santa lydia FUNDAÇÃO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 062/2021

PREGÃO N° 046/021

PROCESSO Nº 166/2021

Ao vigésimo quarto dia do mês de novembro de 2021, na **Fundação Hospital Santa Lydia,** pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º.13.370.183/0001-89, situada na 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 046/2021, e do respectivo resultado publicado nos autos do Processo n.º 166/2021, em epígrafe fls. 438, 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 **MAPA COMERCIAL E DISTRIBUIDORA LTDA,** CNPJ nº 59.826.800/0001-09, com sede na Rua Carlos Augusto Monteiro de Barros, 575, 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 046/2021, na Leis Federais n.º 10.520/2002; no inciso II, do art. 15, da Lei nº 8.666/1993; e Lei Federal Complementar n.º 123/2006, pelo Decreto 8.538/2015, pelo Regulamento Próprio de Contratação, Portaria nº 10/2021 e, subsidiariamente, nas demais normas pertinentes.

1.2. Para fins desta Ata, considera-se:

a) Órgão Gestor do Registro de Preços: órgão ou entidade responsável pela gestão do SRP, inclusive pela organização e realização do procedimento licitatório, bem como pelos atos dele decorrentes;

b) Órgão Participante: órgão ou entidade que aderir ao SRP e integrar a Ata de Registro de Preços;

c) Órgão Interessado: órgão ou entidade que não tenha constado do certame como Órgão Participante e que tenha interesse em utilizar a Ata de Registro de Preços, mediante comprovação da vantagem e prévia consulta ao Órgão Gestor;

d) Ordem de Compra: documento formal emitido com o objetivo de autorizar a entrega do bem ou do produto ou o início da prestação do serviço.

e) Classificado, Detentor ou Beneficiário do Registro de Preços: licitante que, respeitando a ordem de classificação das propostas e após a assinatura da Ata de Registro de Preços, encontra-se apto a fornecer aos órgãos gestores, participantes e interessados.

CLAÚSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. O presente objeto tem como referência o Processo Licitatório n.º 166/2021 e o Pregão n.º 046/2021.

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

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. ESTIMADA	MEDIDA	DESCRIÇÃO RESUMIDA	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	100	Quilo	**ABACATE:** De primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; pesando aproximadamente por unidade entre 0,5 e 0,7 kg, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte;	CEAGESP	R$ 5,00	R$ 500,00
8	680	Quilo	**ALHO DESCASCADO:** O produto deverá ser de primeira qualidade, branco, embalado em embalagem primária de sacos de polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico e resistente com validade mínima de 12 meses, pesando aproximadamente 1 kg. Sem pontos de bolores, materiais terrosos, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Estrangeiro ou Nacional, classificação Graúdo sem defeito, suficientemente desenvolvidos, uniformidade no tamanho (bulbo inteiro) e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados.	CEAGESP	R$ 23,65	R$ 16.082,00
10	1500	Quilo	**BANANA NANICA MÉDIA:** Produto *in natura*, 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. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	CEAGESP	R$ 3,70	R$ 5.550,00
11	280	Quilo	**BANANA PRATA MÉDIA:** Produto *in natura*, 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. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	CEAGESP	R$ 4,40	R$ 1.232,00
18	300	Quilo	**CARÁ**: De primeira qualidade, bem desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e classificada com uniformidade no tamanho e cor. 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.	CEAGESP	R$ 6,20	R$ 1.860,00
19	2000	Quilo	**CEBOLA NACIONAL EXTRA:** Cebola *in natura*, grupo 1, subgrupo branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100 g e máximo de 130 g), bulbos redondos, consistência firme, casca lisa e íntegra, sem lesões ou sinais de apodrecimento. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. O odor deve ser característico da hortaliça fresca.	CEAGESP	R$ 2,99	R$ 5.980,00
23	3000	Quilo	**CHUCHU EXTRA AA:** Chuchu, de primeira qualidade, *in natura*, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Pesando uma média de 300 g por unidade.	CEAGESP	R$ 4,35	R$ 13.050,00
26	300	Unidade	**COUVE-FLOR EXTRA SEM FOLHAS:** Couve-flor unidade de aproximadamente 700 gramas, sem folhas, de primeira qualidade, fresca e saudável. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. 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 sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	CEAGESP	R$ 5,60	R$ 1.680,00

