



HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL
Gestão de Contratos
TERMO 441/2018 DE CONTRATO



Termo 441/2018 de contrato, celebrado entre o HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL-HSPM e a empresa BAITA ALIMENTOS COMERCIAL LTDA EPP, para fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL - HSPM, Processo Administrativo 6210.2018/0004692-6 - HSPM.

Aos 17 dias do mês de outubro..... do ano de 2018, nesta Capital de São Paulo, na Rua Castro Alves, 63/73 - 6º andar, na sala da Gestão de Contratos do HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL, CNPJ 46.854.998/0001-92, entidade autárquica regida pela Lei 3.766 de 21 de janeiro de 2004, adiante designado HSPM e, neste ato, representado pela seu Superintendente, DR. ANTONIO CÉLIO CAMARGO MORENO, RG 5.240.451 SSP/SP, CPF 920.063.028-68, e a SRA. IVONE FELIX DA SILVA, RG nº 8.342.565-2, e o CPF nº 807.862.608-82, representante da empresa BAITA ALIMENTOS COMERCIAL LTDA EPP, CNPJ nº 14.717.489/0001-21, com sede na Rua Doutor Laurindo Minhoto, 65 - Parque São Lucas - São Paulo - SP - CEP 03240-060 Telefone 2198-1398 - e-mail baitaalimentos@gmail.com, adiante designado **Contratada**, nos termos da Lei Municipal nº. 13.278 de 07 de janeiro de 2002, o Decreto Municipal nº. 44.279, de 24 de dezembro de 2003 e Decreto nº 46.662 de 24 de Novembro de 2005, Decreto Municipal nº 49.511, de 20 de maio de 2008, Decreto 56.144, de 01 de junho de 2.016, Portaria 126/2016 SMG e as Leis Federais nº. 10.520, de 17 de Julho de 2002 e nº. 8 666 de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123 de 23 de dezembro de 2006, e com a autorização contida no processo 6210.2018/0004692-6 - HSPM, firmar o presente Termo 441/2018 de Contrato de para fornecimento GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL - HSPM, através da Ata de Registro de Preços nº 023/2018-HSPM, fazendo parte integrante deste, e conforme as condições adiante enumeradas.

CLÁUSULA I - DO OBJETO

O objeto deste contrato é para fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL - HSPM, conforme itens especificados no Pregão Eletrônico 018/2018 e nos termos da autorização contida no processo nº 6210.2018/0004692-6 - HSPM.

CLÁUSULA II - CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

2.1 Deverão ser fornecidos os seguintes produtos:

Item	Descrição	Unidade	Qtidade.	Valor Unitário
04	Filé de Frango Grelhado e Congelado	Kg.	1.200	R\$ 17,05
08	Filé de Peixe sem Pele	Kg.	3.125	R\$ 12,69

Item 04:

Marca/Fabricante: Fenix / Fenix Ind. E Com. De Alimentos Ltda - SIF: 3567

Item 08: Marca/Fabricante: Magic Fish / Fenix Ind. E Com. De Alimentos Ltda - SIF: 3567

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

FILÉ DE FRANGO GRELHADO E CONGELADO

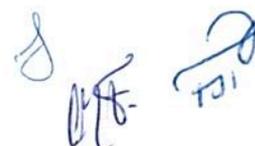
Filé de frango tipo sassami sem osso e sem pele, temperada, grelhada e congelada, acrescida de água, amido de arroz, dextrose de milho e sal, apresentando peso médio de 40 a 60 gramas, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, manipulada em perfeitas condições higiênicas, mantida congelada em temperatura igual ou inferior a -18 °C (dezoito graus Celsius negativo). O produto deverá apresentar se macio e suculento com coloração marrom dourado na superfície. Durante o processamento deverá ser realizada a depenagem e evisceração; aparagem para a eliminação de gordura, e cartilagem e controle do índice de absorção da água da ave. O produto deverá atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, das condições gerais da Portaria SDA/MAPA nº 210, de 10/11/1998 - Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves, do Decreto nº 9.013, de 29/03/2017, Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº1. 283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, entre outras disposições legais.

