santa lydia
FUNDAÇÃO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 024/2019

PREGÃO Nº 016/2019

PROCESSO Nº 014/2019

Aos dois de maio de 2019, na **Fundação Hospital Santa Lydia,** pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º.13.370.183/0001-89, situada à Rua Tamandaré, n.º 434, Campos Elíseos na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação do Pregão n.º 016/2019, e do respectivo resultado publicado nos autos do Processo n.º 014/2019, em epígrafe fls. 388, 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 **SPOLJRAC COMERCIAL DO BRASIL EIRELI,** CNPJ nº 20.902.434/0001-94 com sede na Rua Jose Bonifacio, nº 1402, Rosario, CEP 13.634-010, na cidade de Pirassununga, 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 016/2019, 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.º 014/2019 e o Pregão n.º 016/2019.

2.2. O presente instrumento tem por objeto o Registro de Preços o fornecimento de alimentos perecíveis a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia - FHSL, parte integrante desta Ata.

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

ITEM	QTDE TOTAL	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO RESUMIDA	MARCA	VALOR UNITÁRIO
1	1.000	kg	ALMÔNDEGAS	CONDESSA SIF: 2401 PROC: NACIONAL	R$ 10,10
2	250	kg	LINGUIÇA CALABRESA EM RODELAS	XAVIER SIF: 2235 PROC: NACIONAL	R$ 11,50
3	2.000	kg	LINGUIÇA TOSCANA	COZINHA PREMIADA SIF:4242 PROC: NACIONAL	R$ 10,50
5	1.600	kg	SOBRECOXA COM OSSO	CANÇÃO SIF: 4166 PROC: NACIONAL	R$ 8,50
9	1.300	kg	COXÃO MOLE EM BIFES	FRIGOBON SISP: 1454 PROC: NACIONAL	R$ 23,00
10	1.300	kg	FILÉ DE PEIXE CONGELADO	TROPICAL FISH SISP:1484 PROC: NACIONAL	R$ 21,50
11	1.300	kg	LAGARTO EM PEÇA	FRIGOL SIF:2960 PROC: NACIONAL	R$ 18,50
12	1.800	kg	CARNE BOVINA TIPO COSTELA	FRIGOL SIF: 2960 PROC: NACIONAL	R$ 13,40
14	2.500	kg	FILÉ DE FRANGO EM CUBOS	FRIGOBON SISP: 1454 PROC: NACIONAL	R$12,90
16	900	kg	PERNIL SUÍNO CUBOS	FRIGOBON SISP: 1454 PROC: NACIONAL	R$14,40

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ASSINATURA DA ATA

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

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES E PRAZO DE FORNECIMENTO E DE ENTREGA

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

4.2. O produto deverá ser entregue de terça-feira e sexta-feira, das 7 horas às 9 horas da manhã no Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia,

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

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.

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

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

4.6. O objeto será considerado recebido:

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

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

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

I. gêneros perecíveis e alimentação preparada;

II. serviços profissionais;

III. obras e serviços de valor até o previsto no art. 23, II, "a", da Lei n.º 8.666/1993, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade;

IV. Nos demais casos autorizados pela Lei.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura.

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

CLAÚSULA 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.
- 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 defeituoso, 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:

I. 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;

II. Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade relacionada as obrigações de fornecimento assumidas;

III. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preços;

IV. Efetuar o pagamento pelo fornecimento do objeto, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;

V. 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.

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

9.2. Os preços registrados 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.

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:

I. descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

II. não retirar a respectiva Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Fundação, sem justificativa aceitável;

III. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e

IV. 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

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

12.1. 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.

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, 02 de maio de 2019.

