

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90052/2025
PROCESSO Nº 143/2025

I. PREÂMBULO

01.01. A **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, n.º.434, na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, Campos Elíseos, torna público, para conhecimento dos interessados que realizará no dia e hora abaixo indicados, licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO do tipo MENOR PREÇO TOTAL POR ITEM, para PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP (ITENS 01-09), COTA RESERVADA ATÉ 25% (ITENS 10-12) E AMPLA PARTICIPAÇÃO ATÉ 90% (ITENS 13-15)**, que tem por objeto **Registro de Preço para aquisição de gêneros alimentícios visando o fornecimento de produtos de padaria para o setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, pelo período de 12 (doze) meses**, conforme especificações e quantidades detalhadas no Termo de Referência, regido, em especial, pela Lei Federal n.º 14.133/2021 e Lei Complementar n.º 123/2006, pelo Decreto n.º 8.538/2015, Decreto n.º 10.024/2019 e pelo Regulamento Próprio de Contratação (RPC-FHSL).

- a) **ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:** Às **09h00** do dia **09 de Setembro de 2025**.
- b) **LOCAL:** Portal de Compras do Governo Federal - <https://www.gov.br/compras/pt-br>
- c) **UASG:** 930003 - Fundação Hospital S. Lydia de Ribeirão Preto - SP
- d) **REFERÊNCIA DE TEMPO:** para todas as referências de tempo observam o horário de Brasília - DF.
- e) **BENEFÍCIO APLICÁVEL ÀS ME E EPP:** Sim, art. 48, I e III da LC n.º. 123/2006.
- f) **PREÇO MÁXIMO:** O valor de referência é o preço máximo admitido.
- g) **EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:** Não.
- h) **MODO DE DISPUTA:** Aberto e fechado
- i) **VALOR ANUAL ESTIMADO:** **R\$ 1.315.144,20 (um milhão e trezentos e quinze mil e cento e quarenta e quatro reais e vinte centavos)**

01.02. O presente registro de preços, na modalidade de aquisição por fornecimento encontra fundamento legal na Lei Federal n.º 14.133/2021, no Decreto n.º 10.024/2019 e do art. 15 do Regulamento Próprio de Compras da Fundação Hospital Santa Lydia (RPC-FHSL), na sua forma eletrônica.

01.03. Os quantitativos desta licitação estão divididos, observando o modelo em conformidade com o art. 48, I e III, da LC 123/2016, atualizado pela LC 147/14.

II. OBJETO

02.01. A presente licitação 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, dos seguintes locais: Centro de Atenção Psicossocial III AD Dr Joao Baptista Quartin (CAPS III), Hospital Municipal Francisco de Assis (HMFA), Hospital Santa Lydia (HSL), Unidade Básica de Saúde Dr. Luis Gaetani (UBS Cristo Redentor), Unidade Básica de Saúde Profº. Zeferino Vaz (UBS Quintino I), Unidade Básica Distrital de Saúde Dr. Marco Antonio Sahão (UBDS Vila Virginia), Unidade de Pronto Atendimento Drº Luis Atilio Losi Viana (UPA Leste), Unidade de Pronto Atendimento Nelson Mandela (UPA Norte), Unidade de Pronto Atendimento Profº Drº João José Carneiro (UPA Oeste) e Sede Administrativa, que integra este Edital como Anexo I.

02.02. Para fins deste edital, o Sistema de Registro de Preços (SRP) corresponde ao conjunto de procedimentos para seleção de proposta mais vantajosa, visando o registro formal de preços para futuras e eventuais contratações de bens, de produtos e de serviços.

III. DO PROCEDIMENTO

03.01. O Pregão será realizado em sessão pública, por meio eletrônico, através do Sistema de Compras do Governo Federal, nos termos deste Edital.

03.02. Os trabalhos serão conduzidos por Pregoeiro e pela equipe de apoio designados no processo administrativo supra por meio da Portaria nº 082/2025, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação.

IV. DO CREDENCIAMENTO

04.01 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, condição preliminar de cadastro que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica, através do Sistema de Compras do Governo Federal.

04.02 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.gov.br/compras/pt-br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

04.03 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

04.04 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

04.05 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

04.05.01 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

V. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

05.01. A participação neste Pregão implica a aceitação, plena e irrevogável, das normas e condições constantes do presente Edital e seus Anexos.

05.01.01 – Os itens 10-12 (Cota Exclusiva) – correspondente até 25% (vinte e cinco por cento), destinado à participação exclusiva de empresas enquadradas como Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal.

05.01.02 – Os itens 13-15 (Cota Principal) destinado à ampla participação. Correspondente a aproximadamente até 90% (noventa por cento), destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital, inclusive aos que se enquadrem na condição de ME, MEI ou EPP

05.02. Os itens destinados à ampla participação e participação exclusiva estarão indicados no Anexo I – Termo de Referência.

05.03. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

05.04. Poderão participar desta licitação os interessados que atendam o objeto deste Edital e as demais exigências constantes em seus Anexos, estando, porém, impedidos de participar da presente licitação:

05.05. Os interessados suspensos ou impedidos de licitar e contratar com o Município de Ribeirão Preto, nos termos do art. 156, III, da Lei n.º 14.133/2021, cujo conceito abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidades jurídicas de direito privado sob o seu controle e as fundações por ela instituídas ou mantidas, no prazo e nas condições do impedimento;

05.05.01. Os interessados que tenham sido declarados inidôneos por ato do Poder Público, nos termos do art. 156, IV, da Lei n.º 14.133/2021;

05.05.02 Enquadradas nas vedações previstas no artigo 14 da Lei nº Lei n.º 14.133/2021 e suas alterações posteriores;

05.05.03. Os interessados que estiverem em regime de falência, concordatas ainda vigentes nos termos da legislação anterior, dissolução, liquidação ou concurso de credores;

05.05.04. Empresas em forma de consórcios; e

05.05.05. As empresas que não se enquadrem como microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual no lote de participação exclusiva, a essas pessoas jurídicas.

05.06. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

05.06.01. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seu arts. 42.

05.06.01.01. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

05.06.01.02. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa (para este último, quando não houver vedação à sua participação).

