

ATA REGISTRO DE PREÇOS Nº 160/2019.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 45/2019

VALIDADE: 12 MESES.

Aos dois dias do mês de agosto de dois mil e dezenove, na Prefeitura do **MUNICÍPIO DE CATANDUVAS**, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.208.842/0001-03, com sede a Avenida dos Pioneiros, nº 500, excelentíssimo senhor prefeito municipal abaixo assinado, nos termos do art. 15 da Lei Federal 8666/93 e demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial em epígrafe **REGISTRA OS PREÇOS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90 E LEI FEDERAL Nº 10.741, DE 01/10/03), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS E RESIDENTES DO PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL**, conforme o certame licitatório desta, tendo sido o(s) referido(s) preço(s) ofertado(s) pela(s) empresa(s) cuja(s) proposta(s) foi (ram) classificada(s) conforme segue.

Fazem parte desta ata de registro de preços o edital e anexo constantes do pregão presencial nº **45/2019**.

CLÁUSULA PRIMEIRA – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

PARÁGRAFO PRIMEIRO –ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1 - Condições para a execução dos serviços / fornecimento dos produtos:

A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

3. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias a obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
- Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para produção, distribuição e fornecimento da alimentação;
- Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;

- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte externo do local de produção até as dependências hospitalares considerando os devidos procedimentos operacionais de higiene, qualidade e controle de temperatura conforme a legislação vigente;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados.

4. Foram eleitas como unidade de medida para contratação desses serviços.

4.1. Unidade de Refeição: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, jantar, sopa e chá;

4.2. Litro de café e água: para fornecimento em áreas administrativas;

4.3. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

4.4. Os Cardápios Diários Básicos Padrões e recomendações da CONTRATANTE deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

4.5. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes e funcionários.

4.6. A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

4.7. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.

4.8. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

4.9. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

4.10. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em recipientes descartáveis de isopor para as dietas. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética.

4.11. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

4.12. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas do Pronto Atendimento Municipal e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente.

4.13. Das características e componentes das refeições - especificações

4.14. Dieta normal ou livre

4.15. Dieta destinada aos funcionários, pacientes e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente, exceto que todas as dietas deverão ter características hipossódicas, e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Terá consistência normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 3 (três) refeições diárias para pacientes: desjejum, almoço, jantar, em horários regulares.

4.16. Quanto aos acompanhantes serão fornecidas 3(três) refeições: desjejum, almoço e jantar.

5 - Para cada entrega será fornecido a empresa solicitação do quantitativo necessário.

6 - Pagamento será efetuado somente da quantidade entregue.

7 – O registro de preços da quantidade estimada não dá direito a empresa de receber a totalidade estimada para consumo, cabendo tão somente receber o que for entregue.

8 - A empresa vencedora do Certame para assinatura do contrato deverá apresentar comprovante de disponibilidade de nutricionista e que este esteja inscrito e regular junto ao órgão de classe.

9 - Os produtos/serviços deverão ser de primeira qualidade e atender as especificações constantes no Anexo III.

10 - Todos os custos envolvendo frete, e quaisquer outros encargos que incidam sobre a venda correm por conta do vendedor.

11 - O Município estima o total de 5.840 refeições, entre café da manhã, almoço e jantar, contudo pode ocorrer de não solicitar a quantidade total, e somente será paga a quantidade requerida e fornecida.

12. Composição das refeições:

Item	Qtde	Unid		Descrição
1	1.460	Unid	Desjejum para pacientes e acompanhantes	A) Chá B) Pão francês e pão fatiado. c) Margarina e geleia para acompanhar o pão.
2	1.825	Unid	Almoço para pacientes funcionários e acompanhantes	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta, lasanha. b) Feijão. c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe). d) Guarnição, à base de legumes e vegetais. e) salada, à base de vegetais crus, e/ ou cozidos.
3	1.460	Unid	Jantar para funcionários e acompanhantes	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta, lasanha. b) Feijão. c)Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe). d)Guarnição, à base de legumes e vegetais. e) salada, à base de vegetais crus e/ ou

				cozidos.
	1.095		Jantar para pacientes	a) Sopa de frango ou carne moída com legumes, macarrão e batata inglesa ou sopa de feijão.