SIGNATÁRIO:

SPOLJRAC COMERCIAL DO BRASIL EIRELI
CNPJ nº 20.902.434/0001-94
Marcelo Janio Andrade de Medeiros
CPF/MF 311.706.708-65

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

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Debora da Costa Silva | CRN 45154

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4348
CNPJ-MF nº 13.370.183/0001-89 Inscr. Municipal nº 1499777/01

Testemunhas:

1ª. Maryana G. Correia
Nome: MARYANA GONÇALVES CORREIA
CPF: 396.944.798-43

2ª. Matheus Leone Al Lahham
Nome:
CPF: 219.525.598-63

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

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

I. OBJETO

01.01. Registro de Preços para aquisição de alimentos perecíveis a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia – FHSL, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme especificações constantes, conforme descrição e especificação contida neste Termo.

01.02. A quantidade prevista, no Item V, é a estimada para o período de 12 (doze) meses.

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

02.01. O fornecedor se obriga a entregar os produtos, objetos do presente certame, pelo período de 12 (doze) meses, mediante requisição formal da entidade da Fundação.

02.01.01. O fornecedor ficará obrigado a atender às ordens de compras ou serviços efetuadas dentro do prazo de validade do Registro de Preços, mesmo se as entregas dos bens ocorrerem em data posterior a do seu vencimento.

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

02.02.01. Os alimentos deverão ser entregues de terça-feira e sexta-feira, das 7 horas às 9 horas da manhã no Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré Nº 434, CEP. 14085-070, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP. O horário pode sofrer mudanças conforme critério da Fundação.

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

02.03. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, montagem, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição dos mobiliários.

02.04. Cada aquisição de bens registrados será efetuada através da Ordem de Compra, emitida pela Fundação, conforme Anexo VII.

02.05. Todas as despesas relativas à execução do fornecimento e respectivas adaptações correrão por conta exclusiva do fornecedor.

02.06. Fica obrigado o fornecedor a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os bens entregues em que se verificarem defeitos ou inconformidades com os termos deste Edital e seus Anexos.

02.07. O transporte deverá ser realizado em automóvel baú térmico.(carroceria tipo baú), com temperatura de acordo com a legislação vigente, de forma que os

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

produtos cheguem na temperatura correta (tabela abaixo) e que fiquem protegidos de chuvas, pó, fagulhas e etc.

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

02.08. Não serão recebidos alimentos com qualidade diversa da apresentada na proposta, caso falte algum produto, o fornecedor deverá avisar imediatamente ao recebimento da Solicitação de Compras, antes da data de entrega, para que seja realizada a alteração do cardápio.

02.09. 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.

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

a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

b) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

c) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;

d) O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Termo de Referência e no Edital;

e) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

f) O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas Especificações no ato da entrega.

III. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

03.01. O objeto da presente licitação será recebido no local e endereço indicado relacionado abaixo, acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura.

03.01.01. Local: Setor Nutrição e Dietética Fundação Hospital Santa Lydia | Responsável: Debora da Costa Silva | Endereço: Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP.

03.02. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, a função, a assinatura e o número do CPF/MF do empregado responsável pelo recebimento.

03.03. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

- se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

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

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Setor requisitante, imediatamente a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

- se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, imediatamente a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

03.04. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade, das especificações, pelo responsável.

03.04.01. 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.

IV. DA FORMA DE PAGAMENTO

04.01. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos devidamente atestado pelo Setor de Nutrição e Dietética da entidade, no seguinte endereço: Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP.

04.01.01. O pagamento ficará condicionado à entrega dos bens nos respectivos endereços e ao aceite da Fundação, após a realização das análises, conferências e testes do produto entregues conforme as especificações deste Edital.

04.02. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à emissor e seu vencimento será contado da data do seu retorno devidamente regularizada.

04.03. O pagamento será feito por ordem bancária ou por outra forma consensualmente estabelecida e admitida, e excepcionalmente na Tesouraria da Fundação.

04.04. Em caso de atraso do pagamento imputável exclusivamente a Fundação, será devida a correção monetária dos valores a partir do primeiro dia posterior ao termo final do prazo para pagamento, conforme índice aplicável a SELIC, no período.