05.06.02. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

05.06.03. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

05.06.04. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

05.06.05. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

05.06.06. que a proposta foi elaborada de forma independente;

05.06.07. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

05.06.08. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

05.06.09. Empresas nas quais haja administrador ou sócio com poder de direção que seja agente político ou vereador, bem como parentes consanguíneos ou afins até o terceiro grau do Prefeito e Vice-Prefeito, Vereadores, Secretários, Diretores da Administração Direta, Autarquias ou Fundações, no âmbito do Município de Ribeirão Preto.

05.07. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

VI. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

06.01. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

06.01.01. valor unitário e total do item;

06.01.02. Marca;

06.01.03. Fabricante;

06.01.04. Quantidade.

06.02. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

06.02.01. O licitante não poderá oferecer proposta em quantidade divergente do indicado no edital.

06.03. Nos valores propostos, estarão inclusos todos os custos operacionais, inclusive frete, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços ou fornecimento dos bens, não cabendo à Fundação nenhum custo adicional.

06.04. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

06.05. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de fornecer os produtos nos seus termos.

06.05.01. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

06.05.02. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

06.06. Ao realizar o registro da proposta no sistema, é vedado inserir qualquer elemento que identifique o licitante.

06.06.01. Caso a marca e/ou fabricante do produto cotado, contenham a mesma nomenclatura da razão social do licitante, deverá ser utilizado os termos "marca própria" e/ou "fabricação própria", para que não ocorra a identificação do interessado.

06.07. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

06.08. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

06.09. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital e produto diverso das especificações constante no termo de referência.

06.10. O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável, conforme previsto neste Edital.

06.11. O menor valor considerado para julgamento observará a forma de adjudicação, conforme indicado no preâmbulo deste Edital: valor unitário.

06.12. A Contratada deve se obrigar a prestar o serviço, objeto do presente certame, pelo período de 12 (doze) meses, prorrogável nos termos da Lei.

06.13. A quantidade anual aproximada está apresentada no Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto.

06.14. No caso de discordância entre preços unitários e totais, prevalecerão os primeiros.

06.15. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

06.16. No caso de divergência entre as descrições dos materiais/serviços existentes neste Edital e a utilizada pelo Sistema Compras.gov, prevalecerão os estabelecidos no Edital e seus anexos.

VII. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

07.01. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

07.02. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

07.03. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

07.04. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

07.05. O lance deverá ser ofertado pelo VALOR UNITÁRIO DO LOTE E/OU ITEM, com no máximo duas casas decimais, sendo desprezadas as demais.

07.06. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

07.07. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

07.08. O intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,05.

07.09. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

07.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

07.11. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

07.12. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

07.13. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

07.14. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

07.14.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

07.15. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

07.15.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

07.16. Poderá o pregoeiro, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

07.17. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

07.18. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

07.19. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

07.20. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

07.21. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

07.22. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta comercial inicial.

07.23. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores.

07.24. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

07.25. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

07.26. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

07.27. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

07.28. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

07.28.01. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

07.29. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

07.30. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, via chat, solicitação de negociação com o licitante que tenha apresentado a proposta classificada em primeiro lugar, ou com o licitante que passe a ocupar esta posição, para que sejam obtidas condições mais vantajosas, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

07.30.01. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

07.31. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de no mínimo 2 (duas) horas, envie exclusivamente através do sistema a proposta atualizada ao último lance ofertado após a negociação realizada, conforme modelos disponíveis neste Edital no Anexo II e, se necessário, os documentos complementares, sob pena de não aceitação da proposta e desclassificação.

07.31.01. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido neste item, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

07.31.02. A proposta atualizada deverá ser elaborada com preço unitário e total, fixos e irreeajustáveis, expresso em números, na moeda corrente nacional, com no máximo duas casas decimais, sendo desprezadas as demais, respeitando o preço unitário e total máximo definido na planilha estimativa, quando for o caso.

07.31.03. A proposta deverá conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante, para fins de pagamento do licitante vencedor.

07.31.04. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa devidamente digitada ou datilografada e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo ser assinada pelo licitante ou seu representante legal.

07.32. Havendo divergência entre o descritivo da proposta e imagens ilustrativas, prevalecerá o primeiro.

07.33. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

VIII. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

08.01. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

08.02. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que:

08.02.01. Que não atenderem às exigências do edital e seus anexos ou da legislação aplicável;

08.02.02. Omissos ou vagos bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

08.02.03. Que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital;

08.02.04. Que apresentarem mais de uma marca para o Item ofertado;

08.02.05. Que não apresentarem marca, quando for o caso.

08.02.06. Que contenham preços excessivos, assim considerados os de valores unitários e global superiores aos do valor estimado;

08.02.07. Que apresente preço manifestamente inexequível.

08.02.07.01. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

08.03. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço total.

08.03.01. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

08.04. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante ou da área especializada no objeto.

08.05. A Fundação reserva-se o direito de realizar diligências, após a disputa de preços, para os esclarecimentos que se fizerem necessários para o julgamento.

08.06. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

08.06.01. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

08.07. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

08.08. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

08.09. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

08.10. A empresa arrematante não será declarada vencedora caso sua proposta final esteja com os valores unitários e total do Item acima do valor máximo estimado.

08.11. Quando a licitação tiver itens destinados à Cota Reservada – exclusiva para ME/EPP e à Cota Principal e a mesma empresa for vencedora em ambos os Itens, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço.

08.11.01. Não havendo vencedor para a Cota Reservada, o Pregoeiro poderá ofertar este Item ao licitante vencedor da Cota Principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, obedecendo à ordem de classificação no certame, desde que seja pelo preço do primeiro colocado na Cota Principal.

IX. DA HABILITAÇÃO

09.01. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

09.01.01. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

09.02. Constatada a existência de sanção, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

09.03. Constituem motivos para inabilitação do licitante:

09.03.01. A apresentação de documentos com prazo de validade vencido;

09.03.01.01. Nas certidões solicitadas será considerado o prazo de validade constante no documento ou o previsto em lei, e na sua ausência, quando

emitidas no máximo até 90 (noventa) dias anteriores a data limite para o recebimento das propostas.

09.03.02. O não cumprimento dos requisitos de habilitação.

09.04. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

09.05. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

09.06. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

09.07. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

09.07.01. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

09.08. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

09.08.01. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

09.09. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

09.09.01. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

09.10. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

09.11. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação/pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

09.12. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores.