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

30	150	Quilo	**GOIABA EXTRA:** Goiaba *in natura*, variedade vermelha, de 1ª qualidade, semi amadurecida, com polpa intacta e firme de coloração rosada ou avermelhada e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo da unidade: 130 a 160 g. Sem adesivo.	CEAGESP	R$ 5,20	R$ 780,00
32	200	Quilo	**JILÓ:** De primeira qualidade, *in natura*, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	CEAGESP	R$ 10,10	R$ 2.020,00
33	90	Quilo	**KIWI:** Kiwi, de primeira qualidade, *in natura*, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com peso médio de 80 g.	CEAGESP	R$ 23,15	R$ 2.083,50
34	150	Quilo	**LARANJA LIMA A**: Laranja *in natura*, variedade lima, de 1ª qualidade, semi amadurecida, sem partes moles e danificadas, casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 130 a 160 g. Sem adesivo.	CEAGESP	R$ 4,10	R$ 615,00
35	800	Quilo	**LARANJA PÊRA A:** Laranja *in natura*, variedade Pêra, de 1ª qualidade, semi amadurecida, sem partes moles e danificadas, casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 130 a 160 g. Sem adesivo.	CEAGESP	R$ 2,99	R$ 2.392,00
38	1500	Quilo	**MAMÃO FORMOSA TIPO A:** Mamão, de primeira, *in natura*, tipo formosa, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar parcialmente maduro e com a casca íntegra, sem amassamento e lesões microbianas, com sabor adocicado.	CEAGESP	R$ 3,50	R$ 5.250,00
40	360	Quilo	**MANDIOQUINHA SALSA EXTRA AA:** de primeira qualidade, ausência de defeitos graves (podridão e raiz murcha), cor amarelo intenso, deve estar firme, inteira, livre de umidade externa, desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto, deve ser lavada ou escovada após a colheita. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	CEAGESP	R$ 11,80	R$ 4.248,00
41	200	Quilo	**MANGA PALMER:** Manga *in natura*, variedade Palmer, categoria Extra, de 1ª qualidade, textura fibrosa, casca laranja-esverdeada, espessa, sem excesso de queimadura por sol e limpa, polpa amarela ou amarelo-alaranjada firme e intacta, grau médio de amadurecimento. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, amassados e em estado de decomposição. Peso médio de 300 g. Sem adesivo.	CEAGESP	R$ 6,30	R$ 1.260,00
43	80	Quilo	**MARACUJÁ AZEDO:** Variedade Azedo, classificação 2A, com diâmetro menor que 65 mm. "*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 física ou mecânica ou provocadas por insetos e doenças, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à casca, aroma e sabor estranhos.	CEAGESP	R$ 7,65	R$ 612,00
45	1000	Quilo	**MELÃO AMARELO:** Melão Amarelo, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Com polpa intacta e firme. Peso médio de 1,2 kg.	CEAGESP	R$ 5,00	R$ 5.000,00

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

46	150	Bandeja	**MORANGO:** Morango *in natura*, fruta, fisiologicamente desenvolvida, bastante, firme, com maturação apropriada,inteira, sem ferimentos, livre de pragas e, doenças e munida de cálice e pedúnculo, verde. em embalagem plástica, transparente com peso médio de 300 g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento. Produto "in natura", devendo se apresentar fresco, 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 física ou mecânica ou provocadas por insetos e doenças, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à casca.	CEAGESP	R$ 7,10	R$ 1.065,00
48	380	Quilo	**PEPINO CAIPIRA EXTRA AA:** Pepino *in natura*, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, coloração verde escuro e sem pontos escurecidos. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio de 300 gramas por unidade.	CEAGESP	R$ 4,25	R$ 1.615,00
49	350	Quilo	**PERA WILLIANS:** Categoria 01, fresca, de primeira qualidade, 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, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio de 100 gramas por unidade.	CEAGESP	R$ 9,80	R$ 3.430,00
51	70	Quilo	**PIMENTÃO AMARELO EXTRA AA:** Pimentão *in natura*, subgrupo amarelo, de primeira qualidade, consistência firme, casca lisa e coloração amarelo brilhante. Sem pontos escuros e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 100 g	CEAGESP	R$ 12,20	R$ 854,00
52	70	Quilo	**PIMENTÃO VERDE EXTRA AA:** Pimentão *in natura*, subgrupo verde, de primeira qualidade, consistência firme, casca lisa e coloração amarelo brilhante. Sem pontos escuros e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 100 g	CEAGESP	R$ 8,55	R$ 598,50
53	70	Quilo	**PIMENTÃO VERMELHO EXTRA AA:** Pimentão *in natura*, subgrupo vermelho, de primeira qualidade, consistência firme, casca lisa e coloração amarelo brilhante. Sem pontos escuros e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 100g	CEAGESP	R$ 11,70	R$ 819,00
54	250	Quilo	**QUIABO:** De primeira qualidade, fresco, tamanho máximo de 12 centímetros e coloração uniformes verdes intenso, livre de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte. Devem ser firmes sem manchas escuras.	CEAGESP	R$ 9,80	R$ 2.450,00
58	150	Quilo	**TANGERINA PONKAN:** Tangerina *in natura*, variedade Ponkan, de 1ª qualidade, madura, cor alaranjada e brilhante. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, amassados, manchas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Peso médio de 150 g a unidade. Sem adesivo.	CEAGESP	R$ 4,45	R$ 667,50
61	360	Quilo	**UVA ITÁLIA:** *in natura*, tipo Itália, de primeira, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	CEAGESP	R$ 12,60	R$ 4.536,00
62	250	Quilo	**VAGEM MACARRÃO EXTRA AA:** De primeira qualidade, fresco, tamanho máximo de 12 centímetros e coloração uniformes verde-claros, sem a presença de feijões duros, livre de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte. Devem ser firmes sem manchas escuras. Tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	CEAGESP	R$ 16,90	R$ 4.225,00