EMBALAGEM: Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, compatível ao contato direto com o alimento, resistente, hermeticamente fechado, contendo de 2 kg a 5 kg de peso líquido de acordo com a praxe do fabricante, reembalado em caixa de papelão limpo, íntegro e lacrado, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme a legislação vigente, na embalagem interna e externa.

FILÉ DE PEIXE SEM PELE

Filé de merluza tipo Alaska ou similar, sem adição de sal e sem temperos, proveniente de água salgada, apresentando-se em fatias de secção longitudinal e porções individuais uniformes e padronizadas em cerca de 120 gramas, com as características peculiares da espécie, procedente de pescado íntegro, limpo e eviscerado, elaborado sob-rígidas condições de higiene, apresentando-se livre de escamas, pele, ossos e espinhas ou **resíduos de vísceras**, submetidos a um processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativo). O produto deverá atender as especificações técnicas da NTA 09 e 76 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, das condições gerais da Portaria INMETRO nº. 005 de 12/01/2006, do Decreto nº 9.013, de 29/03/2017, Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº1. 283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, Instrução Normativa MAPA nº 21, de 31/05/ 2017, entre outras legislações vigentes.

EMBALAGEM: Produto acondicionado em pacotes de polietileno de 1 a 5 kg de peso líquido, reembalado em caixa de papelão limpo, íntegro e lacrado de acordo com a praxe do fabricante, de forma a manter sua integridade até o local de consumo, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, peso bruto, prazo de validade, marca,



procedência de fabricação, condições de armazenamento, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação em vigor, na embalagem interna e externa.

2. LOCAL DE ENTREGA

2.1. Os produtos deverão ser entregues no seguinte local:

HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL

Serviço Técnico de Nutrição e Dietética

Rua Apeninos, 44 – CEP 01533-000 – Acimação – São Paulo / SP

Horário: das 7 (sete) às 13 (treze) horas de segunda a sexta feira do dia marcado.

Fone (11) 3397-7759 / (11) 3397-7760

3. DAS CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO DO OBJETO

3.1. A entrega dos produtos deverá ser efetuada no Serviço Técnico de Nutrição e Dietética, localizada no 1º andar, ocorrendo por conta exclusiva da detentora todas as despesas decorrentes de carga/descarga e transporte até o local e deverão ser acompanhadas das respectivas notas fiscais;

3.2. Os produtos adquiridos deverão ser entregues de acordo com as especificações solicitadas, dentro dos prazos estabelecidos; decorrentes de carga/descarga e transporte até o local e deverão ser acompanhadas das respectivas notas fiscais;

3.3. Embalagem primária do produto deverá ser aprovada para contato em alimentos de acordo com as legislações vigentes, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. O fechamento deverá ser uniforme, com boas características de vedação, garantindo a qualidade do produto durante o prazo de validade;

3.4. Embalagens secundárias ou terciárias deverá ser de material aprovado para contato com alimentos, além de serem reforçadas e que resista às condições rotineiras de manipulação e transporte do produto. As embalagens de papelão ou similar deverá proporcionar uma boa identificação e conferência no ato do recebimento;

3.5. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerâncias constantes na Portaria nº 248 de 17/07/2008 do INMETRO;

3.6. O sistema de vedação da embalagem secundária e terciária (se for o caso) será verificado no momento da descarga/recebimento, estando a contratada sujeita às penalidades pertinente em caso de irregularidades;

3.7. O prazo para a entrega do produto será de acordo com a programação e solicitação do Serviço Técnico de Nutrição e Dietética através da emissão de ordem de fornecimento emitida após a nota de empenho ou assinatura do termo de contrato. A ordem de fornecimento será emitida no mínimo de 05 (cinco) dias corridos anteriores á data marcada para entrega;

3.8. Nos casos de emergência, o fornecedor obriga-se a efetuar entregas em 24 (vinte e quatro) horas, mesmo que em pequenas quantidades, em dias e horários marcados pelo Serviço Técnico de Nutrição e Dietética;