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

Item	Descrição | Especificação	Quantidade Anual	Unidade de Fornecimento
1	**ALMÔNDEGAS:** Entende-se por almôndega o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado à temperatura de - 12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a **Instrução Normativa 20/ 2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da Anvisa/MS,**	1000	**kg**

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

	Resolução RDC 12/2001da Anvisa/MS e Portaria 1002 SVS/MS. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A almôndega deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15ºC (quinze graus Célcius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -12°C (doze graus Célcius negativos) **Características Organolépticas antes e após cocção:** Cor: Característica / Odor: Característica / Sabor: Característica / Textura: Característica **Físico-Química:** Gordura (máx.): 18%; Proteína (mín.): 10%; Carboidratos totais (máx.): 12%; **Apresentar prazo de Validade mínima:** 04 (quatro) meses. **Embalagem Primária:** Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade para 2kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. **Secundária:** Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para máxima de (quatro) pacotes de peso líquido de 2kg de produto. Peso Líquido: 08kg **Rotulagem:** O produto deverá ser rotulado de acordo à Legislação Vigente. Nos rótulos das embalagens (primárias e secundárias), deverão aplicar o regulamento vigente.		
2	**LINGUIÇA CALABRESA EM GOMOS:** tipo calabresa defumada congelada e fatiada em gomos. O produto cárneo industrializado, obtido de carnes não mista, carne suína selecionada, toucinho e condimentos; embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. A linguiça deverá ser preparada com carnes não mista, suína selecionada em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. O produto deverá ser entregue na embalagem original, sendo de saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 02 Kg (dois quilos) por embalagem e com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.	250	**kg**
3	**LINGUIÇA TOSCANA:** tipo carne suína, toucinho, água, proteína vegetal, sal, condimento, conservantes, realçador de sabor. Produzido com matérias-primas sãs e limpas. Manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção	2000	**kg**

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

	veterinária. O produto deverá ser entregue na embalagem original, sendo de saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 2 kg (dois quilos) por embalagem e com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.		
4	**COXA/SOBRECOXA SEM OSSO:** tipo com leve tempero. Produto proveniente de frangos selecionados de boa qualidade, com consistência firme e elástica, isenta de sangue, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto deverá ser entregue na embalagem original, sendo de saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 05 kg (cinco quilo) por embalagem e com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.	2500	**kg**
5	**SOBRECOXA COM OSSO:** Apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. O produto deverá estar resfriado, embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 3 a 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, com as abas superior e inferior totalmente lacradas, com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.	1600	**kg**
6	**COXÃO DURO EM PEÇA:** Carne bovina resfriada, tipo coxão duro, em peça, sem gordura aparente, ser isenta de cartilagem e ossos. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar rótulo impresso constando nome e marca do produto,	2300	**kg**

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

	nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.		
7	**COXÃO MOLE EM ISCAS:** Carne bovina resfriada, tipo coxão mole, cortada em iscas pequenas, sem gordura aparente, ser isenta de cartilagem e ossos. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar rótulo impresso constando nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.	3000	**kg**
8	**COXÃO MOLE EM CUBOS:** Carne bovina resfriada, tipo coxão mole, cortada em cubos pequenos, sem gordura aparente, ser isenta de cartilagem e ossos. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar rótulo impresso constando nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.	2100	**kg**
9	**COXÃO MOLE EM BIFES:** Carne bovina resfriada, tipo coxão mole, cortada em bifes, sem gordura aparente, ser isenta de cartilagem e ossos. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar rótulo impresso constando nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e	1300	**kg**

