

## ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2024

PREGÃO Nº 071/2023

PROCESSO Nº 133/2023

Ao décimo segundo dia do mês de janeiro do ano de 2024, na **Fundação Hospital Santa Lydia**, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º.13.370.183/0001-89, situada na Rua Tamandaré, nº 434, Campos Elíseos, CEP 14085-070, na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação do Pregão n.º 071/2023, e do respectivo resultado publicado nos autos do Processo n.º 133/2023, 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 **SILVA & PADUA PADOKA MINIMERCADO E PADARIA LTDA**, CNPJ nº 29.788.321/0001-84, com sede na Avenida Primeiro de Maio, nº 1295, Bairro Vila Virginia, Cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, CEP 14.030-390 por meio de seu representante legal, doravante denominado **DETENTOR**, 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 071/2023, 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 022/2023 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 133/2023 e o Pregão n.º 071/2023.

2.2. O presente instrumento tem por objeto o registro de preços, visando o fornecimento de produtos de padaria, pelo período de 12 (meses), para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, Unidade de Pronto Atendimento-UPA Leste, Unidade de Pronto Atendimento-UPA Oeste, UBS Quintino I e UBS Cristo Redentor e UBDS CAPS-4, conforme especificações e quantidades detalhadas em planilha anexa, abaixo discriminados:



## ITENS PARA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP:

| Item | Quant.           | Medida        | Descrição Resumida  | Valor Unitário | Valor Total Estimado |
|------|------------------|---------------|---|----------------|----------------------|
| 1    | 40               | Unidade       | <b>BOLO SIMPLES SABOR FUBÁ:</b> Bolo simples sabor fubá, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, pesando cerca de 800g a 1kg. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual a data de entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.           | R\$ 19,15      | R\$ 766,00           |
| 2    | 60               | Unidade       | <b>BOLO SIMPLES SABOR CHOCOLATE:</b> Bolo simples sabor chocolate, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, pesando cerca de 800g a 1kg. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual a data de entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. | R\$ 19,45      | R\$ 1.167,00         |
| 3    | 40               | Unidade       | <b>BOLO SIMPLES DE CENOURA:</b> Bolo simples de cenoura, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, pesando cerca de 800g a 1kg. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual à data de entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.           | R\$ 19,50      | R\$ 780,00           |
| 4    | 150              | Quilo         | <b>BISCOITO DE POLVILHO SALGADO:</b> Biscoito de polvilho salgado, contendo polvilho, ovo, leite, banha e sal, com formato de palito ou argola, deve ser crocante, não será aceito produto rígido ou endurecido. Validade: produzido no dia da entrega.   | R\$ 29,80      | R\$ 4.470,00         |
| 5    | 1500             | Unidade       | <b>MINI LANCHES:</b> Minisanduíches (minipão de hot dog) com presunto, queijo, tomate e alface, cenoura ralada e maionese.  | R\$ 3,30       | R\$ 4.950,00         |
| 7    | 600 (seiscentos) | Pacote (500g) | <b>PÃO DE FORMA INTEGRAL ZERO AÇÚCAR:</b> Pão de forma; superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, zero adição de açúcar, peça fatiada, contendo em média 20 fatias; composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico,  | R\$ 14,30      | R\$ 8.580,00         |



|          |                                   |              |  |                         |                             |
|----------|-----------------------------------|--------------|--|-------------------------|-----------------------------|
|          |                                   |              | <p>glúten, farelo de trigo, sal, fibra alimentar, conservador propionato de cálcio, emulsificantes polisorbato 80 e goma guar, edulcorante acasula-me k. Embalagem em polietileno resistente, transparente na lateral, que permita visualizar o produto e suas condições deverão estar de acordo com o (dec.3.029,de 16/04/99) e (portaria.593,de 25/08/99); portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação, umidade interna, deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, peso, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 5 dias a partir da fabricação.</p>   |                         |                             |
| <p>9</p> | <p>3.100<br/>(três mil e cem)</p> | <p>Quilo</p> | <p><b>PÃO HOT-DOG Especificação: Peso médio 60 gramas cada.</b> Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega.</p> <p><b>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</b></p> <p><b>Transporte:</b> Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificadas com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p><b>Entrega:</b> O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. <b>A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</b></p> | <p><b>R\$ 16,40</b></p> | <p><b>R\$ 50.840,00</b></p> |



