

PREGÃO Nº 016/2020 PROCESSO Nº 047/2020

Ao vigésimo nono dia do mês de maio de 2020, na **Fundação Hospital Santa Lydia**, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º.13.370.183/0001-89, situada à Rua Tamandaré, n.º 434, Campos Elíseos na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação do Pregão n.º 016/2020, e do respectivo resultado publicado nos autos do Processo n.º 047/2020, em epígrafe fls. 262-267, que vai assinada pelo representante legal, Senhor Marcelo Cesar Carboneri, CPF/MF 362.019.658-31 doravante denominado **SETOR GESTOR DO REGISTRO DE PREÇOS**; e, de outro lado a empresa qualificada **ETL - PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**, CNPJ nº 05.428.788/0001-55, com sede na Rua Prudente de Moraes, 975, Centro, CEP 15.900-000, na cidade de Taquaritinga, representante legal, doravante denominada **DETENTORA**, celebram o presente ajuste para Registro de Preços, a qual será regido pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

- 1.1. O presente instrumento fundamenta-se no Pregão n.º 018/2020, na Leis Federais n.º 10.520/2002; no inciso II, do art. 15, da Lei nº 8.666/1993; e Lei Federal Complementar n.º 123/2006, pelo Decreto 8.538/2015, pelo Regulamento Próprio de Contratação, Portaria nº 10/2019 e, subsidiariamente, nas demais normas pertinentes.
- 1.2. Para fins desta Ata, considera-se:
 - a) Órgão Gestor do Registro de Preços: órgão ou entidade responsável pela gestão do SRP, inclusive pela organização e realização do procedimento licitatório, bem como pelos atos dele decorrentes;
 - b) Órgão Participante: órgão ou entidade que aderir ao SRP e integrar a Ata de Registro de Preços;
 - c) Órgão Interessado: órgão ou entidade que não tenha constado do certame como Órgão Participante e que tenha interesse em utilizar a Ata de Registro de Preços, mediante comprovação da vantagem e prévia consulta ao Órgão Gestor;
 - d) Ordem de Compra: documento formal emitido com o objetivo de autorizar a entrega do bem ou do produto ou o início da prestação do serviço.
 - e) Classificado, Detentor ou Beneficiário do Registro de Preços: licitante que, respeitando a ordem de classificação das propostas e após a assinatura da Ata de Registro de Preços, encontra-se apto a fornecer aos órgãos gestores, participantes e interessados.

CLAÚSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. O presente objeto tem como referência o Processo Licitatório n.º 047/2020 e o Pregão n.º 016/2020.



2.2. O presente instrumento tem por objeto o Registro de Preços para aquisição de alimentos perecíveis (carnes e aves) a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia – FHSL, pelo prazo de 12 (doze) meses, para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, conforme especificações e quantidade detalhadas no termo de referência e abaixo discriminados:

Item	Descrição Especificação		Quantidade Anual	Unidade de Fornecimento	VALOR ESTIMADO POR KG
1	Anvisa/MS e Portaria 1002 SVS/MS. O deverá ser obtido a partir de animais sadios, a sob prévia inspeção sanitária. A almôndega apresentar-se livre de parasitas e de qua substância contaminante que possa alterar ou e alguma alteração. As almôndegas deverão aprotamanhos uniformes, ser livres de ossos que cartilagem, queimadura por congelamento, limo na superfície, com coloração normal. Cada u deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e gramas. O produto deverá ser armazenad temperaturas inferiores a -15°C (quinze graus negativos) e transportado em temperaturas inferiores or características Organolépticas antes e cocção: Cor: Características Organolépticas antes e cocção: Cor: Característica / Textura: Característica / Característica / Textura: Característica / Característica / Textura: Característica / Característica / Característica / Textura: Característica / Característica / Característica / Característica / Textura: Característica / Característica / Característica / Textura: Característica / C	covina, da de ológico a de – ferior e nto as cas e com a mativa 03 da 001da oroduto batidos deverá ualquer ncobrir esentar orados, unidade cinco) do em Célsius riores a após Sabor: Proteína 12%; quatro) e baixa de ndições máxima oroduto.		kg	14,80
2	regulamento vigente. LINGUIÇA CALABRESA: tipo calabresa de congelada. O produto cárneo industrializado, o carnes não mista, carne suína selecionada, tou condimentos; embutido em envoltório nat artificial, e submetido ao processo tec adequado. A linguiça deverá ser preparada con	otido de icinho e ural ou nológico	250	kg	13,80

2



Página 2 de 20 FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848



		Assess			
	não mista, suína selecionada em perfeito esta conservação, não sendo permitida a substituiça carne bovina e nem o emprego de carnes e go provenientes de outros animais. O produto deve entregue na embalagem original, sendo de sa polietileno de baixa densidade, atóxico, lacra vácuo, resistente ao transporte e armazenar contendo peso líquido máximo de 02 Kg (dois por embalagem e com rótulo impresso que constar nome e marca do produto, nome e ender fabricante, data de fabricação, prazo de validade líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Servi Inspeção Federal); nome e endereço do abate temperatura de estocagem.	ao por rduras erá ser aco de ado, a mento, quilos) deverá eço do co co de co d			
3	LINGUIÇA TOSCANA: tipo carne suína, tou água, proteína vegetal, sal, condimento, conserv realçado de sabor. Produzido com matérias-prim e limpas. Manipulada em condições higiêni provenientes de animais em boas condições de abatidos sob inspeção veterinária. O produto deventregue na embalagem original, sendo de sa polietileno de baixa densidade, atóxico, lacra vácuo, resistente ao transporte e armazena contendo peso líquido máximo de 5 kg (cinco quil embalagem e com rótulo impresso que deverá nome e marca do produto, nome e endere fabricante, data de fabricação, prazo de validade líquido, no do lote e carimbo do SIF (Servi Inspeção Federal); nome e endereço do abated temperatura de estocagem.	antes, as sãs cas e saúde, erá ser aco de ado, a 10 nento, os) por onstar ço do c, peso ço de	000	kg	13,20
13		prima er de odutos nientes ço de em em e, com 2 rações asporte ade do Deverá arca do ata de do lote ; nome	300	kg	22,50
18	SALSICHA: Composta de carne suína,	fresca ozidos; alidade esando ndições 12486 tiva N° eriores; ga aos	300	kg	7,60
19	QUEIJO TIPO MUSSARELA: fatiada e/ou transportado e conservado em Temperatur superior a 8°C; embalado em plástico invioláve validade mínima de 30 dias na data da entrega;	ra não el, com	250	kg	23,00





