

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 040/2021
PREGÃO PRESENCIAL Nº 026/2021
PROCESSO Nº 045/2021

Ao vigésimo sexto dia do mês de maio de 2021, 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 acima indicado, e do respectivo resultado publicado nos autos do Processo em epígrafe, 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 **ALIMENTOS PORTIOLI LTDA ME**, CNPJ nº 57.803.660/0001-28, com sede na Rua José de Alencar, nº 1064, Campos Elíseos, Estado de São Paulo, por meio de seu 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 026/2021, 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 09/2020 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.

CLAUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. O presente objeto tem como referência o Processo Licitatório n.º 045/2021 e o Pregão n.º 026/2021.

2.2. O presente instrumento tem por objeto o Registro de preços visando o fornecimento de alimentos não perecíveis de mercearia, pelo período de 12 (doze) meses, para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, conforme especificações e quantidades detalhadas em planilha anexa e abaixo discriminados:

Benedita
[Assinaturas]

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	MEDIDA	QTDE.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ESTIMADO
3	ADOÇANTE LÍQUIDO: Adoçante dietético líquido; a base de 100 % sucralose; Com validade de 2 anos a contar da data da entrega; acondicionado em frascos contendo de 75 à 100 ml cada; e suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 ANVISA; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	Frasco de 75 a 100 mL	30	Lowçucar	R\$ 6,00	R\$ 180,00
50	MEL: Mel puro de abelha, de flor de laranjeira. Produto natural, elaborado por abelhas a partir do néctar das flores de laranjeira, coletado e transformado por dois processos básicos, um físico, evaporação de água e outro químico, adição de enzimas. Deve apresentar registro no ministério da agricultura SIF 3070. Embalado em pote plástico de polietileno, transparente fosco, resistente, contendo 350g.	Pote de 350g	3	Vale do Mel	R\$ 16,00	R\$ 48,00
62	REQUEIJÃO CREMOSO: ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega.	Embalagem com aproximadamente 250g	120	Tirolez	R\$ 6,00	R\$ 720,00

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, durante o período de 12 (doze) meses, mediante solicitações da entidade gestora.

4.2. Os produtos deverão ser entregues no prazo **05 (cinco) dias corridos** do recebimento da Autorização de Fornecimento, **no endereço constante no item 5.1, do Termo de Referência (Anexo I)**.

4.2.1. O prazo para a entrega poderá ser prorrogado, por iniciativa da entidade solicitante, fundada em conveniência administrativa.

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 CONTRANTA, 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 15 dias úteis corridos após o fornecimento efetivo, e desde que não seja emitida nota devolutiva.

4.6.2. Definitivamente, em até 90 (noventa) 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:

I. gêneros perecíveis e alimentação preparada;

II. serviços profissionais;

III. 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;

IV. Nos demais casos autorizados pela Lei.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos produtos, mediante emissão Nota Fiscal (conforme item 6.1, do Termo de Referência) 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 2021 a 01 de junho de 2022.

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\$ 948,00 (novecentos e quarenta e oito reais).

CLÁUSULA OITAVA – DO CUSTEIO

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

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 o período de vigência da presente ata, sem prejuízo da obrigação de indenização por perdas e danos, causados pela parte inadimplente.

10.5. Cabem aos Órgãos Gestores, Participantes 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.

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.

Benedito *A 46*

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, devido ao preço de mercado tornar-se 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. ✓

Benevenuto *DF*

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 2021.

SIGNATÁRIO:

Benedita CP Portioli

ALIMENTOS PORTIOLI LTDA

CNPJ nº 57.803.660/0001-28

Benedita Cesar Pires Portioli

CPF: 262.702.578-32

GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Marcelo Cesar Carboneri

CPF: 362.019.658-31

Marilene Camargo de Mello Singh

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Marilene Camargo de Mello Singh

CPF: 325.984.538-08

Testemunhas:

1ª. *Ana Paula Pires Carboneri Tuguenis*

Nome:

CPF: 415.429.658/35

2ª. *[Assinatura]*

Nome: *RUBENS CARLOS DE CARVALHO*

CPF: 271.355.948-74

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA DESCRIÇÃO DO OBJETO E ESPECIFICAÇÕES

1. OBJETO

1.1 Solicitação de abertura de processo licitatório para formação de Ata de Registro de preços, visando o fornecimento de alimentos não perecíveis, pelo período de 12 (meses), para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, conforme especificações e quantidades detalhadas em planilha anexa.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade. Os alimentos destinam-se também a alimentação e comemorações mensais de aniversários de colaboradores e coffee breaks em reuniões / palestras realizadas na Fundação Hospital Santa Lydia.

