais aos estudantes.

As obrigações da contratada quanto ao descumprimento da dieta constam no Edital do PE 135/2021 e no contrato:

#### **CONTRATO 24652**

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES E PENALIDADES**

Se a CONTRATADA deixar de prestar o serviço licitado, por qualquer motivo, dentro do prazo exigido ou o fizer fora das especificações pré-determinadas ou, ainda, em qualquer outra hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades, independente de outras previstas em lei, facultada a defesa prévia do interessado:

II. Multa de:

b) 1% (um por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências graves;

**b) graves:**

- descumprimento de cardápio de dietas especiais;

Segue o registro de descumprimento de dieta de fenilcetonúria.



Protocolo 01-120787/2024 Anexo 1.2 - 2-RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS.PDF do Trâmite 1 INFORMAÇÃO - EDEL2



CURITIBA

Secretaria Municipal de Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 6.º andar, Torre A  
Ato da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

UNIDADE	OCORRÊNCIA	DATA
EM São Mateus do Sul	Não foi entregue o hambúrguer de frango assado das dietas sem leite e sem leite, glúten e ovos. O tomate desta dieta última estava sem condições de consumo.	22/06/2023
EM Umuarama	Envio de alimento da dieta sem amendoim, feijão, ovo e peixe para o lanche da manhã não correspondia ao descrito na etiqueta de identificação.	30/06/2023

#### 4) ATRASO NA ENTREGA

Houve registros de atraso na entrega do lanche o que gerou prejuízos na rotina das unidades escolares.

As obrigações da contratada quanto ao atraso e quantidade constam no Edital do PE 135/2021 e no contrato:

##### **CONTRATO 24652**

##### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES E PENALIDADES**

Se a CONTRATADA deixar de prestar o serviço licitado, por qualquer motivo, dentro do prazo exigido ou o fizer fora das especificações pré-determinadas ou, ainda, em qualquer outra hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades, independente de outras previstas em lei, facultada a defesa prévia do interessado:

II. Multa de:

c) 0,5% (meio por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências leves;

c) **leves:**

• atrasar o horário de entrega das refeições na unidade de atendimento, bem como no servimento, ultrapassando o período de 30 (trinta) minutos do horário estabelecido no contrato;

Seguem os registros de descumprimento contratual quanto ao atraso na entrega da alimentação

UNIDADE	OCORRÊNCIA	DATA
EM Maestro Bento Mossurunga	120 pedaços de melancia estavam impróprios para o consumo. A troca foi solicitada, mas as melancias chegaram com atraso considerável e não foram	27/06/2023



Protocolo 01-120787/2024 Anexo 1.2 - 2-RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS.PDF do Trâmite 1 INFORMAÇÃO - EDEL2



CURITIBA

Secretaria Municipal da Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 6.º andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

	servidas. Houve prejuízo nutricional aos estudantes.	
EM Prof. Ricardo Krieger	Atraso na entrega do lanche da manhã nos dias 12, 13 e 14/06, implicando prejuízo na rotina pedagógica.	14/06/2023
UEI Laís Peretti	O café da manhã chegou atrasado, às 8h15min, causando transtornos à rotina pedagógica, pois deveria ser servido às 8h.	05/06/2023
EM Guilherme Braga Sobrinho	06, 07, 20, 21 e 26/06 atrasos na entrega do almoço. O almoço foi entregue as 11h10min, sendo que o seu servimento se inicia as 11h.	27/06/2023
EM Walter Hoerner	Atraso na entrega do lanche da tarde nos dias 15, 16, 20 e 21/06 implicando prejuízo na rotina pedagógica.	22/06/2023
EM Walter Hoerner	Atraso na entrega do lanche da tarde no dia 27/06 implicando prejuízo na rotina pedagógica.	03/07/2023
EM Júlio Moreira	Atraso na entrega do lanche da manhã no dia 07/08 implicando prejuízo na rotina pedagógica.	07/08/2023
UEI Integrada Boa Vista	Atraso na entrega do almoço que chegou às 12h10min, sendo que deveria ser servido às 11h25min., implicando prejuízos na rotina pedagógica.	10/08/2023
EM Helena w. Antipoff	Atraso na entrega do almoço que por motivos dos horários do transporte escolar ficaram sem almoçar, implicando prejuízos nutricionais.	11/08/2023
EM Maestro Bento Mossurunga	O pacote de carne moída chegou estourado na unidade. A conferente solicitou a troca o que ocorreu somente as 12h06min. acarretando atraso do servimento do almoço. A quantidade enviada não foi suficiente.	02/10/2023

##### 5) ALIMENTAÇÃO ENTREGUE ABAIXO DA TEMPERATURA

A temperatura dos alimentos servidos prontos é fundamental para que microrganismos patogênicos, não venham afetar a saúde das pessoas que consomem esses alimentos. A Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação disciplina o tema.

