



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 132/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 32391/2021

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche), em atendimento a Secretaria Municipal da Saúde, de acordo com as especificações constantes no Anexo I - Termo de Referência e anexos.

DATAS RELATIVAS AO CERTAME:

- I- Esclarecimentos: até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura das propostas;
- II- Impugnações: até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura das propostas;
- III- Recebimento das propostas: até as 9:00 horas do dia **17/08/2021**;
- IV- Início da sessão pública/lances: **dia 17/08/2021, às 9:00 horas**;

O Valor estimado para a referida licitação tendo por base o preço encontrado na pesquisa de preços é de R\$ 1.490.840,00 (um milhão e quatrocentos e noventa mil e oitocentos e quarenta reais).

PREGOEIRO: Carlos José Faé

Fone: (45) 2105-1495 - e-mail: licitacoes.fae@gmail.com

Acesso identificado no link – www.comprasnet.gov.br

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura:

Nilton Aparecido Bobato - **Secretário Municipal da Administração**



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 132/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 32391/2021

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche), em atendimento a Secretaria Municipal da Saúde, de acordo com as especificações constantes no Anexo I - Termo de Referência e anexos.

DATAS RELATIVAS AO CERTAME:

- I- Esclarecimentos: até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura das propostas;
- II- Impugnações: até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura das propostas;
- III- Recebimento das propostas: até as 9:00 horas do dia **17/08/2021**;
- IV- Abertura e avaliação das propostas: dia **17/08/2021**, a partir das 9:00 horas;
- V- Início da sessão pública/lances: **dia 17/08/2021, às 9:00 horas**;

O Valor estimado para a referida licitação tendo por base o preço encontrado na pesquisa de preços é de R\$ 1.490.840,00 (um milhão e quatrocentos e noventa mil e oitocentos e quarenta reais).

ENDEREÇOS:

PREGOEIRO: Carlos José Faé

Fone: (45) 2105-1495

E-mail: licitacoes.fae@gmail.com

Horário de expediente: das 08h00 às 12h00 e das 13h30 às 17h30.

Praça Getulio Vargas, nº 280 – Foz do Iguaçu – PR.

Acesso identificado no link – www.comprasnet.gov.br

ANEXOS INTEGRANTES DO EDITAL:

Integram este Edital, como se nele estivessem transcritos, os anexos abaixo relacionados, dispostos na seguinte ordem:

- Anexo I – Termo de Referência
- Anexo II – Distribuição e agrupamento dos Itens
- Modelo I – Modelo de Proposta Comercial
- Modelo II – Modelo de Minuta de Contrato

Todas as declarações exigidas serão retiradas diretamente pelo sistema www.comprasnet.gov.br.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

PREÂMBULO

O Município de Foz do Iguaçu - PR, com sede na Praça Getulio Vargas nº 280 - CEP 85851-340 torna público para conhecimento de todos os interessados, que no dia e hora indicadas, será realizada licitação na modalidade **Pregão Eletrônico**, do tipo **MENOR PREÇO**, que será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto Municipal nº 18.718 de 26 de fevereiro de 2009, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, em especial, da Lei Complementar nº 147/2014 com as alterações posteriores, além das demais disposições legais aplicáveis e do disposto no presente Edital.

1. DAS DISPOSIÇÕES E RECOMENDAÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.
- 1.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário(a) da Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, denominado Pregoeiro(a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o Órgão Provedor do Sistema, através do site www.comprasnet.gov.br.
- 1.3. Por determinação da lei Complementar nº 147/2014, que alterou a Lei Complementar nº 123/2006, itens/lotes que apresentem seu valor máximo até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), somente as Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte poderão concorrer neste Pregão Eletrônico.

2. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E DAS IMPUGNAÇÕES

- 2.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este Edital deverão ser encaminhados ao Pregoeiro até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente pelo e-mail licitacoes.fae@gmail.com.
- 2.2. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos deste Edital, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do envio da petição ao Pregoeiro, exclusivamente pelo e-mail licitacoes.fae@gmail.com.
- 2.3. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos e impugnações no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos. As respostas serão inseridas no sistema eletrônico www.comprasnet.gov.br para conhecimento de todos os interessados.
- 2.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 2.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 2.6. Eventuais modificações no Edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

3. DO OBJETO

- 3.1. Consta do **Anexo I** deste Edital a especificação completa do objeto.
- 3.2. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no Edital e a descrição do objeto constante no SITE COMPRASNET, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste Edital.

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- 4.1. Poderão participar desta Licitação qualquer firma individual ou sociedade, regularmente estabelecida no País, que seja especializada no objeto desta licitação, que satisfaça todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.
- 4.2. Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência e dissolução ou que esteja suspensa de licitar e/ou contratar com a Administração Pública ou impedida legalmente.
- 4.3. Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo, os licitantes que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:
 - I. Licitante declarado inidôneo para licitar junto a qualquer órgão ou entidade da Administração Direta ou Indireta no âmbito Federal, Estadual e Municipal, sob pena de incidir no previsto no parágrafo único do art. 97 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações;
 - II. Empresas que estejam constituídas sob a forma de consórcio;
 - III. Empresa que tenha como sócio(s) servidor(es) ou dirigente(s) de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
- 4.4. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar o seu regime de tributação para efeitos de tratamento diferenciado e favorecido nos termos da Lei Complementar 123/2006.
- 4.5. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 4.6. A validade da proposta será de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

5. DO CREDENCIAMENTO

- 5.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 5.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 5.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 5.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 5.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 5.6. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

6. DA CONDUÇÃO DO CERTAME PELO MUNICÍPIO

- 6.1. O certame será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a), que terá, em especial, as seguintes atribuições:
 - I- Conduzir a sessão pública;
 - II- Receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;
 - III- Verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;
 - IV- Coordenar a sessão pública e o envio de lances;
 - V- Verificar e julgar as condições de habilitação;
 - VI- Sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;
 - VII- Receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
 - VIII- Indicar o vencedor do certame;
 - IX- Adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
 - X- Conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
 - XI- Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente e propor a sua homologação.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 6.2. O pregoeiro poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão.
- 6.3. Caberá à equipe de apoio auxiliar o pregoeiro nas etapas do processo licitatório.

7. DOS PROCEDIMENTOS NO PORTAL ELETRÔNICO

- 7.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtida através do site www.comprasnet.gov.br.
- 7.2. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário e limite estabelecidos. Obs. a informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site www.comprasnet.gov.br.
- 7.3. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 7.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 7.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 7.6. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 7.7. Caberá também ao fornecedor remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema, os documentos de habilitação e a proposta e, quando necessário, os documentos complementares.

8. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico www.comprasnet.gov.br, os documentos de habilitação exigidos no edital e a proposta inicial até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 8.2. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 8.3. **A proposta inicial deverá ser digitada em campo próprio no sistema eletrônico, e deverá conter a descrição do objeto, marca/modelo(s) ofertada(s) quando solicitada(s), e o preço total do item/grupo, conforme indicado no Edital.**
- 8.4. Caso o produto ofertado seja de fabricação/marca própria, preencher os referidos campos com as informações “FABRICAÇÃO PRÓPRIA” e/ou “MARCA PRÓPRIA”, a fim de não identificar o licitante.
- 8.5. A inserção da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 8.6. O não envio da documentação solicitada no item 8.1 acarretará na desclassificação do licitante.
- 8.7. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 8.8. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.
- 8.9. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 8.10. **Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.**
- 8.11. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9. DAS EXIGÊNCIAS DA PROPOSTA COMERCIAL

- 9.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 9.2. **A proposta de preços inicial** deverá ser digitada em campo próprio no sistema eletrônico no portal www.comprasnet.gov.br, devendo conter:
- 9.2.1. Preço total do lote/ítem, com até duas casas decimais após a vírgula;
- 9.2.2. Não é obrigatório o anexo da proposta inicial em PDF no sistema eletrônico.
- 9.3. **A proposta de preços final** deverá ser encaminhada em PDF em campo próprio no sistema eletrônico no portal www.comprasnet.gov.br, **NO PRAZO DE ATÉ 02 (DUAS) HORAS**, a contar do encerramento da sessão pública de lances no sistema eletrônico, **sob pena de inabilitação**, devendo conter:



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 9.3.1. Preço unitário e total do(s) item(ns) e lote(s), com até duas casas decimais após a vírgula;
 - 9.3.2. Marca/modelo/fabricante (quando solicitada – Observar o sub-item 8.4);
 - 9.3.3. Descrição detalhada do objeto;
 - 9.3.4. Conter as condições de pagamento em conformidade com o Edital, sendo que a não especificação significa que a licitante concorda com os termos do edital;
 - 9.3.5. Prazo de validade da proposta: 60 dias, sendo que a não especificação significa que a licitante concorda com os termos do edital.
- 9.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
 - 9.5. É vedada a identificação do licitante antes do término da fase competitiva, sendo PROIBIDO o envio da documentação de habilitação e/ou proposta inicial para o e-mail do pregoeiro, sob qualquer justificativa.
 - 9.6. Será desclassificada a proposta que estiver elaborada em desacordo com os termos deste edital, que se oponha a qualquer dispositivo legal vigente ou que contenha preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, preços simbólicos ou irrisórios.
 - 9.7. Não será aceita cobrança posterior de qualquer imposto, tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura desta licitação e que venha expressamente a incidir sobre o objeto desta licitação, na forma da Lei.
 - 9.8. Os tributos, emolumentos, contribuições sociais, fiscais e parafiscais que sejam devidos em decorrência direta ou indireta do objeto da licitação, serão de exclusiva responsabilidade do contribuinte, assim definido na Norma Tributária.
 - 9.9. O licitante declara haver levado em conta, na apresentação de sua proposta, os custos, emolumentos, encargos, inclusive sociais, contribuições fiscais e parafiscais, bem como os tributos incidentes sobre a compra dos materiais, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação.
- 10. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES**
- 10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
 - 10.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.
 - 10.3. Previamente à etapa de abertura de propostas, o licitante deverá certificar-se de que sua proposta foi inserida ou digitada corretamente no sistema, cuja visualização possa ser realizada tanto pelos demais licitantes como pelo(a) Pregoeiro(a). A não visualização pelo(a) Pregoeiro(a), independentemente da razão, será considerada como não inserida, acarretando na desclassificação do licitante.
 - 10.4. Também será desclassificada a proposta que **identifique** o licitante.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 10.5. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 10.6. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 10.7. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 10.8. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 10.9. O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o lote.
- 10.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 10.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 10.12. A etapa de lances da sessão pública terá duração de **dez minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos **dois minutos** do período de duração da sessão pública.
- 10.13. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de **dois minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lance(s) enviado(s) nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 10.14. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 10.15. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 10.16. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.
- 10.17. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes.
- 10.18. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 10.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a **dez minutos**, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas **vinte e quatro horas** da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 10.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.
- 10.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 10.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema eletrônico, contados após a comunicação automática para tanto.
- 10.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 10.24. A licitante que ofertar o menor valor global para um lote terá registrado somente o valor unitário de cada item, podendo ao final da disputa reduzir os valores nos itens em que se faça necessário uma eventual negociação com o pregoeiro.
- 10.25. Não será admitida desistência de lances ofertados, sujeitando-se a licitante às sanções administrativas constantes deste Edital.

11. NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA

- 11.1. O sistema informará a proposta de menor preço (ou melhor proposta) imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo(a) pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 11.2. O(A) Pregoeiro(a) deverá encaminhar pelo sistema eletrônico contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.
- 11.3. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie via sistema a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

12. DO JULGAMENTO

- 12.1. Para julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO**, cujo observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.
- 12.2. A proposta final do licitante que ofereceu o menor valor deverá ser encaminhada por meio do sistema www.comprasnet.gov.br no prazo de até **2 (DUAS) HORAS** após o encerramento da sessão de lances e deverá conter a descrição do objeto ofertado, marca ofertada, **valor unitário de cada item com até duas casas decimais após a vírgula**, valor total do grupo/item e demais condições solicitadas no Edital.
- 12.3. Se a melhor proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- 12.4. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

13. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 13.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 13.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 13.3. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 13.4. Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no “chat” ou outro meio do sistema eletrônico a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 13.5. O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 13.6. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 13.7. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

14. DA VERIFICAÇÃO DE IMPEDIMENTOS E HABILITAÇÃO

- 14.1. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, da negociação e a análise da proposta, o pregoeiro irá analisar a documentação de habilitação do licitante detentor da melhor proposta.
- 14.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 - 14.2.1. SICAF;
 - 14.2.2. Consulta de Impedidos de Licitar do TCE/PR.
- 14.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 14.4. Será inabilitado o licitante que possua restrição/impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública no âmbito deste Município ou, ainda, que tenha sido declarado inidôneo, independentemente do âmbito ou esfera do órgão que tenha aplicado a sanção.
- 14.5. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o(a) Pregoeiro(a) diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 14.6. A possível tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 14.7. O licitante poderá ser convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 14.8. Constatado o descumprimento das condições de participação, o Pregoeiro inabilitará o licitante.
- 14.9. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 14.10. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.
- 14.11. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, sob pena de inabilitação.
- 14.12. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 14.13. A verificação, pelo(a) Pregoeiro(a), nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 14.14. A declaração do vencedor acontecerá no momento posterior à fase de análise da documentação de habilitação.
- 14.15. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

15. DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

15.1. São documentos obrigatórios à habilitação neste certame:

- 15.1.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- 15.1.2. Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social (*última alteração ou a consolidação*) em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedade de ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;
- 15.1.3. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal (*alvará*), se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 15.1.4. Prova de regularidade relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida conforme Portaria Conjunta RFB / PGFN nº.1.751 de 02/10/2014;
- 15.1.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
- 15.1.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal;
- 15.1.7. Certidão Negativa de Débito - CND – referente ao FGTS;
- 15.1.8. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- 15.1.9. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo Distribuidor Judicial competente da sede da licitante;
- 15.1.10. Alvará Sanitário;
- 15.1.11. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

- 15.2. Todas as declarações exigidas serão retiradas diretamente do sistema www.comprasnet.gov.br.
- 15.3. Caso os documentos de habilitação não mencionem o prazo de validade e/ou validação, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias contados de sua emissão, exceto para aqueles que o prazo seja indeterminado e/ou definido neste edital.
- 15.4. Caso as Certidões não provem a regularidade do licitante, estes estarão imediatamente inabilitados no presente processo licitatório, além de sofrerem as penalidades previstas no edital e na legislação pertinente.
- 15.5. A aceitação das certidões, quando emitidas através da Internet, fica condicionada à verificação de sua validade sendo dispensada sua autenticação.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 15.6. A documentação de que trata o item 15.1 deverá estar dentro do prazo de validade na data prevista para abertura das propostas no preâmbulo deste Edital.
- 15.7. Caso a licitante seja a matriz, todos os documentos apresentados deverão estar em nome da matriz. Caso seja a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.
- 15.8. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 15.9. Havendo alguma restrição nos documentos de regularidade fiscal e trabalhista da microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, deverá encaminhá-los, em formato digital, via sistema www.comprasnet.gov.br, sob pena de decair do direito à contratação.
- 15.10. Ultrapassado o prazo previsto no item 15.9, a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte decairá do direito à contratação, sem prejuízo das sanções prevista na Lei Federal nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar o licitante remanescente, na ordem de classificação para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

16. DOS RECURSOS

- 16.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de **30 (trinta) minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, **de forma motivada**, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 16.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 16.3. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 16.4. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 16.5. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo máximo de 3 (três) dias úteis para apresentação de suas razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, no mesmo prazo de 3 (três) dias úteis, cuja contagem iniciar-se-á a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vistas ao processo.
- 16.6. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 16.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.
- 16.8. A falta de manifestação imediata e motivada na forma estabelecida neste capítulo importará a preclusão do recurso e consequente adjudicação do objeto do certame aos licitantes vencedores.
- 16.9. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.
- 16.10. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 16.11. O Pregoeiro deverá encaminhar o recurso e suas contra-razões à Autoridade Superior para decisão. A adjudicação do item objeto da licitação para os quais existirem recursos só poderá ser efetuada pela Autoridade Superior.

17. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

- 17.1. A sessão pública poderá ser reaberta nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 17.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 17.3. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, comunicado no site oficial, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

18. DA HOMOLOGAÇÃO E DA FORMALIZAÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL:

- 18.1. Encerrada a etapa de recursos, o(a) Pregoeiro(a) deverá emitir o relatório do certame, indicando as ocorrências desde a sua abertura até o seu término, encaminhando-o à autoridade superior para decisão final.
- 18.2. A autoridade superior decidirá sobre a homologação do certame, retornando o relatório ao Pregoeiro(a), para continuidade do processo, na forma do edital.
- 18.3. Homologada a licitação pela autoridade competente, o Município de Foz do Iguaçu convocará o licitante vencedor para assinatura de instrumento contratual ou retirada da Nota de Empenho.
- 18.4. O licitante vencedor terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para assinar o instrumento contratual. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de Foz do Iguaçu.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 18.5. **Assinatura do instrumento contratual somente será efetuada com certificado digital emitida por autoridade credenciada na Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras - ICP Brasil, nos termos da legislação vigente.**
- 18.6. A recusa injustificada da licitante vencedora em aceitar ou retirar o Instrumento Contratual ou a Nota de Empenho, após 05 (cinco) dias da notificação, implicará a imposição das penalidades previstas no Edital e anexos.
- 18.7. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 18.7.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
- 18.7.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e seus anexos;
- 18.7.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

19. DAS CONTRATAÇÕES E SANÇÕES.¹

- 19.1. As contratações se darão através da formalização do Contrato/Ata de Registro de Preços e da Nota de Empenho.
- 19.2. O Instrumento Contratual ou as Notas de Empenho deverão ser emitidas contendo:
- I - O objeto e seus elementos característicos, inclusive quantidades;
- II - A forma e o prazo de fornecimento de bens ou prestação dos serviços;
- III - O preço unitário;
- IV - Dotação orçamentária e fonte de recursos;
- V - A indicação do respectivo processo licitatório.
- 19.3. Comete infração administrativa, nos termos do art. 7º da lei nº 10.520/2002, ficando sujeita à aplicação das sanções de multa e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal direta e indireta, de acordo com a gravidade do ato, a empresa que:
- 19.3.1. **Não mantiver sua proposta ou deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos pelo edital de licitação**, conforme abaixo especificado:
- a) Recusar-se ou deixar de enviar a documentação e a proposta de preços no prazo estabelecido no edital; ou
- b) Recusar-se ou deixar de responder diligência realizada pela PMFI, durante a análise da proposta; ou

¹ Para fins de aplicação das penalidades, prevalecem as previstas no item 19 do edital, e desconsideradas as penalidades especificadas nos Termos de Referência dos órgãos requisitantes.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

c) Desistir expressamente de sua proposta, após a abertura da licitação, sem justificativa aceita pela Administração:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 06 (seis) a 12 (doze) meses, além de multa de 1% (um por cento) em relação ao total de sua proposta.

19.3.2. **Deixar de Celebrar o Contrato, conforme abaixo especificado:**

a) Recusar-se ou deixar de enviar documento(s) necessário(s) à comprovação de capacidade para assinatura do Contrato; ou
b) Recusar-se ou deixar de assinar o Contrato, dentro do prazo de validade da sua proposta:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 06 (seis) a 12 (doze) meses e multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor total de sua proposta.

c) Recusar-se ou deixar de receber a Nota de Empenho referente ao Contrato:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) meses e multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor do empenho.

19.3.3. **Fraudar ou falhar na execução do Contrato, e ensejar retardamento de sua execução:**

a) Pela inexecução parcial do Contrato:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 12 (doze) a 30 (trinta) meses e multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor da parcela inadimplida.

b) Deixar de manter as condições de habilitação durante a execução contratual:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 12 (doze) meses e de multa de 1% em relação ao valor contratual.

c) Deixar de prestar a garantia contratada:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) meses e de multa de 50% em relação ao valor do(s)bem(ns) ao(s) qual(ais) não foi prestada a garantia.

d) Pela inexecução total do Contrato:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 24 (vinte e quatro) a 48 (quarenta e oito) meses e multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor total do contrato.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

e) Se a contratada ceder o Contrato, no todo ou em parte, a pessoa física ou jurídica, sem autorização do contratante, ainda que obrigada a reassumir o fornecimento no prazo máximo de 15 (quinze) dias:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses e multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor total do contrato.

19.3.4. **Apresentar documento ou declaração falsa:**

a) Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no certame licitatório:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 12 (doze) meses e multa de 10% a 20% em relação ao valor total de sua proposta;

b) Adulterar documento, público ou particular, com o fim de prejudicar direito, criar obrigações ou alterar a verdade:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 60 (sessenta) meses e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta.

19.3.5. **Cometer fraude fiscal:**

- a) Fazer declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal; ou
- b) Omitir informações em suas notas fiscais ou de outrem; ou
- c) Falsificar ou alterar quaisquer Notas Fiscais:

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 60 (sessenta) meses, multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor total da sua proposta ou do Contrato, conforme o caso, bem como declaração de inidoneidade, que acarreta o impedimento de licitar com a União, Estados e Municípios pelo prazo do impedimento aplicado.

19.3.6. **Comportar-se de modo inidôneo:**

- a) Atos comprovadamente realizados com má-fé ou dolo; ou
- b) Participação na licitação de empresa constituída com a finalidade de burlar penalidade aplicada anteriormente, a qual será constatada com a verificação dos quadros societários, objetos sociais e/ou seus endereços, da empresa participante e da penalidade anteriormente.