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ASSINATURA DA ATA

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

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES E PRAZO DE FORNECIMENTO E DE ENTREGA

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

4.2. Os produtos deverão ser entregues em até 02 (dois) dias úteis contados a partir do recebimento da Autorização de Compra, de acordo com as necessidades da Fundação Hospital Santa Lydia, conforme indicado item 5, do Termo Referência.

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

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

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

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

4.6. O objeto será considerado recebido:

4.6.1. Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos bens com as especificações, em especial de vícios e defeitos aparentes, dentro do prazo de até 01 dia útil após o fornecimento efetivo, e desde que não seja emitida nota devolutiva.

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

4.7. Após o recebimento definitivo, o objeto poderá ser devolvido quando apresentar defeito ou vício oculto ou que se apresente com a sua utilização, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar de sua constatação, nos termos da Lei n.º 8.078/1990.

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

a) gêneros perecíveis e alimentação preparada;
b) serviços profissionais;
c) obras e serviços de valor até o previsto no art. 23, II, "a", da Lei n.º 8.666/1993, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade;
d) Nos demais casos autorizados pela Lei.

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

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado por ordem bancária em conta corrente do fornecedor ou boleto, em uma única vez, até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo e atesto da nota fiscal/Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica (DANFE), na forma prevista no Anexo I do Edital de Referência.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, compreendido entre **24 de novembro de 2021 a 24 de novembro de 2022**.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO VALOR ESTIMADO DA ATA

7.1. O valor estimado desta Ata de Registro de Preço para o período de sua vigência é de R$ 90.454,50 (noventa mil, quatrocentos e cinquenta e quatro reais e cinquenta centavos).

CLÁUSULA OITAVA – DO CUSTEIO

8.1. Os recursos financeiros para fazer face às despesas com as aquisições dos produtos correrão por verbas próprias e oriundo do Convênio nº 48/2016, firmado entre a Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto através da Secretaria da Saúde e a Fundação Hospital Santa Lydia.

CLAÚSULA NONA – DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

9.2. Em decorrência da assinatura desta Ata, os órgãos e entidades participantes do Sistema de Registro de Preços poderão firmar com os fornecedores com preços registrados, devendo para tanto, adotar os seguintes procedimentos:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

10.1. O licitante vencedor se obriga a fornecer os produtos objeto da presente, conforme as especificações e em condições adequadas de uso, sujeitando-se ao controle de qualidade estabelecido pela entidade gestora.

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

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

10.4. O não cumprimento de qualquer cláusula do edital e respectiva ata e sua consequente denúncia, por inadimplência, implicará no pagamento de uma multa equivalente à 10% (dez por cento) do valor estimado para os 12 (doze) meses, sem

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

prejuízo da obrigação de indenização por perdas e danos, causados pela parte inadimplente.

10.5. Cabem aos Órgãos Gestor, Participante ou Interessados:

a) Indicar responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços e recebimento dos objetos, e assegurar o seu recebimento, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;

b) Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade relacionada as obrigações de fornecimento assumidas;

c) Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preços;

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

e) Em caso de atraso do pagamento imputável exclusivamente ao Órgão Gestor requisitante, arcar com a correção monetária a partir do primeiro dia posterior ao termo final do prazo para pagamento, conforme índice aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PREÇO

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

12.1. A entidade gestora avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

12.2. A entidade gestora convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

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

12.4. Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, etc.), que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado.