As obrigações da contratada quanto ao assunto constam no Edital do PE 135/2021 e no contrato:





CURITIBA

Secretaria Municipal da Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 5.º andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

### **EDITAL DO PE 135/2021 DA MÃO DE OBRA**

XVIII. *Cumprir com o estabelecido na RDC nº 216 de 15/09/04 do Ministério da Saúde ou outras Normas e Regulamentações expedidas pelo ANVISA. Este atendimento será avaliado, através de documento comprobatório que compreende os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) a serem adotados pelo estabelecimento ou outros documentos que comprovem sua prática (sistema de gestão da qualidade).*

### **RDC nº 216 de 15/09/04 do Ministério da Saúde**

#### **4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO**

4.8.15 *Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.*

### **EDITAL DO PE 135/2021**

#### **Requisitos para a prestação de serviços**

VI. *Os alimentos entregues deverão ser acondicionados em recipientes adequados, que vedem totalmente a penetração de elementos de qualquer natureza e que mantenham temperatura ideal para consumo preservando a integridade/qualidade do produto, bem como isento de odores.*

X. *As refeições transportadas serão acondicionadas em recipientes de inox ou plástico (em tamanho adequado à quantidade de alimentos de forma a viabilizar a manutenção da temperatura do alimento até o seu servimento) e esses em recipientes isotérmicos que permitam a temperatura mínima de +60°C para alimentos quentes e máxima de +10°C para alimentos frios. Os alimentos poderão permanecer nestes recipientes por tempo superior a 6 horas, a contar do acondicionamento imediatamente após término do preparo até o servimento nos horários previstos no termo de referência.*

XI. *Todas as preparações que necessitem de controle de temperatura e que constituem o cardápio do almoço devem ser acondicionadas em contêineres do tipo "hot box" para serem distribuídas, assim como as que constituem o cardápio dos lanches deverão ser acondicionadas em recipientes apropriados que garantam a temperatura de segurança, a qualidade e a distribuição adequada destes.*

### **CONTRATO 24652**

#### **CLÁUSULA OITAVA- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

III. *Entregar os alimentos acondicionados em recipientes adequados, que vedem totalmente a penetração de elementos de qualquer natureza e que mantenham temperatura ideal para consumo, preservando a integridade/qualidade do produto.*

Exportado do Sistema





CURITIBA

Secretaria Municipal da Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 6.º andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

VII. Fornecer todas as preparações que constituem os cardápios, observando as quantidades por estudante e temperatura adequadas, inclusive no momento do consumo, com o devido asseio.

**CONTRATO 24652****CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES E PENALIDADES**

Se a CONTRATADA deixar de prestar o serviço licitado, por qualquer motivo, dentro do prazo exigido ou o fizer fora das especificações pré-determinadas ou, ainda, em qualquer outra hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades, independente de outras previstas em lei, facultada a defesa prévia do interessado:

II. Multa de:

b) 1% (um por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências graves;

b) graves:

• fornecer alimentos para as unidades fora da temperatura ideal para o consumo (mínimo de +60° C para alimentos quentes e máximo de +10°C para alimentos frios);

• ocorrências que contrariarem as normas estabelecidas por:

- Resolução RDC nº 216 – D.O.U. 16/09/04;
- Resolução RDC nº 12 – D.O.U. 02/01/01;
- Lei Municipal 9.000 – D.O.M. 31/12/96;
- Lei Federal 8.078/90 e Decreto 2.181/97 – Código de Defesa do Consumidor.

Foram registradas entregas de alimentação abaixo da temperatura conforme segue.

UNIDADE	OCORRÊNCIA	DATA
UEI Tanira Regina	A salada a ser servida no almoço foi enviada em um cilindro hot box com travas estragadas, impossibilitando o correto fechamento. A preparação chegou na unidade em temperatura fora do padrão de segurança para o consumo (acima de 10° C).	21/06/2023
EM Joaquim Távora	O container da salada de tomate com pepino estava sujo na parte interna e com rachaduras na parte externa. A salada estava fora da temperatura de segurança para consumo.	10/08/2023

**6) ALIMENTAÇÃO DE MÁ QUALIDADE**

Nos Autos de Constatação encaminhados pelas unidades, verificou-se que houve a entrega de preparação fora dos padrões de qualidade sanitária, contendo erros de técnica dietética referentes ao cozimento e características organolépticas.