09.12. HABILITAÇÃO JURÍDICA

A documentação relativa à habilitação jurídica da empresa, consistirá em:

09.12.01. Para empresa individual: Registro comercial;

09.12.02. Para microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI;

09.12.03. Para sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

09.12.03.01. No caso de Sociedade por Ações (Sociedade empresária do tipo S/A): O ato constitutivo e alterações subsequentes, devendo vir acompanhados de documentos de eleição de seus administradores em exercício;

09.12.04. Para sociedade civil (sociedade simples): Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

09.12.05. Para sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, bem como o registro na Organização das Cooperativas Brasileiras ou na entidade estadual, se houver, em conformidade ao disposto no art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

09.12.06. Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira em funcionamento no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

09.12.07. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

09.13. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consistirá em:

09.13.01. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda ou Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, relativo ao domicílio (filial) ou sede (matriz) do licitante.

09.13.02 Certidão conjunta negativa de débitos ou positiva com efeito de negativa, relativa a tributos federais (inclusive as contribuições sociais) e à dívida ativa da União;

09.13.03 Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante ou outra equivalente na forma da lei;

09.13.04. Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

09.13.05. Certidão negativa de débitos trabalhistas - CNDT ou positiva de débitos trabalhistas com efeito de negativa, nos termos do Título VII – A da Consolidação das Leis do Trabalho e normas regulamentares.

09.13.06. As provas de regularidade deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.

09.13.07. O licitante devidamente enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, em conformidade com a Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, deverá apresentar os documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresentem alguma restrição.

09.13.07.01. Será concedido ao licitante vencedor, enquadrada no item anterior, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período a critério da administração pública, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou certidões positivas com efeito de certidão negativa.

09.13.07.02 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 09.13.07.01, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90, § 5º da Lei n.º 14.133/2021, sendo facultado à Fundação convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

09.14. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

De forma a demonstrar a prova de Qualificação Econômico-Financeira, os licitantes deverão apresentar:

09.14.01. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor(es) do domicílio (filial) ou sede (matriz) do licitante, com data não superior a 90 (noventa) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

09.14.01.01. No caso de empresa em recuperação judicial ou extrajudicial será aceita certidão positiva, desde que acompanhada do Plano de Recuperação, devidamente homologado pelo juízo, em vigência, e que demonstre a capacidade de atendimento das exigências para a comprovação econômico-financeira previstas no edital.

09.14.02. No caso de sociedade civil, a proponente deverá apresentar certidão dos processos cíveis em andamento, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 90 (noventa) dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento.

X. DOS RECURSOS

10.01. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inhabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.02. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.03. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inhabilitação do licitante:

10.03.01. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.03.02. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos.

10.03.03. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inhabilitação;

10.03.04. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

10.04. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.05. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.06. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.07. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.08. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.09. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

XI. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.01. A sessão pública poderá ser reaberta:

11.01.01. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

11.01.02. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a ata de registro de preço, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

11.02. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

11.02.01. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail ou por publicação no Diário Oficial do Município, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

11.02.01.01. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

XII. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.01. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará e homologará o procedimento licitatório.

12.02. Em decorrência da licitação que será processada pelo Pregoeiro e, após sua adjudicação e homologação, será lavrada a Ata de Registro de Preços, nos termos deste Edital.

XIII. DO REGISTRO DE PREÇOS

13.01. O licitante classificado em primeiro lugar terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços.

13.01.01. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado aceito pela Fundação.

13.02. 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 relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

13.03. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem.

13.03.01. Quando da necessidade de contratação, o órgão interessado, por intermédio do gestor do contrato por ele indicado, solicitará a autorização de adesão à ATA de REGISTRO DE PREÇOS, bem como consultará o fornecedor sobre a disponibilidade e interesse no atendimento.

13.03.02. Com as informações do Órgão Gerenciador o gestor convocará o fornecedor indicado, celebrando o contrato ou instrumento equivalente.

13.04. Se, por ocasião da contratação, os documentos comprobatórios de regularidade da adjudicatária perante a Receita Federal – Previdenciária e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, o Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, a entidade Adjudicante verificará a situação por meio hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

13.04.01. Se não for possível atualizá-las por meio hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 3 (três) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a aquisição não se realizar;

13.04.02. Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular, ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

13.05. O preço registrado e os respectivos fornecedores serão divulgados no Diário Oficial do Município e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços, podendo ser revistos, na forma do Anexo III.

13.06. A liberação do fornecedor e o cancelamento do registro de preços observarão o disposto no Anexo III.

XIV. RECURSO FINANCEIRO E VALOR ESTIMADO

14.01 Os recursos financeiros para fazer face às despesas decorrentes com a prestação de serviços correrão por conta dos recursos oriundos de verbas próprias, dos Convênios nº 121/2021, 022/2020, 141/2022 e Contratos de Gestão nº 324/2023 e 031/2024 firmado entre a Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto, através da Secretaria da Saúde, e a Fundação Hospital Santa Lydia.

14.02. O valor estimado ou preço de referência para a contratação está indicado no preâmbulo este Edital e no Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto, levando em conta um valor total anual estimado, em conformidade com estimativa/justificativa de preços constante do processo administrativo, do qual se originou o presente certame.

14.03. O preço máximo, definido no preâmbulo, é o limite admitido para fins de registros e consequente contratação/aquisição.

XV. DAS SANÇÕES

15.01. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 3 (três) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa que praticar quaisquer atos previstos nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei n.º 14.133/2021.

15.02. Eventual multa administrativa aplicada ao licitante faltoso não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

15.03. Será considerada infração contratual grave, sujeita às sanções descritas na respectiva Ata de Registro de Preços, a não indicação de endereço de e-mail ou número de telefone vinculado ao aplicativo *whatsapp* ou outro semelhante para recebimento de comunicações e notificações expedidas pela contratante, bem como a não confirmação do seu recebimento

15.04. As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, nos termos da lei.

15.05. Para fins de aplicação da sanção administrativa constante do presente Edital, o lance é considerado proposta.

15.06. As penalidades por ocasião da execução do objeto, observarão o disposto na Ata de Registro de Preços, no contrato e na Lei.

XVI. FORMALIZAÇÃO DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

16.01. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente pelo e-mail: **fhsl.compras@hospitalsantalydia.com.br**.