## ITENS PARA COTA RESERVADA DE ATÉ 25% ME/EPP:

| Item | Quant.  | Medida  | Descrição Resumida   | Valor Unitário | Valor Total   |
|------|---|---------|--|----------------|---------------|
| 10   | 32.750<br>(trinta e<br>dois mil,<br>setecentos<br>e<br>cinquenta) | Unidade | <p><b>PÃO HOT-DOG COM MARGARINA:</b> Especificação: Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. <b>O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade.</b></p> <p><b>Embalagens:</b> Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</p> <p><b>Transporte:</b> Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p><b>Entrega:</b> O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. <b>A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</b></p> <p><b>Embalagens:</b> Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.</p> <p><b>Transporte:</b> Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e</p> | R\$ 1,90       | R\$ 62.225,00 |



|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.     |  |
|  |  |  | <b>Entrega:</b> O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. <b>A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</b> |  |

### ITENS PARA AMPLA PARTICIPAÇÃO:

| Item | Quant.   | Medida  | Descrição Resumida  | Valor Unitário | Valor Total    |
|------|--|---------|---|----------------|----------------|
| 12   | 98.250<br>(noventa e oito mil, duzentos e cinquenta) | Unidade | <p><b>PÃO HOT-DOG COM MARGARINA:</b> Especificação: Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. <b>O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade.</b></p> <p><b>Embalagens:</b> Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</p> <p><b>Transporte:</b> Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas: 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica: 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa: 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificadas com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p><b>Entrega:</b> O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de</p> | R\$ 1,90       | R\$ 186.675,00 |







## **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, pelo período de 12 (doze) meses, mediante solicitações da entidade gestora.

4.2. Os produtos deverão ser entregues, conforme cronograma indicado no item 5 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 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 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 05 (cinco) 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 feito por ordem bancária em conta corrente do fornecedor, mensalmente em 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo e atesto da nota fiscal/DANFE e boleto bancário após a entrega dos produtos devidamente atestado pela





entidade requisitante, mediante o respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo, conforme item 6.1 do Termo 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 15 de janeiro de 2024 a 15 de janeiro de 2025.

## **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\$ 320.453,00 (trezentos e vinte mil, quatrocentos e cinquenta e três centavos)**.

## **CLÁUSULA OITAVA – DO CUSTEIO**

8.1. Os recursos financeiros para fazer face às despesas com as aquisições dos produtos correrão por verbas próprias e recursos oriundos dos Contratos de Gestão n.º 324/2023, 029/2021 e 001/2019 e, dos Convênios n.º 121/2021 e 141/2022, firmados 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 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.

## **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, 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.

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, 12 de janeiro de 2024.

SIGNATÁRIO:



**SILVA & PADUA PADOKA MINIMERCADO E PADARIA LTDA**

CNPJ nº 29.788.321/0001-84

Reginaldo Adão da Silva

CPF: 112.904.938-80

**GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Marcelo Cesar Carboneri

CPF: 362.019.658-31

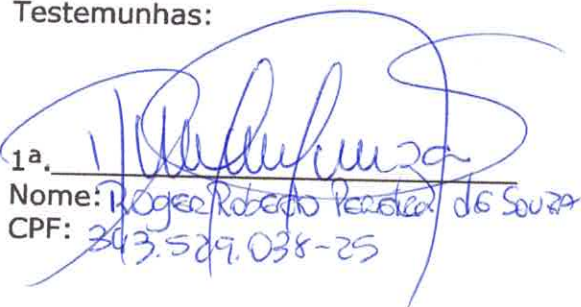
FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Giselle Campos de Carvalho


CPF: 410.647.528-61

Testemunhas:

1a.

  
Nome: Roger Roberto Pereira de Souza  
CPF: 243.529.038-25

2a.