13. Dieta Leve ou Branda

14. A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição.

15. Consistência: a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

16. Distribuição: 03 (três) refeições diárias

17. A composição das refeições é a mesma da dieta geral. O almoço deverá apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Preparações de carnes, aves e peixe sempre em caldo.
- Incluir apenas o caldo do feijão (liquidificar o feijão)
- Não incluir vegetais crus nas saladas
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas.
- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
- Evitar leite achocolatado.

18. O Jantar deverá obrigatoriamente ser de sopa de frango ou carne moída com legumes e pão, em substituição da refeição da dieta geral.

19. Dos cardápios e refeições

19.1. Normas gerais da elaboração de cardápios:

19.1.1. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos.

19.1.2. Os cardápios das refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

19.1.3. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA.

19.1.4. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de *Escudero* (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

19.1.5. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

19.1.6. A CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser

proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

20. Da elaboração de cardápios

20.1. Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

01) Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;

02) Safra do alimento;

03) Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida;

04) Digestibilidade dos alimentos.

20.2. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.

20.3. Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar (dieta geral).

20.4. Restringir para pacientes preparações fritas.

20.5. O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários.

20.6. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes e funcionários, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).

21. Das especificações dos gêneros alimentícios, gramaturas e frequências.

21.1. O porcionamento seguirá a seguinte especificação:

GÊNEROS	ESPECIFICAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Salada crua 30 g e salada cozida 50 g	Abobrinha, alface, acelga, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve manteiga, couve-flor, abobora, batata salsa mandioca, pepino, tomate, vagem.	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.
Arroz cru 110 g	Tipo 1 agulhinha ou parboilizado	
Feijão 50 g	Preto ou carioca tipo 1 safra 2018	
Carne bovina	150 g de carne bovina de 1ª (alcatra, patinho) - para bife grelhado, isca de carne, bife a role.	
	100 g de carne paleta -100 g	

	carne moída	
	180 g de carne bovina de 2ª (músculo, coxão duro, posta gorda) - para carne de panela em molho.	
Aves (coxa, sobrecoxa, peito)	150 g sem osso	
	250 g com osso	
Peixe	120 g filé (grelhado ou em molho)	
Almôndega 120 g de carne		
Guarnições	Massa cozida 40 g (macarrão, lasanha,)	
	Farofa 40 g	
Pão	Tipo francês 50 g	Devendo fornecer margarina em blister de 10 g e geleia de frutas variadas em blister de 15g
	Pão de forma 2 fatias	
Sopa 400 ml	Sopa contendo 1 tipo de carne (bovina moída ou frango) 1 tipo de massa ou arroz e ao menos três tipos de vegetais.	Sendo opcional o uso de massas (macarrão ou massa recheada) e leguminosas (feijão) para produzir sopa específica como exemplo sopa de feijão,
Bebida café da manhã	Chá infusão sem açúcar 200 ml	Devendo oferecer 2 sachês de açúcar e 2 sachês de adoçante para a bebida,

22. As gramaturas acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas, não podendo ser servidos, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido médico ou nutricional. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

22.1. O cardápio deverá obedecer a seguinte frequência, quantidade e horário (café da manhã, almoço e jantar):

Horário limite para solicitar as refeições: café da manhã 06:00, almoço 10:00, jantar 17:00

Horário para servir as refeições: Café da manhã 7:30, almoço 12:00, jantar 20:00

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina ou Aves	7 vezes por semana
Peixe	Mensal ou quando em respeito ao período religioso (quaresma) semanal

Guarnições:

Diário e obrigatório

23 - Os produtos devem ser servidos, impreterivelmente, em recipientes de isopor, inodoro, com divisórias internas para não mistura dos alimentos, que atenda as normas de saúde vigentes.