Pena - Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal pelo prazo de 60 (sessenta) meses e multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total de sua proposta ou do Contrato, conforme o caso.

19.4. Além do acima exposto, a adjudicatária se sujeita às sanções de advertência e multa, constantes nos artigos 86 e 87, da Lei nº 8.666/1993, aplicadas suplementarmente, pela inobservância das condições estabelecidas para o fornecimento ora contratado, da seguinte forma:



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 19.4.1. Advertência, nos casos de menor gravidade;
- 19.4.2. Multa de mora de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento) calculada sobre o total devido, por dia de atraso na entrega do objeto do Edital, sendo que a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, este será considerado como inexecução parcial do Contrato, incidindo sanções específicas, conforme item 19.3.3 “a” acima.
- 19.5. As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos advindos da violação de deveres contratuais, apurados durante o processo administrativo de penalização.
- 19.6. Será assegurado à empresa, previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta seção, o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- 19.7. A aplicação de uma das penalidades previstas nesta seção não exclui a possibilidade de aplicação de outras.
- 19.8. As penalidades de impedimento e inidoneidade serão obrigatoriamente registradas na plataforma correspondente do sítio eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, no Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas da Controladoria-Geral da União e no SICAF e o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no contrato e das demais cominações legais.
- 19.9. A dosimetria das penas, além dos fatos e provas constantes do processo administrativo, levará em consideração:
- a) O dano causado à administração;
 - b) O caráter educativo da pena;
 - c) A reincidência como maus antecedentes;
 - d) A proporcionalidade.
- 19.10. Ainda, nos casos em que couber, serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas, nacional ou estrangeira, pela prática de atos contra a Administração Pública, e dá outras providências.
- 19.11. Caso as multas previstas no edital de licitação não sejam suficientes para indenizar os danos sofridos pela Administração, esta poderá cobrar, administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o art. 416 do Código Civil Brasileiro.

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 20.1. O Município de Foz do Iguaçu poderá revogar a presente licitação, no todo ou em parte, por razões de interesse público derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e fundamentado. O Município poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 20.2. O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação do licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, na rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 20.3. É facultado ao Pregoeiro(a), ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo. Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo(a) Pregoeiro(a), sob pena de desclassificação e/ou inabilitação.
- 20.4. O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 20.5. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 20.6. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo(a) Pregoeiro(a).
- 20.7. O pregoeiro poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão;
- 20.8. A participação do(a) licitante neste Pregão implica em aceitação de todos os termos deste Edital.
- 20.9. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.
- 20.10. Quaisquer esclarecimentos serão formalizados preferencialmente pelo e-mail licitacoes.fae@gmail.com ou através de correspondência dirigida ao endereço constante no preâmbulo do Edital.
- 20.11. Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) Pregoeiro(a) e, dependendo do caso, pela autoridade competente, nos termos da legislação pertinente. Para dirimir toda e qualquer dúvida e/ou divergência oriunda do presente Edital, será competente o Foro da Comarca de Foz do Iguaçu, Estado do Paraná.

Foz do Iguaçu, 29 de julho de 2021.

Nilton Aparecido Bobato
Secretária Municipal da Administração



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

1. OBJETO

1.1 A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições, preparadas conforme especificações descritas neste termo de referência, tais como desjejum, almoço, lanche e jantar, pelo período de 12 (doze) meses. Sendo:

- a) Desjejum, almoço, lanche e jantar: CAPS Infantil, CAPS II, CAPS AD e CAPS III;
- b) Almoço e jantar: SAMU Base e Regulação, Transporte Sanitário, Unidade 24 Horas Padre Ítalo e também para as Campanhas realizadas.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A Secretaria Municipal da Saúde dispõe de vários serviços que necessitam de alimentação. No entanto, não possui estrutura física e recursos humanos adequados para a produção de alimentos, sendo necessária a contratação de empresa especializada.

2.2 Atualmente a Secretaria Municipal da Saúde conta com mais de 40 serviços, porém pelas características de funcionamento de cada um, muitos deles não necessitam do fornecimento de alimentação. Porém, diferenciam-se os seguintes serviços: CAPS Infantil, CAPS II, CAPS AD, CAPS III, SAMU Base e Regulação, Transporte Sanitário e Unidade 24 Horas Padre Ítalo. Estes demandam o fornecimento de refeições, conforme as características de funcionamento de cada um, as quais são descritas no item a seguir (item 3). Solicitamos que o Pregão Eletrônico para a contratação de empresa para o fornecimento de alimentação seja em cota única, com a separação dos lotes para os alimentos quentes (Almoço e Jantar) e alimentos frios (Desjejum, Lanche) proporcionando melhor gestão e fiscalização do contrato e que a cadeia produtiva seja a mesma não interferindo qualidade da alimentação com a padronização das refeições em todos os equipamentos desta secretaria.

3. CARACTERÍSTICA DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Nos serviços continuados deverão ser entregues todos os dias da semana, inclusive feriados.

3.1 UNIDADES DE SAÚDE 24 HORAS PADRE ÍTALO, SAMU REGULAÇÃO, SAMU BASE E TRANSPORTE SANITÁRIO

- As unidades funcionam todos os dias da semana, sendo necessário o fornecimento de refeições no almoço e no jantar, conforme segue:
- Sistema tipo “marmita”: serão fornecidos para funcionários, pacientes e acompanhantes. As refeições serão fornecidas em forma de marmita, com peso mínimo de 800 gramas ao total, para almoço e jantar, conforme o cardápio do dia e o tipo de dieta solicitada pela unidade.
- O número de refeições diárias para funcionários e pacientes será solicitado pelo serviço diariamente, seguindo cardápio mínimo de acordo com o previsto neste termo de referência.
- O número de refeições diárias será informado à empresa diariamente, pela manhã até as 9:30 (refeições do almoço) e à tarde até as 17:00 (refeições do jantar) a fim de a empresa programar adequadamente o seu preparo.
- As refeições fornecidas deverão seguir o cardápio e os dias conforme no item 5.4 deste edital.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

3.2 CAPS INFANTIL, CAPS II, CAPS AD E CAPS III

As unidades funcionam de segunda a sexta-feira, sendo necessário o fornecimento de refeições de acordo com o descrito na planilha:

- As refeições como: desjejum, almoço, lanche e jantar serão fornecidos para os pacientes. As refeições serão fornecidas em forma de marmita, mínimo de 800 gramas ao total, para almoço e jantar, e mínimo 250g para desjejum e lanche, conforme o cardápio do dia.
- O desjejum e os lanches irão o quantitativo total da planilha diária, caso haja alguma eventualidade será suspenso após aviso a contratada.
- O número de almoços e jantar serão informados à empresa diariamente, pela manhã até as 9h30.

3.3 CAMPANHAS DE VACINA

As campanhas ocorrem em datas específicas do calendário da Saúde, sendo necessário o fornecimento de refeições no almoço e eventualmente no jantar, conforme segue:

- Sistema tipo “marmita”: serão fornecidos para funcionários. As refeições serão fornecidas em forma de marmita, com peso mínimo de 800 gramas por unidade, conforme o cardápio do dia.
- O número médio de refeições por campanha para o ano será de 200 refeições.
- O número de refeições diárias será informado à empresa com antecedência mínima de 02 (dois) dias da data da campanha.
- As refeições deverão ser entregues conforme endereço da planilha do item 8.

4. SISTEMA DE EMBALAGENS

4.1 As refeições deverão ser entregues em marmitas de isopor com no mínimo 04 divisórias e capacidade mínima de 1.200ml em material atóxico que não altera o sabor dos alimentos.

4.2 As saladas deverão vir embaladas com a capacidade mínima de 50 a 65 gramas e sobremesa deverão vir em embalagens separadas.

4.3 Deverão ser fornecidos talheres descartáveis e guardanapos.

5. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS

5.1 ESPECIFICAÇÕES REFERENTES ÀS DEMANDAS DE REFEIÇÕES POR SERVIÇO

SERVIÇO	REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
CAPS INFANTIL	Desjejum	25	500	6.000
	Almoço	12	240	2.880
	Lanche	20	400	4.800
CAPS II	Desjejum	25	500	6.000
	Almoço	25	500	6.000
	Lanche	25	500	6.000
CAPS III	Desjejum	50	1000	12.000
	Almoço	50	1000	12.000
	Lanche	50	1000	12.000
	Jantar	50	1000	12.000



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

SAMU BASE	Almoço	28	840	10.080
	Jantar	18	540	6.480
SAMU REGULAÇÃO	Almoço	9	270	3.240
	Jantar	5	150	1.800
TRANSPORTE SANITÁRIO	Almoço ou jantar	11	330	3.960
UBS 24 HS PADRE ÍTALO CAMPANHAS DA SMSA	Almoço	17 almoços	510 almoços	6.120 almoços
	Jantar	18 jantas	540 jantas	6.480 jantas
	Almoço ou jantar	-	-	200

OBSERVAÇÃO:

- O quantitativo diário é estimado uma vez que cada serviço irá solicitar a sua demanda.
- Apenas o desjejum e lanches dos CAPS deverão ser entregues na sua totalidade, caso haja alguma eventualidade o serviço constatará a empresa um dia antes para reduzir o quantitativo.
- Quanto ao CAPS III, este serviço de saúde está em fase de construção da estrutura física e tem previsão de funcionamento 24 horas, com internações. Ao iniciar o funcionamento do CAPS III as atividades do CAPS AD serão transferidas para este novo local.

5.2 ESPECIFICAÇÕES REFERENTES ÀS REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR:

5.2.1 As refeições devem ter em média 800 kcal, com a seguinte adequação dos nutrientes: 10–15% de proteínas, 55-75% de carboidratos e 15–30% de gordura total, sendo que as gorduras saturadas não devem ultrapassar 10%.

5.2.2 As frutas somente poderão ser repetidas até 2 vezes na semana. Os doces não poderão ser repetidos durante a semana.

5.2.3 Sugestão de composição da refeição diária de almoço e jantar:

- Arroz;
- Feijão / lentilha;
- Carne bovina e/ou de frango e/ou peixe;
- Acompanhamento a base de cereais – fubá, farinhas, massas ou tubérculos e raízes – batata, batata doce, batata salsa, mandioca;
- Refogados de legumes ou vegetais;
- Saladas cruas e/ou cozidas;
- Frutas e/ou sobremesas.

5.3 ESPECIFICAÇÕES DE QUANTIDADES:

- SOBREMESA: O per capita da sobremesa deverá ser de 100 g.

As sobremesas deverão ser variadas entre frutas da época ou salada de frutas (três vezes por semana) e doces, tais como: gelatina, pudim diversos sabores, flans, doce de abóbora, canjica, arroz doce, mousses, sagu de leite ou com suco de frutas (duas vezes por semana). **Não poderá ser fornecido sagu com vinho e/ou suco de uva, assim como nenhuma sobremesa com sabor de uva.**

- **SALADAS:** os temperos deverão ser enviados separadamente e ser à base de sal, água, limão e azeite de oliva. A porção deverá ser de 50 a 65 gramas composta por dois tipos no mínimo exemplo: alface crespa com cenoura ralada. **Não poderá ser enviado vinagre.**



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- **ARROZ:** deve ser servido em porções de 200 gramas (permitindo uma variação de 10 g para mais ou para menos), com classificação tipo 1.