  
Nome: VINICIUS LOBO  
CPF: 360.096.248-51



## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

1.1. Registro de preços, visando o fornecimento de produtos de padaria, pelo período de 12 (meses), para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, Unidade de Pronto Atendimento-UPA Leste, Unidade de Pronto Atendimento-UPA Oeste, UBS Quintino I e UBS Cristo Redentor e UBDS CAPS-4, 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 dos funcionários da 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. As propostas deverão conter especificações detalhadas dos produtos oferecidos, mencionando composição e demais referências que permitam perfeita análise e aceitação.

4.2. As propostas serão analisadas pelo pregoeiro e pelo setor solicitante dos alimentos, que poderão diligenciar junto às proponentes visando ao esclarecimento das especificações dos produtos oferecidos.

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

5.1. Os produtos de panificação deverão ser entregues nas sedes:

| LOCAL   | ENDEREÇO   |
|---|--|
| HOSPITAL SANTA LYDIA                          | Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, CEP 14085-070, Ribeirão Preto/SP             |
| UBS Dr. Luis Gaetani (UBS CRISTO REDENTOR)    | Rua Zilda Faria, 675, Jardim Cristo redentor, CEP 14063-226, Ribeirão Preto/SP   |
| UPA Dr. Luis Atilio Losi Viana (UPA LESTE)    | Avenida Treze de maio, 353, Jardim Paulistano, CEP 14090-270, Ribeirão Preto/SP. |
| UPA Prof. Dr. João Carneiro (UPA OESTE)       | Rua Terezina, 678, Sumarezinho, CEP 14055-380, Ribeirão Preto/SP                 |
| UBS PROFESSOR ZEFERINO VAZ (UBS QUINTINO I)   | Rua Cesar Montagnana, 35 Quintino I, CEP: 14077-180 Ribeirão Preto - SP          |
| CAPS 4 UBDS CENTRAL Dr. Joao Baptista Quartin | Av. Jeronimo Gonçalves, número 466, Centro, CEP:14010-040 Ribeirão Preto- SP,    |



**CRONOGRAMA DE ENTREGA FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA  
HORÁRIO DE ENTREGA: DAS 06H E 08H (MANHÃ)**

| TIPO DE PÃO                  | 2ª feira | 3ª feira | 4ª feira | 5ª feira | 6ª feira | Sábado  | Domingo | Feriado |
|------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|
| Pão de hot dog com margarina | 70 unid  | 70 unid  | 70 unid  | 70 unid  | 70 unid  | 70 unid | 70 unid | 70 unid |
| Pão de hot dog (60g)         | 100 unid | 100 unid | 100 unid | 100 unid | 160 unid | 65 unid | 65 unid | 65 unid |
| Pão frances integral         | 20 unid  | 20 unid  | 20 unid  | 20 unid  | 20 unid  | 20 unid | 20 unid | 20 unid |

**CRONOGRAMA DE ENTREGA FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA HORÁRIO DE ENTREGA:  
12H30 ÀS 13H30 (TARDE)**

| TIPO DE PÃO                     | 2ª feira | 3ª feira | 4ª feira | 5ª feira | 6ª feira | Sábado  | Domingo | Feriado |
|---------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|
| Pão francês (50 g)              | 90 unid  | 90 unid  | 90 unid  | 90 unid  | 130 unid | 90 unid | 65 unid | 65 unid |
| Pão francês com margarina (50g) | 70 unid  | 70 unid  | 70 unid  | 70 unid  | 70 unid  | 70 unid | 70 unid | 70 unid |
| Pão de hot dog (50g)            | 20 unid  | 20 unid  | 20 unid  | 20 unid  | 20 unid  | 20 unid | 20 unid | 20 unid |

**CRONOGRAMA DE ENTREGA UPA LESTE  
HORÁRIO DE ENTREGA: 06H00 (MANHÃ)**

| TIPO DE PÃO                      | 2ª feira | 3ª feira | 4ª feira | 5ª feira | 6ª feira | Sábado  | Domingo | Feriado |
|----------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|
| Pão hot dog com margarina (60 g) | 65 unid  | 65 unid  | 65 unid  | 65 unid  | 65 unid  | 65 unid | 65 unid | 65 unid |