3.9. Nas notas fiscais de venda deverá constar a descrição do material, o número do item ao qual ele se refere o número do pregão, o número da Ata de Registro de Preço, o número da nota de empenho e ordem de fornecimento;



3.10. Por ocasião da entrega na unidade requisitante os produtos devem apresentar o prazo de validade mencionado nas especificações técnicas do presente edital. Na hipótese de absoluta impossibilidade de cumprimento desta condição, devidamente justificada e previamente avaliada pelo Serviço Técnico de Nutrição e Dietética do Hospital do Servidor Público Municipal poderá, excepcionalmente, admitir a entrega, obrigando-se o fornecedor, quando acionado, a proceder à imediata substituição, à vista da inviabilidade de utilização dos produtos no período de validade;

3.11. Os produtos deverão ser acondicionados de acordo com a praxe do fabricante, de forma a garantir a e integridade do produto até o local de uso. Deverão constar externamente na embalagem os seguintes dados: conteúdo qualitativo e quantitativo, marca comercial, procedência de fabricação, prazo de validade, CNPJ da empresa e demais dados que constem na Lei 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor);

3.12. Os produtos deverão ostentar em suas embalagens secundárias, de forma visível e não removível, os seguintes dizeres: **“PRODUTO DESTINADO A ÓRGÃO PÚBLICO – PROIBIDO A VENDA”**.

4. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

4.1. A contratada deverá permitir a qualquer tempo, durante a vigência do contrato, a visita de técnicos indicados pelo Serviço Técnico de Nutrição e Dietética do Hospital do Servidor Público Municipal, quando necessária, nos locais de processamento, armazenamento e distribuição do produto, com finalidade de conhecer o processo de produção, áreas físicas, instalações, condições higiênico-sanitárias ambientais, de pessoa e equipamentos. No caso de constatação de não conformidade a contratada será comunicada através de um relatório para adoção de medidas corretivas, podendo ser realizada nova visita técnica;

4.2. O (s) produto(s) deve (rão) ser obtido(s), processado(s), embalado(s), armazenado (s), transportado(s) e conservado(s) em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP is) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e Resolução –RDC nº 275/, de 21/10/02 –ANVISA;

4.3. O(s) produto(s) deverá (ão) ser processado, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. É recomendado que o estabelecimento fabricante tenha implantado o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle –APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, imãs, filtros ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos;

4.4. Todos os lotes adquiridos pelo Hospital do Servidor Público Municipal para compor os planos de alimentação deverão ser inspecionados e analisados antes de sua entrega por um laboratório que se enquadra nas condições abaixo:

4.4.1. Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;

4.4.2. Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle;



4.4.3. Laboratórios que apresentem acreditação das análises/ensaios pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC OU ABNT NBR ISO/IEC 17043 (ou outras que vierem, a ser aprovadas), válidas e atualizadas;

4.4.4. Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais;

4.4.5 Os custos referentes às análises e emissão do Laudo Laboratorial (Análise e Reanálise) são de responsabilidade da contratada;

4.5. Nas Análises Laboratoriais deverão constar as seguintes informações:

4.5.1. ORGANOLÉPTICAS

- a) aparência: própria;
- b) cor: própria;
- c) odor: próprio;
- d) sabor: próprio.

4.5.2. **MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item f, publicada na D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

4.5.3. **MICROSCÓPICAS:** Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas): Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana; Fragmentos de insetos indicativos de falhas das Boas Práticas (não considerados indicativos de risco): máximo de 225 em 225 g; Areia ou cinzas insolúveis em ácido indicativas de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 1,5%; Ácaros mortos indicativos de falhas das Boas Práticas (não consideradas indicativas de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA; Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas. **NOTA:** Matérias estranhas eventualmente detectadas deverão ser claramente descritas no laudo analítico. Pesquisa de elementos histológicos: Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto e declarados na rotulagem; Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo do produto); Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

4.5.4. **TOXICOLÓGICAS:** Pesquisa de corantes artificiais: ausência; Pesquisa de contaminantes inorgânicos no produto final; Arsênio: máximo 0,2 mg/kg; Cádmio: máximo 0,2 mg/kg; Chumbo: máximo 0,20 mg/kg.