16.02. Os pedidos de esclarecimentos serão respondidos até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento do pedido.

16.03. A impugnação deste Edital poderá ser realizada por qualquer interessado pelo e-mail fhsl.compras@hospitalsantalydia.com.br, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública.

16.04. Os pedidos de impugnações serão respondidos em até 02 (dois) dias úteis contados da data de seu recebimento.

16.05. A apresentação de impugnação realizada após o prazo estipulado não a caracterizará como tal, recebendo tratamento como mera informação.

16.06. Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do Edital capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização do certame.

16.07. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

16.08. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas pelo Portal de Compras do Governo Federal www.comprasgovernamentais.gov.br e no sitio eletrônico da Fundação www.hospitalsantalydia.com.br.

XVII. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.01. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á o Contrato no sistema eletrônico.

17.02. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

17.03. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Município de Ribeirão Preto.

17.04. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

17.05. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

17.06. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

17.07. O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Município.

17.08. É facultado ao Pregoeiro ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.09. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

17.10. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

17.11. Fica assegurado à Fundação o direito de, no interesse da Administração, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, ou anulá-la por ilegalidade dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

17.12. Aplicam-se aos casos omissos, o disposto na Lei nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores, Decreto nº 10.024 de 20/09/2019, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006 e suas alterações posteriores e o Regulamento Próprio de Contratações (RPC-FHSL).

17.13. A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e seus Anexos.

17.14. Toda e qualquer alteração deste Edital observará a mesma forma de publicidade do original.

17.15. Fica eleito o Foro da Comarca de Ribeirão Preto/SP, com renúncia de qualquer outro, para dirimir quaisquer questões pertinentes ao presente Pregão.

17.16. Fazem parte integrante deste instrumento convocatório:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA E DESCRIÇÃO DO OBJETO;

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL;

ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

ANEXO IV - ORDEM DE COMPRA; e

ANEXO V – AVISO DE LICITAÇÃO.

Ribeirão Preto/SP, 27 de agosto de 2025.

Cassia Amaro Batista de Santana
Diretora Administrativa

ANEXO I

TERMO DE REFERENCIA

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, dos seguintes locais: Centro de Atenção Psicossocial III AD Dr Joao Baptista Quartin (**CAPS III**), Hospital Municipal Francisco de Assis (**HMFA**), Hospital Santa Lydia (**HSL**), Unidade Básica de Saúde Dr. Luis Gaetani (**UBS Cristo Redentor**), Unidade Básica de Saúde Profº. Zeferino Vaz (**UBS Quintino I**), Unidade Básica Distrital de Saúde Dr. Marco Antonio Sahnão (**UBDS Vila Virginia**), Unidade de Pronto Atendimento Drº Luis Atilio Losi Viana (**UPA Leste**), Unidade de Pronto Atendimento Nelson Mandela (**UPA Norte**), Unidade de Pronto Atendimento Profº Drº João José Carneiro (**UPA Oeste**) e Sede Administrativa, conforme especificações e quantidades detalhadas em planilha anexa no item 5.1.

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 à 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.

LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA / RECEBIMENTO DEFINITIVO E PROVISÓRIO

5.1. Os produtos de panificação deverão serem entregues nas sedes, de acordo com os seguintes endereços:

LOCAL	ENDEREÇO
Centro de Atenção Psicossocial III Dr Joao Baptista Quartin - (CAPS III)	Av. Jeronimo Gonçalves, 466, Centro, Ribeirão Preto/SP - CEP:14010-040
Hospital Municipal Francisco de Assis	Rua Luiz Zaccaro, 53 - Solar Boa Vista, Ribeirão Preto/SP, CEP 14030-655
Hospital Santa Lydia	Rua Tamandaré, 434 - Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP - CEP 14085-070
Unidade Básica de Saúde Dr. Luis Gaetani (UBS Cristo Redentor)	Rua Zilda Faria, 675 - Jardim Cristo Redentor, Ribeirão Preto/SP - CEP 14063-226
Unidade Básica de Saúde Profº. Zeferino Vaz (UBS Quintino I)	Rua César Montagnana, 35, Quintino Facci I, Ribeirão Preto/SP - CEP 14077-180
Unidade Básica Distrital de Saúde Dr. Marco Antonio Sahão (UBDS Vila Virginia)	Rua Franco da Rocha, 1.270, Vila Virginia, Ribeirão Preto/SP - CEP 14015-000
Unidade de Pronto Atendimento Drº Luis Atilio Losi Viana (UPA Leste)	Avenida Treze de maio, 353, Jardim Paulistano, Ribeirão Preto/SP - CEP 14090-270
Unidade de Pronto Atendimento Nelson Mandela (UPA Norte)	Avenida General Euclides de Figueiredo, 295 - Adelino Simioni, Ribeirão Preto / SP - CEP 14071-140
Unidade de Pronto Atendimento Profº Drº João José Carneiro (UPA Oeste)	Rua Terezina, 678, Vila Maria Luíza, Ribeirão Preto/SP - CEP 14055-380
Sede Administrativa - Fundação Hospital Santa Lydia	Av. Maurílio Biagi, 1510, Ribeirania, Ribeirão preto / SP - CEP 14020-750

5.2. As entregas deverão seguir o cronograma, conforme tabela abaixo:

CRONOGRAMA DE ENTREGA Centro de Atenção Psicossocial III Dr Joao Baptista Quartin (CAPS III)								
HORÁRIO DE ENTREGA: às 06h (manhã)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
Pão francês com margarina	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.
Pão hot dog com margarina	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.
CRONOGRAMA DE ENTREGA Centro de Atenção Psicossocial III Dr Joao Baptista Quartin (CAPS III)								
HORÁRIO DE ENTREGA: das 12h30 às 13h30 (tarde)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
Pão francês com margarina	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.