	condições deverão estar de acordo com a po 364/97 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 36 RDC 14/14 e alterações posteriores; produto suje verificação no ato da entrega aos procedim administrativos determinados pelo Mapa e Anvis produto deverá ser entregue na embalagem plásti polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrac vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, rótulo impresso que deverá constar nome e mare produto, nome e endereço do fabricante, dat fabricação, prazo de validade, peso líquido e nº. do	so/03, eito a lentos sa; O ica de do, a l, com lca do ta de		
20	APRESUNTADO: fatiado e/ou ralado, cozido; obticarnes de suíno sadio; com aspecto, cor, cheiro e próprios; isento de sujidades, parasitas e la acondicionado em saco plástico transparente, atóx vácuo, com validade mínima de 2 meses a contidata de entrega; suas condições deverão esta acordo com a NTA-8 (decreto 12486, de 20/10 instrução normativa nº 20 de 31/07/2000 e posteriores alterações; produto sujeito a verificaç ato da entrega aos procedimentos administra determinados pelo Mapa e Anvisa; O produto deve entregue na embalagem plástica de polietileno de densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistent transporte e armazenamento, com rótulo impress deverá constar nome e marca do produto, no endereço do fabricante, data de fabricação, pra validade, peso líquido e nº. do lote;	ido de sabor arvas; kico, à tar da ar de 0/78); suas prá ser baixa ate ao so que ome e azo de	Кд	14,60
23	BACON DEFUMADO - Produto de primeira qua com o mínimo de gordura, peça embalada a va acondicionada em embalagens de plastico atoxic embalagem de 500g ou 1kg. A embalagem de conter externamente os dados de identific procedência, informações nutricionais, número de quantidade do produto, data de validade, da fabricação, número do registro no MAPA (SIF).	vacuo, co, em deverá 180 cação, e lote,	Кд	21,50

CLÁUSULA TERCEIRA - DA ASSINATURA DA ATA

3.1. A existência de preços registrados não obriga a Fundação firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

CLÁUSULA QUARTA - CONDIÇÕES E PRAZO DE FORNECIMENTO E DE ENTREGA

- 4.1. O fornecedor detentor do registro de preços se obriga a entregar o produto, objeto do presente certame, pelo período de 12 (doze) meses, mediante solicitações da entidade gestora.
- 4.2. Os alimentos deverão ser entregues de terça-feira e sexta-feira, das 07h00 e às 09h00 no Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, localizada na Rua Tamandaré, nº 434, Campos Elíseos, CEP 14085-070, Ribeirão Preto/SP.
 - 4.2.1. O prazo para a entrega poderá ser prorrogado, por iniciativa da entidade solicitante, fundada em conveniência administrativa.

Página 4 de 20
FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848
CNPJ-MF nº 13.370.183/0001-89 Inscr. Municipal nº 1499777/01







- 4.3. O fornecedor deverá apresentar junto com a Nota Fiscal, comprovante de entrega do produto, devidamente assinado pelo recebedor, empregado responsável pelo recebimento no âmbito da CONTRATANTE.
- 4.4. As mercadorias estão sujeitas a aprovação no ato do recebimento e/ou uso, podendo ser rejeitada total ou parcialmente pela CONTRATANTE, caso não esteja dentro dos requisitos pré-estipulados no processo licitatório.
- 4.5. O recebimento do objeto observará o disposto na Lei n.º 8.666/1993 e será processado por meio de recibo ou Termo de Recebimento.
- 4.6. O objeto será considerado recebido:
 - 4.6.1. Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos bens com as especificações, em especial de vícios e defeitos aparentes, dentro do prazo de até 01 dia útil corrido após o fornecimento efetivo, e desde que não seja emitida nota devolutiva.
 - 4.6.2. Definitivamente, em até 02 (dois) dias após o fornecimento efetivo, desde que todas as condições estabelecidas no Edital tenham sido atendidas e não seja emitida nota devolutiva.
- 4.7. Após o recebimento definitivo, o objeto poderá ser devolvido quando apresentar defeito ou vício oculto ou que se apresente com a sua utilização, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar de sua constatação, nos termos da Lei n.º 8.078/1990.
- 4.8. Poderá ser dispensado o termo de recebimento provisório nos seguintes casos, substituindo-o por mero recibo:
 - a) gêneros perecíveis e alimentação preparada;
 - b) serviços profissionais;
 - c) obras e serviços de valor até o previsto no art. 23, II, "a", da Lei n.º 8.666/1993, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade;
 - d) Nos demais casos autorizados pela Lei.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias, mediante emissão Nota Fiscal e boleto bancário após a entrega dos produtos devidamente atestado pela entidade requisitante, mediante o respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo, na forma prevista no Anexo I do Edital de Referência.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, compreendido entre 01 de junho de 2020 a 01 de junho de 2021.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR ESTIMADO DA ATA

7.1. O valor estimado desta Ata de Registro de Preço para o período de sua vigência é de R\$ 91.370,00 (noventa e um mil e trezentos e setenta reais).

CLÁUSULA OITAVA - DO CUSTEIO

8.1. Os recursos financeiros para fazer face às despesas com as aquisições dos produtos correrão por verbas própria e oriundo do Contratos de Gestão nº 048/2016, firmado entre a Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto através da Secretaria da Saúde e a Fundação Hospital Santa Lydia.