CURITIBA

Secretaria Municipal de Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 523 - 6.º andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

As obrigações da contratada quanto ao assunto constam no Edital do PE 135/2021 e no contrato:

**CONTRATO 24652****CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES E PENALIDADES**

Se a CONTRATADA deixar de prestar o serviço licitado, por qualquer motivo, dentro do prazo exigido ou o fizer fora das especificações pré-determinadas ou, ainda, em qualquer outra hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades, independente de outras previstas em lei, facultada a defesa prévia do interessado:

## II. Multa de:

b) 1% (um por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências graves;

## b) graves:

• utilizar nas preparações, gêneros alimentícios que não sejam de primeira qualidade, sem condições de absoluta higiene ou, ainda, que não estejam em bom estado e livres de contaminação de qualquer agente estranho, nos padrões estabelecidos pelas normas de vigilância sanitária;

Seguem os registros de preparação entregue na Unidade de má qualidade.

UNIDADE	OCORRÊNCIA	DATA
EM Álvaro Borges	A quísera entregue para o lanche estava crua, o molho de frango continha pedaços de aipim muito grandes o que dificultou o porcionamento. Após solicitada a troca a supervisora da empresa foi até a unidade e solicitou as funcionárias de limpeza, as quais não são conferentes da alimentação que experimentasse os alimentos. A troca do arroz carreteiro chegou na unidade as 16h40min. Não houve tempo hábil para o servimento, gerando prejuízos nutricionais às crianças.	26/06/2023
EM Mons. Boleslau Falarz	Má qualidade da carne moída servida no lanche da tarde (cheia de gordura).	14/08/2023
EM Pedro Dallabona	A carne moída que seria servida no almoço do dia 09/08 estava com má qualidade. Solicitada a troca, porém somente uma parte pode ser servida porque veio com um pouco a mais de sal. Faltou 18 kg de carne para o servimento total, pois a troca continuou com baixa qualidade.	15/08/2023
EM Arapongás	A batata refogada entregue para o lanche da manhã estava crua.	21/08/2023
EM Belmiro Cesar	A bolinho de soja assada da dieta vegetariana estava duro sem condições de	22/08/2023



Protocolo 01-120787/2024 Anexo 1.2 - 2-RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS.PDF do Trâmite 1 INFORMAÇÃO - EDEL2



CURITIBA

Secretaria Municipal da Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 6.ª andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

	ser servido. A troca foi solicitada, mas não chegou a tempo de ser servido.	
EM Castro	A qualidade do risoto de frango com abóbora servido no lanche da manhã não estava com a qualidade esperada, apresentando aspecto líquido tal qual uma sopa. Não houve tempo hábil para a troca.	29/09/2023
CEI Eva da Silva	O strogonoff de carne enviado para o almoço estava extremamente gorduroso. Foi solicitada a troca que chegou às 11h55min. 214 estudantes consumiram picadinho de carne e 79 o strogonoff de carne. Houve o prejuízo nutricional para os 79 estudantes que consumiram o strogonoff por não haver tempo hábil para a substituição.	15/09/2023

### 7) PER CAPITA

A entrega per capita inferior ao estabelecido gerou prejuízos nutricionais aos alunos.

As obrigações da contratada quanto ao assunto constam no Edital do PE 135/2021 e no contrato:

#### **EDITAL DO PE 135/2021**

##### **6.3. Da Avaliação dos Serviços e Acompanhamento**

*IV. Quando for verificado que a alimentação recebida nas Unidades da Secretaria Municipal da Educação, apresentar problema na qualidade ou quantidade por parte da CONTRATADA deverá ser efetuada a substituição/reposição imediata da preparação ou, quando não for possível o servimento, por uma preparação similar no aspecto nutricional mediante autorização prévia das nutricionistas do CONTRATANTE. Caso não seja feita a reposição no mesmo dia, em tempo hábil para o servimento (considerando a refeição em questão), será feito o desconto na nota fiscal, quando do faturamento.*

#### **CONTRATO 24652**

##### **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

*VII. Fornecer todas as preparações que constituem os cardápios, observando as quantidades por estudante e temperatura adequadas, inclusive no momento do consumo, com o devido asseio.*