4.6. O resultado das análises estabelecidas nos subitens 4.5.1 ao 4.5.4 deverá constar no Laudo de Análise Laboratorial e deverá ser entregue no ato da entrega do(s) produto(s);

4.7. Caso haja alguma não conformidade nos laudos ou se na aferição do produto entregue a qualidade e a quantidade não corresponderem a especificação técnica e/ou expresso na Nota Fiscal, o fornecedor deverá proceder a troca do produto no máximo de 48 horas ou de forma a não causar prejuízo no cardápio previsto;

4.8. O Hospital do Servidor Público Municipal poderá ainda solicitar determinações físico-químicas, microtoxinas, ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário do produto, peso das embalagens primárias e/ou secundárias; quando a ocorrência de toxinfecções alimentares; para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM) e ainda, para quaisquer outras situações em que as análises forem pertinentes;



4.9. A qualidade do produto deve ser uniforme para todos os lotes fornecidos. O Serviço Técnico de Nutrição e Dietética poderá a qualquer momento, requisitar informações técnicas e/ou amostras do produto a fim de compará-las com as entregues;

4.10. Quando solicitado, a contratada deverá apresentar, no prazo de 05 (cinco) dias cópia reprográfica autenticada da ficha (laudo ou relatório) da última vistoria realizada pela Vigilância Sanitária ao Estabelecimento Fabricante/Embalador. Tal inspeção deverá ter sido realizada até 1 (um) ano antes dessa data estabelecida. O referido Relatório deverá ser encaminhado ao Hospital do Servidor Público Municipal – Serviço Técnico de Nutrição e Dietética;

4.11. Comprovação de que o proponente está apto ao seu funcionamento: Apresentação de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, dentro de sua validade, emitido pela autoridade sanitária competente do Estado, Distrito Federal ou Município, ou cópia datada da última publicação do Diário Oficial da Cidade de deferimento no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde ou no Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária;

4.12. A ausência de visita técnica, quando previsto no edital, não exime a Contratada da responsabilidade pela qualidade do produto e obrigações assumidas na Ata de Registro de Preços;

4.13. O Hospital do Servidor Público Municipal se reserva o direito de não receber materiais com as embalagens inadequadas e impróprias, com defeitos e/ou sinais de violações que exponha o produto à contaminação, deterioração e não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ficando assim a contratada obrigada a substituir estes produtos impróprios para o consumo, ficando assim a contratada obrigada a retirar e/ou substituir o produto;

4.14. Os materiais após serem recebidos, ficam sujeitos à substituição pela Contratada, desde que comprovada a existência de deterioração, defeito, não atendimento da especificação do edital, constatação de qualidade inferior ao especificado no edital, cuja verificação só tenha sido possível no decorrer de suas utilizações;

4.14.1. A Contratada que recebem comunicado para substituição dos materiais com problemas deverá providenciá-lo dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

4.14.2. Caso a Contratada se recuse a proceder à substituição dos materiais nos termos deste edital, o Hospital do Servidor Público Municipal se resguarda o direito de aplicar sanções previstas nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002;

4.15. Os produtos deverão ser transportados em veículos em condições que preservem as características e a qualidade dos mesmos. Os veículos mencionados deverão estar de acordo com as legislações vigentes;

4.16. Os produtos que durante a sua validade ou vida útil, e em condições normais de estocagem, uso ou manuseio, perderem suas características ou deteriorarem-se, os mesmos deverão ser trocados a partir da comunicação formal do Hospital do Servidor Público Municipal;

4.17. Os produtos entregues deverão ter data de validade de no mínimo 2/3 da validade total do produto, na data de entrega na unidade requisitante;

4.18 O peso líquido unitário do produto deverá ser especificado pela licitante na Ficha Técnica e mantido durante o fornecimento. Será tolerada uma variação de 5 % (cinco por cento) para mais ou para menos entre os produtos (na amostra e no produto entregue).