PARAGRAFO SEGUNDO - Para dirimir quaisquer dúvidas do fornecimento, fica estabelecido todo o descrito no TERMO DE REFERENCIA, o qual é parte da ATA DE REGISTRO e contratos.

CLÁUSULA SEGUNDA – CLASSIFICAÇÃO

Empresa detentora do direito de preferência para os itens conforme segue:

EMPRESA: ANDRE LUIZ KLEIN - ME

ENDEREÇO: RUA SÃO PAULO Nº 308, BAIRRO CENTRO, CATANDUVAS-PR

CNPJ: 28.039.264/0001-78

REPRESENTANTE LEGAL: Andre Luiz Klein, portador da Cédula de Identidade nº 8.020.114-1/SSP/PR, inscrito no CPF nº 027.103.619-22, residente e domiciliado à Rua São Paulo nº 308, Bairro Centro, na Cidade de Catanduvas, Estado do Paraná.

Item	Qtde	Unid		Descrição	Vlr Unit. Máximo	Valor Total máximo
1	1.460	Unid	Desjejum para pacientes e acompanhantes	A) Chá B) Pão francês ou pão fatiado. c) margarina e geleia para acompanhar o pão.	10,00	14.600,00
2	1.825	Unid	Almoço para pacientes funcionários e acompanhantes	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta, lasanha. b) Feijão. c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe). d) Guarnição, à base de legumes e vegetais, e) salada, à base de vegetais crus, e/ ou cozidos.	15,00	27.375,00
3	1.460	Unid	Jantar para pacientes funcionários e acompanhantes	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta e lasanha. b) Feijão. c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe). d) Guarnição, à base de	14,6575	21.399,95

				legumes e vegetais. e) salada, à base de vegetais crus e/ ou cozidos.		
4	1.095		Jantar para pacientes	a) Sopa de frango ou carne moída com legumes, macarrão e batata inglesa ou sopa de feijão.	12,4429	13.624,97
VALOR TOTAL						76.999,92

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REGISTRO E REAJUSTE

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Secretaria de Administração para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

CLÁUSULA QUARTA – PENALIDADES

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O fornecedor está sujeito às seguintes penalidades:

À licitante vencedora deste certame serão aplicadas as sanções previstas na Lei nº 8.666/93, nas seguintes situações, dentre outras:

- 1 - Pela recusa injustificada para o fornecimento, nos prazos previstos neste edital, será aplicada multa na razão de 10% (dez por cento) calculado sobre o valor total da requisição, até 05 (cinco) dias consecutivos, sendo que após esse prazo o instrumento firmado será rescindido e a contratada ficará sujeita a aplicação das penalidades previstas no edital.
- 2 - Pelo atraso ou demora injustificados para a entrega, além dos prazos e demais penalidades estipuladas neste edital, aplicação de multa na razão de R\$ 100,00 (cem reais), por dia, de atraso ou de demora até a conclusão do caso.
- 3 - Pela entrega em desacordo com o solicitado, recusa de fornecimento, ou problemas na emissão da Nota Fiscal (caso esta não seja regularizada), aplicação de multa na razão de 10% (dez por cento), sobre o valor total da nota, por infração, com prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para a substituição dos produtos.

PARAGRAFO SEGUNDO - Nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 60 (sessenta) meses, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública e descredenciada do Registro Cadastral de Fornecedoros do Município, nos casos de:

- a) apresentação de documentação falsa;

- b) retardamento na execução do objeto;
- c) não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
- d) comportamento inidôneo;
- e) fraude na execução do contrato;
- f) falha na execução do contrato.

1 - Será facultado à licitante o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas neste edital.

2 - As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à administração.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PRAZOS E ENTREGA

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Registro por 12 meses, sendo a entrega parcelada conforme necessidade do Município.

PARAGRAFO SEGUNDO - Quando da emissão da solicitação de entrega, a empresa deverá efetuar o fornecimento em conformidade com o descrito no edital e no Termo de Referência.