Pão hot dog com margarina	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.
---------------------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

CRONOGRAMA DE ENTREGA Hospital Municipal Francisco de Assis - HMFA								
HORÁRIO DE ENTREGA: Das 06h às 08h (manhã)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50 g)	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
Pão francês com margarina	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.
CRONOGRAMA DE ENTREGA Hospital Municipal Francisco de Assis - HMFA								
HORÁRIO DE ENTREGA: Das 12h às 13h (tarde)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão hot dog (50 g)	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
Pão hot dog com margarina	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Fundação Hospital Santa Lydia - HSL								
HORÁRIO DE ENTREGA: DAS 06h às 08h (manhã)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50 g)	135 unid.	135 unid.	135 unid.	135 unid.	135 unid.	135 unid.	135 unid.	100 unid.
Pão hot dog c/ margarina	100 unid.	100 unid.	100 unid.	100 unid.	100 unid.	100 unid.	100 unid.	100 unid.
CRONOGRAMA DE ENTREGA Fundação Hospital Santa Lydia - HSL								
HORÁRIO DE ENTREGA: DAS 12h30 às 13h30 (tarde)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	145 unid.	145 unid.	145 unid.	145 unid.	145 unid.	145 unid.	145 unid.	100 unid.
Pão de hot dog com margarina	100 unid.	100 unid.	100 unid.	100 unid.	100 unid.	100 unid.	100 unid.	100 unid.
Pão de forma integral	4 pacotes	-	4 pacotes		4 pacotes	-	-	-

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade Básica de Saúde Dr. Luís Gaetani (UBS Cristo Redentor)								
HORÁRIO DE ENTREGA: às 06h (manhã)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50 g)	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	FECHADO	FECHADO	FECHADO
CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade Básica de Saúde Dr. Luís Gaetani (UBS Cristo Redentor)								
HORÁRIO DE ENTREGA: das 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 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	FECHADO	FECHADO	FECHADO

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade Básica de Saúde Profº. Zeferino Vaz (UBS Quintino I)								
HORÁRIO DE ENTREGA: às 06h (manhã)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	FECHADO	FECHADO	FECHADO
CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade Básica de Saúde Profº. Zeferino Vaz (UBS Quintino I)								
HORÁRIO DE ENTREGA: das 12h30 às 13h30 (tarde)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	FECHADO	FECHADO	FECHADO

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade Básica Distrital de Saúde Dr. Marco Antonio Sahão (UBDS Vila Virginia)								
HORÁRIO DE ENTREGA: às 07h (manhã)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.

Pão francês com margarina	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.
Pão hot dog com margarina	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.
CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade Básica Distrital de Saúde Dr. Marco Antonio Sahão (UBDS Vila Virginia)								
HORÁRIO DE ENTREGA: às 13h (tarde)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
Pão francês com margarina	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.
Pão hot dog com margarina	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade de Pronto Atendimento Drº Luis Atilio Losi Viana (UPA Leste)								
HORÁRIO DE ENTREGA: às 06h (manhã)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
Pão francês com margarina	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.
Pão hot dog com margarina	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade de Pronto Atendimento Drº Luis Atilio Losi Viana (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 francês (50g)	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
Pão francês com margarina	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.
Pão hot dog com margarina	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade de Pronto Atendimento Nelson Mandela (UPA Norte)								
HORÁRIO DE ENTREGA: às 07h (manhã)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
Pão francês com margarina	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.
Pão hot dog com margarina	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade de Pronto Atendimento Nelson Mandela (UPA Norte)								
HORÁRIO DE ENTREGA: às 13h (tarde)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
Pão francês com margarina	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.
Pão hot dog com margarina	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade de Pronto Atendimento Profº Drº João José Carneiro (UPA Oeste)								
HORÁRIO DE ENTREGA: às 06h (manhã)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado

Pão francês (50g)	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
Pão francês com margarina	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.	25 unid.
Pão hot dog com margarina	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.
CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade de Pronto Atendimento Profº Drº João José Carneiro (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 francês (50g)	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
Pão francês com margarina	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.
Pão hot dog com margarina	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.
CRONOGRAMA DE ENTREGA Sede Administrativa (Fundação Hospital Santa Lydia) HORÁRIO DE ENTREGA: 08h às 09h (manhã)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês com margarina (60g)	60 un.	60 un.	60 un.	60 un.	60 un.	-	-	-
Biscoito de polvilho (kg)	-	-	-	-	3 kg	-	-	-

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 as unidades 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 com identificação de rotulagem de acordo com a vigilância sanitária.

5.3. O objeto dessa licitação será recebido, pelos Departamentos de Nutrição e Dietética localizados no Hospital Santa Lydia-FHSL, Hospital Francisco de Assis-HMFA, Unidades de Pronto Atendimento - UPA's, Unidades Básicas de Saúde, Unidade Básica Distrital de Saúde e Centro de Atenção Psicossocial e unidade Sede pela equipe administrativa, após conferência (peso) e critério quantitativo, com a utilização de carimbo e assinatura, nos dispositivos de recebimento vigente, 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 recebedor da Solicitação de Compras, antes da data de entrega, para que seja realizada a alteração do cardápio.

5.5. 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.

5.6. 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 enviado no e-mail fhsl.nutricao@hospitalsantalydia.com.br, 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 com rotulagem de cada embalagem (data de fabricação, data de validade, lote, nome do produto, peso, fabricante) 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 do HSL, UPA's, UBS, UBDS e Sede, não sendo a FHSL e nem as Unidades responsáveis 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 Aceitar os acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) propostos pela Administração da FHSL, conforme previsto no art. 65, § 1º, da Lei 8.666/93;

8.9. Encaminhar via e-mails fhsl.nutricao@hospitalsantalydia.com.br e fhsl.compras@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. Entregar os produtos acompanhados de cupom fiscal ou ficha de controle de entrega, contendo: tipo de produto, quantidade do produto, preço e assinatura.

8.11. Ressarcir os eventuais prejuízos causados a FHSL e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas.

8.12. 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.

