santa lydia
FUNDAÇÃO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 005/2018

PREGÃO N° 008/2018

PROCESSO Nº 054/2018

Aos dois de outubro de 2018, 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.° 434, Campos Elíseos na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação do Pregão n.º 008/2018, e do respectivo resultado publicado nos autos do Processo n.º 054/2018, em epígrafe fls. 346, que vai assinada pelo representante legal, Senhor Marcelo Cesar Carboneri, CPF/MF 362.019.658-31 doravante denominado SETOR GESTOR DO REGISTRO DE PREÇOS; e, de outro lado a empresa qualificada **Alternativa Licita Ltda - ME**, CNPJ nº 10.734.047/0001-32 com sede na Rua Carlos Augusto Monteiro de Barros, nº 573, Botafogo, CEP 13.670-000, na cidade de Santa Rita do Passa Quatro, Estado de São Paulo, por meio de seu representante legal, doravante denominada **DETENTORA**, celebram o presente ajuste para Registro de Preços, a qual será regido pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1. O presente instrumento fundamenta-se no Pregão n.º 008/2018, na pelas Leis Federais n.º 10.520/2002; no inciso II, do art. 15, da Lei nº 8.666/1993; e Lei Federal Complementar n.º 123/2006, pelo Decreto 8.538/2015, pelo Regulamento Próprio de Contratação, Portaria nº 04/2018, e, subsidiariamente, nas demais normas pertinentes.

1.2. Para fins desta Ata, considera-se:

- 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;
- Órgão Participante: órgão ou entidade que aderir ao SRP e integrar a Ata de Registro de Preços;
- 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;
- 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.
- Classificado, Detentor ou Beneficiário do Registro de Preços: licitante que, respeitando a ordem de classificação das propostas e após a assinatura da Ata de Registro de Preços, encontra-se apto a fornecer aos órgãos gestores, participantes e interessados.

CLAÚSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. O presente objeto tem como referência o Processo Licitatório n.° 054/2018 e o Pregão n.° 008/2018.

2.2. O presente instrumento tem por objeto o Registro de Preços para futura aquisição de alimentos perecíveis do tipo hortifrutigranjeiros a serem utilizados pela

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

Fundação Hospital Santa Lydia – FHSL, conforme Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto do Edital de Referência, por um período de 12 (doze) meses, parte integrante desta Ata.

Item	Qtd.	Unid. Fornec/ medida.	Descrição | Especificação	Valor Unitário
2	1600	Unidade	**ABACAXI PÉROLA A:** Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte , mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	R$ 3,40
3	3600	Quilo	**ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA**: Peso médio 470g. Fruto sadio, suficientemente desenvolvidos, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	R$ 2,55
5	2500	Maço	**ALFACE CRESPA/LISA:** Produto in natura, alface fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta,isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas plásticas vazadas, pesando por unidade entre 1,5 a 2kg, e suas condições	R$ 3,40

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

			deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), (Inst. Normat.N 01 de 01/02/02), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa conjunta n 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	
6	680	Quilo	**ALHO DESCASCADO:** Estrangeiro ou Nacional, Classificação Graúdo sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e sabor característicos, uniformidade no tamanho (bulbo inteiro) e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação cabível. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	R$ 19,80
8	4000	Quilo	**BANANA NANICA MÉDIA:** Produto in natura, nanica média, em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem de instrução Normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	R$ 2,10
10	3400	Quilo	**BATATA INGLESA BENEFICIADA LISA ESPECIAL: TAMANHO UNIFORME.** Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto as características microbiológicas deve	R$ 2,20

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

			obedecer a legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	
22	1900	Maço	**COUVE MANTEIGA EXTRA:** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	R$ 3,85
24	550	Maço	**ESPINAFRE EXTRA:** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar cor, aroma, sabor e tamanho uniforme típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal no tamanho , aroma e cor, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como seus danos, estarem livres de folhas sujas, terra aderente ou parasitas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microbiológicas, conforme padrões estabelecidos pela ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	R$ 5,45
29	2600	Quilo	**MAÇÃ NACIONAL FUJI CLASSIFICAÇÃO 135-175**, bandejada, produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma,	R$ 4,95