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

	carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.		
10	**FILÉ DE PEIXE CONGELADO:** Tipo Merluza sem tempero. Deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, vísceras e cartilagens e sem espinhos além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada (-12ºC até -18ºC). O produto deverá ser entregue na embalagem original, sendo de saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 05 Kg (cinco quilos) por embalagem e com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.	1300	**kg**
11	**LAGARTO EM PEÇA:** Carne bovina resfriada, tipo lagarto, em peça, sem gordura aparente, ser isenta de cartilagem e ossos. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar rótulo impresso constando nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.	1300	**kg**
12	**CARNE BOVINA TIPO COSTELA:** Carne bovina resfriada, tipo costela, em cubos, com no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar rótulo impresso constando nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.	1800	**kg**
13	**CARNE BOVINA MOÍDA**: Carne bovina moída	2400	**kg**

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

	resfriada, tipo patinho, sem gordura aparente, ser isenta de cartilagem e ossos. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: Embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar rótulo impresso constando nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.		
14	**FILÉ DE FRANGO EM CUBOS:** Recortes Resfriados de Frango em Cubos, sem adição de água. Ingredientes: Para os cubos, recortes de filé de peito de frango, medindo 3x3x3. Descrição do Objeto: Carne de frango limpa, em recortes uniformes sem peles e sem ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Características do Produto: A carne de frango limpa, em recortes uniformes deverá apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá apresentar-se resfriado em sua forma natural à temperatura de 4ºC (quatro graus) a - 7ºC (sete graus).Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem e peso: O produto deverá estar resfriado, embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 3 a 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, com as abas superior e inferior totalmente lacradas, com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.	2500	kg
15	**FILÉ DE FRANGO EM TIRAS:** Recortes Resfriados de Frango em Tiras, sem adição de água. Ingredientes: Descrição do Objeto: Carne de frango limpa, em recortes uniformes sem peles e sem ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Características do Produto: A carne de frango limpa, em recortes uniformes deverá apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá apresentar-se resfriado em sua forma natural à	1500	kg

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

	temperatura de 4ºC (quatro graus) a - 7ºC (sete graus).Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem e peso: O produto deverá estar resfriado, embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 3 a 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, com as abas superior e inferior totalmente lacradas, com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.		
16	**PERNIL SUÍNO CUBOS:** Tipo carne suína corte do pernil em cubos, medindo 3x3x3. Proveniente de animais suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). A carne suína em cubos resfriada, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne suína picada deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos; produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá ser entregue na embalagem original, sendo de saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 05 Kg (cinco quilos) por embalagem e com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.	900	**kg**
17	**PERNIL SUÍNO PEÇA:** Tipo carne suína corte do pernil em peça, sem osso. Proveniente de animais suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). A carne suína em peça resfriada, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne suína deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos; produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá ser entregue na embalagem original, sendo de saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 05 Kg (cinco quilos) por embalagem e com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço	600	**kg**

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

	do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº. do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); nome e endereço do abatedouro; temperatura de estocagem.		
18	**SALSICHA:** Composta de carne suína, fresca c/condimentos triturados, misturados, cozidos; acondicionada em sistema Cry-o-vac, com validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega; pesando aproximadamente 50g por unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); Instrução Normativa N° 4,de 31 de Março de 2000 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Legislação Vigente.	350	**kg**
19	**QUEIJO TIPO MUSSARELA:** fatiada e/ou ralada, transportado e conservado em Temperatura não superior a 8°C; embalado em plástico inviolável, com validade mínima de 30 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 364/97 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e Anvisa; O produto deverá ser entregue na embalagem plástica de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e nº. do lote;	300	**kg**
20	**APRESUNTADO:** fatiado e/ou ralado, cozido; obtido de carnes de suíno sadio; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, à vácuo, com validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-8 (decreto 12486,de 20/10/78); instrução normativa n° 20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e Anvisa; O produto deverá ser entregue na embalagem plástica de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e nº. do lote;	300	**Kg**
21	**BACON DEFUMADO** - Produto de primeira qualidade com o mínimo de gordura, peça embalada a vacuo, acondicionada em embalagens de plastico atoxico, em embalagem de 500g ou 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade, data de fabricação, número do registro no MAPA (SIF).	150	**Kg**

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