2.2 As quantidades foram estimadas com base no cardápio elaborado pelo Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, considerando também as informações de consumo anteriores e os saldos remanescentes, conforme relatório extraído do controle de estoque.

3. REGIME DE CONTRATAÇÃO

3.1 O primeiro pedido (Pedido Inicial) poderá ocorrer imediatamente após a homologação do certame e assinatura da Ata de Registro de Preços, nos quantitativos informados na planilha anexa.

4. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1 Os alimentos a serem adquiridos deverão ser entregues em embalagens plásticas, com rótulo contendo peso e validade, contados a partir da data de entrega obedecendo rigorosamente às características mínimas referente a cada item, conforme planilha anexa.

5. LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA / RECEBIMENTO DEFINITIVO E PROVISÓRIO

5.1. Os alimentos deverão ser entregues na sede da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré Nº 434, CEP. 14085-070, 03 (três) vezes por mês, das 09h00 às 11h00. Os alimentos serão recebidos pelos colaboradores da FHSL.

5.2. Todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto licitado, **inclusive frete**, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA. A movimentação dos produtos até as dependências do depósito do Almoxarifado 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;

5.3. O objeto dessa licitação será recebido, pelo Departamento de Almoxarifado, após conferência (peso) e critério quantitativo, com a utilização de carimbo e assinatura da Fundação Hospital Santa Lydia no canhoto da Nota Fiscal Eletrônica e/ou no conhecimento de transporte da transportadora, devidamente datado e assinado;

Benedicto  

5.3.1 Não serão recebidos alimentos com qualidade e marca diversa da apresentada na proposta, caso falte algum produto, o fornecedor deverá avisar imediatamente ao recebimento do pedido, para troca ou substituição do produto;

5.4. 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;

5.4.1 O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
- O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Termo de Referência e no Edital;
- O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.
- O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas Especificações no ato da entrega.

5.5. O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita qualidade do alimento fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas, no prazo de garantia do produto, na temperatura inadequada e qualidade inferior.

5.6. O prazo de entrega do produto ofertado será de **05 (cinco) dias corridos**, contados a partir da comprovação do recebimento da Autorização de Fornecimento.

6. PAGAMENTO

6.1 O pagamento será feito por ordem bancária em conta corrente do fornecedor, em uma única vez, até **30 (trinta) dias após** o recebimento definitivo e atesto da nota fiscal/DANFE;

6.2 O processo de pagamento será iniciado no Almoxarifado, com a fatura/nota fiscal apresentada pelo fornecedor, bem como os documentos de comprovação da regularidade fiscal junto as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, Seguridade Social – INSS, FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

6.2.1 Caso seja detectado algum problema na documentação entregue anexa à nota fiscal, será concedido, pela Contratante, prazo para regularização. Após o decurso deste, em permanecendo a inércia da Contratada, o contrato será rescindido com aplicação de multa prevista em capítulo próprio.

6.3 Qualquer atraso ocorrido na apresentação da Nota Fiscal/Fatura por parte da CONTRATADA, importará em prorrogação automática do prazo de vencimento da obrigação do CONTRATANTE.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Benedito