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

			cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	
30	2650	Quilo	**MAMAO FORMOSA A:** Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões ANVISA Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	R$ 2,60
35	2500	Quilo	**MELÃO AMARELO 10/11: PESO MÉDIO 1200G:** De primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa intacta e firme; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9,de 12/11/02,(SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	R$ 3,70

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

36	6000	unidades	**OVOS GRANDES BRANCOS DE GALINHA TIPO A:** Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo; Apresentar casaca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; Apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; Apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; Apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com chalazas intactas; Apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe de qualidade. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	R$ 1,00
46	3300	Quilo	**TOMATE SALADA: TOMATE MADURO EXTRA AA**: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo " In Natura " ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	R$ 3,20

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

47	300	Quilo	**UVA:** niágara rosada; nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05),(inst.normativa n 1 de 01/02/02; com os padrões de embalagem instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	R$ 9,95
48	270	Quilo	**VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA AA:** boa qualidade; tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito á verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo	R$ 9,20

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ASSINATURA DA ATA

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

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES E PRAZO DE FORNECIMENTO E DE ENTREGA

4.1. O fornecedor detentor do registro de preços se obriga a entregar o produto, objeto do presente certame, pelo período de 12 (doze) meses, mediante solicitações do setor gestor.

4.2. Os alimentos deverão ser entregues diariamente, exceto aos domingos, das 8 horas às 11 horas da manhã no Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré Nº 434, CEP. 14085-070, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP. O horário pode sofrer mudanças conforme critério da Fundação.

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

4.3. O fornecedor deverá apresentar junto com a Nota Fiscal, comprovante de entrega do produto, devidamente assinado pelo recebedor, empregado responsável pelo recebimento no âmbito da CONTRATANTE.

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

4.4. As mercadorias estão sujeitas a aprovação no ato do recebimento e/ou uso, podendo ser rejeitada total ou parcialmente pela CONTRATANTE, caso não esteja dentro dos requisitos pré-estipulados no processo licitatório.

4.5. O recebimento do objeto observará o disposto na Lei n.º 8.666/1993 e será processado por meio de recibo ou Termo de Recebimento.

4.6. O objeto será considerado recebido:

4.6.1.Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos bens com as especificações, em especial de vícios e defeitos aparentes, dentro do prazo de até 15 dias úteis corridos após o fornecimento efetivo, e desde que não seja emitida nota devolutiva.

4.6.2. Definitivamente, em até 90 (noventa) dias após o fornecimento efetivo, desde que todas as condições estabelecidas no Edital tenham sido atendidas e não seja emitida nota devolutiva.

4.7. Após o recebimento definitivo, o objeto poderá ser devolvido quando apresentar defeito ou vício oculto ou que se apresente com a sua utilização, no prazo de 90 (noventa) 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:

- gêneros perecíveis e alimentação preparada;
- serviços profissionais;
- obras e serviços de valor até o previsto no art. 23, II, "a", da Lei n.º 8.666/1993, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade;
- 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 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura.

CLAÚSULA SÉTIMA – DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

7.2. 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:

- Emitir em 03 (três) vias a Ordem de Compra, conforme modelo definido no Anexo VII, do Edital de Referência, sendo a primeira enviada ao fornecedor, a segunda ao Gestor e a terceira, para arquivo do órgão/entidade participante ou interessada.

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

- comunicar ao Gestor a recusa ou o não do detentor de registro de preços, no prazo estabelecido na Ordem de Compra, para entrega do objeto licitado.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

8.1. 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.

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

8.3. Os produtos que apresentarem reiterada alteração, que prejudiquem o fornecimento, dentro do prazo de garantia, deverão ser prontamente trocados pelo fornecedor, sem nenhum ônus para a entidade solicitante.

8.4. O não cumprimento de qualquer cláusula do edital e respectiva ata e sua consequente denúncia, por inadimplência, implicará no pagamento de uma multa equivalente à 10% (dez por cento) do valor estimado para os 12 (doze) meses, sem prejuízo da obrigação de indenização por perdas e danos, causados pela parte inadimplente.