#### **CONTRATO 24652**

##### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES E PENALIDADES**

*Se a CONTRATADA deixar de prestar o serviço licitado, por qualquer motivo, dentro do prazo exigido ou o fizer fora das especificações pré-determinadas*



Protocolo 01-120787/2024 Anexo 1.2 - 2-RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS.PDF do Trâmite 1 INFORMAÇÃO - EDEL2



CURITIBA

Secretaria Municipal de Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 6.º andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

ou, ainda, em qualquer outra hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades, independente de outras previstas em lei, facultada a defesa prévia do interessado:

II. Multa de:

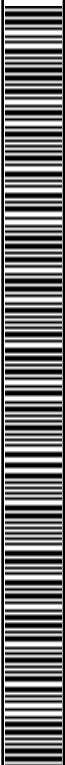
b) 1% (um por cento) sobre o valor total do faturamento do mês em que foi constatada a irregularidade nas ocorrências graves;

b) graves:

• fornecer quantidade diferente daquela estabelecida pelo CONTRATANTE, o que será aferido por peso e/ou unidade do lote correspondente ao número de refeições;

Segue o registro de descumprimento contratual quanto a quantidade insuficiente da alimentação.

UNIDADE	OCORRÊNCIA	DATA
CEI Curitiba Ano 300	Envio de refeições em quantidade inferior, 130, sendo que o número correto é 485. Atraso na reposição de 355 refeições do almoço.	30/06/2023
EM Maria Clara Tesseroli	O lanche da manhã quirera, carne moída com cenoura não foi porcionado conforme per capita (180 gramas de quirera e 120 gramas de carne). A porção servida aos alunos de quirera e carne pesavam em média 180 gramas.	12/06/2023
EM São Mateus do Sul	A sobra de 1.611 Kg de flocos de milho que deveria ser servida no dia 20 de junho estava guardada na unidade.	22/06/2023
EM Olívio Soares Sabóia	Na visita de supervisão foram encontrados guardados na unidade alimentos que deveriam ter sido servidos (3,098 Kg de sucrilhos, 1 pote de manteiga e 1 pacote de biscoito sequinho). Houve erro no porcionamento gerando prejuízos nutricionais às crianças.	20/06/2023
EM Olívio Soares Sabóia	As atendentes estavam porcionando a preparação arroz com carne moída em copos descartáveis com capacidade de 200ml, os quais não comportam o total de 100g de arroz e 50g de carne moída. Os copos porcionados continham em média 60g de arroz. A empresa já havia sido comunicada nas supervisões anteriores.	20/06/2023
EM Pedro Dallabona	Faltou frango à milanesa para atender a totalidade dos estudantes.	03/07/2023



Protocolo 01-120787/2024 Anexo 1.2 - 2-RELATÓRIO DE OCORRÊNCIAS.PDF do Trâmite 1 INFORMAÇÃO - EDEL2



CURITIBA

Secretaria Municipal da Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 6.º andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

EM Nair de Macedo	Erro de porcionamento na refeição café da manhã, foi porcionado 5 gramas em média de requeijão em cada pão sendo que o per capita é de 15 gramas.	03/08/2023
EM Ivaiporã	A per capita do macarrão parafuso com molho de carne com vagem (lanche da manhã) não foi cumprido. A porção das duas preparações pesavam em média 90 gramas, sendo o correto 150 gramas.	25/09/2023
EM Pró Morar Barigui	Erro de porcionamento no café com leite do lanche do período integral, foram enviadas 1 jarra de 3 litros da bebida para 2 salas, num total de 6 litros. O número de estudantes é 50, sendo que cada um deveria receber 190 ml da bebida, o que resulta em 9,5 litros. Houve prejuízo nutricional aos estudantes.	03/10/2023
EM Pró Morar Barigui	Erro de porcionamento do requeijão cremoso do lanche do período integral. Cada pão de milho deveria ser recheado com 15g de requeijão. As atendentes utilizaram apenas 1 pote de 500g para as 50 crianças, o que significa que apenas 10g foi utilizado em cada pão. O pote de 500g vazio estava no lixo e outro fechado de 180g estava na geladeira. No mapa de conferência constava 750g de requeijão recebido. Houve prejuízo nutricional aos estudantes.	03/10/2023

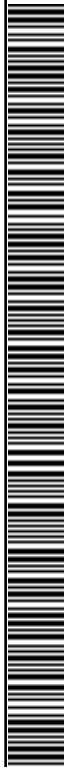
#### 8) SUBCONTRATAÇÃO

A empresa está utilizando a mão de obra para a entrega de refeições por meio da Empresa Line Service sem formalizar a subcontratação conforme previsto no Edital do PE 135/2021 e no contrato:

##### **EDITAL DO PE 135/2021**

5.7. Nesta licitação não será aceita a participação de consórcio e a subcontratação poderá ser aceita, mediante autorização expressa da Secretaria Municipal da Educação, para os itens de logística de entrega e panificação, respeitando o art. 72 da Lei 8666/93.