- 7.1 Oferecer todas as condições e informações necessárias para que a CONTRATADA possa fornecer os produtos dentro das especificações exigidas neste Termo de Referência;
- 7.2 Emitir autorização de compra a crédito do fornecedor no valor total correspondente ao material solicitado, observados os procedimentos do Sistema de Registro de Preços;
- 7.3 Encaminhar a autorização de compra para a CONTRATADA;
- 7.4 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, proporcionando todas as condições para que ela possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos estabelecidos;
- 7.5 Acompanhar e fiscalizar o objeto do contrato por meio de um representante da Administração especialmente designado para tanto;
- 7.6 Notificar, por escrito, a CONTRATADA na ocorrência de eventuais falhas no curso de execução do contrato.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1. Fornecer os produtos conforme especificações, marcas, validades e preços propostos na licitação, e nas quantidades solicitadas pela FHSL.
- 8.2. Entregar os materiais contratados estritamente no prazo estipulado, em perfeitas condições, nas embalagens originais, sem indícios de avarias ou violação.
- 8.3. Responsabilizar-se por todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto licitado, inclusive frete;
- 8.4. Responsabilizar-se, com a transportadora, pela movimentação dos materiais até as dependências do depósito do Almoxarifado da FHSL, não sendo o FHSL responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte.
- 8.5. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas dos valores devidos aos seus empregados no cumprimento das obrigações contraídas nesta licitação;
- 8.6. Substituir, no mesmo dia, qualquer produto inadequado que houver fornecido;
- 8.7. Entregar os produtos acompanhados de Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica - DANFE;
- 8.8. Encaminhar via e-mail (mcsingh@hospitalsantalydia.com.br), cópia do DANFE (Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica), Certidões de Regularidade Fiscal, Estadual e Municipal e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- 8.9. Ressarcir os eventuais prejuízos causados ao FHSL e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas.
- 8.10. Indicar, por escrito, preposto ou profissional equivalente (e seu eventual substituto), fornecendo número de telefone e e-mail para contato, ao qual a CONTRATANTE possa se reportar quanto à fiel execução do contrato e cuidar para que esse profissional alocado mantenha permanente contato com os responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato.
- 8.11. Manter durante a vigência contratual, todas as condições de habilitação do certame.
- 8.12. A vigência da Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, conforme art. 12 do Decreto 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

9. DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Benedito



9.1 O valor total estimado para este Registro de Preços é de R\$ (...).

10. FISCAIS DO CONTRATO

Fiscal titular: Marilene Camargo de Mello Singh

Fiscal substituto: Laércio Miranda

11. QUANTITATIVO E DESCRITIVO TÉCNICO

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	MEDIDA	QTDE.
1	ACHOCOLATADO DIET: Alimento Achocolatado Dietético Em Pó; Composto de Maltodextrina, Cacau Lecitinado, Leite Em Pó Desnatado, Cacau <u>Lecitinado</u> ,s/adição de Açúcar e Sem glútem; Soro de Leite. Contém: ciclamato de Sódio, Aspartame Sacarina Sódica e Acesulfame de Potássio; Pó Fino e Homogêneo; Acondicionado Em Pote Plástico Lacrado de 400g, isento de Sujidades e Materiais Estranhos; Aromatizante e Antiumectante: Dióxido de Silício; Embalagem Pote Plástico; Deverá Atender o NTA 83 Decreto Lei de 20/10/1978; Data de validade: no mínimo 12 meses após entrega.	Pote 400g	100
2	ACHOCOLATADO EM PÓ: Especificação mínima: Açúcar e cacau em pó alcalino lecitinado, malto dextrina, leite em pó, sal refinado, aroma natural de baunilha e de chocolate, ferro iodo, vitaminas A, C, B1, B2, B6, B12, D, PP, proteínas mínimas de 4,5%, lipídios até 3%, carboidratos máximos de 90%, umidade até 3%, resíduo mineral fixo até 1,20% e valor calórico total máximo de 400 kcal, não conter glúten. Possuir na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Peso da embalagem: 1000 mg (1 Kg) O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade 12 (doze) meses e demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA/SIF).	Pacote de 01 Kg	60
3	ADOÇANTE LÍQUIDO: Adoçante dietético líquido; a base de 100 % sucralose; Com validade de 2 anos a contar da data da entrega; acondicionado em frascos contendo de 75 à 100 ml cada; e suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 ANVISA; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	Frasco de 75 a 100 mL	30
4	AMIDO DE MILHO: O amido deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar úmidos (umidade máxima de 12 (doze)) % em contagem centesimal, fermentados ou rançosos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Características físicas, químicas, biológicas e embalagem devem obedecer à legislação vigente. Embalagem de 500 g, e validade mínima de 12 meses. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Pacote 500g	115
5	AVEIA FLOCOS FINOS: os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os flocos de aveia que apresentem odor oxidado e/ou de mofo. Os cereais podem ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0.5 %. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta norma, não podem ter mais de 15% de umidade. Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, de 500 g e a embalagem secundária pode ser de papelão. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Data de validade: no mínimo 12 meses após entrega.	Pacote de aproximadamente 170 a 200 g	6
6	CATCHUP: composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas; admitindo no mínimo 35% de resíduos secos; de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega; Embalagem de 03 litros.	Frasco de 03 Litros	25
7	CHÁ DE ERVA DOCE: Em Grãos Inteiros; Obtida de Frutos Maduros Inteiros; Espécimes Vegetais Genuínos Dessecados; Grãos Sãos e Limpos; Verde Pardacenta; Com Aspecto, Cheiros e Sabor Próprios; Isenta de Sujidades, Parasitas e Larvas;	Sacos com 500g	150