8.5. Cabem aos Órgãos Gestor, Participante ou Interessados:

- 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;
- comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade relacionada as obrigações de fornecimento assumidas;
- aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preços;
- efetuar o pagamento pelo fornecimento do objeto, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;
- 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 NONA – DO PREÇO

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

10.1. 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.

10.2. 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.

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

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

10.4. 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.

10.5. 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.

10.6. 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 PRIMEIRA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

11.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- não retirar a respectiva Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Fundação, sem justificativa aceitável;
- não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e
- por razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa.

11.2. Na hipótese de cancelamento do registro de preço, e não constando outros beneficiários, a entidade gestora promoverá, com aplicação analógica do § 2.º do art. 64 c/c o inc. XI do art. 24, ambos da Lei n.º 8.666/1993, a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para, no prazo fixado, aceitar as mesmas condições ofertadas pelo então beneficiário da ata, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação.

11.3. 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 SEGUNDA – DAS PENALIDADES

12.1. O fornecedor inadimplente sujeitar-se-á às sanções de: advertência, multa e declaração de inidoneidade, sendo que as sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa, nos termos das Leis n.º(s) 10.520/2002 e 8.666/1993.

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

12.3. 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.

12.4. 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.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais n.º(s) 10.520/2002 e 8.666/1993.

13.2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as Leis Federais n.º(s) 10.520/2002 e 8.666/1993, bem como demais normas aplicáveis.

13.3. Fica eleito o foro da cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, para conhecer das questões relacionadas com a presente Ata que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos.

13.4. Assinam esta Ata, os Signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

Ribeirão Preto/SP, 03 de OUTUBRO de 2018.

SIGNATÁRIO:

ALTERNATIVA LICITA LTDA - ME
CNPJ: 18.125.099/0001-13
Fernando Vaz de Souza| CPF/MF 550.584.008-63

GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO
FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Marcelo Cesar Carboneri
CPF/MF 362.019.658-31

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Solange Marcos| CRN 4391
Nutricionista

Testemunhas:
1ª. MATHEUS LEONE AL LAHAM
Nome:
CPF: 219 325 598-63

2ª. Débora C.
Nome: Débora da Costa Silva
CPF: 384.284.888-94

ANEXO I

Termo de Referencia e Descrição do Objeto

1. OBJETO

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

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade. Os alimentos destinam-se também a alimentação 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 Os alimentos a serem adquiridos deverão ser entregues em embalagens plásticas, com rótulo contendo peso e validade, contados a partir da data de entrega obedecendo rigorosamente as características mínimas referente a cada item, conforme planilha anexa.

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

5.1. Os alimentos deverão ser entregues diariamente, exceto aos domingos, das 8 horas às 11 horas da manhã no Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré Nº 434, CEP. 14085-070, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP. O horário pode sofrer mudanças conforme critério da Fundação.

5.2.Todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto licitado, inclusive frete, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA. A movimentação dos produtos até as dependências do depósito do Almoxarifado da FHSL é de inteira responsabilidade da CONTRATADA ou da transportadora, não sendo a FHSL responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte;

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

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

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

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;

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

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

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

6. PAGAMENTO

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

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

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

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 Oferecer todas as condições e informações necessárias para que a CONTRATADA possa fornecer os produtos dentro das especificações exigidas neste Termo de Referência;

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

7.2 Encaminhar a autorização de fornecimento para a contratada;

7.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, proporcionando todas as condições para que a mesma possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos estabelecidos;

7.4 Acompanhar e fiscalizar o objeto do contrato por meio de um representante da Administração especialmente designado para tanto;

7.5 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, marcas, 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 e devidamente embalados.

8.3.Responsabilizar-se por todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto licitado, inclusive frete;

8.4.Responsabilizar-se, com a transportadora, pela movimentação dos alimentos até as dependências do Departamento de Nutrição e Dietética da FHSL, não sendo o FHSL responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte.