12.5. Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro - equação econômico-financeira.

12.6. As alterações de preços oriundas da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão publicadas trimestralmente no Diário Oficial do Município.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

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

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

d) por razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa.

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

13.3. O cancelamento será formalizado nos próprios autos de licitação de referência ou em apenso, sendo, necessariamente, motivado e assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS PENALIDADES

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

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

14.3. Ocorrendo atraso na execução/entrega do objeto contratado será aplicada multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da requisição.

14.4. No descumprimento de quaisquer obrigações previstas nesta Ata, poderá ser aplicada multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor global do objeto da qual o contratado inadimplente é detentor do registro.

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

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

Ribeirão Preto/SP, 24 de novembro de 2021.

SIGNATÁRIO:

_____

MAPA COMERCIAL E DISTRIBUIDORA LTDA
CNPJ nº 59.826.800/0001-09
Fernando Vaz de Souza
CPF: 550.584.008-63

_____

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

_____

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Francine Reis Vieira
CPF: 057.332.766-14

Testemunhas:

1ª._____
Nome: Veronica C. Hausda da Silva
CPF: 397.366.498-65

2ª._____
Nome: Felipe Fernandes Silva
CPF: 441.599.858-46

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

1.1 Registro de preços, visando o fornecimento de alimentos perecíveis do tipo hortifrutigranjeiros, pelo período de 12 (meses), para atender às 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 à alimentação dos funcionários da Fundação Hospital Santa Lydia.

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

3. REGIME DE CONTRATAÇÃO

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

4. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1 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 em até 2 (dois) dias úteis após a solicitação das 08h00 às 11h00 da manhã de segunda à sexta-feira no Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado à Rua Tamandaré, nº 434 – Campos Elíseos, CEP: 14085-070, 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

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

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;

5.4 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;

5.6 O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o (s) produto (s) quando:

a) Houver, no ato da entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que o exponha (m) à contaminação e/ou deterioração;

b) O (s) mesmo (s) não atender (em) às legislações sanitárias em vigor;

c) Houver, no ato da entrega, produto (s) deteriorado (s) ou impróprio (s) para o consumo;

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

e) O (s) mesmo (s) não estiver (em) condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;

f) O (s) mesmo (s) apresentar (em) temperatura diferente da estabelecida nas especificações no ato da entrega;

g) Houver falta do (s) mesmo (s).

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

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

5.8 Os gêneros alimentícios hortifrutis *in natura* deverão ser entregues em **SACOS DE POLIPROPILENO INCOLORES**, dentro de CAIXAS VAZADAS do tipo monobloco em polipropileno, com a devida identificação da empresa, NÃO SENDO PERMITIDO acondicionamento em CAIXAS DE MADEIRA ou de PAPELÃO;

5.9 Os gêneros deverão ser entregues isentos de deterioração, não poderão estar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter pallets ou estrados, em material apropriado, não sendo permitido madeira;

5.10 O transporte deverá ser realizado de forma adequada para o tipo específico de matéria prima, cumprindo exigências a Portaria Ministerial 326 de 30/07/1997, CVS 5 de 09 de abril de 2013 e RDC 216 de 15 de setembro de 2004, não sendo permitido o transporte conjunto com animais ou outros materiais que possam comprometer a qualidade da matéria-prima;

5.11 Os funcionários responsáveis pela entrega dos gêneros alimentícios hortifrutis *in natura* deverão estar devidamente limpos e uniformizados, usando máscaras, com identificação da empresa e providos de calçados fechados;

5.12 Caso a qualidade dos gêneros entregues não corresponda às especificações técnicas estabelecidas no edital ou desobedeça às normas legais especificas vigentes, não serão recebidos e/ou aceitos pela administração do setor de Nutrição e serão devolvidos, devendo ser substituídos no prazo máximo de 02 (dois) dias.

6. PAGAMENTO

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

6.2 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.

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. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

7.2 Emitir autorização de compra a crédito do fornecedor no valor total correspondente ao material solicitado, observados os procedimentos do Sistema de Registro de Preços;

7.3 Encaminhar a autorização de compra para a contratada;

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

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

7.6 Notificar, por escrito, a CONTRATADA na ocorrência de eventuais falhas no curso de execução do contrato.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 Fornecer os 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 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 a FHSL responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte;

8.5 Aceitar os acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) propostos pela Administração da FHSL, conforme previsto no art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

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

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

8.8 Entregar os alimentos acompanhados do DANFE;

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

8.9 Encaminhar via *e-mail* para lpapaula@hospitalsantalydia.com.br e fhsl.nutricao@hospitalsantalydia.com.br), cópia do DANFE, Certidões de Regularidade Fiscal, Estadual e Municipal e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