Página 5 de 20
FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848
CNPJ-MF nº 13.370.183/0001-89 Inscr. Municipal nº 1499777/01





CLAÚSULA NONA - DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1. Caberá unicamente a Fundação, conforme definido no preâmbulo desta Ata, o gerenciamento do sistema de Registro de Preço.
- 9.2. Em decorrência da assinatura desta Ata, os órgãos e entidades participantes do Sistema de Registro de Preços poderão firmar com os fornecedores com preços registrados, devendo para tanto, adotar os seguintes procedimentos:
 - a) Emitir em 03 (três) vias a Ordem de Compra, conforme modelo definido no Anexo VII, do Edital de Referência, sendo a primeira enviada ao fornecedor, a segunda ao Gestor e a terceira, para arquivo do órgão/entidade participante ou interessada.
 - b) comunicar ao Gestor a recusa ou o não do detentor de registro de preços, no prazo estabelecido na Ordem de Compra, para entrega do objeto licitado.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

- 10.1. O licitante vencedor se obriga a fornecer os produtos objeto da presente, conforme as especificações e em condições adequadas de uso, sujeitando-se ao controle de qualidade estabelecido pela entidade gestora.
- 10.2. Durante a garantia, deverá ser substituído, sem nenhum ônus para entidade gestora ou solicitante, produtos defeituosos, devidamente comprovado pela CONTRATANTE.
- 10.3. Os produtos que apresentarem reiterada alteração, que prejudiquem o fornecimento, dentro do prazo de garantia, deverão ser prontamente trocados pelo fornecedor, sem nenhum ônus para a entidade solicitante.
- 10.4. O não cumprimento de qualquer cláusula do edital e respectiva ata e sua consequente denúncia, por inadimplência, implicará no pagamento de uma multa equivalente à 10% (dez por cento) do valor estimado para os 12 (doze) meses, sem prejuízo da obrigação de indenização por perdas e danos, causados pela parte inadimplente.
- 10.5. Cabem aos Órgãos Gestor, Participante ou Interessados:
 - a) Indicar responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços e recebimento dos objetos, e assegurar o seu recebimento, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;
 - b) Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade relacionada as obrigações de fornecimento assumidas;
 - c) Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preços;
 - d) Efetuar o pagamento pelo fornecimento do objeto, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;
 - e) Em caso de atraso do pagamento imputável exclusivamente ao Órgão Gestor requisitante, arcar com a correção monetária a partir do primeiro dia posterior ao termo final do prazo para pagamento, conforme índice aplicável.

1

***** *

Página 6 de 20
FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848
CNPJ-MF nº 13.370.183/0001-89 Inscr. Municipal nº 1499777/01



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO PREÇO

- 11.1. Os preços registrados são os preços unitários ofertados em cada ITEM pelas empresas signatárias desta Ata.
- 11.2. Os preços registrados nesta Ata servirão de base para as futuras contratações do objeto licitado, observadas as condições de mercado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 12.1. A entidade gestora avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.
- 12.2. A entidade gestora convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.
- 12.3. Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.
- 12.4. Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, etc.), que não pode cumprir as obrigações assumidas, superior ao preço registrado.
- 12.5. Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro equação econômico-financeira.
- 12.6. As alterações de preços oriundas da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão publicadas trimestralmente no Diário Oficial do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

- 13.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:
 - a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
 - b) não retirar a respectiva Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Fundação, sem justificativa aceitável;
 - c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e
 - d) por razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa.
- 13.2. Na hipótese de cancelamento do registro de preço, e não constando outros beneficiários, a entidade gestora promoverá, com aplicação analógica do § 2.º do art. 64 c/c o inc. XI do art. 24, ambos da Lei n.º 8.666/1993, a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para, no prazo fixado, aceitar







as mesmas condições ofertadas pelo então beneficiário da ata, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação.

13.3. O cancelamento será formalizado nos próprios autos de licitação de referência ou em apenso, sendo, necessariamente, motivado e assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS PENALIDADES

- 14.1. O fornecedor inadimplente sujeitar-se-á às sanções de: advertência, multa e declaração de inidoneidade, sendo que as sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa, nos termos das Leis n.º(s) 10.520/2002 e 8.666/1993.
- 14.2. As multas serão aplicadas em dobro, em caso de reiteração dos motivos.
- 14.3. Ocorrendo atraso na execução/entrega do objeto contratado será aplicada multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, até o limite de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total da requisição.
- 14.4. No descumprimento de quaisquer obrigações previstas nesta Ata, poderá ser aplicada multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor global do objeto da qual o contratado inadimplente é detentor do registro.
- 14.5. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério da Fundação.
- 14.6. Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação.
 - 14.6.1. Da aplicação da sanção caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da publicação.
- 14.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 15.1. Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais n.º(s) 10.520/2002 e 8.666/1993.
- 15.2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as Leis Federais n.º(s) 10.520/2002 e 8.666/1993, bem como demais normas aplicáveis.
- 15.3. Fica eleito o foro da cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, para conhecer das questões relacionadas com a presente Ata que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos.
- 15.4. Assinam esta Ata, os Signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

Ribeirão Preto/SP, 01 de junho de 2020.

2



Página 8 de 20
FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848
CNPJ-MF nº 13.370.183/0001-89 Inscr. Municipal nº 1499777/01



SIGNATÁRIO:

ETL - PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

CNPJ nº 05.428.788/0001-55 Egedião Tadeu Lourenço

CPF: 280.223.348-39

GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE

PREÇO

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Marcelo Cesar Carboneri CPF: 362.019.658-31

Testemunhas:

1ª. GRButoldo

Nome: Claudio Robito Buttoldo CPF: 085.804.168-50 Juliana G. de Matos Youle Nutricionista CRN: 4-33-6

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA Juliana Gavinho de Matos Youle CPF/MF 426.210.268-85

vome:

CPF: 325 98453808



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1. Registro de Preços para aquisição de alimentos perecíveis (carnes e aves) a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia FHSL, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme especificações constantes, conforme descrição e especificação contida neste Termo.
- 1.2. A quantidade prevista, no Item V, é a estimada para o período de 12 (doze) meses.