- **FEIJÃO:** deve ser servido em porção de 100 gramas (permitindo uma variação de 10 gramas para mais ou para menos), com a classificação tipo 1: Opções de substituição: feijão preto, mulatinho, lentilha, ou utilizado na preparação: feijoada com carne magra sem gordura.

- **ACOMPANHAMENTOS:** per capita de 80 g (permitindo uma variação de 10 g para mais ou para menos). Opções de substituição: legumes refogados, bolinho de arroz, farofas de legumes, batata palha, batata soubê, purê de batata, batata corada, batata doce, batata salsa, aipim, polenta mole e massas (nhoque, lasanha, empadão, tortas salgadas, macarrão tipo espaguete, penne, talharim, parafuso etc.).

- **CARNES:** o per capita mínimo da carne deverá ser de 150 gramas (nessa gramagem não será contabilizada a gramagem de molhos e/ou ossos, que pode ser extra a este volume), incluindo carne bovina, suína, aves e peixes. Nas preparações com carne moída, esta deverá ser de 1ª (máximo de 10% de gordura); para as preparações de bife, strogonoff e picadinho, deverá ser utilizado patinho ou coxão mole. As preparações com frango deverão ser feitas com peito de frango, coxa ou sobrecoxa. No caso de preparações com peixe, apenas o filé de cação ou filé de tilápia (isento de espinhas e pele) deverá ser utilizado. Sempre dar preferência para preparações assadas, grelhadas (de chapa) ou cozidas, evitando frituras.

- **FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES:** poderão ser trocados no cardápio conforme a safra, dando preferência aos produtos da época, desde que sejam com valor nutricional e quantidade similar aos dos produtos indicados no cardápio modelo (Item 5.4).

OBSERVAÇÃO: O limite de frituras será de até uma vez na semana no que se refere aos acompanhamentos e carnes.

5.4 SUGESTÃO DE ESTRUTURA DE CARDÁPIOS SEMANAIS:

MODELO DE CARDÁPIO DIÁRIO BÁSICO/PADRÃO

SEMANA 1

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho
Filé de Frango Grelhado	Carne de panela	Frango em molho Ou strogonoffe	Bife na chapa	Frango assado	Peixe à milanesa	Bife Acebolado
Bolinho de Arroz Espinafre	Macarrão ao molho carne	Mandioca cozida	Polenta mole	Farofa de cenoura	Purê de Batatas	Omelete com legumes



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Repolho Roxo Refogado	Chuchu com milho verde	Acelga com ovos	Quiabo refogado	Berinjela com cebola	Acelga com ovos	Couve Refogada
Salada de Tomate e Cebola	Salada de alface	Salada de Cenoura Ralada	Sal. De Beterraba Ch. Verde	Salada de pepino	Salada de Cenoura Ralada	Salada de tomate
Mamão Picado	Gelatina de morango	Banana	Pudim de chocolate	Abacaxi Fatiado	Gelatina	Pudim de chocolate

SEMANA 2

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Feijão Preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto
Pernil na Chapa	Costela Desossada	Frango assado	Strogonoffe de carne	Frango em molho de tomate e ervas	Peixe a dorê	Bisteca Grelhada
Quirera	Batata Corada	Farofa de repolho	Batata palha	Polenta mole	Pirão de peixe	Farofa de couve
Abobrinha Com tomate	Vagem Picadinha	Jardineira De legumes	Milho com cheiro Verde	Chuchu com ervilha	Jardineira de legumes	Cenoura com ervilha
Salada de repolho	Salada de Alface Crespa	Salada de tomate	Salada de Acelga Picada	Salada de Beterraba	Salada de alface	Salada de Tomate e Cebola
Banana	Creme de laranja	Maçã	Gelatina de framboesa	Salada de frutas	Banana	Pudim de Baunilha

SEMANA 3

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho	Feijão preto	Feijão Mulatinho
Bife Acebolado	Filé de Frango Grelhado	Peixe a Dorê	Bisteca grelhada	Posta assada fatiada	Pernil na Chapa	Strogonoff de carne
Macarrão parafuso	Qui bebe de abóbora	Pirão de peixe	Farofa de couve	Polenta mole	Quirera	Batata palha



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Repolho Verde e Roxo	Chuchu com tomate	Jardineira de legumes	Cenoura Com Ervilha	Espinafre com ovos	Abobrinha Com tomate	Milho com Cheiro verde
Salada de Couve-flor	Salada de escarola	Salada de alface	Salada de tomate e Cebola	Salada de beterraba Ralada	Salada de repolho	Salada de acelga Picada
Mamão Picado	Flan de morango	Banana	Pudim de baunilha	Maçã	Banana	Gelatina de framboesa

SEMANA 4

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Feijão Preto	Feijão Mulatinho	Feijoada com carne	Lentilha	Feijão preto	Feijão preto	Feijão preto
Isclas de Contra-filé	Frango com molho	Farofa simples	Quibe assado	Bife na chapa	Pernil na chapa	Carne de panela
Macarrão a alho e óleo	Purê de batatas	Couve Refogada	Polenta mole	Batata salsa soute	Quirera	Macarrão ao Molho carne
Brócolis Refogado	Abobrinha refogada	Salada de Tomate, Com cebola	Berinjela Com tomate	Repolho Refogado	Abobrinha Com tomate	Chuchu com Milho verde
Salada de pepino	Salada de alface	Pimentão Picadinho	Salada de acelga	Salada de Cenoura Ralada	Salada de repolho	Salada de alface
Maçã	Doce de abóbora	Laranja	Gelatina de abacaxi	Banana	Banana	Gelatina de morango

5.6 ESPECIFICAÇÕES REFERENTES AOS LANCHES

5.6.1 As refeições devem ter em média 300-400 kcal, com a seguinte adequação dos nutrientes: 10 – 15% de proteínas, 55-75% de carboidratos e 15 – 30% de gordura total, sendo que as gorduras saturadas não devem ultrapassar 10%.

5.6.2 Especificação de quantidades e alimentos para composição:

- **PÃO FRANCÊS OU PÃO DE LEITE:** com no mínimo 60 gramas.
- **CHINEQUES, BRIOCHES:** com no mínimo 60 gramas por unidade, 2 unidades por pessoa.
- **PACOTES DE BISCOITOS SORTIDOS:** com no mínimo 1000 gramas. Deverão ser entregues 02 pacotes grandes (01 kg) de bolachas sortidas para os CAPS e 01 pacote (01 kg) para as Residências Terapêuticas, semanalmente. Porção de no mínimo 80g por pessoa. Sem presença de gorduras trans.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- **CAFÉ E LEITE:** no mínimo 180 ml por pessoa, sendo 100ml de leite integral. Adição de açúcar com moderação. Enviar em garrafas térmicas separadas o café e o leite.
- **AÇÚCAR:** o equivalente a 02 sachês por pessoa.
- **DOCE/GELÉIA E MARGARINA:** doce de leite, geléia de frutas, margarina sem sal – sem gordura hidrogenada.
- **CHÁ:** Podendo ser de Camomila, erva doce, erva cidreira envasada em garrafa térmica de dois litros. Adição de açúcar com moderação.
- **SUCO:** deverão ser concentrados/polpa e transportados em garrafas térmicas de 20 litros ou em garrafas individuais de 200 a 300 ml, em temperatura inferior a 8°C. O suco não poderá estar adoçado, mas deverão ser disponibilizados sachê de açúcar e adoçante artificial. **Não poderá ser fornecido suco com sabor uva.**
- **SANDUÍCHE NATURAL:** 2 fatias de Pão integral + 1 folha de alface + 1 fatia de tomate + 1 fatia de presunto + 1 fatia de queijo.
- **SALADA DE FRUTAS:** Ofertar em porção de 180g. Banana, maçã, mamão e laranja.
- **BOLO SIMPLES:** Porção de 150g. Cenoura, fubá, banana, chocolate, sem cobertura.
- **FRUTA:** Porção de 100-150g: banana, maçã, mamão picado, laranja descascada, melancia picada. Poderão ser trocados no cardápio conforme a safra, dando preferência aos produtos da época, desde que sejam com valor nutricional e quantidade similar aos dos produtos indicados no cardápio modelo.
- **CACHORRO QUENTE:** Molho: 1 porção de salsicha inteira (não fatiar), molho de tomate, temperos naturais. 1 Pão francês.
- **VITAMINA DE BANANA:** Porção mínima de 250ml. Composição: 1 banana + 200ml de leite integral + açúcar com moderação.

5.7 SUGESTÃO DE ESTRUTURA DE CARDÁPIOS SEMANAIS

SEMANA 1

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
- Café com Leite - 01 Pão francês com Queijo e Mortadela	- Café com Leite - Chineses (01 de farofa e outro de banana)	- Café com Leite -Pão francês com Queijo e Mortadela	- Café com Leite - Bolo simples	-Vitamina de banana - Pão Francês com margarina

SEMANA 2

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
- Suco - Sanduíche natural	- Café com leite -Pão de leite com doce	-Chá -Salada de frutas -Biscoito sortidos	- Suco -Pão francês com Queijo e Mortadela	- Café com leite -Bolo simples



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

SEMANA 3

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
- Suco - Cachorro quente	- Chá - Chineques (01 de farofa e outro de banana) - Fruta	- Vitamina de banana - Biscoitos sortidos	- Suco - Brioche	- Café com leite - Pão Frances com margarina

SEMANA 4

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
- Chá - Pão com doce - Fruta	- Café com Leite - Chineques (01 de farofa e outro de banana)	- Chá - Salada de frutas - Biscoito sortidos	- Café com Leite - Bolo simples	- Suco - Sanduíche natural

5.8 ESPECIFICAÇÕES REFERENTES AO DESJEJUM

5.8.1 As refeições devem ter em média 300-400kcal, com a seguinte adequação dos nutrientes: 10–15% de proteínas, 50-75% de carboidratos e 15–30% de gordura total, sendo que as gorduras saturadas não devem ultrapassar 10%.