5. DO RECEBIMENTO E DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. O recebimento e aceitação do objeto da licitação obedecerão ao disposto no artigo 73, inciso II e seus parágrafos da Lei nº 8.666/93 e também ao disposto no edital;

5.2. A Contratada fará a entrega mediante a solicitação do Serviço Técnico de Nutrição e Dietética, após a publicação da nota de empenho e recebimento da ordem de fornecimento;

5.3. Nas notas fiscais deverão constar todos os números de lotes correspondentes ao material entregue;

5.4. Nos casos de remessas/lotos que eventualmente forem constatados qualquer problema que comprometa a qualidade do alimento, incluindo a presença de insetos vivos (em qualquer fase do seu desenvolvimento, como larvas, carunchos, entre outros), a contratada deverá providenciar a retirada e substituição desses alimentos contaminados com urgência, cujo prazo será estabelecido pela contratante, por conta e ônus da licitante, sob pena de aplicação de penalidades;

5.5. O recebimento não exclui a responsabilidade da contratada pelos produtos fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização do mesmo no período de validade.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

6.1. Responder pelo cumprimento dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, bem como, ainda, assegurar os direitos e cumprimento de todas as obrigações estabelecidas pela Legislação vigente;

6.2. Acatar as orientações da gestora, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

6.3. Entregar os produtos objeto da presente licitação, dentro do prazo de conformidade com os parâmetros delineados constantes da proposta e especificações contidas neste edital, nas quantidades solicitadas, limitado a quantidade prevista no edital e de acordo com a MARCA e o FABRICANTE dos produtos ofertados, no local indicado no subitem 2.1 deste termo de referência;

6.4. Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo definido pelo Hospital do Servidor Público Municipal, conforme minuta que integra este edital;

6.5. Emitir/enviar a nota fiscal dos produtos solicitados somente após o recebimento da ordem de fornecimento/nota de empenho emitido pelo Hospital do Servidor Público Municipal;

6.6. As entregas serão programadas de acordo com as necessidades do Serviço Técnico de Nutrição e Dietética;

6.7. A ordem de fornecimento será emitida no prazo mínimo de 05 (cinco) dias corridos anteriores a data de entrega;

7. DAS ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. O registro de preços será formalizado por meio de Ata de Registro de Preços, nas condições previstas neste edital;



7.2. A Ata de Registro de Preços será celebrada para cobertura de todos os itens constantes da presente solicitação, com indicação do licitante vencedor e dos licitantes que aceitarem cotar preços iguais aos deste;

7.2.1. Quando das contratações deverá ser respeitada a ordem de classificação obtida durante a fase competitiva da licitação, mesmo que existam preços de licitantes que tiverem reduzido seus preços ao valor igual ao da licitante de menor preço;

7.2.2. O registro de preços de mais de um fornecedor no mesmo valor da licitante de menor preço tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, no caso de exclusão do primeiro colocado da Ata. O fornecimento por qualquer dos detentores somente ocorrerá mediante manifestação expressa de desinteresse pelo detentor antecedente com preços menores na ordem de classificação conforme definido no artigo do decreto 56.144/2015;

7.3. A Ata de Registro de Preços resultante deste certame terá validade de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período;

7.4. É obrigatória a assinatura da Ata de Registro de Preços pelas partes envolvidas, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis da convocação ou envio pelo Hospital do Servidor Público Municipal;

7.5. Se o licitante vencedor recusar-se injustificadamente a assinar a Ata de Registro de Preços, será convocado outro licitante, observado se há o registro de licitantes que aceitaram cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor quando da realização do certame, sem prejuízo da aplicação da penalidade prevista no edital;

7.6. O prazo previsto no subitem 7.4 poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando durante o seu transcurso for solicitado pela licitante convocada, desde que ocorra motivo devidamente justificado e aceito pelo Hospital do Servidor Público Municipal;