2. DO FORNECIMENTO, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

- 2.1. O fornecedor se obriga a entregar os produtos, objetos do presente certame, pelo período de 12 (doze) meses, mediante requisição formal da entidade da Fundação.
 - 2.1.1. O fornecedor ficará obrigado a atender às ordens de compras ou serviços efetuadas dentro do prazo de validade do Registro de Preços, mesmo se as entregas dos bens ocorrerem em data posterior a do seu vencimento.
- 2.2. Os produtos a serem adquiridos deverão ser entregues em embalagens plásticas, com rótulo contendo peso e validade, contados a partir da data de entrega obedecendo rigorosamente as características mínimas referente a cada item, conforme planilha anexa.
 - 2.2.1. Os alimentos deverão ser entregues de terça-feira e sexta-feira, das 7 horas às 9 horas da manhã no Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré Nº 434, CEP. 14085-070, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP. O horário pode sofrer mudanças conforme critério da Fundação.
 - 2.2.2. Todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto licitado, inclusive frete, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA. A movimentação dos alimentos até as dependências do Departamento de Nutrição e Dietética da FHSL é de inteira responsabilidade da CONTRATADA ou da transportadora, não sendo a FHSL responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte.
- 2.3. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, montagem, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição dos mobiliários.
- 2.4. Cada aquisição de bens registrados será efetuada através da Ordem de Compra, emitida pela Fundação, conforme Anexo VII.
- 2.5. Todas as despesas relativas à execução do fornecimento e respectivas adaptações correrão por conta exclusiva do fornecedor.
- 2.6. Fica obrigado o fornecedor a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os bens entregues em que se verificarem defeitos ou inconformidades com os termos deste Edital e seus Anexos.
- 2.7. O transporte deverá ser realizado em automóvel baú térmico (carroceria tipo baú), com temperatura de acordo com a legislação vigente, de forma que os produtos cheguem na temperatura correta (tabela abaixo) e que fiquem protegidos de chuvas, pó, fagulhas etc.

Página 10 de 20
FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848
CNPJ-MF nº 13.370.183/0001-39 Inscr. Municipal nº 1499777/01



Conge	elados	-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
	Pescados	de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
Refrigerados	Carnes	de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
	Demais produtos	de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

- 2.8. Não serão recebidos alimentos com qualidade diversa da apresentada na proposta, caso falte algum produto, o fornecedor deverá avisar imediatamente ao recebimento da Solicitação de Compras, realizada a alteração do cardápio.
- 2.9. Caso seja verificada no alimento a qualidade inferior à combinada, conforme especificações contidas no edital da licitação, ou temperatura inadequada, este produto será devolvido e a CONTRATADA deverá realizar a troca no mesmo dia. Esse processo de verificação de compatibilidade será também aplicado ao alimento encaminhado pela licitante em substituição, e somente após o cumprimento dessa etapa, será o objeto da licitação definitivamente recebido e aceito.
- 2.10. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:
 - a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
 - b) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
 - c) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
 - d) O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Termo de Referência e no Edital;
 - e) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.
 - f) O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas Especificações no ato da entrega.

3. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 3.1. O objeto da presente licitação será recebido no local e endereço indicado relacionado abaixo, acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura.
 - 3.1.1. Local: Setor Nutrição e Dietética Fundação Hospital Santa Lydia | Responsável: Juliana Gavinho de Mato Youle | Endereço: Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP.
- 3.2. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, a função, a assinatura e o número do CPF/MF do empregado responsável pelo recebimento.
- 3.3. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:
 - se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
 - a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Setor requisitante, imediatamente a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

Página 11 de 20

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848
CNPJ-MF nº 13.370.183/0001-89 Inscr. Municipal nº 1499777/01





- se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
 - b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, imediatamente a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.
- 3.4. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade, das especificações, pelo responsável.
 - 3.4.1. O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita qualidade do alimento fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas no produto, tais como, temperatura inadequada e qualidade inferior.

4. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 4.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos devidamente atestado pelo Setor de Nutrição e Dietética da entidade, no seguinte endereço: Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP.
 - 4.1.1. O pagamento ficará condicionado à entrega dos bens nos respectivos endereços e ao aceite da Fundação, após a realização das análises, conferências e testes do produto entregues conforme as especificações deste Edital.
- 4.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à emissor e seu vencimento será contado da data do seu retorno devidamente regularizada.
- 4.3. O pagamento será feito por ordem bancária ou por outra forma consensualmente estabelecida e admitida, e excepcionalmente na Tesouraria da Fundação.
- 4.4. Em caso de atraso do pagamento imputável exclusivamente a Fundação, será devida a correção monetária dos valores a partir do primeiro dia posterior ao termo final do prazo para pagamento, conforme índice aplicável a SELIC, no período.

5. QUANTIDADE, UNIDADE DE FORNECIMENTO E MEDIDA, DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO COM VALORES DE REFERÊNCIA:

Item	Descrição Especificação		Quantidade Anual	Unidade de Fornecimento
1	ALMÔNDEGAS: Entende-se por a produto cárneo industrializado, obtido carne bovina, moldada na forma adicionada de ingredientes e submetid tecnológico adequado. Deverá ser temperatura de – 12°C (doze grau negativos) ou inferior e transportada que preservem tanto as caracteriquímicas, microbiológicas e microscópio deverá estar de acordo com a legislagi especial a Instrução Normativa 20/Resolução RDC 175/2003 da	a partir de arredondada, o ao processo congelado à s centígrados em condições sticas físicotas. O produto o vigente em 2000 MAPA,	600	kg

