

## EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 151/2017

Pelo presente instrumento, o **MUNICÍPIO DE CATANDUVRAS**, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.208.842/0001-03, com sede a Av. dos Pioneiros, 500, neste ato representado pelo Senhor Prefeito municipal abaixo assinado, doravante designado **MUNICÍPIO** de um lado, e de outro a empresa **LBL ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP**, estabelecida na Rua Professor Aduino, 357, Centro, na cidade de Catanduvras, Estado do Paraná, inscrita no Cadastro Nacional das Pessoas Jurídicas/MF sob nº 03.975.798/0011-57, neste ato representada por seu representante legal, ao final assinado, doravante designada **CONTRATADA**, estando as partes sujeitas as normas da Lei 8.666/93 e suas alterações subsequentes, ajustam o presente Contrato decorrente do Edital pregão presencial **52/2017**, mediante as seguintes cláusulas e condições.

### CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O presente contrato tem por objeto **REGISTRO DE PREÇO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90 E LEI FEDERAL Nº 10.741, DE 01/10/03), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS E RESIDENTES DO PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL.**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Os produtos deverão ser de primeira qualidade e atender ao descrito no Anexo III - Termo de Referência.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - O Município estima o total de 6.935 refeições, entre café da manhã, almoço e jantar, contudo pode ocorrer de não solicitar a quantidade total, e somente será paga a quantidade requerida e fornecida.

### PARÁGRAFO TERCEIRO - 1. DO OBJETIVO

**1.1** A presente licitação tem por objeto a Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas especiais a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), além de refeições para funcionários autorizados e residentes do Hospital Municipal San Sebastian, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição e administrativas do fornecimento de refeições hospitalares.

**1.1.1.** O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais e administrativos nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo:

a) Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais;

**1.1.2.** A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:

- a) A utilização das dependências próprias da CONTRATADA, onde a alimentação será preparada, porcionada e transportada até o hospital;
- b) A distribuição das refeições destinadas a pacientes em embalagens descartáveis, obedecendo a prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelo Setor Responsável de Nutrição Hospitalar CONTRATANTE;
- c) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

## **2. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS E QUANTIDADE ESTIMADA**

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

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

- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
- Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para produção, distribuição e fornecimento da alimentação;
- Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte externo do local de produção até as dependências hospitalares considerando os devidos procedimentos operacionais de higiene, qualidade e controle de temperatura conforme a legislação vigente;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados.

**2.3.** Foram eleitas como unidade de medida para contratação desses serviços.

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

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

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

**2.5.** O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações da CONTRATANTE deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

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

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

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

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

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

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

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

**2.13.** As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas do Hospital e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente.

**2.14.** Das características e componentes das refeições - especificações

**2.14.1.** Dieta normal ou livre

**2.14.1.1.** Dieta destinada aos funcionários, pacientes e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente, exceto que todas as dietas deverão ter características hipossódicas, e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Terá consistência normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 5 (cinco) refeições diárias para pacientes: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia em horários regulares.

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

**2.14.1.3.** Composição das refeições:

Refeição	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum para pacientes e acompanhantes	A) Leite com café ou chá
	B) Pão francês ou de hot dog, ou biscoitos simples ou bolo simples
	c) margarina, frios, geleia, requeijão para acompanhar o pão.

Almoço para pacientes funcionários e acompanhantes	d) Fruta da época
	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta, lasanha (domingos e feriados carne assada, salada de batata).
	b) Feijão, lentilha, grão de bico.
	c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe), opcional ovo.(domingos e feriados carne assada).
	d) Guarnição, à base de legumes e vegetais,
Jantar para pacientes funcionários e acompanhantes	e) salada, à base de vegetais crus, e/ ou cozidos ,
	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta, lasanha.
	b) Feijão, lentilha, grão de bico.
	c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe), opcional ovo.
	d) Guarnição, à base de legumes e vegetais ,
	e) salada, à base de vegetais crus e/ ou cozidos.
f) Refeição Opcional: sopa de frango ou carne moída com legumes e macarrão e ou batata inglesa ou pão, sopa de feijão,	

## 2.15.2. Dieta Leve ou Branda

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

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

2.15.2.3. Distribuição: 03 (três) refeições diárias

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

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

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

## 2.16. Dos cardápios e refeições

2.16.1. Normas gerais da elaboração de cardápios:

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

2.16.1.2. Os cardápios das refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para

a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

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

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

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

**2.16.1.7.** A CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

**2.17.** Da elaboração de cardápios

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

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

**02)** Safra do alimento;

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

**04)** Digestibilidade dos alimentos.

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

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

**2.17.4.** Restringir para pacientes preparações fritas.

**2.17.5.** O cardápio destinado a dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários.

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

**2.17.** Das especificações dos gêneros alimentícios, gramaturas e frequências.

**2.17.1.** O porcionamento seguirá a seguinte especificação:

GÊNEROS	ESPECIFICAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Salada crua 50 g e salada cozida 100 g	Abobrinha, alface, acelga, beterraba, brócolis,	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10