PARAGRAFO TERCEIRO - O prazo de vigência da presente ATA DE REGISTRO é prazo de entrega acrescido de 30 (trinta) dias.

PARAGRAFO QUARTO – LOCAL DE ENTREGA: Pronto Atendimento Municipal.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega mediante emissão da nota fiscal acompanhada dos seguintes documentos:

- Laudo de entrega emitido pela Comissão Permanente Para Recebimento de Bens e Serviços.
- Prova de Regularidade junto a Fazenda Federal;
- Prova de Regularidade junto a Fazenda Estadual;
- Certificado de Regularidade do FGTS;
- Prova de regularidade de tributos Municipais;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

PARÁGRAFO SEGUNDO – O município poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pelo fornecedor.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O pagamento efetuado não isentará o fornecedor das responsabilidades decorrentes do fornecimento.

PARAGRAFO QUARTO - Os recursos para pagamento das despesas serão oriundos da seguinte rubrica orçamentária:

Programa	Descrição
02.11.10.301.1300.2.033.3.3.90.38	Outros serviços de terceiros – Pessoa Jurídica

PARAGRAFO QUINTO – Caso a empresa não tenha conta no BANCO DO BRASIL, ou ainda, NÃO TENHA EMITIDO BOLETO PARA PAGAMENTO, será descontado o valor referente a

transferência bancária.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata/contrato e iniciar outro processo licitatório.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O cancelamento da Ata/Contrato poderá ser formalizado, de pleno direito, nas hipóteses a seguir indicadas, precedidas sempre, porém, do oferecimento de prazo de 10 (dez) dias úteis para o exercício do contraditório e da ampla defesa.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A ata/contrato poderá ser cancelado pelo órgão responsável quando o contratado:

- 1 - descumprir as condições constantes neste Edital, em seus Anexos e na ATA DE REGISTRO e Contrato;
- 2 - recusar-se a celebrar ATA DE REGISTRO e o Contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 3 - for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;
- 4 - for impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

PARÁGRAFO QUARTO - A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público, derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

PARÁGRAFO QUINTO - A anulação do procedimento licitatório induz à da ata/Contrato.

PARÁGRAFO SEXTO - Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do Contrato.

PARÁGRAFO SÉTIMO - A comunicação do cancelamento da ata/Contrato deverá ser feita pessoalmente, ou então por correspondência com aviso de recebimento, juntando o comprovante aos autos.

PARÁGRAFO OITAVO - No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da empresa, a comunicação será feita por meio do Diário Oficial ou Jornal de Grande circulação, por duas vezes consecutivas, considerando cancelado da ATA DE REGISTRO e/ou contrato a contar da última publicação.

PARÁGRAFO NONO - Independentemente das previsões retro indicadas, o fornecedor poderá solicitar o cancelamento da ATA DE REGISTRO e do Contrato na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

PARÁGRAFO DÉCIMO - Ocorrendo a hipótese prevista no **parágrafo anterior**, a solicitação de cancelamento do fornecedor deverá ser formulada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sendo facultada ao Município a aplicação das penalidades previstas no Edital.

CLÁUSULA OITAVA – CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DAS PARTES.

1 - São obrigações do Município:

- 1.1 - Permitir o acesso de funcionários dos fornecedores às suas dependências, para a entrega das Notas Fiscais/Faturas;
- 1.2 - Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao fornecimento que venham a ser solicitados pelos empregados dos fornecedores;
- 1.3 - Impedir que terceiros executem o fornecimento objeto deste Pregão;
- 1.4 - Efetuar o pagamento devido pelo fornecimento, desde que cumpridas todas as exigências deste Edital e de seus Anexos e do contrato;
- 1.5 - Comunicar oficialmente ao fornecedor quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave.

2 - SÃO OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR.