Página 12 de 20

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Rua Tamandaré, 434 – CEP

Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848

CNPJ-MF nº 13.370.183/0001-89 Inscr. Municipal nº 1499777/01





	Resolução RDC 12/2001da Anvisa/MS e		
	Portaria 1002 SVS/MS. O produto deverá ser obtido		el e
	a partir de animais sadios, abatidos sob prévia		
	inspeção sanitária. A almôndega deverá apresentar-		
	se livre de parasitas e de qualquer substância		
	contaminante que possa alterar ou encobrir alguma		
	alteração. As almôndegas deverão apresentar		
	tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados,		
	cartilagem, queimadura por congelamento, bolores,		
	limo na superfície, com coloração normal. Cada		
	unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e		
	cinco) gramas. O produto deverá ser armazenado em		
	temperaturas inferiores a -15°C (quinze graus Célsius		
	negativos) e transportado em temperaturas inferiores		
	a -12°C (doze graus Célsius negativos)		
	Características Organolépticas antes e após		-
	cocção:		
	Cor: Característica / Odor: Característica / Sabor:		
	Característica / Textura: Característica		
	Físico-Química: Gordura (máx.): 18%; Proteína		
	(mín.): 10%; Carboidratos totais (máx.): 12%;		
	apresentar prazo de Validade mínima: 04		
	(quatro) meses.		
	Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa		
	densidade, atóxico, termo soldado, transparente com		
	capacidade para 2kg de produto e resistente ao		
	transporte e ao armazenamento. Secundária: Caixa		
	de papelão ondulado, resistente ao impacto e às	2.	
	condições de estocagem congelada, com capacidade		
	para máxima de (quatro) pacotes de peso líquido de		
	2kg de produto. Peso Líquido: 08kg		
	Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo		
	à Legislação Vigente. Nos rótulos das embalagens		
	(primárias e secundárias), deverão aplicar o		
	regulamento vigente.		
	LINGUIÇA CALABRESA: tipo calabresa defumada		
	congelada. O produto cárneo industrializado, obtido		
	de carnes não mista, carne suína selecionada,		
	toucinho e condimentos; embutido em envoltório		
	natural ou artificial, e submetido ao processo		
	tecnológico adequado. A linguiça deverá ser		
	tecnologico adequado. A illiguiça devera sel	1	
	preparada com carnes não mista, suína selecionada em perfeito estado de conservação, não sendo		
	em perfeito estado de conservação, hao sendo permitida a substituição por carne boyina e nem o		
	emprego de carnes e gorduras provenientes de outros		
_	animais. O produto deverá ser entregue na	250	kg
2	embalagem original, sendo de saco de polietileno de		
	baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente		
	ao transporte e armazenamento, contendo peso		
	líquido máximo de 02 Kg (dois quilos) por embalagem		
	e com rótulo impresso que deverá constar nome e		
	marca do produto, nome e endereço do fabricante		
	data de fabricação, prazo de validade, peso líquido		
	nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção		
	temperatura de estocagem. LINGUIÇA TOSCANA: tipo carne suína, toucinho		
	água, proteína vegetal, sal, condimento conservantes, realçado de sabor. Produzido con		len-
_	matérias-primas sãs e limpas. Manipulada en	1000	kg
3	condições higiênicas e provenientes de animais en	i	
	boas condições de saúde, abatidos sob inspeção		
	I Duas cultuições de Sadae, abadaos sob inspega		
	veterinária. O produto deverá ser entregue na	a	

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848
CNPJ-MF nº 13.370.183/0001-89 Inscr. Municipal nº 1499777/01