8.13. Manter durante a vigência contratual, todas as condições de habilitação do certame.

8.14. Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, conforme art. 12 do Decreto 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

8.15. Apresentar Alvará Sanitário do estabelecimento emitido pela ANVISA.

09. FISCAIS DO CONTRATO

Fiscal titular: Natália Garcia Cunha – Nutricionista Responsável Técnico

Fiscal substituto: Danielle Duran Becari - Nutricionista

10. DESCRIÇÃO DO OBJETO E ESPECIFICAÇÕES:

a) Itens reservados a participação exclusiva Me/EPP:

Item	Quantidade	Medida	Descrição Resumida	Código Aproximado compras.gov.br	PREÇO UNIT. ESTIMADO	PREÇO TOTAL ESTIMADO
01	60 (sessenta)	Unidades	BOLO SIMPLES SABOR FUBÁ Especificação: 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.	PDM 3679 Bolo Alimentício Código 476817	R\$ 21,33	R\$ 1.279,80
02	60 (sessenta)	Unidades	BOLO SIMPLES SABOR CHOCOLATE Especificação: 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 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.	PDM 3679 Bolo Alimentício Código 476817	R\$ 22,66	R\$ 1.359,60
03	60 (sessenta)	Unidades	BOLO SIMPLES DE CENOURA Especificação: 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	PDM 3679 Bolo Alimentício Código 465635	R\$ 22,66	R\$ 1.359,60
04	550 (quinhentos e cinquenta)	Quilos	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO Especificação: 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.	PDM 883 Biscoito Código 240574	R\$ 48,30	R\$ 26.565,00
05	2.500 (dois mil e quinhentos)	Unidades	MINI LANCHES Especificação: Minisanduíches (minipão tipo brioche) com presunto, queijo, tomate e alface, cenoura ralada e maionese.	PDM 11933 Sanduíche Código 3697	R\$ 6,33	R\$ 15.825,00
06	700	Pacotes	PÃO DE FORMA INTEGRAL ZERO AÇÚCAR	PDM 19721	R\$ 13,30	R\$ 9.310,00

	(setecentos)	(500g)	Especificação: 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, 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.	Pão Código 460405		
07	800 (oitocentos)	Quilos	PÃO HOT-DOG Especificação: Peso médio 60 gramas cada. 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. 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. 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.	PDM 19721 Pão Código 460386	R\$ 16,60	R\$ 13.280,00
08	40 (quarenta)	LT	SORVETE CREMOSO Especificação: sabor napolitano, com no mínimo 60% de leite, em embalagem plástica de 2l. Especificação: Ingredientes: água, açúcar, gordura vegetal, leite em pó desnatado, açúcar	PDM 19758 Sorvete Código 462762	R\$ 36,98	R\$ 1.479,20

			líquido invertido, xarope de glicose, soro de leite, cacau em pó, suco de morango concentrado, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizantes alginato de sódio e fosfato dissódico, aromatizantes, corantes caramelo IV, carmim e urucum e acidulante ácido cítrico, com consistência homogênea, isento de sementes e granulados. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embalagens: O sorvete de massa, deverá ser embalado em potes termo formados de polietileno de baixa densidade (PEBD), fabricados com materiais rígidos. Transporte: O sorvete deverá ser transportado e entregue nos potes originais de fabricação e acondicionado em caixas de isopor para transporte ou em caixa com isolamento interno com medidas que suportam e caiba os potes referenciados, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa. 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.			
09	200 (Duzentos)	Un.	PANETONE NATALINO DE FRUTAS Especificação: Panetones natalinos de frutas cristalizadas de 500gr (quinhentos gramas) cada. Contendo no mínimo os seguintes ingredientes: Farinha de trigo com ferro e ácido fólico, açúcar, uvas passas, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo líquido integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes, corante naturais: cúrcuma e urucum, contém glúten, pode conter traços de leite, farinha de soja, gergelim, avelã, amendoim, amêndoas, castanha de caju, aveia, centeio e cevada.	PDM: 3679 Bolo alimentício Código: 257762	R\$ 16,63	R\$ 3.326,00

b) Itens cota reservada (até 25%):

Item	Quantidade	Medida	Descrição Resumida	Código Aproximado compras.gov.br	PREÇO UNIT. ESTIMADO	PREÇO TOTAL ESTIMADO
10	4.000 (quatro mil)	Quilos	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	PDM 19721 Pão Código 460380	R\$ 16,16	R\$ 64.640,00

			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. 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.			
11	32.500 (trinta e duas mil e quinhentos)	Unidades	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 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 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	PDM 11933 Sanduíche Código 22403	R\$ 2,10	R\$ 68.250,00

			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 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. 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.			
12	26.000 (vinte e seis mil)	Unidades	PÃO HOT-DOG COM MARGARINA 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. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade. 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. 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.	PDM 19721 Pão Código 615255	R\$ 2,73	R\$ 70.980,00

			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.			
--	--	--	---	--	--	--

c)Itens ampla participação (até 90%)

Item	Quantidade	Medida	Descrição Resumida	Código Aproximado compras.gov.br	PREÇO UNIT. ESTIMADO	PREÇO TOTAL ESTIMADO
13	12.000 (Doze mil)	Quilos	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 amanhados, 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. 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	PDM 19721 Pão Código 460380	R\$ 16,16	R\$ 193.920,00

			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.			
14	97.500 (noventa e sete mil e quinhentos)	Unidades	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 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 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. 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.	PDM 11933 Sanduíche Código22403	R\$ 2,10	R\$ 204.750,00

			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.			
15	234.000 (duzentos e trinta e quatro mil)	Unidades	PÃO HOT-DOG COM MARGARINA 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. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade. 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. 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.	PDM 19721 Pão Código 615255	R\$ 2,73	R\$ 638.820,00

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

À Fundação (...)

Pregão n.º (...) /20(...).

Processo: (...) /20(...).

Objeto: Registro de Preços de (...).

A empresa (...), estabelecida na Rua (...), n.º (...), na cidade de (...), inscrita no CNPJ sob n.º (...), propõe executar o objeto licitado, em estrito cumprimento ao previsto no edital de licitação supra e seus anexos, pelo preço abaixo discriminado:

a) Itens reservados a participação exclusiva Me/EPP:

Item	Quantidade	Medida	Descrição Resumida	Código Aproximado compras.gov.br	MARCA/ MODELO	PREÇO UNIT. ESTIMADO	PREÇO TOTAL ESTIMADO
01	60 (sessenta)	Unidades	BOLO SIMPLES SABOR FUBÁ Especificação: 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.	PDM 3679 Bolo Alimentício Código 476817		R\$	R\$
02	60 (sessenta)	Unidades	BOLO SIMPLES SABOR CHOCOLATE Especificação: 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 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.	PDM 3679 Bolo Alimentício Código 476817		R\$	R\$