Benedito

[Assinatura]

[Assinatura]

	Acondicionada Em Saco Plástico Transparente, Atóxico de 500 Gramas; Resistente e Hermeticamente Vedado; Embalado Em Caixa de Papelão Reforçada; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 276/05 e Suas Posteriores Alterações; Prodecimentos sujeitos à verificação no ato da Entrega. Data de validade: no mínimo 12 meses após entrega.		
8	CHÁ MATE: Mate queimado, sabor natural, constituído de folhas, hastes, pecíolos e pendúculos fragmentados, são, limpos e dessecados, embalado internamente em papel impermeável e externamente em papel cartão pesando 200 (duzentos)g, devendo constar na embalagem externa dados de identificação, procedência e validade superior a 12 meses; suas condições deverão estar de acordo com a nta nº 41 (decreto nº 12.486, de 20/10/78). Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Caixa 250g	1.750
9	COCO RALADO PACOTE: amêndoas de coco raladas e desidratada integral; e conservador dióxido de enxofre, rico em fibras, sem açúcar, não contém glúten, branco puro, obtido por processo tecnológico adequado, isento de impurezas, sujidades e ranço. Embalagem plástica, atóxica, capacidade de 1 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Pacote de 1 kg	6
10	DOCE DE LEITE PASTOSO: Ingredientes: leite pasteurizado, açúcar, amido de milho, bicarbonato de sódio INS 500ii, conservante sorbato de potássio INS 202, enzima lactase. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência firme por fora e cremosa internamente, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Caixa de papelão resistente ou pote de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, contendo de 30 a 40 unidades de 30g embaladas individualmente. Peso líquido 400 gramas. Na embalagem individual, precisa vir descrito nome do fabricante, data de validade, data de fabricação, peso aproximado e rotulagem nutricional. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega	Caixa ou Pote 400g	30
11	GELATINA DIET: Pó para preparo de Gelatina; Sabores: cereja, framboesa, morango, abacaxi, uva; Composto de 0% de açúcar, gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Natural do sabor de referência, Corantes, Edulcorantes; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Adequada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Mínima de 12 Meses Na Data da Entrega;	Caixa de 12,5grs	1.000
12	GELATINA: Sabores (cereja, framboesa, morango, abacaxi e uva), composto de: açúcar, gelatina, sal, vitaminas, regulador de acidez citrato de sódio, acidulante ácido fumárico, edulcorantes artificiais: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica, aromatizantes e corantes artificiais e outras substâncias permitidas, ingredientes são e limpos. Acondicionada em embalagem plástica com capacidade de 1 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF). Exige-se Ficha Técnica devidamente assinada por responsável técnico.	Embalagem 1 kg	145
13	LEITE DE COCO: natural, concentrado; obtido do endosperma de coco; procedente de frutos são e maduros; isento de sujidades, parasitas, larvas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; validade mínima 12 meses a contar da data de entrega, acondicionado em frasco de vidro de 200ml; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-30(decreto 12.486 de 20/10/78).	Frasco de Vidro 200 ml	150
14	MACARRÃO ESPAGHETTI: Especificação mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico (RCD 344 - 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina	Pacote 500g	1.100