5.8.2 Especificação de quantidades e alimentos para composição:

- **PÃO FRANCÊS OU PÃO DE LEITE:** com no mínimo 60 gramas.
- **CAFÉ E LEITE:** no mínimo 180 ml por pessoa, sendo 100ml de leite integral. Adição de açúcar com moderação. Enviar em garrafas térmicas separadas o café e o leite.
- **AÇÚCAR:** o equivalente a 02 sachês por pessoa.
- **DOCE /GELÉIA E MARGARINA:** doce de leite, geléia de frutas, margarina sem sal – sem gordura hidrogenada.
- **CHÁ:** Deverá ser entregue em garrafas térmicas de dois litros alternando os sabores em cada dia da semana sendo: Camomila, erva doce, erva cidreira. Adição de açúcar com moderação.
- **FRUTA:** Porção de 100-150g: banana, maçã, mamão picado, laranja descascada, melancia picada. Poderão ser trocados no cardápio conforme a safra, dando preferência aos produtos da época, desde que sejam com valor nutricional e quantidade similar aos dos produtos indicados no cardápio modelo

5.8.3 Sugestão de estrutura de cardápios semanais:

A estruturação do cardápio do desjejum será: 1 pão com doce ou margarina + café com leite e/ou chá com leite + fruta.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO AO MARMITEX E DEMAIS REFEIÇÕES

6.1 A CONTRATADA deverá apresentar cardápio mensal, tanto das refeições quanto dos lanches e desjejum, até 45 dias do mês que antecede a utilização, com a citação de per capita e análise da composição química, para apreciação e aprovação da CONTRATANTE. Após a aprovação, os



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

cardápios poderão sofrer alterações, desde que mantenham os padrões estabelecidos e que a CONTRATADA apresente, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à CONTRATANTE e esta as aceite.

6.2 A Comissão será designada formalmente pela Secretaria Municipal da Saúde, a qual fará a avaliação e aceite do cardápio apresentado pela empresa, tendo o prazo de 15 dias para confirmar, ou seja, até o dia primeiro dia do mês que antecede a execução do cardápio. Esta comissão será composta por três membros/servidores da Secretaria de Saúde, sendo um deles nutricionista.

6.3 Os cardápios após análise da contratante, deverão ser publicados em local visível em cada um dos serviços listados neste termo.

6.4 Os cardápios das refeições principais (almoço e jantar) e lanches deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade e evitar a monotonia;

6.5 As marmixes deverão ser encaminhadas aos locais descritos neste Termo de Referência, em caixas isotérmicas tipo Hot Box (não em isopor), mantendo uma temperatura mínima de 65°C, sendo que as saladas devem ser acondicionadas separadamente em recipientes plásticos com tampa e mantidas em temperatura inferior a 10°C, conforme Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA. “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, acondicionamento e transporte de alimentos até o momento da entrega”. A comprovação da temperatura do mês anterior deverá ser enviada junto do cardápio mensal para aprovação, conforme data definida no item 5.4.

6.6 Os lanches deverão ser embalados individualmente em filme transparente (PVC), acondicionados, transportados e entregues em caixas organizadoras, com tampa (tipo Tupperware ou similares), de tamanho adequado para guarda em geladeira quando necessário. **No entanto, lanches que contenham queijos e presuntos deverão ser transportados em caixas isotérmicas tipo Hot Box, e mantidas em temperatura inferior a 10°C.**

6.7 Na identificação das refeições a serem transportadas devem constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade;

6.8 A CONTRATADA deverá manter, em cada local de entrega das refeições, termômetro específico para aferição da temperatura;

6.9 A CONTRATADA deverá fornecer relatório semanal aos serviços, informando a temperatura dos alimentos desde o acondicionamento nas caixas isotérmicas até o momento da entrega;

6.10 Em relação à medição da temperatura, esta deverá ocorrer em todas as etapas dos processos desde armazenagem, preparo e durante o transporte. Como também **a aferição da temperatura no ato da entrega do produto deverá ocorrer na presença de um profissional responsável de cada serviço, com a assinatura de recebimento;**

6.11 Os materiais e gêneros alimentícios deverão obedecer a um padrão de primeira qualidade, em bom estado de conservação e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias;

6.12 Em relação às preparações dos alimentos, não será permitido a utilização de temperos industrializados;

6.13 Os alimentos devem ser isentos de contaminação por agentes estranhos de origem biológica, química ou física e as instalações, maquinários e utensílios adequados, em bom estado de conservação e higiene. É obrigatório o uso de uniforme completo pelos funcionários (touca, avental de



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

manga comprida de cor clara e sapato fechado), devendo ser utilizado desde o pré preparo, preparo até a distribuição das refeições nos locais indicados;

6.14 Manter amostras de cada preparação em embalagem determinada pela legislação, por 72h após o preparo, na empresa CONTRATADA;

6.15 Caso haja usuários portadores de doenças como: hipertensão, diabetes, ou outras que necessitem de dietas diferenciadas, será solicitada dieta individualizada para estas patologias;

6.16 No caso de pacientes com dificuldades mastigatórias será solicitada dieta individualizada, adequada às suas limitações;

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO AOS SERVIÇOS PRESTADOS

7.1 A Contratada será obrigada a apresentar atestado(s) de capacidade técnica, em nome do licitante, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) ter o licitante fornecido o serviço em instituições de saúde ou similar pertinente e compatível com o objeto deste Termo, em características, quantidades e prazos. Justifica-se o atestado de capacidade técnica, devido ao objeto desse termo ser de grande complexidade operacional, embora seja serviço comum uma vez que é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto.

7.2 O atestado deverá conter pelo menos: prazo contratual com data de início e término, local da prestação dos serviços; natureza da prestação dos serviços; quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, informando a média diária de refeições, caracterização do bom desempenho do licitante; identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do contratante da licitante.

7.3 Comprovante de registro ou inscrição da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição sobre o domicílio da sede da licitante;

7.4 Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal (vínculo empregatício), 01 (um) profissional de nível, graduado em nutrição, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços.

7.5 Juntamente com a comprovação de vínculo empregatício, a licitante deverá apresentar:

7.5.1 Comprovante de regularidade destes profissionais junto ao conselho de classe a que pertence;

7.5.2 Comprovante de vínculo empregatício se dará por meio de apresentação de contrato de trabalho ou carteira profissional e de graduação através da apresentação do diploma emitido por instituição de nível superior reconhecida pelo MEC – Ministério da Educação.

7.5.3 A empresa licitada deverá dispor de Licença Sanitária vigente, expedida pela Vigilância Sanitária Municipal;

7.6 A empresa licitada deverá dispor de Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos, bem como dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) os quais deverão estar disponíveis para os colaboradores/manipuladores de alimentos em todos os processos de produção.

7.7 Comprovar treinamentos em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos para todos os colaboradores, com periodicidade mínima anual.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

7.8 Comprovante de vínculo empregatício se dará por meio de apresentação de contrato de trabalho ou carteira profissional e de graduação através da apresentação do diploma emitido por instituição de nível superior reconhecida pelo MEC – Ministério da Educação.

7.9 Deverá dispor Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e Manipulação dos Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

7.10 A prestação do serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de recebimento, pré-preparo, preparo e entrega nos serviços de saúde determinados, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, tipos de refeição e respectivos horários definidos pelo contratante.

7.11 A alimentação fornecida deve ser equilibrada e racional de acordo com o número de servidores, pacientes e acompanhantes do dia, conforme cardápio estipulado e ou aprovado pela contratante, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

7.12 O controle de saúde dos trabalhadores da contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária e trabalhista, relativo aos exames médicos é de inteira responsabilidade da contratada e deverá ser realizado a cada 06 (seis) meses, apresentando-se os devidos comprovantes à contratada.

7.13 Os trabalhadores deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas sem esmalte, sendo vedado o uso de brincos, colares, pulseiras, anéis, piercing, maquiagem e outros adornos, usar aventais descartáveis de manga longa com punho.

7.14 Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

7.15 Realizar a higienização, o pré-preparo e distribuição dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que os vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

7.16 Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios higienizados e mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso das luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

7.17 Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando a imediata substituição dos mesmos para não acarretar prejuízo aos consumidores.

7.18 Processar os alimentos conforme o cardápio e as orientações da nutricionista (do quadro da contratada) seguindo normas higiênico-sanitárias verificando a data de validade, condições de armazenamento e organização.

7.19 Executar as atividades de recebimento, armazenamento e acondicionamento de gêneros perecíveis e não perecíveis, conforme orientação da nutricionista responsável.

7.20 Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela execução do mesmo.

7.21 Observar paladar e apresentação dos pratos que forem de sua responsabilidade.

7.22 Zelar pela limpeza da área de trabalho e pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente.

7.23 Atender as orientações, normais e procedimentos fornecidos pela nutricionista, separar e organizar os alimentos e instrumentos necessários ao preparo da refeição prevista no cardápio.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

7.24 Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada durante o preparo e pré-preparo.

7.25 Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

7.26 Proceder à higienização da cozinha observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

7.27 A contratada deverá dispor de Mão de obra qualificada para atender o perfil dos serviços de acordo com a legislação trabalhista, obedecidas, também, outras disposições estabelecidas em Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho do Sindicato dos Trabalhadores, celebrados entre as entidades sindicais patronais e laboral, homologados na SRTE/TEM.

7.28 Os ingredientes necessários ao preparo das refeições serão de responsabilidade da empresa licitada e deverão ser comprovadamente de boa qualidade.

7.29 Não será permitido o fornecimento de arroz parboilizado. O arroz e feijão a serem fornecidos devem ser do tipo 1(um). Antes do cozimento do arroz este deve passar pelo processo de fritura, em óleo de soja ou de milho que não tenha sido utilizado para outra fritura, sendo em quantidade adequada para evitar o excesso de oleosidade no alimento a ser servido.

7.30 As refeições deverão ser preparadas em local sob responsabilidade direta da empresa executora dos serviços, com estrutura física que atenda às exigências sanitárias e ao volume de produção previsto neste contrato, sediado em Foz do Iguaçu. A unidade de produção deverá dispor de equipes devidamente treinadas e uniformizadas e utilizar somente equipamentos e utensílios necessários e adequados ao preparo dos alimentos, conforme legislação sanitária vigente.

7.31 O transporte das refeições da unidade de fabricação até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da empresa executora dos serviços, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser transportadas em recipientes (hot Box) que garantam as condições de higiene e temperatura (mínima de 65° C alimentos quentes) adequadas à manutenção das condições sanitárias das mesmas. O intervalo entre o preparo das refeições e sua entrega às unidades de saúde não deverá ser superior a 1 (uma) hora.

7.32 A empresa licitada deverá disponibilizar canais (nº de telefone, e-mail) para contato imediato da SMSA com o responsável técnico pela empresa a fim de que possam ser dirimidos, no momento em que aconteçam eventuais problemas quanto à qualidade, quantidade e cumprimento do cardápio estabelecido. A empresa licitada deverá sanar, de forma imediata, os problemas que venham a ocorrer em função de falhas nos procedimentos acima descritos, independente do dia da semana ou horário (almoço/jantar), para que não haja prejuízo no fornecimento das refeições aos servidores e usuários dos diversos serviços desta Secretaria da Saúde.

7.33 As marmitas que contiverem algum problema de ordem sanitária ou estiverem em desacordo com o especificado neste Termo não serão computadas para fins de pagamento à empresa fornecedora e a empresa estar sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária.