7.7. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado por intermédio da emissão de nota de empenho de despesa, ordem de fornecimento ou outro instrumento hábil, conforme o art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993;

7.8. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

8. REVISÃO E CANCELAMENTO

8.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor (es);

8.2. Quando o preço registrado torna-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a administração convocará o(s) fornecedor(s) para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado;

8.3. O registro do fornecedor será cancelado quando:

8.3.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

8.3.2. Não retirar nota de empenho ou ordem de fornecimento estabelecido pela administração, sem justificativa aceitável;



8.3.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

8.3.4. Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitado.

10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. CONTROLE DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666 de 1993, será designado servidor representante do Hospital do Servidor Público Municipal para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da administração do Hospital do Servidor Público Municipal ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

11.3. O representante da administração do Hospital do Servidor Público Municipal anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a contratada que:

12.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

12.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.3. Fraudar na execução do contrato;

12.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

12.1.5. Cometer fraude fiscal;

12.1.6. Não manter a proposta.

12.2. A contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:



12.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a contratante, e que não cause o desabastecimento no Serviço Técnico de Nutrição e Dietética;

12.2.2. Multa moratória de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso sobre o valor da

parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias, quando o atraso for de até 10 (dez) dias úteis e não acarretar desabastecimento do(s) produto(s) no Serviço Técnico de Nutrição e Dietética, causando assim prejuízo ao andamento do serviço. Para os atrasos superiores a 10 (dez) dias úteis, será aplicada a multa aqui prevista independentemente de desabastecimento ou prejuízo, salvo se decorrente de caso fortuito força maior devidamente comprovados. Atraso superior a 30 (trinta) dias poderá ser considerado inexecução total ou parcial do contato;

12.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

12.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

12.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

12.2.6. 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 contratante pelos prejuízos causados;

12.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a contratada que:

12.3.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.3.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.3.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a administração em virtude de atos ilícitos praticados;

12.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a na legislação que trata das licitações e processos administrativos no âmbito do Município de São Paulo.

CLÁUSULA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

2.1 Fornecer todas as informações necessárias ao cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA;

2.2 Designar um representante para gerenciar o contrato;

2.3 Efetuar os pagamentos conforme os valores e prazos estipulados.

CLÁUSULA TERCEIRA OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1 A CONTRATADA obriga-se a cumprir fielmente as condições especificadas no Anexo I do Edital;







HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL
Gestão de Contratos
TERMO 441/2018 DE CONTRATO



3.2 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação para esta contratação;

3.3 Accitar, nas mesmas condições da contratação, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no objeto da licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado.

CLÁUSULA QUARTA – PREÇO, REAJUSTE E FORMA DE PAGAMENTO

4.1 O valor total do presente contrato é de R\$ 60.116,25 (sessenta mil, cento e dezesseis reais e vinte e cinco centavos), conforme Nota de Empenho nº. 2.538/2018, no valor de R\$ 30.051,78 (trinta mil, cinquenta e um reais e setenta e oito centavos), até 31 de dezembro deste ano e a dotação própria do exercício seguinte, nele estando incluídos todos os custos e a margem de lucro da CONTRATADA, que nada mais poderá reclamar a título de contraprestação pela execução de suas obrigações contratuais;

4.2 O preço contratado não será reajustado.

4.3 O pagamento devido será depositado, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da entrega dos produtos objeto de cada Ordem de Fornecimento, na conta corrente informada pela CONTRATADA mantida junto ao Banco Brasil.

4.4 De acordo com a Portaria SF nº 05, de 05 de janeiro de 2012, os atrasos de pagamentos por culpa exclusiva do CONTRATANTE ficarão sujeitos a aplicação de compensação financeira calculada através da seguinte fórmula: (TR + 0,5% “PRO-RATA TEMPORE”), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu;

4.4.1 O pagamento da compensação financeira estabelecida no item 4.4 dependerá de requerimento a ser formalizado pelo CONTRATADO.