- 2.1 - Ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento, tais como salários, seguros de acidentes, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vale refeição, vale-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pela legislação;
- 2.2 - Manter durante toda a vigência da ATA DE REGISTRO e execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 2.3 - Indicar o responsável por representá-la na execução do contrato, assim como a(s) pessoa(s) que, na ausência do responsável, poderá substituí-lo;
- 2.4 - Efetuar o fornecimento dentro das especificações e/ou condições constantes neste Edital de Pregão e em seus Anexos;
- 2.5 - Executar diretamente cada contrato, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo Município;
- 2.6 - Ser responsável pelos danos causados diretamente ao Município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;
- 2.7 - Ser responsável por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do Município, ou bens de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados.
- 2.8 - Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados Município, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade dos produtos entregues;
- 2.9 - Comunicar por escrito ao Município qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;
- 2.10 - Efetuar o fornecimento conforme solicitação da Secretaria competente, do Município.
- 2.11 - Garantir a qualidade dos produtos e entregas, obrigando-se a refazer aquele que for em desacordo com o apresentado na proposta; e

3 - Adicionalmente, o fornecedor deverá:

- 3.1 - Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Município.
- 3.2 - Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da

espécie, forem vítimas os seus empregados quando do fornecimento do objeto licitado ou em conexão com ela, ainda que acontecido em dependência do Município;

3.3 - Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas ao fornecimento do objeto licitado, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência; e

3.4 - Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação do objeto deste Pregão.

3.5 - A inadimplência do fornecedor, com referência aos encargos estabelecidos no subitem **23.3**, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao Município, nem poderá onerar o objeto deste Edital, razão pela qual o fornecedor signatário da ATA DE REGISTRO e de cada contrato renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o Município.

3.6 - Deverá o fornecedor observar, ainda, o seguinte:

3.6.1 - é expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do Município, ou que nela ocupe cargo de confiança, durante a vigência da ATA DE REGISTRO e dos contratos;

3.6.2 - é expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca da ATA DE REGISTRO e do contrato, salvo se houver prévia autorização do Município.

3.6.3 - é vedada a subcontratação de outra empresa para a entrega do objeto deste Edital.

CLAUSULA NONA - DISPOSIÇÕES GERAIS

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A presente ata de registro de preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato no diário oficial.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Integram o presente instrumento, independente de transcrição, todas as condições e respectivos atos do Pregão Presencial em epígrafe.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A gestão da presente ata será de responsabilidade do Departamento de Compras.

PARAGRAFO QUARTO – O Fiscal de contrato responsável pela fiscalização das obrigações decorrentes da presente ata é o Sr. Ademar Luiz Burckhardt, Secretário de Saúde.

PARAGRAFO QUINTO - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

I - Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) **PRÁTICA CORRUPTA**: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) **PRÁTICA FRAUDULENTA**: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) **PRÁTICA COLUSIVA**: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos de órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

d) **PRÁTICA COERCITIVA:** causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

e) **PRÁTICA OBSTRUTIVA:**

(I) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

II – Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução de um contrato financiado pelo organismo.

III – Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - SUCESSÃO E FORO

PARAGRAFO PRIMEIRO - As partes firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, obrigando-se por si e seus sucessores, ao fiel cumprimento do que ora ficou ajustado, elegendo para Foro da Comarca de CATANDUVAS, Estado do Paraná, não obstante qualquer mudança de domicílio da CONTRATADA, que em razão disso é obrigada a manter um representante com plenos poderes para receber notificações, citação inicial e outras em direito permitidas.

Catanduvas, 02/08/2019.

MUNICÍPIO DE CATANDUVAS
Moises Aparecido de Souza
Prefeito Municipal
CPF: 842.080.829-68

ANDRE LUIZ KLEIN - ME
Andre Luiz Klein
Representante Legal
CPF 027.103.619-22

Ademar Luiz Burckhardt
Fiscal do contrato

Dihoany Tochinski Bazzi Maciel
Gestora do contrato

REPUBLICADA POR TER SIDO PUBLICADO COM ERRO.