8. LOCAIS DE ENTREGA E HORÁRIO

8.1 Os alimentos deverão ser entregues nos endereços e nos horários conforme descrito na tabela abaixo:

8.2 Desjejum: Deverá ser entregue no horário das 8h às 9h;



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 8.3 Almoço: Deverá ser entregue no horário das 11:30 às 12:30;
- 8.4 Lanche: Deverá ser entregue no horário das 15h até às 15:45h;
- 8.5 Jantar: Deverá ser entregue no horário das 19h30 e 20h30;

Endereços	
CAPS 3	Em construção
CAPS 2	R. Lamartine Babo, 780 – Parque Monjolo
CAPS INFANTIL	Rua João Holler, 1-189 – Jardim Guarapuava
CAPS AD	R. Ver. Moacir Pereira, 900 – Vila Yolanda
PADRE ITALO PATERNOSTER	Rua. Paulino Ferreira, 2-36 – Vila Boa Esperança,
VIGILÂNCIA EM SAÚDE	Rua Francisco Guaraná de Menezes, 665 – Vila Yolanda
SAMU	Rua Edgard Schimmelpfeng, 137 – Parque Presidente 1,
SAMU	Avenida Brasil, 1637, Centro, Sede da Secretaria da Saúde, 4º andar
TRANSPORTE SANITÁRIO/ SOCIAL E TFD	Avenida JK, 3287 – Vila Paraguaia

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por um representante designado, para que se efetue avaliação sob os aspectos qualitativos e quantitativos, devendo rejeitar, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com o contrato, não eximindo a contratada de total responsabilidade quanto à execução dos serviços.

9.2 Comunicar oficialmente à empresa prestadora dos serviços, quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviços contratados.

9.3 Rejeitar no todo ou em parte a execução dos serviços prestados em desacordo com as especificações descritas no Termo de Referência, e com as obrigações assumidas pelo fornecedor.

9.4 Deverá designar oficialmente uma equipe, no mínimo 3 pessoas, para análise mensal dos cardápios, conforme estabelecido no 3.3.1. Esta equipe deverá emitir o parecer até o dia 10 que antecede a utilização.

10. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

10.1 A Contratada terá direito ao reequilíbrio econômico-financeiro do objeto, procedendo-se à revisão do mesmo qualquer tempo, desde que ocorra fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas no instrumento, conforme disposto no artigo 65, inciso II, alínea “d” da lei nº 8.666/93.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

10.2. A Contratada quando for o caso, deverá formular a Administração Municipal o requerimento para a revisão, através de documentos que comprovem a recomposição tais com: Parecer Contábil, Planilhas de Custos e Formação de Preços, e documentos que comprovem a recomposição.

10.3. A Contratada deverá apresentar planilhas de custo comparativas entre a data de formulação da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato, evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercute no valor total pactuado.

10.4. Durante a análise do pedido de reequilíbrio pela Contratante, não será admitida a suspensão da prestação dos serviços objeto licitado, caso isso ocorra constituirá inexecução parcial aplicando as sanções previstas no edital.

11. VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1. O contrato terá vigência 12 (doze) meses, a partir da data da assinatura, podendo ser rescindido pela CONTRATANTE a qualquer momento desde que comunicado com trinta dias de antecedência, bem como, prorrogável por igual período, até o limite de 60 meses, enquanto houver interesse da Administração Municipal, conforme Artigo 57 da Lei 8666/93.

11.2. A Contratada poderá opor-se à prorrogação de que trata o parágrafo anterior, desde que o faça mediante documento escrito, recebido pelo contratante em até 60 dias antes do vencimento do contrato, ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

12. DA FISCALIZAÇÃO

12.1. Durante a vigência do contrato o serviço será acompanhado e fiscalizado por servidor designado para esse fim. As decisões e providências que ultrapassem a competência do servidor designado deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, ficando a total responsabilidade pela fiscalização dos serviços prestados e sua correta execução a cargo da Secretaria Municipal da Saúde.

13. DO PAGAMENTO

13.1 O pagamento será efetuado mensalmente em até 20 dias úteis, mediante apresentação das Notas Fiscais, devidamente atestada (certificada) pelo órgão responsável, bem como todas as certidões negativas necessárias.

13.2 As notas fiscais deverão vir acompanhadas de relatórios mensais de entrega de marmitas por serviços e por dias, sendo que deverão ser emitidas uma para cada serviço.

13.3 Constatando o recebedor qualquer divergência ou irregularidades na Nota Fiscal, esta será devolvida à licitante para as devidas correções.

13.4 Diariamente, na entrega de cada refeição, a empresa licitada deverá emitir Controle Diário, e este deverá ser assinado por servidor designado pela Secretaria da Saúde, com identificação legível pelo responsável do recebimento e assinatura do mesmo. Ao encaminhar a nota fiscal a Secretaria da Saúde, o controle diário (cópia) deverá ser anexado.

14. GESTOR E FISCAIS INDICADOS:

14.1 SAMU

Gestor: Marcelo Lima de Leite – matrícula: 17713.01.

Fiscal: Daniellen Roder Godoy – matrícula: 16996.02.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

14.2 CAPS

Gestor: Cristiane Brito – matrícula: 17.675-2.

Fiscal: Simone Rugoni Topke – matrícula: 22284-01.

14.3 DIAB

Gestor: Jaqueline Tontini – Matrícula: 20934.02.

Fiscal: Giovan Bravo da Silva – Matrícula: 17785.01.

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

DOTAÇÃO	FONTE DE RECURSOS
10.01.10.302.0560.2089.339039	Fontes 1000/1303
10.01.10.301.0550.2092.339039	Fontes 1000/1495
10.01.10.302.0560.2093.339039	Fontes 1000/1496

16. VALOR DE REFERÊNCIA:

16.1 R\$ 1.490.840,00 (Um milhão e quatrocentos e noventa mil e oitocentos e quarenta reais).

Foz do Iguaçu – PR, 15 de julho de 2021.

Ademir Ferreira de Souza
Diretoria de Assist. Especializada

Jaqueline Tontini
Diretoria de Atenção Primária em Saúde

Simone Rugani Topke
Diretora de Saúde Mental e
Residência Multiprofissional

Rose Meri da Rosa
Responsável pela Diretoria de
Vigilância em Saúde

Rosa Maria Jeronymo Lima
Responsável pela Secretaria
Municipal da Saúde



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO II

DISTRIBUIÇÃO E AGRUPAMENTO DOS ITENS

O processo se divide em 04 (quatro) itens, porém agrupados em alimentos quentes (Almoço e Jantar) e alimentos frios (Desjejum e Lanche) proporcionando melhor gestão e fiscalização do contrato e que a cadeia produtiva seja a mesma não interferindo qualidade da alimentação com a padronização das refeições em todos os equipamentos desta secretaria.

GRUPO 1

Item	Descritivo	Qtde Anual	Valor Unitário	Valor Total
1	Almoço	44.480	16,00	711.680,00
2	Jantar	26.760	16,00	428.160,00

GRUPO 2

Item	Descritivo	Qtde Anual	Valor Unitário	Valor Total
3	Desjejum	24.000	7,50	180.000,00
4	Lanche	22.800	7,50	171.000,00



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

MODELO I

PROPOSTA COMERCIAL (em papel personalizado da empresa)

Razão Social: _____ CNPJ/MF: _____ IE _____
 Endereço: _____
 Tel/Fax: _____ CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

A

Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
 Diretoria de Licitações e Contratos
Pregão Eletrônico nº/2021

Banco _____ **Agência Bancária** _____ **Conta Corrente nº** _____

Em atenção ao Pregão em epígrafe, apresentamos nossa proposta comercial para o fornecimento do objeto, conforme abaixo:

Item	Especificação do Item	Marca	Un.	Qtde	Preço Unitário R\$	Valor total R\$
01						
02						
03						
04						
TOTAL R\$						

Condições de Pagamento:

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias

Declaramos de que nos preços propostos encontra-se incluídos todos os tributos, impostos de quaisquer natureza, encargos sociais, **frete** até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.

Local, ____ de _____ de 2021.

Atenciosamente

Representante Legal da Proponente
 Nome: RG.: CPF.:



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

MODELO II

MINUTA DE CONTRATO N° ____/2021

O Município de Foz do Iguaçu, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Praça Getúlio Vargas n° 280, inscrita sob o CNPJ/MF n° 76.206.606/0001-40, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Francisco Lacerda Brasileiro, a seguir denominado CONTRATANTE e, de outro lado, _____, pessoa jurídica, inscrita no CNPJ/MF sob o n° _____, com sede à _____, na cidade de _____, a seguir denominada CONTRATADA, neste ato representada por _____, com CPF n° _____, com domicílio na cidade de _____, têm entre si justo e contratado o constante nas cláusulas a seguir enumeradas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente contrato é a prestação de serviços de limpeza e manutenção de _____, de acordo com as especificações constantes no anexo I - Termo de Referência do edital e seus anexos do edital de Pregão Eletrônico n° ____/2021.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA CONTRATAÇÃO

Ficam integrados a este Contrato, independente de transcrição e anexação, os seguintes documentos cujos teores são de conhecimento da CONTRATADA: atos convocatório, edital de licitação, especificações e memoriais, proposta da proponente vencedor, parecer de julgamento e legislação pertinente à espécie.

Parágrafo Primeiro - Será incorporada a este contrato, mediante Termos Aditivos, qualquer modificação que venha a ser necessária durante a sua vigência, decorrente das obrigações assumidas pela CONTRATADA, alterações no objeto, especificações, prazos ou normas gerais de serviços do CONTRATANTE.

Parágrafo Segundo - A assinatura do presente contrato indica que a CONTRATADA possui plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados ao presente, sujeitando-se às normas da Lei 8.666/93 e a totalidade das cláusulas contratuais aqui estabelecidas.

Parágrafo Terceiro - A Contratada poderá requerer o reajuste de seu contrato anualmente tendo como base os índices oficiais de inflação ou a qualquer tempo no caso do comprovado desequilíbrio econômico e financeiro do Contrato em virtude da ocorrência de algum evento que se enquadre na alínea “d” do inciso II do artigo 65 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR

O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto deste contrato, o valor global estimado de R\$ _____ (_____) daqui por diante denominado “Valor Contratual”, que será empenhado à conta de recursos das seguintes dotações orçamentárias:

DOTAÇÃO	FONTE DE RECURSOS
10.01.10.302.0560.2089.339039	Fontes 1000/1303
10.01.10.301.0550.2092.339039	Fontes 1000/1495
10.01.10.302.0560.2093.339039	Fontes 1000/1496



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

CLÁUSULA QUARTA - DA FORMA DE PAGAMENTO

- a) O pagamento será efetuado mensalmente em até 20 dias úteis, mediante apresentação de nota fiscal, devidamente certificada pelo órgão requisitante, vedada a antecipação do pagamento.
- b) A CONTRATADA deverá emitir o **DANFE (Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica)**, na forma contida no Decreto Municipal nº 21.524 de 02 de Agosto de 2012, expedido em conformidade com a legislação federal (Protocolo ICMS 42/2009).
- c) A Nota Fiscal/Fatura que for apresentada com erro será devolvida ao fornecedor/prestador, para retificação ou substituição, sendo que os trâmites para o pagamento reiniciarão a partir da data de sua reapresentação.
- d) Para o recebimento dos pagamentos devidos, a empresa deverá apresentar à Secretaria Municipal da Fazenda, os seguintes documentos para comprovação da regularidade fiscal:
- d1) - Prova de regularidade relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida conforme Portaria Conjunta RFB / PGFN nº 1.751 de 02/10/2014;
- d2) - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos e Tributos Estaduais para participar de licitação junto a órgãos públicos, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente;
- d3) - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão Negativa de Tributos Municipais, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente;
- d4) - Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- d5) - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- d6) - Prova de regularidade junto a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT), demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos trabalhistas instituídos por lei.