5.7.1. A subcontratação de que trata este item não será admitida para os serviços considerados para efeitos de atestação de capacidade técnico-operacional da empresa técnico profissional.





CURITIBA

Secretaria Municipal da Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 6.º andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

5.7.2. A proposta de subcontratação deverá ser apresentada por escrito e somente depois de autorizado e lavrado o respectivo termo aditivo, os serviços a serem realizados pela subcontratada poderão ser iniciados.

5.7.3. Para que seja autorizada a subcontratação, a Contratada deverá apresentar além dos demais requisitos de habilitação, prova de regularidade da empresa subcontratada para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede da empresa subcontratada, dentro de seus prazos de validade, mediante apresentação de:

- a) Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria da Fazenda Nacional;
- b) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Estaduais, emitida pela respectiva Secretaria de Estado da Fazenda do Estado da sede da empresa subcontratada;
- c) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Municipais, expedida pela respectiva Secretaria Municipal da Fazenda da sede da empresa subcontratada;
- d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (CND) e ao Fundo de Garantia por tempo de Serviço (FGTS); e
- e) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, na forma da Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

5.7.4. No que se refere aos pagamentos quando houver subcontratação a subcontratada deverá apresentar, via contratada, todos os documentos exigidos em edital, bem como do Decreto 610/2019.

5.7.5. A autorização do CONTRATANTE para a CONTRATADA subcontratar parcialmente serviços do contrato não reduz nem elimina as responsabilidades e obrigações da CONTRATADA para com o CONTRATANTE em decorrência do Contrato, nem importará no estabelecimento de qualquer vínculo entre o CONTRATANTE e o(s) subcontratado(s).

#### CONTRATO 24652

#### CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

XLIII. Permanecer com a integral execução e responsabilidade pelo cumprimento de todas as condições contratuais, somente subcontratando com a autorização do CONTRATANTE, devendo a empresa solicitar via ofício para a equipe responsável da Secretaria Municipal da Educação.

É o relatório.

*Vanessa Pereira Prestes*  
Vanessa Pereira Prestes  
Gerência de Alimentação



Protocolo 01-120787/2024 Anexo 1.3 - 3-RELATÓRIO - EMPRESA LINE SERVICE.PDF do Trâmite 1 INFORMAÇÃO - EDEL2



CURITIBA

Prefeitura Municipal de Curitiba  
Secretaria Municipal da Educação  
Departamento de Logística  
Gerência de Alimentação  
Av. João Gualberto, 623 - 6.º andar, Torre A  
Alto da Glória - 80030-000 - Curitiba - PR  
Tel. 41 3350-3653 / 3350-9637  
www.curitiba.pr.gov.br

## RELATÓRIO

No dia 24 de novembro de 2023 estiveram presentes no Núcleo Regional Boa Vista representantes da Empresa Risotolândia Indústria e Comércio de Alimentos LTDA., do Departamento de Logística e do Núcleo Regional para uma reunião com a finalidade de solucionar questões relacionadas ao transporte da alimentação escolar referente ao contrato nº 24.652. Nesta ocasião foram apresentados os funcionários da Empresa Line Service, que na ocasião fomos informados que atualmente presta serviços de mão de obra para a entrega de refeições nas Unidades Escolares. A Empresa Risotolândia Indústria e Comércio de Alimentos LTDA. até o presente momento não formalizou a contratação de terceiros para a entrega das refeições.

Em 20/12/23

*Vanessa Pereira Prestes*  
Vanessa Pereira Prestes  
Gerência de Alimentação

Vanessa P. Prestes  
Gerência de Alimentação  
Matrícula 72809

*Maria Cristina Brandalize*  
Maria Cristina Brandalize  
Diretora do Departamento de  
Logística

Exportado do Sistema Único de Protocolos - 01-120787/2024 - por VANESSA PEREIRA PRESTES - Matrícula 72809