03	60 (sessenta)	Unidades	BOLO SIMPLES DE CENOURA Especificação: 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	PDM 3679 Bolo Alimentício Código 465635		R\$	R\$
04	550 (quinhentos e cinquenta)	Quilos	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO Especificação: 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.	PDM 883 Biscoito Código 240574		R\$	R\$
05	2.500 (dois mil e quinhentos)	Unidades	MINI LANCHES Especificação: Minisanduíches (minipão tipo brioche) com presunto, queijo, tomate e alface, cenoura ralada e maionese.	PDM 11933 Sanduíche Código 252444		R\$	R\$
06	700 (setecentos)	Pacotes (500g)	PÃO DE FORMA INTEGRAL ZERO AÇÚCAR Especificação: 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, 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.	PDM 19721 Pão Código 460405		R\$	R\$
07	800 (oitocentos)	Quilos	PÃO HOT-DOG Especificação: Peso médio 60 gramas cada. 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. 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. 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	PDM 19721 Pão Código 460386		R\$	R\$

			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.				
08	40 (quarenta)	LT	SORVETE CREMOSO Especificação: sabor napolitano, com no mínimo 60% de leite, em embalagem plástica de 2l. Especificação: Ingredientes: água, açúcar, gordura vegetal, leite em pó desnatado, açúcar líquido invertido, xarope de glicose, soro de leite, cacau em pó, suco de morango concentrado, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizantes alginato de sódio e fosfato dissódico, aromatizantes, corantes caramelo IV, carmim e urucum e acidulante ácido cítrico, com consistência homogênea, isento de sementes e granulados. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embalagens: O sorvete de massa, deverá ser embalado em potes termo formados de polietileno de baixa densidade (PEBD), fabricados com materiais rígidos. Transporte: O sorvete deverá ser transportado e entregue nos potes originais de fabricação e acondicionado em caixas de isopor para transporte ou em caixa com isolamento interno com medidas que suportam e caiba os potes referenciados, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa. 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.	PDM 19758 Sorvete Código 462762		R\$	R\$
09	200 (Duzentos)	Un.	PANETONE NATALINO DE FRUTAS Especificação: Panetones natalinos de frutas cristalizadas de 500gr (quinhentos gramas) cada. Contendo no mínimo os seguintes ingredientes: Farinha de trigo com ferro e ácido fólico, açúcar, uvas passas, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo líquido integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes, corante naturais: cúrcuma e urucum, contém glúten, pode conter traços de leite, farinha de soja, gergelim, avelã, amendoim, amêndoas, castanha de caju, aveia, centeio e cevada.	PDM: 3679 Bolo alimentício Código: 257762		R\$	R\$

b) Itens Cota Reservada (até 25%):

Item	Quantidade	Medida	Descrição Resumida	Código Aproximado compras.gov.br	MARCA/MODELO	PREÇO UNIT. ESTIMADO	PREÇO TOTAL ESTIMADO
10	16.000 (Dezesseis mil)	Quilos	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. 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.	PDM 19721 Pão Código 460380		R\$	R\$

11	130.000 (cento e trinta mil)	Unidades	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 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 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. 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.	PDM 11933 Sanduíche Código 332434		R\$	R\$
			PÃO HOT-DOG COM MARGARINA Especificação: Composto de farinha de trigo de 1.^a, 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. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade.	PDM 19721 Pão Código 615255		R\$	R\$

			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. 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.				
--	--	--	---	--	--	--	--

c)Itens Ampla Participação (até 90%)

Item	Quantidade	Medida	Descrição Resumida	Código Aproximado compras.gov.br	MARCA/MODELO	PREÇO UNIT. ESTIMADO	PREÇO TOTAL ESTIMADO
13	16.000 (Dezesseis mil)	Quilos	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	PDM 19721 Pão Código 460380		R\$	R\$

			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. 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.				
14	130.000 (cento e trinta mil)	Unidades	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 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 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 amanhecidos, 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.	PDM 11933 Sanduíche Código 332434		R\$	R\$

			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.				
15	234.000 (duzentos e trinta e quatro mil)	Unidades	PÃO HOT-DOG COM MARGARINA 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. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade. 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. 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.	PDM 19721 Pão Código 615255		R\$	R\$

C) O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação.

Banco: (...) n.º (...) | Agência: (...) | CC: (...).

Declaro ciência e concordância com as condições de execução do objeto, conforme previsto no edital.

Local e data

Assinatura do responsável

Dados da Empresa, Razão Social, Endereço, CNPJ, Telefone e e-mail.

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (...)

PREGÃO Nº ____/____

PROCESSO LICITATÓRIO. Nº 143/2025

Aos (...) , 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, na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, Campos Elíseos, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação do Pregão n.º (...)/20(...), e do respectivo resultado publicado no Diário Oficial do Município em , homologado às fls. (...),do Processo n.º (...)/20(...), que vai assinada pelo(a) representante legal, Senhor(a) (...), CPF/MF (...), doravante denominado **SETOR GESTOR DO REGISTRO DE PREÇOS**; e, de outro lado a(s) empresa(s) qualificadas neste instrumento, Cláusula Segunda, item 2.2., por meio de seus representantes legais, doravante(s) denominada(s) **DETENTORA(s)**, 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 ____/____, no art. 82 da Lei Federal n.º 14.133/2021, no Decreto n.º 10.024/2019 e do art. 15 do Regulamento Próprio de Compras da Fundação Hospital Santa Lydia (RPC-FHSL), na sua forma eletrônica 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 PREÇO, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O presente objeto tem como referência o Processo Licitatório n.º ____/____ e o Pregão n.º ____/____.

2.2. O presente instrumento tem por objeto o registro de preços de produtos (...), conforme Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto do Edital de Referência, por um período de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, parte integrante desta Ata.

2.3. Os preços registrados, as especificações dos objetos, as quantidades, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta, são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR (R\$)
------	-----------	-----	-----	-------------

				UNITÁRIO	TOTAL

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, por um período de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, mediante solicitações da entidade gestora

4.2. 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 14.133/2021 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 úteis corridos após o fornecimento efetivo, e desde que não seja emitida nota devolutiva.

4.6.2. Definitivamente, em até 02 (dois) dias após o fornecimento efetivo, desde que todas as condições estabelecidas no Edital tenham sido atendidas e não seja emitida nota devolutiva.