Benedita

A

	A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo líquido de 0,5 kg, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.		
15	MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA: (padre nosso / ave maria / conchinha). Macarrão com Ovos a partir da data de entrega. Especificação mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo líquido 500 gramas, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.	Pacote 500g	2.500
16	MACARRÃO PARAFUSO: Especificação mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo líquido de 0,5 kg, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.	Pacote 500g	500
17	MAIONESE BALDE: Maionese de Excelente Qualidade, composta por: óleo vegetal, água, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante: ácido láctico, estabilizante: goma xantana, conservador, sorbato de potássio, sequestrante EDTA, cálcico dissódico, aromatizante: óleo resina de páprica doce, óleo essencial de mostarda. Embalagem de 3 Kg Prazo de validade: mínima de 12 meses. – Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 40 (quarenta) dias da data da entrega. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada.	Balde 3 kg	150
18	MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO: mistura para o preparo de bolo, entregar nos sabores de baunilha, chocolate e laranja. Constituída de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo em pó ou pasteurizado, fermento químico. Aroma natural de baunilha, chocolate, ou laranja, podendo ser adicionado óleo vegetal e/ou água para o seu preparo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, as quais deverão ser citadas. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria prima na fabricação do colo deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02. Data de validade: no mínimo 12 meses após entrega.	Embalagem de 400 gr	200
19	MUCILAGEM DE ARROZ: Mucilagem a base de arroz pré-cozido adicionado de vitaminas e minerais, tipo mucilon ou similar. Características técnicas: Farinha de arroz, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, sais minerais, vitaminas, aromatizante vanilina. Contém GLUTÉN e TRAÇOS DE LEITE. Embalagem primaria: saco plástico metalizado (aluminizado), atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem vertical e horizontal, devidamente rotulado conforme legislação vigente ou latas de alumínio com peso aproximado de 400 grs. Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem de 400g	150
20	MUCILAGEM DE MILHO: Mucilagem a base de milho pré-cozido adicionado de vitaminas e minerais, tipo mucilon ou similar. Características técnicas: Farinha de arroz, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, sais minerais, vitaminas, aromatizante vanilina. Contém GLUTÉN e TRAÇOS DE LEITE. Embalagem primaria: saco plástico metalizado (aluminizado), atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem vertical e horizontal, devidamente rotulado conforme legislação vigente ou latas de alumínio com peso aproximado de 400 grs. Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve	Embalagem de 400g	250

	conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).		
21	OLÉO VEGETAL DE MILHO: óleo vegetal de cor amarelo claro, com odor e sabor suave, extraído a partir da prensagem de grãos de milho. Embalagem plástica contendo 900 ml de óleo. Data de validade: no mínimo 12 meses após entrega.	Embalagem plástica de 900ml	15
22	ORÉGANO: Em folhas secas; obtidos de espécimes vegetais genuínos; grãos são, limpos e secos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprios; isentos de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico de aproximadamente 500 gramas, transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo rotulo com data de validade, fabricação / embalagem, fabricante. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70(decreto 12486 de 20/10/78).	Saco Plástico de 500g	40
23	PÓ PARA PREPARO DE PUDIM: sabores baunilha, chocolate, coco, morango; composto de amido ou fécula, açúcar, espessantes e outras substâncias; com rendimento de 30 porções de 120 ml por quilo do produto; acondicionado em saco plástico com 1.000 gramas, atóxico, resistente, fechado, Com validade mínima 12 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 79 (decreto 12486, de 20/10/78).	Embalagem de 1 kg	100
24	PREPARO PARA PURÊ DE BATATA: Desidratada em Flocos; Obtido Pela Desidratação Ou Liofilização; para o Preparo de Purê; Adição de Água, margarina e Sal; Com Aspecto Cor, cheiro e Sabor Próprios; Isenta de Sujidades, parasitas e Larvas; Embalada Em Saco de Polietileno Atóxico, leitoso; Resistente a Danos No Transporte; Svs/ms. resol.04/88 Docns/ms; Portaria 540/97, da Svs/ms e Portaria 272/05 e Suas Alterações Posteriores; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entregas Aos Procedimentos administrativos Determinados Pela Anvisa.Data de validade: no mínimo 12 meses após entrega.	Embalagem de 1 kg	290
25	SAL IODADO REFINADO: sal refinado (cloreto de sódio), iodato de potássio, anti-umectante ferrocianeto de sódio INS 535. Não contém glúten. Acondicionada em saco plástico de polietileno resistente e vedado com capacidade de 1.000 g. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Pacote 1 kg	600
26	VINAGRE: Vinagre de álcool, acondicionado em embalagem plástica, resistente e transparente de 750 ml, sem corantes e/ou aditivos químicos, em perfeitas condições, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6(seis) meses, após a data de entrega.	Embalagem 750 mL	300
27	LENTILHA: Tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 500g do produto. Embalagem deverá apresentar data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem e rotulagem nutricional. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Embalagem de 500g	12
28	ARROZ INTEGRAL: características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Embalagem deverá apresentar data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem e rotulagem nutricional. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Pacote de 01 kg	300
29	GRANULADO DE CHOCOLATE: confeito granulado macio, sabor chocolate, contendo açúcar, gordura vegetal hidrogenada e cacau em pó - Embalagem contendo 1 kg. Produto de boa qualidade com validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Embalagem deverá apresentar data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem e rotulagem nutricional.	Embalagem 01 kg	6