8.5. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas dos valores devidos aos seus empregados no cumprimento das obrigações contraídas nesta licitação;

8.6. Substituir, no mesmo dia, qualquer alimento inadequado que houver fornecido;

8.7. Entregar os alimentos acompanhados de Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica - DANFE;

8.8. Encaminhar via e-mail (nutrição@hospitalsantalydia.com.br e nutricao2@hospitalsantalydia.com.br), cópia do DANFE (Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica), Certidões de Regularidade Fiscal, Estadual e Municipal e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

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

8.10. Indicar, por escrito, preposto ou profissional equivalente (e seu eventual substituto), fornecendo número de telefone e e-mail para contato, ao qual a CONTRATANTE possa se reportar quanto à fiel execução do contrato e cuidar para que esse profissional alocado mantenha permanente contato com os responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato.

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

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

9. DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

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

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

10. FISCAIS DO CONTRATO

Fiscal titular: Solange Marcos

Fiscal substituto: Debora da Costa Silva

Item	Quantidade	Medida	Descrição
1	35	Quilo	**ABACATE:** De primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; pesando aproximadamente por unidade entre 0,5 kg a 0,7 kg, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDB 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); entrega fracionada para as unidades escolares conforme necessidade de consumo após inspeção de qualidade/quantidade do produto realizada na Central de Alimentos, conforme procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
2	1600	Unidade	**ABACAXI PÉROLA A:** Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte , mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
3	3600	Quilo	**ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA**: Peso médio 470g. Fruto sadio, suficientemente desenvolvidos, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
4	2300	Maço	**ACELGA EXTRA:** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
5	2500	Maço	**ALFACE CRESPA/LISA:** Produto in natura, alface fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta,isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de

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

			fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas plásticas vazadas, pesando por unidade entre 1,5 a 2kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), (Inst. Normat.N 01 de 01/02/02), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa conjunta n 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
6	680	Quilo	**ALHO DESCASCADO:** Estrangeiro ou Nacional, Classificação Graúdo sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e sabor característicos, uniformidade no tamanho (bulbo inteiro) e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação cabível. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
7	1100	Maço	**ALMEIRAO PÃO DE AÇÚCAR EXTRA:** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. Oriundas de plantas sadias, estarem frescas, isentas de doenças, insetos e lesões por eles provocadas. Não apresentar sujidades e terra aderente, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Suas características microbiológicas devem estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
8	4000	Quilo	**BANANA NANICA MÉDIA:** Produto in natura, nanica média, em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem de instrução Normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
9	150	Quilo	**BANANA PRATA MÉDIA:** Produto in natura, nanica média, em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem de instrução Normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
10	3400	Quilo	**BATATA INGLESA BENEFICIADA LISA ESPECIAL: TAMANHO UNIFORME.** Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e

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

			sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
11	650	Quilo	**BATATA DOCE:** De boa qualidade; compacta e firme; sem lesões de origem físicas ou mecânicas (rachaduras e cortes); tamanho uniforme; devendo ser graúda; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05 e suas alterações posteriores; com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA e INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo.
12	1700	Quilo	**BERINJELA EXTRA AA**: Constituída por legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. CARACTERÍSTICAS GERAIS – Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos, sãos e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: os legumes deverão obedecer à legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo.
13	1350	Quilo	**BETERRABA EXTRA AA - TAMANHO UNIFORME ENTRE 50 A 90mm DE DIÂMETRO:** Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa; quanto às características. Microbiológicas, os tubérculos deverão obedecer a legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo.
14	550	Unidade	**BROCOLIS EXTRA:** É a parte verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe será constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho

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

			uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, devera obedecer a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo.
15	1600	Quilo	**ABÓBORA JAPONESA (CABOCHÁ/ SEM CASCA):** É o fruto, poupa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A moranga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente . Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo.
16	500	Quilo	**CARÁ**: Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
17	2700	Quilo	**CEBOLA MINAS GERAIS GRAÚDA:** com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas,machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
18	3950	Quilo	**CENOURA EXTRA AA (TAMANHO ENTRE 22 A 26cm)**: Produto in natura, elevada qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-15 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta N 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
19	3000	Maço	**CHEIRO VERDE:** (Cebolinha e Salsinha): Especificação Técnica: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com