**CRONOGRAMA DE ENTREGA UPA LESTE  
HORÁRIO DE ENTREGA: 12H30 ÀS 13H30 (TARDE)**

| TIPO DE PÃO                         | 2ª feira | 3ª feira | 4ª feira | 5ª feira | 6ª feira | Sábado  | Domingo | Feriado |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|
| Pão de hot dog com margarina (60 g) | 65 unid  | 65 unid  | 65 unid  | 65 unid  | 65 unid  | 65 unid | 65 unid | 65 unid |

**CRONOGRAMA DE ENTREGA UPA OESTE  
HORÁRIO DE ENTREGA: 06H00 (MANHÃ)**

| TIPO DE PÃO                         | 2ª feira | 3ª feira | 4ª feira | 5ª feira | 6ª feira | Sábado  | Domingo | Feriado |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|
| Pão de hot dog com margarina (60 g) | 55 unid  | 55 unid  | 55 unid  | 55 unid  | 55 unid  | 55 unid | 55 unid | 55 unid |

**CRONOGRAMA DE ENTREGA UPA OESTE  
HORÁRIO DE ENTREGA: 12H30 ÀS 13H30 (TARDE)**



| TIPO DE PÃO                         | 2ª feira | 3ª feira | 4ª feira | 5ª feira | 6ª feira | Sábado | Domingo | Feriado |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|--------|---------|---------|
| Pão de hot dog com margarina (60 g) | 55 und   | 55 und   | 55 und   | 55 und   | 55 und   | 55 und | 55 und  | 55 und  |

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DR LUIZ GAETANI (UBS CRISTO REDENTOR)  
HORÁRIO DE ENTREGA: 06H00 (MANHÃ)**

| TIPO DE PÃO        | 2ª feira | 3ª feira | 4ª feira | 5ª feira | 6ª feira | Sábado  | Domingo | Feriado |
|--------------------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|
| Pão francês (50 g) | 35 und   | 35 und   | 35 und   | 35 und   | 35 und   | FECHADO | FECHADO | FECHADO |

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DR LUIZ GAETANI (UBS CRISTO REDENTOR)  
HORÁRIO DE ENTREGA: 12H30 ÀS 13H30 (TARDE)**

| TIPO DE PÃO        | 2ª feira | 3ª feira | 4ª feira | 5ª feira | 6ª feira | Sábado  | Domingo | Feriado |
|--------------------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|
| Pão francês (50 g) | 35 und   | 35 und   | 35 und   | 35 und   | 35 und   | FECHADO | FECHADO | FECHADO |

**CRONOGRAMA DE ENTREGA PROFESSOR ZEFERINO VAZ (UBS QUINTINO 1)  
HORÁRIO DE ENTREGA: 06H00 (MANHÃ)**

| TIPO DE PÃO                     | 2ª feira | 3ª feira | 4ª feira | 5ª feira | 6ª feira | Sábado  | Domingo | Feriado |
|---------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|
| Pão francês c/ margarina (50 g) | 20 und   | 20 und   | 20 und   | 20 und   | 20 und   | FECHADO | FECHADO | FECHADO |

**CRONOGRAMA DE ENTREGA PROFESSOR ZEFERINO VAZ (UBS QUINTINO 1)  
HORÁRIO DE ENTREGA: 12H30 ÀS 13H30 (TARDE)**

| TIPO DE PÃO                     | 2ª feira | 3ª feira | 4ª feira | 5ª feira | 6ª feira | Sábado  | Domingo | Feriado |
|---------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|
| Pão francês c/ margarina (50 g) | 20 und   | 20 und   | 20 und   | 20 und   | 20 und   | FECHADO | FECHADO | FECHADO |

**CRONOGRAMA DE ENTREGA CAPS 4- UBDS CENTRAL Dr João Baptista Quartim  
HORÁRIO DE ENTREGA: 06H00 (MANHÃ)**

| TIPO DE PÃO                     | 2ª feira | 3ª feira | 4ª feira | 5ª feira | 6ª feira | Sábado | Domingo | Feriado |
|---------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|--------|---------|---------|
| Pão francês c/ margarina (50 g) | 56 und   | 56 und   | 56 und   | 56 und   | 56 und   | 56 und | 56 und  | 56 und  |