Benedicto

[Assinatura]

10

30	REFRIGERANTE 2 LITROS: Ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de nóz de cola , cafeína, corante, caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Embalagem plástica, com capacidade de 2 litros, transparente, de boa qualidade, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima 6 meses.	Embalagem de 2 litros	60
31	REFRIGERANTE 2 LITROS: Ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná , acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio. Aromatizantes e corantes de caramelo IV. Embalagem plástica, com capacidade de 2 litros, transparente, de boa qualidade, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima 6 meses.	Embalagem de 2 litros	60
32	REFRIGERANTE DIET 2 LITROS: Ingredientes: água gaseificada, adoçante, extrato de nóz de cola , cafeína, corante, caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Embalagem plástica, com capacidade de 2 litros, transparente, de boa qualidade, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima 6 meses.	Embalagem de 2 litros	60
33	REFRIGERANTE DIET 2 LITROS: Ingredientes: água gaseificada, adoçante, extrato de guaraná , acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio. Aromatizantes e corantes de caramelo IV. Embalagem plástica, com capacidade de 2 litros, transparente, de boa qualidade, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima 6 meses.	Embalagem de 2 litros	60
34	LEITE CONDENSADO: Leite condensado, com 395g ingredientes: Leite integral, açúcar e lactose. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação e lote, não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto e sem impureza, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Embalagem 395g	180
35	FERMENTO QUÍMICO TIPO EM PO , composto de pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, fosfato mono-calcio, validade mínima 4 meses a contar da data de entrega, acondicionado em lata hermeticamente fechada, e suas condições deverão estar de acordo com a nta-81(decreto 12486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores.	Pote 100 gramas	6
36	MILHO DE CANJICA BRANCA; grupo misturada, subgrupo despêculado, classe branca, tipo 1; isento de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos; admitindo umidade máxima de 13% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 04 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 109/89, rdc 259/02, rdc 360/03 e suas alterações posteriores.	Pacote 500 gramas	12
37	MILHO DE PIPOCA; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco filme bopp, com validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores;	Pacote 500 gramas	20
38	AMENDOIM CRU , com pele, constituído de grãos inteiros, são, limpos e de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 04 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a portarias 172 de 22/9/03 e 264 de 15/10/02 e suas alterações posteriores.	Pacote 500 gramas	15
39	SUCO INTEGRAL DE LARANJA , pasteurizado e não fermentado, sem adição de água, sem adição de conservantes e sem adição de açúcar, conter 100% laranja, rico em vitamina c. estar acondicionado em embalagem plástica de 900 mL	Embalagem aproximadamente 900 mL	60
40	MACARRÃO PARAFUSO MULTICOLOR: Especificação mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico (RCD 344 - 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) adicionados com água e submetidos a processo	Pacote 500 gramas	150

	tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo líquido de 0,5 kg, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.		
41	MASSA PARA LASANHA 200gr: - tipo seca pré-cozida, formato lasanha, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes, artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da entrega do produto. - Acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 200gr.	Pacote 200 gramas	150
42	GRÃO DE BICO: características: constituído de grãos inteiros e são isento de sujidades, parasitas e larvas armazenamento: e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 setembro de 2005 e suas alterações classificação: de primeira, novo embalagem : acondicionado em saco de polietileno, com val. mínima de 04 meses a contar da data da entrega peso : produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa teor de umidade : com umidade máxima de 15% por peso unidade de compra : pacote 500 grama	Pacote 500 gramas	30
43	AÇAFRÃO DA TERRA (Curcuma longa), conhecido também como cúrcuma, Da sua raiz seca e moída se obtém uma especiaria homônima, utilizada como condimento ou corante de cor amarela e brilhante, na culinária.	Pacote aproximadamente 20 a 50 gramas.	30
44	IOGURTE EM GARRAFINHA: Embalagem plástica com capacidade de 170g. Boa qualidade, sabor morango ou frutas vermelhas; Leite reconstituído semidesnatado e/ou leite pasteurizado integral, preparado de morango e ou frutas vermelhas; soro de leite reconstituído, xarope de açúcar e fermento lácteo. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90Kcal o pote. Produto termolábil, transportar em refrigeração.	Garrafinha aproximadamente 170 a 200 gramas	300
45	FEIJÃO: Feijão cariquinho de 1º qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grão na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Rendimento (volume) de 3,0. Será permitido 2% de Impurezas e Matérias estranhas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico, microbiológico, analisado e aprovado contra resíduos de agrotóxicos e com validade para 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. A embalagem deverá ser em sacos plástico transparentes, atóxicos, de 1 kg, com data de fabricação, prazo de validade e número de lote.	Pacote de 1 kg	4.300
46	MILHO VERDE: milho verde em conserva, simples, com grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, com textura apropriada, tamanho uniforme e sem defeitos, acondicionado em lata hermeticamente vedada, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado, suas condições deverão estar de acordo com a NTA nº 3 (decreto nº12.486, de 20/10/78). Embalagem em lata com peso drenado aproximadamente de 2 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Sache ou Lata com peso drenado de aproximadamente 2kg	150
47	FEIJÃO PRETO: Feijão preto de 1º qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grão na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Rendimento (volume) de 3,0. Será permitido 2% de Impurezas e Matérias estranhas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico, microbiológico, analisado e aprovado contra resíduos de agrotóxicos e com validade para 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. A embalagem deverá ser em sacos plástico transparentes, atóxicos, de 1 kg, com data de fabricação, prazo de validade e número de lote.	Pacotes de 1 kg	150

Benedita

[Assinatura]