Parágrafo Primeiro - O CNPJ/MF constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta, sob pena de não ser efetuado o pagamento.

Parágrafo Segundo - Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que tenha sido imposta à CONTRATADA pelo CONTRATANTE, em decorrência de penalidade ou inadimplência, nos termos da legislação vigente.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

O prazo de prestação dos serviços será de **até 12 (doze) meses**, contados à partir da formalização do contrato, prorrogáveis por iguais e sucessivos períodos, nas mesmas condições, se houver interesse da Administração Municipal, conforme disposto no art. 57, II da Lei 8.666/93, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos do parágrafo primeiro e demonstrada sua vantajosidade.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Parágrafo Primeiro - A prorrogação de prazo deverá ser justificada por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente, devendo ser promovida mediante celebração de termo aditivo, o qual deverá ser submetido à aprovação da consultoria jurídica do órgão ou entidade contratante.

Parágrafo Segundo - Em **caráter excepcional**, devidamente justificado e mediante autorização da autoridade competente, o prazo de sessenta meses poderá ser prorrogado por até doze meses.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

I - Quanto aos Serviços Prestados:

- 1) A CONTRATADA será obrigada a apresentar atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) ter o licitante fornecido o serviço em instituições de saúde ou similares pertinente e compatível com o objeto deste Termo, em características, quantidades e prazos. Justifica-se o atestado de capacidade técnica, devido ao objeto desse termo ser de grande complexidade operacional, embora seja serviço comum uma vez que é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto.;
- 2) O atestado deverá conter pelo menos: prazo contratual com data de início e término, local da prestação dos serviços; natureza da prestação dos serviços; quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, informando a média diária de refeições, caracterização do bom desempenho do licitante; identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do contratante da licitante;
- 3) Comprovante de registro ou inscrição da CONTRATADA junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição sobre o domicílio da sede da CONTRATADA;
- 4) Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal (vínculo empregatício), 01 (um) profissional de nível, graduado em nutrição, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços.
- 5) Juntamente com a comprovação de vínculo empregatício, a CONTRATADA deverá apresentar:
 - 5.1. Comprovante de regularidade destes profissionais junto ao conselho de classe a que pertence;
 - 5.2. Comprovante de vínculo empregatício se dará por meio de apresentação de contrato de trabalho ou carteira profissional e de graduação através da apresentação do diploma emitido por instituição de nível superior reconhecida pelo MEC – Ministério da Educação.
- 6) A CONTRATADA deverá dispor de Licença Sanitária vigente, expedida pela Vigilância Sanitária Municipal;
- 7) A CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos, bem como dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) os quais deverão estar disponíveis para os colaboradores/manipuladores de alimentos em todos os processos de produção.
- 8) Comprovar treinamentos em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos para todos os colaboradores, com periodicidade mínima anual.
- 9) Comprovante de vínculo empregatício se dará por meio de apresentação de contrato de trabalho ou carteira profissional e de graduação através da apresentação do diploma emitido por instituição de nível superior reconhecida pelo MEC – Ministério da Educação.
- 10) Deverá dispor Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e Manipulação dos Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
- 11) A prestação do serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de recebimento, pré-preparo, preparo e entrega nos serviços de saúde determinados, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, tipos de refeição e respectivos horários definidos pelo contratante.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 12) A alimentação fornecida dever ser equilibrada e racional de acordo com o número de servidores, pacientes e acompanhantes do dia, conforme cardápio estipulado e ou aprovado pelo CONTRATANTE, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 13) O controle de saúde dos trabalhadores da contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária e trabalhista, relativo aos exames médicos é de inteira responsabilidade da contratada e deverá ser realizado a cada 06 (seis) meses, apresentando-se os devidos comprovantes à contratada.
- 14) Os trabalhadores deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas sem esmalte, sendo vedado o uso de brincos, colares, pulseiras, anéis, piercing, maquiagem e outros adornos, usar aventais descartáveis de manga longa com punho.
- 15) Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.
- 16) Realizar a higienização, o pré-preparo e distribuição dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que os vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- 17) Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios higienizados e mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso das luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.
- 18) Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando a imediata substituição dos mesmos para não acarretar prejuízo aos consumidores.
- 19) Processar os alimentos conforme o cardápio e as orientações da nutricionista (do quadro da contratada) seguindo normas higiênico-sanitárias verificando a data de validade, condições de armazenamento e organização.
- 20) Executar as atividades de recebimento, armazenamento e acondicionamento de gêneros perecíveis e não perecíveis, conforme orientação da nutricionista responsável.
- 21) Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela execução do mesmo.
- 22) Observar paladar e apresentação dos pratos que forem de sua responsabilidade.
- 23) Zelar pela limpeza da área de trabalho e pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente.
- 24) Atender as orientações, normais e procedimentos fornecidos pela nutricionista, separar e organizar os alimentos e instrumentos necessários ao preparo da refeição prevista no cardápio.
- 25) Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada durante o preparo e pré-preparo.
- 26) Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- 27) Proceder à higienização da cozinha observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- 28) A CONTRATADA deverá dispor de Mão de obra qualificada para atender o perfil dos serviços de acordo com a legislação trabalhista, obedecidas, também, outras disposições estabelecidas em Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho do Sindicato dos Trabalhadores, celebrados entre as entidades sindicais patronais e laboral, homologados na SRTE/TEM.
- 29) Os ingredientes necessários ao preparo das refeições serão de responsabilidade da empresa licitada e deverão ser comprovadamente de boa qualidade.
- 30) Não será permitido o fornecimento de arroz parboilizado, o arroz e feijão a serem fornecidos devem ser do tipo 1(um). Antes do cozimento do arroz este deve passar pelo processo de fritura, em óleo de soja ou de milho que não tenha sido utilizado para outra fritura, sendo em quantidade adequada para evitar o excesso de oleosidade no alimento a ser servido.
- 31) As refeições deverão ser preparadas em local sob responsabilidade direta da empresa executora dos serviços, com estrutura física que atenda às exigências sanitárias e ao volume de produção previsto neste contrato, sediado em Foz do Iguaçu. A unidade de produção deverá dispor de



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- equipes devidamente treinadas e uniformizadas e utilizar somente equipamentos e utensílios necessários e adequados ao preparo dos alimentos, conforme legislação sanitária vigente.
- 32) O transporte das refeições da unidade de fabricação até o local de fornecimento, é de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, devendo ser feito em veículo apropriado e licenciado pela Vigilância Sanitária. As refeições deverão ser transportadas em recipientes (hot Box) que garantam as condições de higiene e temperatura (mínima de 65° C alimentos quentes) adequadas à manutenção das condições sanitárias das mesmas. O intervalo entre o preparo das refeições e sua entrega às unidades de saúde não deverá ser superior a 1 (uma) hora.
- 33) A CONTRATADA deverá disponibilizar canais (nº de telefone, e-mail) para contato imediato da SMSA com o responsável técnico pela empresa a fim de que possam ser dirimidos, no momento em que aconteçam eventuais problemas quanto à qualidade, quantidade e cumprimento do cardápio estabelecido. A CONTRATADA deverá sanar, de forma imediata, os problemas que venham a ocorrer em função de falhas nos procedimentos acima descritos, independente do dia da semana ou horário (almoço/jantar), para que não haja prejuízo no fornecimento das refeições aos servidores e usuários dos diversos serviços desta Secretaria da Saúde.
- 34) As marmitas que contiverem algum problema de ordem sanitária ou estiverem em desacordo com o especificado neste Termo não serão computadas para fins de pagamento à empresa fornecedora e a empresa estar sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária.

II - Quanto ao fornecimento das refeições:

- a) A CONTRATADA deverá apresentar cardápio mensal, tanto das refeições quanto dos lanches e desjejum, até 45 dias do mês que antecede a utilização, com a citação de per capita e análise da composição química, para apreciação e aprovação do CONTRATANTE. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que mantenham os padrões estabelecidos e que a CONTRATADA apresente, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à CONTRATANTE e esta as aceite.
- b) A Comissão será designada formalmente pela Secretaria Municipal da Saúde, a qual fará a avaliação e aceite do cardápio apresentado pela empresa, tendo o prazo de 15 dias para confirmar, ou seja, até o dia primeiro dia do mês que antecede a execução do cardápio. Esta comissão será composta por três membros/servidores da Secretaria de Saúde, sendo um deles nutricionista.
- c) Os cardápios após análise do CONTRATANTE, deverão ser publicados em local visível em cada um dos serviços listados neste termo.
- d) Os cardápios das refeições principais (almoço e jantar) e lanches deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade e evitar a monotonia;
- e) As marmitas deverão ser encaminhadas aos locais descritos no Termo de Referência, em caixas isotérmicas tipo Hot Box (não em isopor), mantendo uma temperatura mínima de 65°C, sendo que as saladas devem ser acondicionadas separadamente em recipientes plásticos com tampa e mantidas em temperatura inferior a 10°C, conforme Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA. “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, acondicionamento e transporte de alimentos até o momento da entrega”. A comprovação da temperatura do mês anterior deverá ser enviada junto do cardápio mensal para aprovação, conforme data definida no item 5.4.
- f) Os lanches deverão ser embalados individualmente em filme transparente (PVC), acondicionados, transportados e entregues em caixas organizadoras, com tampa (tipo Tupperware ou similares), de tamanho adequado para guarda em geladeira quando necessário. **No entanto, lanches que contenham queijos e presuntos deverão serem transportados em caixas isotérmicas tipo Hot Box, e mantidas em temperatura inferior a 10°C.**



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- g) Na identificação das refeições a serem transportadas devem constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade;
- h) A CONTRATADA deverá manter, em cada local de entrega das refeições, termômetro específico para aferição da temperatura;
- i) A CONTRATADA deverá fornecer relatório semanal aos serviços, informando a temperatura dos alimentos desde o acondicionamento nas caixas isotérmicas até o momento da entrega;
- j) Em relação a medição da temperatura deverá ocorrer em todas as etapas dos processos desde da armazenagem, preparo e durante o transporte. Como também **a aferição da temperatura no ato da entrega do produto deverá ocorrer na presença de um profissional responsável de cada serviço, com a assinatura de recebimento;**
- k) Os materiais e gêneros alimentícios deverão obedecer a um padrão de primeira qualidade, em bom estado de conservação e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias;
- l) Em relação às preparações dos alimentos, não será permitido a utilização de temperos industrializados;
- m) Os alimentos devem ser isentos de contaminação por agentes estranhos de origem biológica, química ou física e as instalações, maquinários e utensílios adequados, em bom estado de conservação e higiene. É obrigatório o uso de uniforme completo pelos funcionários (touca, avental de manga comprida de cor clara e sapato fechado), devendo ser utilizado desde o pré preparo, preparo até a distribuição das refeições nos locais indicados;
- n) Manter amostras de cada preparação em embalagem determinada pela legislação, por 72h após o preparo, na empresa CONTRATADA;
- o) Caso haja usuários portadores de doenças como: hipertensão, diabetes, ou outras que necessitem de dietas diferenciadas, será solicitada dieta individualizada para estas patologias;
- p) No caso de pacientes com dificuldades mastigatórias será solicitada dieta individualizada, adequada às suas limitações;
- q) Atender na íntegra as exigências do edital do processo licitatório supracitado.