# Município de Catanduvas

CNPJ: 76.208.842/0001-03

*De mãos dadas com o povo*



Gestão 2017/2020

	cenoura, chuchu, couve manteiga, couve-flor, abobora, batata salsa espinafre, mandioca, pepino, quiabo, tomate, vagem,	itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos
Arroz cru 110 g	Tipo 1 agulhinha ou parboilizado	
Feijão 50 g	Preto ou carioca tipo 1 safra 2016	
Carne bovina	150 g de carne bovina de 1ª (alcatra, patinho) - para bife grelhado, espeto, isca de carne, bife a role	
	100 g de carne paleta -100 g carne moída	
	180 g de carne bovina de 2ª (músculo, coxão duro, posta gorda) - para carne de panela em molho	
Aves (coxa, sobrecoxa, peito)	150 g sem osso	
	250 g com osso	
Peixe	120 g filé (grelhado ou em molho)	
Almôndega 120 g de carne		
Frios 30 g	Queijo tipo mussarela, prato, minas, ricota, presunto,	
Guarnições	Massa cozida 40 g ( macarrão, capelletti, ravióli, caneloni, lasanha,)	
	Farofa 40 g	
Fruta	Abacate 1/3 unidade média	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 3 tipos das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos e a fruta devendo estar madura.
	Abacaxi descascado 200 g	
	Banana 1 unidade média	
	Goiaba 1 unidade média	
	Laranja - 1 unidade média	
	Maçã - 1 unidade média	
	Mamão descascado e sem sementes - 200 g	
	Manga 100 g ,	
	Melancia com casca 350 g	
	Melão com casca 170 g	

	Pera 1 unidade média	
	Tangerina 1 unidade média	
	Uva 150 g	
	Salada de frutas 150 g	
Pão	Tipo francês 50 g	
	Tipo francês mini 25 g 2 unidades	
	Pão de leite 50 g	
	Bisnaguinha 4 unidades	
	Pão de forma 2 fatias	
	Biscoito água e sal, cream cracker ou maizena 35 g ou 5 unidades	
	Torradas 30 g	
Sopa 400 ml	Sopa contendo 1 tipo de carne (bovina moída ou frango) 1 tipo de massa ou arroz e ao menos três tipos de vegetais.	Sendo opcional o uso de massas (macarrão ou massa recheada) e leguminosas (feijão, lentilha ervilha) para produzir sopa específica como exemplo sopa de feijão,
Bebida café da manhã	Café sem açúcar 200 ml Chá infusão sem açúcar 200 ml Leite in natura (pasteurizado ou processado UHT) 200 ml.	Devendo oferecer 2 sachês de açúcar e 2 sachês de adoçante para a bebida,
Suco de fruta	200 ml de fruta natural ou polpa de fruta congelada,	
Bolo simples/ torta salgada	100 g	

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

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

**Horário limite para solicitar as refeições:** café da manhã 06:00, almoço 10:00, jantar 15:00

**Horário para servir as refeições:** Café da manhã 7:30, almoço 12:00, jantar 17:00

**Café da manhã:** 6 unidades diárias

**Almoço:** 7 refeições diárias

**Jantar:** 6 refeições diárias.

Totalizando um montante de: 6.935 refeições anual.

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

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

## CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇO

A CONTRATADA se obriga a entregar os produtos/serviços, objeto deste Contrato, pelo preço de R\$ 54.750,00 (cinquenta e quatro mil setecentos e cinquenta reais).

ITEM	DESCRIÇÃO DO LOTE	QTDE DE DIAS	VALOR TOTAL DAS REFEIÇÕES POR DIA	VALOR TOTAL
1	2.190 Café da manhã: R\$ 2,68 (6 por dia) 2.555 Almoço: R\$ 10,30 (7 por dia) 2.190 Jantar: R\$ 10,30 (6 por dia)	365	150,00	54.750,00

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - O Município estima o total de 6.935 refeições, entre café da manhã, almoço e jantar, contudo pode ocorrer de não solicitar a quantidade total, e somente será paga a quantidade requerida e fornecida.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Os preços serão fixos e irredutíveis e deverão ser expressos em reais, limitando-se a duas casas decimais após a vírgula, exceto em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.