**CRONOGRAMA DE ENTREGA CAPS 4- UBDS CENTRAL Dr João Baptista Quartim  
HORÁRIO DE ENTREGA: 12H30 ÀS 13H30 (TARDE)**

| TIPO DE PÃO | 2ª feira | 3ª feira | 4ª feira | 5ª feira | 6ª feira | Sábado | Domingo | Feriado |
|-------------|----------|----------|----------|----------|----------|--------|---------|---------|
|             |          |          |          |          |          |        |         |         |



|                                 |         |         |         |         |         |         |         |         |
|---------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Pão francês c/ margarina (50 g) | 56 unid | 56 unid | 56 unid | 56 unid | 56 unid | 56 unid | 56 unid | 56 unid |
|---------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|

5.2. 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 e até a UPA é de inteira responsabilidade da CONTRATADA ou da transportadora, não sendo a FHSL responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte.

5.2.1. O transporte deverá ser realizado em automóvel baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas etc. Todos os produtos deverão ser transportados em caixas plásticas de acordo com a vigilância sanitária.

5.3. O objeto dessa licitação será recebido, pelos Departamentos de Nutrição e Dietética localizados na Fundação Hospital Santa Lydia-FHSL e na Unidade de Pronto Atendimento-UPA, após conferência (peso) e critério quantitativo, com a utilização de carimbo e assinatura da Fundação Hospital Santa Lydia no canhoto da Nota Fiscal Eletrônica devidamente datada e assinada.

5.3.1. 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, antes da data de entrega, para que seja realizada a alteração do cardápio.

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.

5.5. 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.

## 6. PAGAMENTO

6.1. O pagamento será feito por ordem bancária em conta corrente do fornecedor, mensalmente em 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo e atesto da nota fiscal/DANFE.

6.2. O processo de pagamento será iniciado no Departamento de Nutrição e Dietética, 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

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 produto 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 alimentos conforme especificações, qualidade, validades e preços propostos na licitação, e nas quantidades solicitadas pela FHSL.
- 8.2. Entregar os alimentos contratados estritamente no prazo estipulado, em perfeitas condições, embalados e 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 alimentos até as dependências do Departamento de Nutrição e Dietética da FHSL e a UPA, 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 [jusoeira@hospitalsantalydia.com.br](mailto:jusoeira@hospitalsantalydia.com.br) e [fhsl.nutricao@hospitalsantalydia.com.br](mailto:fhsl.nutricao@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;
- 8.10. Ressarcir os eventuais prejuízos causados a FHSL e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas.
- 8.11. 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.
- 8.12. Manter durante a vigência contratual, todas as condições de habilitação do certame.
- 8.13. Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, conforme art. 12 do Decreto 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

## **09. FISCAIS DO CONTRATO**

Fiscal titular: Giselle Campos de Carvalho





## 10. DESCRIÇÃO DO OBJETO E ESPECIFICAÇÕES

### 10.1 ITENS PARA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP:

| Item | Quant. | Medida  | Descrição Resumida  |
|------|--------|---------|---|
| 1    | 40     | Unidade | <b>BOLO SIMPLES SABOR FUBÁ:</b> Bolo simples sabor fubá, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, pesando cerca de 800g a 1kg. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual a data de entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.   |
| 2    | 60     | Unidade | <b>BOLO SIMPLES SABOR CHOCOLATE:</b> Bolo simples sabor chocolate, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, pesando cerca de 800g a 1kg. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual a data de entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.   |
| 3    | 40     | Unidade | <b>BOLO SIMPLES DE CENOURA:</b> Bolo simples de cenoura, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, pesando cerca de 800g a 1kg. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.  |
| 4    | 150    | Quilo   | <b>BISCOITO DE POLVILHO SALGADO:</b> Biscoito de polvilho salgado, contendo polvilho, ovo, leite, banha e sal, com formato de palito ou argola, deve ser crocante, <b>não será aceito produto rígido ou endurecido</b> . Validade: produzido no dia da entrega.   |
| 5    | 1500   | Unidade | <b>MINI LANCHES:</b> Minisanduíches (minipão de hot dog) com presunto, queijo, tomate e alface, cenoura ralada e maionese.  |
| 6    | 420    | Quilo   | <b>PÃO FRANCES INTEGRAL:</b> Pão francês integral contendo como primeiro ingrediente a farinha de trigo integral, farinha de trigo, ferro ácido fólico, gordura vegetal, ovos, água e fermento.<br>O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. <b>Não serão aceitos pães amanhados, duros, queimados, crus ou embatutados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.</b><br><b>Embalagem:</b> Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada 7unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação. |