Ilquido maximo de 5 kg (cinco quilos) por embara	ma a		
	Jul 3,		
	leve		
de aditivos ou substâncias estranhas a produto,	, que		
características naturais (físicas, químicas	s e		
organolépticas). O produto deverá ser entregu	ie na 1000	ka	
embalagem original, sendo de saco de polietilen	no de		
baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resist	tente		
ao transporte e armazenamento, contendo	peso		
líquido máximo de 05 kg (cinco quilo) por embala	agem		
e com rótulo impresso que devera constar nor	me e		
marca do produto, nome e endereço do labrica	uido		
data de fabricação, prazo de validade, peso liq	necão		
Fodoral): nome e enderece de abatedo	ouro:		
	ou.o,		
SORRECOXA COM OSSO: Apresentar livre	e de		
parasitas e de qualquer substância contaminante	e que		
possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, o	dor e		
sabor próprios. O produto deverá estar resfr	riado,		
embalagem primária em plástico flexível, ató	óxica,		
resistente, transparente, com peso de 3 a 5	kgs.		
Embalagem integra, sem sinais de rachadura	as na		
superfície, sem furos e sem acúmulos de água,	, com 1200	kg	
as abas superior e inferior totalmente lacradas,	, com	1000	
rótulo impresso que devera constar nome e mar	ca do		
produto, nome e endereço do fabricante, dal	a loto		
fabricação, prazo de validade, peso líquido, no di	nome		
	nome de		
	agens		
dereituosas que exponitam o produto a contamin	, agai		
COYÃO DUPO EM PECA: Carne hovina resf	riada,		
tipo covão duro, em peca, sem gordura aparent	e, ser		
isenta de cartilagem e ossos. Toda matéria	prima		
utilizada na elaboração do produto deve se	er de		
qualidade comprovadamente alimentar e os pro	odutos		
de origem animal utilizados deverão ser proven	ientes		
de estabelecimento inspecionado pelo Servicio	ço de		W
Inspeção Federal (SIF), Embalagem: Sacos pla	isticos 800	ka	
de polietileno de baixa densidade, com selac	gem a	3	
quente na base e na boca, sem perfuraçõe	es ou		
vazamentos. Resistente a danos durante o tran-	sporte		- 2
ou armazenamento e que garanta a integrida	ide do		1
produto durante todo o seu periodo de val	nudue.		
Deverá apresentar rotulo impresso constando n	icante		
marca do produto, nome e endereço do labil	íguido		
data de fabricação, prazo de validade, peso in	specão		
Página 14 de 20	spegue		
FUNDAÇÃO HOSPITAL SANT	TA LYDIA		
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070	- Campos Enecoo		
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) CNPJ-MF nº 13.370.183/000 -89 Inscr. Mu	3605 4848		
	baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resista or transporte e armazenamento, contendo líquido máximo de 5 kg (cinco quilos) por embala e com rótulo impresso que deverá constar non marca do produto, nome e endereço do fabric do lote e carimbo do SIF (Serviço Federal); nome e endereço do temperatura de estocagem. COXA/SOBRECOXA SEM OSSO: tipo com tempero. Produto proveniente de fra selecionados de boa qualidade, com firme e elástica, isenta de sangue, cor própria manchas esverdeadas, odor e sabor proforio de aditivos ou substâncias estranhas ao produto sejam impróprias ao consumo e que características naturais (físicas, organolépticas). O produto deverá ser embalagem original, sendo de saco de polietiler baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resis ao transporte e armazenamento, contendo líquido máximo de 05 kg (cinco quilo) por embala e com rótulo impresso que deverá constar no marca do produto, nome e endereço do temperatura de estocagem. SOBRECOXA COM OSSO: Apresentar livro parasitas e de qualquer substância contaminanto posa alterá-la ou encobrir alguma alteração, o sabor próprios. O produto deverá estar resfirente de superfície, sem furos e sem acúmulos da água as abas superior e inferior totalmente locadas, rótulo impresso que deverá constar nome e mar produto, nome e endereço do fabricação, prazo de validade, peso líquido, no de carimbo do SIF (Serviço de Inspecionado pelo Simple de la caridado de carimo do SIF (Serviço de Inspecionado pelo Simple de la caridado de carimo do SIF (Serviço de Inspecionado pelo Simple de la caridada de fabricação, prazo de validade, peso líquido, no de carimbo do SIF (Serviço de Inspecionado pelo Simple de polietileno de baixa densidade, com sela quente na base e na boca, sem perduração de validade comprovadamente alimentar e os proven de estabelecimento inspecionado pelo Servi Inspeção Federal (SIF). Embalagem: Sacos pide de polietileno de baixa densidade, com sela quente na base e na boca, sem perfuração va marca do produto, nome e endereço do fabridade, peso l	Temperatura de estocagem. COXA/SOBRECOXA SEM OSSO: tipo com leve tempero. Produto proveniente selecionados de boa qualidade, com consistência firme e elástica, isenta de sangue, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, organolépticas). O produto deverá ser entregue na embalagem original, sendo de saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, a vázuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 05 kg (cinco quilo) por embalagem e com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, no, do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem. SOBRECOXA COM OSSO: Apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. O produto deverá estar resfriado, embalagem friegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, com as abas superior e inferior totalmente, lacradas, com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº do lotte e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. COXÃO DURO EM PEÇA: Carne bovina resfriada, tipo coxão duro, em peça, sem gordura aparente, ser isenta de cartilagem e ossos. Toda utilizada na elaboração do produto a contaminação e/ou deterioração. COXÃO DURO EM PEÇA: Carne bovina resfriada, tipo coxão duro, em peça, sem gordura aparente, ser isenta de cartilagem e ossos. Toda utilizada na elaboração do produto deva ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de I	baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 5 kg (cinco quilos) por embalagem e com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, no do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do temperatura de estocagem. COXA/SOBRECOXA SEM OSSO: tipo com leve tempero. Produto proveniente de frangos selecionados de boa qualidade, com consistência firme e elástica, isenta de sangue, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao regular esta de substâncias estranhas ao regular esta de aditivos ou substâncias estranhas ao regular esta de produto deverá se entregue na embalagem original, sendo de saco de polietieno de baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 05 kg (cinco quilo) por embalagem e com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, no do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e superfície, sem furos e sem acúmulos de água, com as abas superior e inferior totalmente lacradas, com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, no do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem. Não serão aceitas embalagems defettuosas que exponham o produto à contaminaçã



	Federal); nome e endereço do temperatura de estocagem.	abatedouro;		
7	tipo coxão mole, cortada em iscas per gordura aparente, ser isenta de cartila Toda matéria prima utilizada na el produto deve ser de qualidade comp alimentar e os produtos de origem animetera e os provenientes de est inspecionado pelo Serviço de Inspeção Embalagem: Sacos plásticos de polietil densidade, com selagem a quente na basem perfurações ou vazamentos. Resist durante o transporte ou armazenam garanta a integridade do produto duran período de validade. Deverá apresimpresso constando nome e marca do pe endereço do fabricante, data de fabride validade, peso líquido, nº. do lote e co (Serviço de Inspeção Federal); nome e abatedouro; temperatura de estocagem	equenas, sem gem e ossos, aboração do provadamente mal utilizados abelecimento Federal (SIF), eno de baixa se e na boca, ente a danos nento e que te todo o seu entar rótulo roduto, nome icação, prazo arimbo do SIF endereço do	2700	kg
8	coxão Mole EM cubos: Carne boy tipo coxão mole, cortada em cubos pe gordura aparente, ser isenta de cartila Toda matéria prima utilizada na e produto deve ser de qualidade compalimentar e os produtos de origem ani deverão ser provenientes de es inspecionado pelo Serviço de Inspeção Embalagem: Sacos plásticos de polieti densidade, com selagem a quente na basem perfurações ou vazamentos. Resis durante o transporte ou armazenar garanta a integridade do produto durar período de validade. Deverá apresimpresso constando nome e marca do pe endereço do fabricante, data de fab de validade, peso líquido, no. do lote e (Serviço de Inspeção Federal); nome e abatedouro; temperatura de estocagem	ina resfriada, equenos, sem gem e ossos laboração do provadamente mal utilizados tabelecimento Federal (SIF). leno de baixa ase e na boca, tente a danos nento e que sentar rótulo produto, nome ricação, prazo arimbo do SIF e endereço do	2500	kg
9	tipo coxão mole, cortada em bifes, aparente, ser isenta de cartilagem em matéria prima utilizada na elaboraçã deve ser de qualidade comprovadamen os produtos de origem animal utilizado provenientes de estabelecimento insposarviço de Inspeção Federal (SIF). Emb plásticos de polietileno de baixa de selagem a quente na base e na boca, se ou vazamentos. Resistente a dand transporte ou armazenamento e quintegridade do produto durante todo o validade. Deverá apresentar róticonstando nome e marca do produdendereço do fabricante, data de fabricivalidade, peso líquido, no. do lote e o (Servico de Inspeção Federal); nome	vina resfriada, sem gordura o ossos. Toda o do produto te alimentar e os deverão ser ecionado pelo alagem: Sacos insidade, com im perfurações os durante o ue garanta a seu período de ulo impresso uto, nome e ação, prazo de arimbo do SIF e endereço do	1500	kg
10	abatedouro; temperatura de estocager FILÉ DE PEIXE CONGELADO: Tipo tempero. Deve apresentar-se livre peles, escamas, ossos, partes da cab	n. Merluza sem de parasitas,		kg