## CLÁUSULA TERCEIRA – PAGAMENTO

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

- Laudo de entrega emitido pela Comissão Permanente Para Recebimento de Bens e Serviços.
- Prova de Regularidade junto a Fazenda Federal;
- Certificado de Regularidade do FGTS da empresa;
- Prova de regularidade de tributos Municipais;
- Prova de regularidade de tributos Estaduais;

- CNDT

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

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

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

**02.11.10.301.1300.2.033.3.3.90.39.**

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

#### **CLÁUSULA QUARTA – PRAZO E LOCAL DE ENTREGA**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - O prazo de contrato é de 12 meses, a contar da assinatura do contrato.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Os prazos dos serviços ficam assim definidos:

**Horário limite para solicitar as refeições:** café da manhã 06:00, almoço 10:00, jantar 15:00

**Horário para servir as refeições:** Café da manhã 7:30, almoço 12:00, jantar 17:00

**Café da manhã:** 6 unidades diárias

**Almoço:** 7 refeições diárias

**Jantar:** 6 refeições diárias.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - O prazo de vigência do presente contrato é prazo de execução acrescido de 30 (trinta) dias.

**PARÁGRAFO QUARTO** - Os produtos deverão ser entregues no **Hospital Municipal San Sebastian**.

#### **CLÁUSULA QUINTA – PENALIDADES**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - O fornecedor está sujeito às seguintes penalidades:

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

2 - Pela recusa injustificada para a entrega dos itens ofertados, nos prazos previstos neste edital, será aplicada multa na razão de 10% (dez por cento) calculado sobre o valor total da proposta, até 05 (cinco) dias consecutivos.

3 - Pelo atraso ou demora injustificados para a entrega dos itens ofertados, além dos prazos estipulados neste edital, aplicação de multa na razão de R\$ 100,00 (cem reais), por dia, de atraso ou de demora.

4 - Pela entrega em desacordo com o solicitado ou problemas na emissão da Nota Fiscal, aplicação de multa na razão de 10% (dez por cento), sobre o valor total da proposta, por

infração, com prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para a efetiva substituição dos produtos.

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

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

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

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

## CLÁUSULA SEXTA – RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito, independentemente de notificação Judicial, nas seguintes hipóteses;

- a) infringência de qualquer obrigação ajustada;
- b) liquidação amigável ou judicial, concordata ou falência da CONTRATADA.
- c) Se a CONTRATADA, sem previa autorização do MUNICÍPIO, transferir, caucionar ou transacionar qualquer direito decorrente deste contrato.
- d) e os demais mencionados no Artigo 77 da Lei nº 8.666/93.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A CONTRATADA, indenizará o MUNICÍPIO por todos os prejuízos que esta vier a sofrer em decorrência da rescisão por inadimplemento de suas obrigações contratuais.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - No caso do MUNICÍPIO precisar recorrer a via Judicial para rescindir o presente contrato, ficará a CONTRATADA sujeita a multa convencional de 30% (trinta por cento) do valor do contrato, além das custas processuais e honorários advocatícios, estes fixados em 20%(vinte por cento) do valor do contrato.

## CLÁUSULA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

Ao presente contrato se aplicam as seguintes disposições gerais:

- a) Nenhum serviço fora do contratado poderá ser realizado, sem que haja interesse manifesto da Contratada.
- b) Rescindido o contrato em razão do inadimplemento de obrigações da CONTRATADA, esta ficará impedida de participar de novos contratos de obras com o MUNICÍPIO, além das penalidades previstas no Artigo nº 87 da Lei 8.666/93.
- c) a CONTRATADA não poderá durante a vigência do contrato, descumprir o que estabelece o inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

## PARÁGRAFO PRIMEIRO - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

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

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

- a) **PRÁTICA CORRUPTA:** oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) **PRÁTICA FRAUDULENTA:** a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) **PRÁTICA COLUSIVA:** esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos de órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) **PRÁTICA COERCITIVA:** causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;
- e) **PRÁTICA OBSTRUTIVA:**

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

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

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

## CLÁUSULA OITAVA - DAS PARTES INTEGRANTES

As condições estabelecidas no pregão e na(s) proposta(s) da empresa contratada são partes integrantes deste instrumento, independentemente de transcrição.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Serão incorporadas a este contrato, mediante termos aditivos quaisquer modificações que venham a ser necessários durante a sua vigência, decorrentes das obrigações assumida pela CONTRATANTE e CONTRATADA, tais como a prorrogação de prazos, renovação e normas gerais de fornecimento

## CLÁUSULA NONA - SUCESSÃO E FORO

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

Catanduvras, 22/09/2017.

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

**LBL ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP**  
Luci Meire Franco Bandolin  
CPF: 058.527.408-88

**Dihoany Tochinski Bazzi Maciel**  
Fiscal do contrato

**Silvana da Silva Trombeta**  
Gestor do contrato