4.5 No presente exercício as despesas decorrentes do ajuste correrão por conta da dotação nº 02.10.10.302.3003.2507.3.3.90.30.00.06.07.99

CLÁUSULA QUINTA – PRAZO CONTRATUAL E PRORROGAÇÃO

5.1 O presente contrato vigorará pelo prazo de 06 (seis) meses, contados da data de sua assinatura e não comportará prorrogação.

CLÁUSULA SEXTA – PENALIDADES

6.1 São aplicáveis as sanções previstas no capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93, na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e demais normas pertinentes.

6.2 Pelo descumprimento do ajuste a CONTRATADA sujeitar-se-á às seguintes penalidades:

6.2.1 Advertência;

6.2.1.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a contratante, e que não cause o desabastecimento no Serviço Técnico de Nutrição e Dietética;

6.2.2. Multa moratória de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias, quando o atraso for de até 10 (dez) dias úteis e não acarretar desabastecimento do(s) produto(s) no Serviço Técnico de Nutrição e Dietética, causando assim prejuízo ao andamento do serviço. Para os atrasos superiores a 10 (dez) dias úteis, será aplicada a multa aqui prevista independentemente de desabastecimento ou prejuízo, salvo se decorrente de caso fortuito força maior devidamente comprovados. Atraso superior a 30 (trinta) dias poderá ser considerado inexecução total ou parcial do contato;

6.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

6.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

6.2.2 A recusa injustificada, ou cuja justificativa não seja aceita pela Administração em assinar o contrato **NO PRAZO DE 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS**, sujeitará o respectivo licitante à multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da proposta, sem prejuízo da aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/02;

6.2.2.1 Na hipótese de não assinatura dos termos de aditamento ao contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, sem prejuízo da aplicação da pena prevista no item 6.2.6, o ajuste estará sujeito à rescisão por culpa da detentora;

6.2.3 Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total, no caso de recusa imotivada em assinar o contrato ou na hipótese de rescisão do ajuste por culpa da contratada;

6.2.4 Suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública por prazo não superior a 2 (dois) anos;

6.2.5 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;

6.3 As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

6.4 No caso de aplicação de eventuais penalidades, será observado o procedimento previsto no Capítulo X do Decreto Municipal nº 44.279/03 e na Seção II do Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93;

6.5 O prazo para pagamento de multas será de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

6.6 As penalidades só deixarão de ser aplicadas nos casos previstos expressamente no Decreto Municipal de Execução Orçamentária em vigor, no presente exercício, ou seja, quando houver a comprovação pela CONTRATADA de ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento da obrigação, ou manifestação da unidade requisitante informando que a infração contratual foi decorrente de fato imputável à Administração, devidamente justificada nos autos.



CLÁUSULA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 A rescisão deste contrato, bem como, qualquer alteração será acolhida conforme dispositivos da Lei 8.666/93.

7.2 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as disposições da Lei Municipal nº 13.278/02, da Lei Federal nº 8.666/93 e dos demais diplomas legais aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

7.3 “Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.”

Desde já, fica eleito o foro da Comarca do Município de São Paulo para dirimir as eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem de acordo, as partes contratantes, foi lavrado o presente instrumento, que lido e achado conforme, é assinado em duas vias de igual teor.



- DR. ANTONIO CÉLIO CAMARGO MORENO -
Hospital do Servidor Público Municipal
Superintendente

DRA. FLAVIA IVANA PALLINGER
Chefe de Gabinete
Superintendência - HSPM

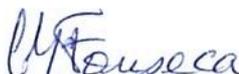


SRA. IVONE FELIX DA SILVA
Baita Alimentos Comercial Ltda EPP
Procurador

Testemunhas:

Sra. Flávia Ivana Pallinger
RG: 13.274.150-7 - - CPF: 052.110.728-80

Sr. Odair Bezerra
RG 8.036.816 - CPF 118.187.998-12



FLAVIA IVANA PALLINGER
Chefe de Gabinete
Superintendência - HSPM