Página 15 de 20

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos Ribeirão Preto - S.P. - Tel.(16) 3605 4848 CNPJ-MF nº 13.370.183/0001-89 Inscr. Municipal nº 1499777/01

Santalydia

	cartilagens e sem espinhos além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar temperatura congelada (-12°C até -18°C). O produto deverá ser entregue na embalagem original, sendo de saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente ao armazenamento, contendo peso líquido máximo de 05 Kg (cinco quilos) por embalagem e com rótulo impresso que deverá constar nome produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.		
11	LAGARTO EM PEÇA: Carne bovina resfriada, tipo lagarto, em peça, sem gordura aparente, ser isenta de cartilagem e ossos. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar rótulo impresso constando nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.	1100	kg
12	resfriada, tipo costela, em cubos, com no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar rótulo impresso constando nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.	1000	kg
13	CARNE BOVINA MOÍDA: Carne bovina moída resfriada, tipo patinho, sem gordura isenta de cartilagem e ossos. Toda utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: Embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, com	2300	kg

Página 16 de 20

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos Ribeirão Preto - S.P. - Tel.(16) 3605 4848 CNPJ-MF nº 13.370.183/0001-89 Inscr. Municipal nº 1499777/01



santalydia

		Made		
14	selagem a quente na base e na boca, se ou vazamentos, resistente a dano transporte ou armazenamento e quintegridade do produto durante todo o validade. Deverá apresentar róto constando nome e marca do prode endereço do fabricante, data de fabrica validade, peso líquido, no. do lote e o (Serviço de Inspeção Federal); nome a abatedouro; temperatura de estocagem FILÉ DE FRANGO EM CUBOS: Recorde Frango em Cubos, sem adição Ingredientes: Para os cubos, recortes o de frango, medindo 3x3x3. Descrição Carne de frango limpa, em recortes o peles e sem ossos, manipulada e higiênicas adequadas, proveniente de abatidas sob inspeção veterinária. Cara Produto: A carne de frango limpa, uniformes deverá apresentar-se livres de qualquer substância contaminant alterá-la ou encobrir alguma alteração deverá apresentar-se resfriado em sua à temperatura de 4ºC (quatro graus) graus). Características organoléptica próprio de cada espécie, não amolipegajoso; Cor própria de cada espécie, esverdeadas; Cheiro próprio; sa Embalagem e peso: O produto deverá e embalagem primária em plástico flex resistente, transparente, com peso de Embalagem íntegra, sem sinais de resistente, transparente, com peso de Embalagem íntegra, sem sinais de resistente, transparente, com peso de Embalagem íntegra, sem sinais de resistente, sem furos e sem acúmulos as abas superior e inferior totalmente rótulo impresso que deverá constar non produto, nome e endereço do fabrica fabricação, prazo de validade, peso líqui e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Fe e endereço do abatedouro; tem estocagem Não serão aceitas defeituosas que exponham o produto à e/ou deterioração.	s durante o ue garanta a seu período de do impresso uto, nome e ação, prazo de arimbo do SIF e endereço do n. tes Resfriados do de água. de filé de peito o do Objeto: niformes sem mondições aves sadias, acterísticas do em recortes de parasitas e e que possa o. O produto forma natural a - 7°C (sete s: Aspecto ecido e nem sem manchas bor próprio. star resfriado, (ível, atóxica, e 3 a 5 kgs. achaduras na de água, com lacradas, com lacradas, com lacradas, com lacradas, com lacradas, com lacradas, com lacradas de do, nº do lote ederal); nome peratura de embalagens	2200	kg
15	FILÉ DE FRANGO EM TIRAS: Recortes Frango em Tiras, sem adição de água. Descrição do Objeto: Carne de françe recortes uniformes sem peles e manipulada em condições higiênicas proveniente de aves sadias, abatidas veterinária. Características do Produto frango limpa, em recortes unifor apresentar-se livres de parasitas e substância contaminante que possa encobrir alguma alteração. O pro apresentar-se resfriado em sua forn temperatura de 4°C (quatro graus) a graus). Características organoléptic próprio de cada espécie, não amolepegajoso; Cor própria de cada espécie, esverdeadas; Cheiro próprio; sal Embalagem e peso: O produto deverá e embalagem primária em plástico flex resistente, transparente, com peso de Embalagem íntegra, sem sinais de resistente.	Ingredientes: lo limpa, em sem ossos, lo adequadas, sob inspeção lo A carne de lo qualquer alterá-la ou lo duto deverá ha natural à lo 7°C (sete las: Aspecto lo ecido e nem lo sem manchas lo próprio. lo star resfriado, lo vel, atóxica, lo 3 a 5 kgs.	2500	kg

Página 17 de 20

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos Ribeirão Preto - S.P. - Tel.(16) 3605 4848 CNPJ-MF nº 13.370.183/0001-89 Inscr. Municipal nº 1499777/01