CLAUSULA SÉTIMA - DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização, do fornecimento do objeto deste Contrato, será realizada pelo CONTRATANTE, através de profissionais qualificados e indicados pela Secretaria responsável, sendo:

SAMU - Gestor: Marcelo Lima de Leite – matrícula: 17713.01.

Fiscal: Daniellen Roder Godoy – matrícula: 16996.02.

CAPS - Gestor: Cristiane Brito – matrícula: 17.675-2.

Fiscal: Simone Rugoni Topke – matrícula: 22284-01.

DIAB - Gestor: Jaqueline Tontini - Matrícula: 20934.02.

Fiscal: Giovan Bravo da Silva - Matrícula: 17785.01.

Parágrafo Primeiro - O(s) Servidor(es) acima designado(s) deve(m) atuar conforme ordena a Lei de Licitações, 8.666/93, justificando de maneira espontânea e registrada, cada ato de sua autoria, realizando a atividade gerencial voltada para otimizar o(s) contrato(s) sob sua responsabilidade, considerando as atividades gerenciais de: planejar, organizar, comandar, coordenar e controlar/fiscalizar as relações obrigacionais vinculantes, firmadas com a CONTRATADA.

Parágrafo Segundo - Da Fiscalização de Contratos (foco na execução) - Consiste em parcela da atividade de GESTÃO de CONTRATOS centrada basicamente na cobrança do cumprimento contratual pela contratada, devendo o FISCAL ADMINISTRATIVO: acompanhar e fiscalizar documentalmente as etapas/cronogramas dos trabalhos, de maneira a garantir o desenvolvimento nos formatos previstos nos termos do Contrato, tendo a incumbência de se certificar que as condições



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

estabelecidas em edital e na proposta vencedora estejam sendo cumpridas fielmente, durante a execução do contrato, para que os objetivos da licitação sejam materialmente concretizados.

CLÁUSULA OITAVA - DA CESSÃO DO CONTRATO E SUBCONTRATAÇÃO

A CONTRATADA não poderá ceder o presente Contrato a nenhuma pessoa física ou jurídica, sem autorização prévia, por escrito, do CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

A CONTRATADA deve e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo 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 do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) “**prática coercitiva**”: causar dano 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 no Edital; (II) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

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 um contrato financiado pelo organismo.

Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA, 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 contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

À CONTRATADA serão aplicadas multas pelo CONTRATANTE a serem apuradas na forma à saber:

- a) De 0,1% (um décimo por cento) do valor global do Contrato por dia consecutivo de atraso em relação ao prazo de entrega dos bens;
- b) De 1% (um por cento) do valor contratual quando a CONTRATADA, por ação, omissão ou negligência, infringir qualquer das obrigações estipuladas neste instrumento;



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- c) Suspensão do direito de participar em licitações/contratos, do oro CONTRATANTE, ou qualquer órgão da administração direta ou indireta (federal, estadual ou municipal), pelo prazo de até 02 (dois) anos quando, por culpa da CONTRATADA, ocorrer a suspensão ou a rescisão administrativa.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA APLICAÇÃO DAS MULTAS

Quando da aplicação de multas, o CONTRATANTE notificará à CONTRATADA que terá prazo de 10 (dez) dias para recolher à Tesouraria do CONTRATANTE a importância correspondente, sob pena de incorrer em outras sanções cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 1) Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por um representante designado, para que se efetue avaliação sob os aspectos qualitativos e quantitativos, devendo rejeitar, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com o contrato, não eximindo a contratada de total responsabilidade quanto à execução dos serviços.
- 2) Comunicar oficialmente à CONTRATADA, quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviços contratados.
- 3) Rejeitar no todo ou em parte a execução dos serviços prestados em desacordo com as especificações descritas no Termo de Referência, e com as obrigações assumidas pelo fornecedor.
- 4) Deverá designar oficialmente uma equipe, no mínimo 3 pessoas, para análise mensal dos cardápios, conforme estabelecido no Termo de Referência. Esta equipe deverá emitir o parecer até o dia 10 que antecede a utilização.
- 5) Entregar o objeto conforme descrito nas quantidades, locais e horários em estrita observância as especificações constantes no Termo de Referência do edital supracitado.
- 6) Os produtos (alimentos) entregues em desacordo com as características, especificações e/ou com as quantidades do edital, verificadas no ato de seu recebimento, deverá ser substituído ou complementado. Nestes casos, o prazo para reposição e/ou substituição e/ou complementação será determinado pelo CONTRATANTE e sua inobservância implicará a aplicação das penalidades previstas no edital.

Parágrafo Primeiro - Por ocasião da entrega, caso seja detectado que o produto (alimento) não atende às especificações do objeto licitado e proposto, poderá o CONTRATANTE rejeitá-lo, obrigando-se a CONTRATADA a providenciar a substituição, garantindo-se ao CONTRATANTE as faculdades previstas no Código de Defesa do Consumidor.

Aplicam-se, no que couber, os termos do Código de Defesa do Consumidor quando à oferta de reposição do(s) produto(s).

Parágrafo Segundo - Ficando a CONTRATADA temporariamente impossibilitada, total ou parcialmente, de cumprir seus deveres e responsabilidades relativos aos fornecimentos contratados, deverá esta comunicar e justificar o fato, por escrito, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para que, o CONTRATANTE tome as providências cabíveis, inclusive no que diz respeito à aceitação ou não do alegado.

Parágrafo Terceiro - Enquanto perdurar o impedimento o CONTRATANTE se reserva o direito de contratar o fornecimento do bem com outro fornecedor, desde que respeitadas as condições desta licitação, não cabendo direito à CONTRATADA de formular qualquer reivindicação, pleito ou reclamação.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

1. A CONTRATADA terá direito ao reequilíbrio econômico-financeiro do objeto, procedendo-se à revisão do mesmo qualquer tempo, desde que ocorra fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas no instrumento, conforme disposto no artigo 65, inciso II, alínea “d” da lei nº 8.666/93.
2. A CONTRATADA quando for o caso, deverá formular a Administração Municipal o requerimento para a revisão, através de documentos que comprovem a recomposição tais com: Parecer Contábil, Planilhas de Custos e Formação de Preços, e documentos que comprovem a recomposição.
3. A CONTRATADA deverá apresentar planilhas de custo comparativas entre a data de formulação da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato, evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercute no valor total pactuado.
4. Durante a análise do pedido de reequilíbrio pelo CONTRATANTE, não será admitida a suspensão da prestação dos serviços objeto licitado, caso isso ocorra constituirá inexecução parcial aplicando as sanções cabíveis previstas no edital supracitado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - INEXECUÇÃO DO OBJETO

Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá aplicar à CONTRATADA, as seguintes sanções:

- I - advertência;
- II - multa, na forma prevista no instrumento convocatório;
- III - impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO

O CONTRATANTE se reserva o direito de rescindir o Contrato independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que à CONTRATADA caiba o direito de indenização de qualquer espécie, nos seguintes casos:

- (a) Quando a CONTRATADA falir, entrar em concordata ou for dissolvida;
- (b) Quando a CONTRATADA transferir no todo ou em parte, o Contrato sem a prévia anuência do CONTRATANTE.

Parágrafo Primeiro - A rescisão do contrato na mesma forma prevista no caput, ocorrerá nas seguintes hipóteses:

- I – Por ato unilateral escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei 8.666/93.
- II – Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;
- III – Judicial, nos termos da legislação;

Parágrafo Segundo - A rescisão de que trata o inciso I do parágrafo 1º, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 8.666/93, acarretará as seguintes consequências:

- I - assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

II - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração.

Parágrafo Terceiro - Declarada a rescisão do Contrato, a CONTRATADA se obriga, expressamente, como ora o faz, a entregar o objeto deste contrato inteiramente desembaraçado, não criando dificuldades de qualquer natureza.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos e o que se tornar controvertido, em face das presentes cláusulas contratuais, serão resolvidos administrativamente entre as partes, de acordo com a legislação pertinente.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

As partes contratantes ficam obrigadas a responder pelo cumprimento deste termo, perante o Foro da Comarca de Foz do Iguaçu, 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 notificação, citação inicial e outras medidas em direito permitidas.

E, por estarem, assim, justos e acordados, os partícipes firmam o presente termo.

Foz do Iguaçu/PR, __ de _____ de 2021.

Contratante

Contratada

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **EDITAL**

Número: **132/2021**

Assunto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - SMSA**

O documento acima foi proposto para assinatura eletrônica na plataforma **SID** de assinaturas.

Para verificar as assinaturas clique no link:

<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=1d801f22-c702-4508-83b1-5ab1c251e82c&cpf=64806103934>

e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação:

1d801f22-c702-4508-83b1-5ab1c251e82c

Hash do Documento

7871D1F783D17C1AF7FE170CBBE315122002401AB3F81E4756BFB6FCB63994B7

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 30/07/2021 é(são) :

Nilton Bobato (Signatário) - CPF: 64806103934 em 29/07/2021 17:19:58 - **OK**

Tipo: Assinatura Digital



A ASSINATURA ELETRÔNICA DESTE DOCUMENTO ESTÁ AMPARADA PELO:

DECRETO Nº 28.900, DE 20 DE JANEIRO DE 2021.

LEI Nº 4536 , DE 4 DE SETEMBRO DE 2017.

Autoriza a utilização do meio eletrônico para a gestão dos processos administrativos e de documentos de arquivo, produzidos nos termos das Leis nºs 3.971, de 17 de abril de 2012 e 4.057, de 19 de dezembro de 2012, no âmbito dos órgãos da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Município de Foz do Iguaçu.