**Transporte:** Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.

**Entrega:** O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. **A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.**

**PÃO DE FORMA INTEGRAL ZERO AÇÚCAR:** Pão de forma; superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, zero adição de açúcar, peça fatiada, contendo em média 20 fatias; composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, sal, fibra alimentar, conservador propionato de cálcio, emulsificantes polisorbato 80 e goma guar, edulcorante acasula-me k. Embalagem em polietileno resistente, transparente na lateral, que permita visualizar o produto e suas condições deverão estar de acordo com o (dec.3.029,de 16/04/99) e (portaria.593,de 25/08/99); portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação, umidade interna, deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, peso, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 5 dias a partir da fabricação.

**PÃO FRANCÊS: Especificação: Peso médio de 50 gramas a unidade.** Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A **casca** deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com **miolo** consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos.

O pão francês deverá ter o **peso individual de 50 g**, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. **Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.**

**Embalagem: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.**

|   |                      |                  |       |
|---|----------------------|------------------|-------|
| 7 | 600<br>(seiscentos)  | Pacote<br>(500g) | Quilo |
| 8 | 4000<br>(quatro mil) |                  |       |



|                 |                                   |              |   |
|-----------------|-----------------------------------|--------------|---|
|                 |                                   |              | <p><b>Transporte:</b> Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p><b>Entrega:</b> O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. <b>A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</b></p>  |
| <p><b>9</b></p> | <p>3.100<br/>(três mil e cem)</p> | <p>Quilo</p> | <p><b>PAO HOT-DOG Especificação: Peso médio 60 gramas cada.</b> Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega.</p> <p><b>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</b></p> <p><b>Transporte:</b> Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p><b>Entrega:</b> O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. <b>A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</b></p> |





## 10.2 ITENS PARA COTA RESERVADA DE ATÉ 25% ME/EPP:

| Item | Quant.  | Medida  | Descrição Resumida  |
|------|---|---------|---|
| 10   | 32.750<br>(trinta e<br>dois mil,<br>setecentos<br>e<br>cinquenta) | Unidade | <p><b>PÃO HOT-DOG COM MARGARINA:</b> Especificação: Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. <b>O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade.</b></p> <p><b>Embalagens:</b> Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</p> <p><b>Transporte:</b> Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p><b>Entrega:</b> O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. <b>A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</b></p> <p><b>Embalagens:</b> Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.</p> <p><b>Transporte:</b> Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p><b>Entrega:</b> O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. <b>A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</b></p> |



|    |                              |         |  |
|----|------------------------------|---------|--|
| 11 | 22.000<br>(vinte e dois mil) | Unidade | <p><b>PÃO FRANCÊS COM MARGARINA: Especificação:</b> Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A <b>casca</b> deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisões da massa. Com <b>miolo</b> consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. <b>O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade.</b> O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhados, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagem rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</b></p> |
|----|------------------------------|---------|--|

### 10.3 ITENS PARA AMPLA PARTICIPAÇÃO:

| Item | Quant.   | Medida  | Descrição Resumida  |
|------|--|---------|---|
| 12   | 98.250<br>(noventa e oito mil, duzentos e cinquenta) | Unidade | <p><b>PÃO HOT-DOG COM MARGARINA: Especificação:</b> Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. <b>O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade.</b></p> <p><b>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</b></p> <p><b>Transporte:</b> Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e</p> |



recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.