48	<p>SUCO CAJU: podendo ser diluído em água; composto de corante natural, sem adição de açúcar; conservante: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio; e outras substâncias permitidas a sua composição; obtido da fruta madura e sã; processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; acondicionado em garrafa plástica, contendo 500ml; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-23 (dec.12486,20/10/78),(res.40/01 da anvisa).</p>	Garrafa 500ml	1200
49	<p>LOURO: em folhas secas; obtidos de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos, limpos e secos; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isentos de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico de aproximadamente 100g, transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70(decreto 12486 de 20/10/78).</p>	Pacote de 100gr	15
50	<p>MEL: Mel puro de abelha, de flor de laranjeira. Produto natural, elaborado por abelhas a partir do néctar das flores de laranjeira, coletado e transformado por dois processos básicos, um físico, evaporação de água e outro químico, adição de enzimas. Deve apresentar registro no ministério da agricultura SIF 3070. Embalado em pote plástico de polietileno, transparente fosco, resistente, contendo 350g.</p>	Pote de 350g	3
51	<p>LEITE LONGA VIDA- SEM LACTOSE: Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias.</p>	Embalagem de 1 litro	60
52	<p>ÓLEO COMESTÍVEL COMPOSTO DE SOJA E OLIVA: obtido da mistura de óleos de espécie vegetal, com no mínimo 30% de azeite de oliva, isento de ranço e substâncias estranhas. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega, lata e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>	Embalagem de 500ml	24
53	<p>BASE EM PÓ PARA O PREPARO DE MOLHO BRANCO BECHAMEL: Ingredientes: Maltodextrina, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal, cebola, pimenta-do-reino branca, realçador de sabor glutamato monossódico, espessante goma xantana, antiemético dióxido de silício e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE SOJA. Embalagem com 900gramas, rendimento mínimo aproximado de 9litros. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.</p>	Pacote aproximadamente 900 g	60
54	<p>BASE EM PÓ PARA O PREPARO DE MOLHO MADEIRA: produzido a partir de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido, sal, malto dextrina, gordura vegetal, fécula de mandioca, açúcar, cebola, tomate, alho, pimenta-do-reino preta, louro, aromatizantes, realçador de sabor glutamato monossódico e corante caramelo IV. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE SOJA. Embalagem com 900 gramas. Rendimento aproximado de 9litros. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição</p>	Pacote aproximadamente 900 g	60
55	<p>CREME DE CEBOLA: isento de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos, em embalagem com 500gramas. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.</p>	Pacote 500 Gr	100
56	<p>MACARRÃO COM OVOS TIPO CABELO DE ANJO: Especificação mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico (RCD 344 - 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo líquido 500 gramas, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.</p>	Pacote 500 gramas	250

Benedicto

[Assinatura]

57	<p>BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO: tipo ouro branco, contendo 25 g, embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gordura vegetal, manteiga de cacau, leite em pó integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, cacau em pó, flocos de arroz, milho, gema de ovo, castanha de caju, óleo de soja, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio. Pode conter traços de avelã e amêndoa. Cada pacote de 1 kg deve conter aproximadamente 45 unidades.</p>	Pacote 1 kg	40
58	<p>BOMBOM DE CHOCOLATE: tipo sonho de valsa, contendo aproximadamente 21 gramas, embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gorduras vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, castanha de caju, soro de leite em pó, manteiga de cacau, cacau em pó, massa de cacau, leite em pó integral, leite em pó desnatado, flocos de arroz, amido de milho, farinha de soja, emulsificantes: lecitina de soja (322) e poliglicerol polirricinoleato (476), aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio (500ii). Pode conter traços de amêndoas, amendoim, avelã, castanha do pará e nozes. Cada pacote de 1 kg deve conter aproximadamente 45 unidades.</p>	Pacote 1 kg	40
59	<p>PAÇOCA ROLHA OU RETANGULAR: - produto proveniente de matéria prima de boa qualidade, do amassamento do amendoim torrado, açúcar e sal. Embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, contendo aproximadamente 20 (vinte) gramas</p>	Unidade	5.000
60	<p>CHOCOLATE BRANCO OU PRETO: tipo baton, em embalagem individual de 16g cada unidade. Embalagem hermeticamente lacrada e rotulado de acordo com as exigências da vigilância sanitária</p>	Unidade	1.500
61	<p>PICOLÉ: Especificação: Ingredientes: água, açúcar, leite em pó, gordura vegetal, estabilizante (mono e diglicerídeos (INS 471), goma guar (INS 412), polisorbato 80 (INS 433) e carragena (INS), aroma artificial e corante artificial. Sabores: diversos (morango chocolate, côco, milho verde, leite Condensado.) EMBALADO CORRETAMENTE, CONGELADO, COM DATA DE VALIDADE CORRETA.</p>	Unidade	2.500
62	<p>REQUEIJÃO CREMOSO: ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega.</p>	Embalagem com aproximadamente 250g	120
63	<p>PÉ DE MOLEQUE: de amendoim inteiro ou moído e rapadura, embalado individualmente. cada barra deverá apresentar peso líquido de 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) gramas, o qual deverá ser informado pela empresa na ficha técnica e mantido durante todo o tempo de fornecimento. Será tolerada a variação de até 10% (dez por cento) entre as unidades do produto</p>	unidade	3.000



Benedicto