4.7. Após o recebimento definitivo, o objeto poderá ser devolvido quando apresentar defeito ou vício oculto ou que se apresente com a sua utilização, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar de sua constatação, nos termos da Lei n.º 8.078/1990.

4.8. Poderá ser dispensado o termo de recebimento provisório nos seguintes casos, substituindo-o por mero recibo:

- a) gêneros perecíveis e alimentação preparada;
- b) serviços profissionais;
- c) obras e serviços de valor até o previsto no inciso II do art. 17 do RPC-FHSL, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade;
- d) Nos demais casos autorizados pela Lei.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado 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 1 (um) ano, prorrogável por igual período.

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\$ ***** (*****).

CLÁUSULA OITAVA – DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Caberá unicamente a Fundação, conforme definido no preâmbulo desta Ata, o gerenciamento do sistema de Registro de Preço.

8.2. 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 Órgão Gestor e a terceira, para arquivo do órgão/entidade participante ou interessada.
- b) comunicar ao Órgão 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 NONA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

9.1. 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.

9.2. Não possuir em seus quadros administrador ou sócio com poder de direção que seja agente político ou vereador, bem como parentes consanguíneos ou afins até o terceiro grau do Prefeito e Vice-Prefeito, Vereadores, Secretários, Diretores da Administração Direta, Autarquias ou Fundações, no âmbito do Município de Ribeirão Preto.

9.3. O licitante vencedor disponibilizará endereço de e-mail bem como número de telefone vinculado ao aplicativo whatsapp ou outro semelhante, por meio do qual a contratante realizará comunicações formais e encaminhará notificações relacionadas à execução contratual, sendo obrigatório acusar o recebimento.

9.4. O licitante vencedor compromete-se a tomar conhecimento do Código de Conduta Ética da Fundação Hospital Santa Lydia (disponível no site oficial da Fundação), aderindo às suas disposições e lhes dando fiel cumprimento.

9.5. Durante a garantia, deverá ser substituído, sem nenhum ônus para entidade gestora ou solicitante, produtos defeituosos, devidamente comprovado pela contratada.

9.6. 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.

9.7. O não cumprimento de qualquer cláusula do edital e respectiva ata e sua consequente denúncia, por inadimplência, implicará no pagamento de uma multa, que

não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

9.8. 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 – DO PREÇO

10.1. Os preços registrados são os preços unitários ofertados em cada ITEM pelas empresas signatárias desta Ata.

10.2. Os preços registros nesta Ata servirão de base para as futuras contratações do objeto licitado, observadas as condições de mercado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

11.1. 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.

11.2. 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.

11.3. Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

11.4. 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.

11.5. 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.

11.6. 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 SEGUNDA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

12.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho 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.

12.2. 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. 90 da Lei 14.133/2021, 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.

12.3. 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 TERCEIRA – DAS PENALIDADES

13.1. O fornecedor inadimplente sujeitar-se-á às sanções de: advertência, multa e suspensão do direito de licitar, sendo que esta sanção poderá ser cumulada com multa, nos termos da Lei n.º 14.133/2021.

13.2. As multas serão aplicadas em dobro, em caso de reiteração dos motivos.

13.3. 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.

13.4. 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.

13.5. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério da Fundação.

13.6. Da intenção de aplicação de quaisquer penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação, que será realizada pelo e-mail ou pelo aplicativo whatsapp ou outro semelhante previamente informado pelo licitante vencedor, sob pena incorrer nas sanções descritas na Ata.

13.7. Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação.

13.7.1. Da aplicação da sanção caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da publicação.

13.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas na Lei Federal n.º 14.133/2021.

14.2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal n.º 14.133/2021, bem como demais normas aplicáveis.

14.3. Fica eleito o foro da cidade de (...), para conhecer das questões relacionadas com a presente Ata que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos.

14.4. 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.

SIGNATÁRIOS:

(...) | CPF/MF

(...) | CPF/MF

Testemunhas:

1ª. _____.

2ª. _____.

ANEXO IV

ORDEM DE COMPRA

FORNECEDOR: (...) | CNPJ: (...)

ATA DE REGISTRO DE PREÇO N.º ____/20__.

PREGÃO N.º ____/20__.

Autorizamos o fornecimento do(s) objeto(s) abaixo discriminado(s), observadas as especificações e demais condições constantes do Edital e da respectiva Ata de Registro de Preços.

Item	Qtd.	Descrição Especificação	Valor Registrado (R\$)	
			Unitário	Total
1	(...)	(...)	(...)	(...)
		Total		

As entregas deverão ocorrer no seguinte endereço: Rua _____, nº __, Bairro _____, CEP _____, Ribeirão Preto/SP | Local de Entrega:

O prazo do pagamento é de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento total do conteúdo desta Ordem de Compra, mediante apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo agente recebedor ou setor requisitante.

Em cada Nota Fiscal deverá conter: (a) número do pregão; e (b) número da ata de registro de preços.

Os pagamentos serão efetuados mediante emissão de boleto bancário.

OBS: Devolver esta ordem de compra devidamente assinada até às 15h da data de emissão.

(...), (...) de (...) de (...)

Setor Requisitante

ANEXO V
AVISO DE LICITAÇÃO
FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA - FHSL

PREGÃO ELETRÔNICO. REGISTRO DE PREÇOS N.º: 90052/2025. PROCESSO N.º: 143/2025. PREGÃO ELETRÔNICO do tipo MENOR PREÇO TOTAL POR ITEM, para PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP (ITENS 01-09), COTA RESERVADA ATÉ 25% (ITENS, 10-12) E AMPLA PARTICIPAÇÃO ATÉ 90% (ITENS 13-15). OBJETO: **Registro de Preço para aquisição de gêneros alimentícios visando o fornecimento de produtos de padaria para o setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantidades detalhadas no Termo de Referência.** VALOR ESTIMADO: R\$ 1.315.144,20 (um milhão e trezentos e quinze mil e cento e quarenta e quatro reais e vinte centavos). DATA DA REALIZAÇÃO: **A sessão pública de processamento ocorrerá no dia 09/09/2025 e terá início às 09h00.** INFORMAÇÕES E RETIRADA DO EDITAL COMPLETO: Diretamente no site www.gov.br/compras/pt-br ou gratuitamente na íntegra somente para consulta através do site <http://www.hospitalsantalydia.com.br>.