**Entrega:** O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. **A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.**

**Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.**

**Transporte:** Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria para recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.

**Entrega:** O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. **A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.**

**PÃO FRANCÊS COM MARGARINA: Especificação:** Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A **casca** deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com **míolo** consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. **O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade.** O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhados, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagem rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.

**Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.**

|    |                                 |         |
|----|---------------------------------|---------|
|    | 66.000<br>(sessenta e seis mil) | Unidade |
| 13 |                                 |         |



## ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

**CONTRATANTE:** FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

**CONTRATADO:** SILVA & PADUA PADOKA MINIMERCADO E PADARIA LTDA

**PROCESSO Nº (DE ORIGEM):** 133/2023

**OBJETO:** Registro de preços, visando o fornecimento de produtos de padaria, pelo período de 12 (meses), para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, Unidade de Pronto Atendimento-UPA Leste, Unidade de Pronto Atendimento-UPA Oeste, UBS Quintino I e UBS Cristo Redentor e UBDS CAPS-4.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

### **1. Estamos CIENTES de que:**

- a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraíndo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

### **2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Ribeirão Preto/SP, 12 de janeiro de 2024.

### **AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: Marcelo Cesar Carboneri – CPF: 362.019.658-31

Cargo: Diretor Administrativo

CPF: 362.019.658-31



**RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME**

Nome: Marcelo Cesar Carboneri – CPF: 362.019.658-31

Cargo: Diretor Administrativo

**CONTRATANTE:**

Nome: Marcelo Cesar Carboneri – CPF: 362.019.658-31

Cargo: Diretor Administrativo - Ordenador de despesas

Assinatura: \_\_\_\_\_

**CONTRATADA:**

Nome: Reginaldo Adão da Silva – CPF: 112.904.938-80

Cargo: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

Nome: Silmara Miamoto Inacio - CPF/MF 225.318.608-27

Cargo: Nutricionista

Assinatura: \_\_\_\_\_

**FISCAL DO CONTRATO:**

Nome: Giselle Campos de Carvalho - CPF/MF 410.647.528-61

Cargo: Nutricionista

Assinatura: \_\_\_\_\_



# Procuração

Outorgante: Reginaldo Adão da Silva, brasileiro, casado, empresário, portador do CPF: nº 112.904.48-09, RG: nº 25.064.450, expedido pelo órgão SSP, residente e domiciliado a Rua Silvio Titoto nº 735, bairro Jardim Iara, Serrana – SP, CEP 14.150-000, telefone (16) 99242 8829, pelo presente instrumento nomeia e constitui como seu bastante Procurador Outorgado: Fabio Aparecido de Souza, brasileiro, solteiro, professor, portador do CPF nº 172.134.088-28, RG nº 27.652.542 5, expedido pelo órgão SSP, residente e domiciliado a Rua Daniel Ferranti nº 455, Bairro Castelo Branco, Ribeirão Preto, Estado de São Paulo telefone (16) 99405 4068, com poderes para representar o outorgante perante a assinatura do Contrato de fornecimento de produtos de panificação para 12 meses para o Hospital Santa Lydia referente a licitação do Pregão n.º 071 /2023 e Processo: 133/2023, responsabilizando por todos os atos praticados no cumprimento desse instrumento.

Ribeirão Preto, 09 de janeiro de 2023



*Reginaldo Adão da Silva*

Reginaldo Adão da Silva

CPF: 112.904.938-80

**CARTÓRIO URENHA GOMES** R. José Cavalcini, 224 - Centro - Serrana - SP  
Tabela de Notas e de Protesto de Letras e Títulos da Comarca de Serrana/SP Telefone/Fax: (16) 3987-1399 - E-mail: urengo@uol.com.br

Reconheço por semelhança a firma de **REGINALDO ADÃO DA SILVA**, em documento sem valor econômico, e dou fé.

Serrana, 09 de janeiro de 2024.

Em Teste  
Robson Antonio Aliotti - Proposta Substituto  
Total: R\$ 8,37

Colégio Notarial do Brasil  
Seção São Paulo - ARPP - SP  
125930  
**FIRMA 1**  
S11127AA011945