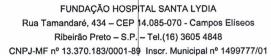




Santalydia

as ró pr fa e e es de	uperfície, sem furos e sem acúmulos s abas superior e inferior totalmente ótulo impresso que deverá constar nor roduto, nome e endereço do fabrica bricação, prazo de validade, peso líqu carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Fendereço do abatedouro; tem stocagem Não serão aceitas efeituosas que exponham o produto à fou deterioração.	lacradas, com ne e marca do ante, data de ido, nº do lote ederal); nome aperatura de embalagens		
pe ar ve re ca re pa po su go nâ ou ind en po vá co po co do pe Interested	ERNIL SUÍNO CUBOS: Tipo carne sernil em cubos, medindo 3x3x3. Primais suínos, sadios, abatidos elerinária. Durante o processamen elizada a aparagem (eliminação artilagem e aponervoses). A carne su esfriada, no corte pernil, deve apresen erasitas e de qualquer substância contensa alterá-la ou encobrir alguma alterárina picada deverá conter no másordura, ser isenta de cartilagens, de o a partes flácidas ou de consistência dicios de fermentação pútrida. O produtregue na embalagem original, sendo pictileno de baixa densidade, atóxic acuo, resistente ao transporte e armontendo peso líquido máximo de 05 Kg or embalagem e com rótulo impressonstar nome e marca do produto, nomo fabricante, data de fabricação, prazo eso líquido, no. do lote e carimbo do Sispeção Federal); nome e endereço de mperatura de estocagem.	roveniente de sob inspeção to, deve ser de gordura, ína em cubos tar-se livre de taminante que ração. A carne ximo 5% de ssos; produto josa, exudato anormal, com uto deverá ser o de saco de to, lacrado, a nazenamento, (cinco quilos) o que deverá de e endereço de validade, (F (Serviço de babatedouro;	1300	kg
pe su Du ap ap co de alt de de 17 flá fei na de re: pe en no fal pe In:	ernil em peça, sem osso. Provenient inos, sadios, abatidos sob inspeção urante o processamento, deve ser paragem (eliminação de gordura, ponervoses). A carne suína em peça ete pernil, deve apresentar-se livre de qualquer substância contaminante terá-la ou encobrir alguma alteração. Everá conter no máximo 5% de gordu e cartilagens, de ossos; produto presentar superfície pegajosa, exuda decidas ou de consistência anormal, comentação pútrida. O produto deverá embalagem original, sendo de saco e baixa densidade, atóxico, lacrado sistente ao transporte e armazename eso líquido máximo de 05 Kg (cincombalagem e com rótulo impresso que do me e marca do produto, nome e bricante, data de fabricação, prazo eso líquido, nº. do lote e carimbo do Sispeção Federal); nome e endereço de serial de fabricação.	e de animais o veterinária. realizada a cartilagem e resfriada, no le parasitas e e que possa A carne suína ra, ser isenta não deverá to ou partes m indícios de ser entregue de polietileno o, a vácuo, nto, contendo o quilos) por everá constar endereço do de validade, IF (Serviço de	400	kg
18 ac mi	mperatura de estocagem. ALSICHA: Composta de carne s condimentos triturados, misturad condicionada em sistema Cry-o-vac, ínima de 30 dias a contar da data esando aproximadamente 50g por un Página	os, cozidos; com validade de entrega; idade; e suas	300	kg

7 P





santalydia

		Acces		
	condições deverão estar de acordo (decreto 12486 de 20/10/78) e (Instrução Normativa Nº 4,de 31 de Masuas alterações posteriores; produverificação no ato da entrega aos administrativos determinados pela Vigente.	ma.2244/97); rço de 2000 e to sujeito a procedimentos Legislação		
19	QUEIJO TIPO MUSSARELA: fatiada transportado e conservado em Tem superior a 8°C; embalado em plástico ir validade mínima de 30 dias na data da e condições deverão estar de acordo co 364/97 (mapa), RDC 12/01, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteri sujeito a verificação no ato da procedimentos administrativos determapa e Anvisa; O produto deverá ser embalagem plástica de polietileno densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, transporte e armazenamento, com rót que deverá constar nome e marca do pe endereço do fabricante, data de fabride validade, peso líquido e nº. do lote;	peratura não nviolável, com ntrega; e suas om a portaria 259/02, RDC ores; produto entrega aos minados pelo entregue na de baixa resistente ao tulo impresso roduto, nome ricação, prazo	250	kg
20	APRESUNTADO: fatiado e/ou ralado, de carnes de suíno sadio; com aspecto, sabor próprios; isento de sujidades, larvas; acondicionado em saco plástico atóxico, à vácuo, com validade mínima contar da data de entrega; suas condi estar de acordo com a NTA-8 (decre 20/10/78); instrução normativa nº 20 de suas posteriores alterações; produ verificação no ato da entrega aos padministrativos determinados pelo Mapa produto deverá ser entregue na embala de polietileno de baixa densidade, atóxio vácuo, resistente ao transporte e arm com rótulo impresso que deverá con marca do produto, nome e endereço data de fabricação, prazo de validade, nº. do lote;	cor, cheiro e parasitas e transparente, de 2 meses a ções deverão eto 12486, de e 31/07/2000 eto sujeito a rocedimentos a e Anvisa; O agem plástica co, lacrado, a nazenamento, star nome e do fabricante,	150	Kg
21	CARNE DEFUMADA, TIPO APRESENTAÇÃO SEM OSSO: Ave de tender, temperado, congelado pelo congelamento rápido individual (IQF individualmente, reembalado em caixa cintada. Validade mínima de seis mesentrega. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, nutricionais, número de lote, quantidado número do registro no MAPA (SIF).	processo de la proces	130	Kg
22	CARNE AVE PROCESSADA, TI APRESENTAÇÃO CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SOBRECOXA TEMPERADOS, 1ª (TIPO EXPORTAÇÃO: Coxa e sobreco	oxa de peru, ividualmente, mento rápido eis meses no everá conter	130	Кg

m



	informações nutricionais, número de lo do produto, número do registro no MAP	te, quantidade A (SIF).		
23	BACON DEFUMADO - Produto de prim com o mínimo de gordura, peça emba acondicionada em embalagens de plasti embalagem de 500g ou 1kg. A emba conter externamente os dados de procedência, informações nutricionais lote, quantidade do produto, data de de fabricação, número do registro no M	eira qualidade lada a vacuo, co atoxico, em lagem deverá identificação, , número de validade, data	180	Kg

M





FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Eliseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848
CNPJ-MF nº 13.370.183/0001-89 Inscr. Municipal nº 1499777/01