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

			folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas sadias, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade; estarem livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
20	550	Maço	**CHICÓRIA**: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal no tamanho, aroma, cor e sabor; estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem livres de folhas sujas e com terra aderente, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas: padrões ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
21	4000	Quilo	**CHUCHU EXTRA AA:** Produto in natura, de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 14 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta N 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
22	1900	Maço	**COUVE MANTEIGA EXTRA:** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
23	120	Unidade	**COUVE-FLOR EXTRA SEM FOLHAS:** Couve flor unidade de aproximadamente 700 gramas, couve-flor: de primeira qualidade, fresca e saudável. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de

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

			sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
24	550	Maço	**ESPINAFRE EXTRA:** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar cor, aroma, sabor e tamanho uniforme típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal no tamanho , aroma e cor, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como seus danos, estarem livres de folhas sujas, terra aderente ou parasitas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microbiológicas, conforme padrões estabelecidos pela ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
25	50	Maço	**HORTELA**: De elevada qualidade; sem defeitos, com folhas verdes, tamanho e coloração uniformes e típicos da variedade, sem traços de descoloração; turgescentes; firme e intacto; devendo ser bem desenvolvido; verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas sadias, serem frescas, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade; estarem livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Características microbiológicas: conforme legislação vigente. Isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; deve atender aos padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
26	125	Quilo	**LARANJA LIMA A (10/13dz)**: Peso médio 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
27	1050	Quilo	**LARANJA PÊRA A (10/13dz):** Peso médio 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA. Produto sujeito à

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

			verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
28	350	Quilo	**LIMAO TAITI A:** Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
29	2600	Quilo	**MAÇÃ NACIONAL FUJI CLASSIFICAÇÃO 135-175**, bandejada, produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
30	2650	Quilo	**MAMAO FORMOSA A:** Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões ANVISA Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
31	1600	Quilo	**MANDIOCA GRAÚDA SEM CASCA:** Raiz limpa de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade , com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais sadios, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
32	350	Quilo	**MANDIOQUINHA SALSA EXTRA AA:** Raiz de elevada qualidade e

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

			sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Obedecer aos padrões sanitários da ANVISA. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
33	80	Quilo	**MANGA PALMER:** Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
34	2000	Quilo	**MELANCIA GRAUDA: PESO MÉDIO 8 KG:** Redonda/comprida, Fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
35	2500	Quilo	**MELÃO AMARELO 10/11: PESO MÉDIO 1200G:** De primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa intacta e firme; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9,de 12/11/02,(SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
36	6000	unidades	**OVOS GRANDES BRANCOS DE GALINHA TIPO A:** Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo; Apresentar casaca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; Apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado;

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

			Apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; Apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com chalazas intactas; Apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe de qualidade. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
37	90	Quilo	**PEPINO CAIPIRA EXTRA AA:** Produto in natura de boa qualidade, primeira, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, suas condições deverão estar de acordo com a NTA/14 (decreto 12486 de 20/10/78), com padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta N 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
38	160	Quilo	**PÊRA:** pêra willians, categoria 01, fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
39	50	Quilo	**PIMENTAO AMARELO EXTRA AA:** Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
40	50	Quilo	**PIMENTÃO VERDE EXTRA AA:** Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
41	50	Quilo	**PIMENTAO VERMELHO EXTRA AA:** Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e

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

			imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
42	55	Quilo	**QUIABO:** liso, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte (rachaduras e cortes). Entregue em caixa com aproximadamente 05 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
43	1450	Quilo	**REPOLHO BRANCO:** Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
44	180	Maço	**RÚCULA**: Produto in natura, fresca, de primeira, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pesando por unidade entre 1,5 a 2kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), (Inst. Normat.N 01 de 01/02/02), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa conjunta n 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
45	3000	Quilo	**TOMATE MOLHO: TOMATE MADURO EXTRA AA**: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo " In Natura " ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
46	3300	Quilo	**TOMATE SALADA: TOMATE MADURO EXTRA AA**: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo " In Natura " ou

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

			como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
47	300	Quilo	**UVA:** niágara rosada; nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05),(inst.normativa n 1 de 01/02/02; com os padrões de embalagem instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
48	270	Quilo	**VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA AA:** boa qualidade; tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito á verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo

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