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

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

8.12 Manter durante a vigência contratual, todas as condições de habilitação do certame;

8.13 A vigência da Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, conforme art. 12 do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

9. ESPECIFICAÇÃO

TEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO
1	100	Quilo	**ABACATE:** De primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; pesando aproximadamente por unidade entre 0,5 e 0,7 kg, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte;
2	1.000	Unidade	**ABACAXI PÉROLA A:** Abacaxi Pérola, de primeira qualidade, *in natura*, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isento 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.
3	2.700	Quilo	**ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA**: Abobrinha *in natura*, espécie italiana, de primeira qualidade, casca lisa e verde-clara brilhante, consistência firme, tamanho médio a grande, peso individual entre 200 e 250 g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Sem traço de descoloração e manchas. Devem apresentar-se imaturas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas.
4	500	Maço	**ACELGA EXTRA:** Com folhas novas, cor uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, isenta de danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. Peso de 1kg a 3kg.

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	60	Maço	**ALECRIM:** *In natura*, de primeira qualidade, com folhas íntegras, frescas, coloração verde clara e sem pontos amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso 100g a 200g.
6	1200	Maço	**ALFACE CRESPA/LISA:** Produto *in natura*, folhas íntegras, frescas, de primeira qualidade, sem manchas ou picadas de insetos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando por unidade entre 0,5 e 1,5 kg.
7	600	Maço	**ALFACE AMERICANA:** Produto *in natura*, folhas íntegras, frescas, de primeira qualidade, sem manchas ou picadas de insetos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando por unidade entre 0,5 e 1 kg.
8	680	Quilo	**ALHO DESCASCADO:** O produto deverá ser de primeira qualidade, branco, embalado em embalagem primária de sacos de polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico e resistente com validade mínima de 12 meses, pesando aproximadamente 1 kg. Sem pontos de bolores, materiais terrosos, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Estrangeiro ou Nacional, classificação Graúdo sem defeito, suficientemente desenvolvidos, uniformidade no tamanho (bulbo inteiro) e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados.
9	800	Maço	**ALMEIRÃO PÃO DE AÇÚCAR EXTRA:** Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, 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. Peso de 1,0 a 2,0 kg.
10	1.500	Quilo	**BANANA NANICA MÉDIA:** Produto *in natura*, 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. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
11	280	Quilo	**BANANA PRATA MÉDIA:** Produto *in natura*, 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. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
12	2.100	Quilo	**BATATA INGLESA BENEFICIADA LISA ESPECIAL. TAMANHO UNIFORME:**

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

			Batata *in natura*, variedade inglesa, tipo HBT, de primeira qualidade, de coloração amarelada, consistência firme, casca lisa e lavada. Sem danos aparentes e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e partes esverdeadas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho uniforme, tipo extra média, com peso de aproximadamente 200 g.
13	800	Quilo	**BATATA DOCE:** Batata *in natura*, espécie doce, de primeira qualidade, tamanho uniforme, casca rosa escura, consistência firme e peso individual médio de 300g. Sem danos aparentes, rachaduras e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.
14	1.200	Quilo	**BERINJELA EXTRA AA**: Berinjela *in natura*, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro (Embu), peso individual médio de 400 g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
15	800	Quilo	**BETERRABA EXTRA AA - TAMANHO UNIFORME ENTRE 50 E 90 mm DE DIÂMETRO:** Beterraba *in natura*, de primeira qualidade, extra média, peso individual médio de 250 g, sem ramas, consistência firme e sem rachaduras. Coloração roxa escura, com a casca lisa e firme. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, fungos, lesões, indícios de germinação, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
16	400	Unidade	**BRÓCOLIS EXTRA:** de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Deverá apresentar cor verde escuro, sem lesões mecânicas e sem parasitas.
17	1.000	Quilo	**CABOTIÁ SEM CASCA (ABÓBORA JAPONESA):** Abóbora Japonesa, de primeira qualidade, *in natura*, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em saco de polietileno (850 x 520 mm); pesando aproximadamente 1 kg.
18	300	Quilo	**CARÁ**: De primeira qualidade, bem desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e classificada com uniformidade no tamanho e cor. 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.

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

19	2.000	Quilo	**CEBOLA NACIONAL EXTRA:** Cebola *in natura*, grupo 1, subgrupo branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100 g e máximo de 130 g), bulbos redondos, consistência firme, casca lisa e íntegra, sem lesões ou sinais de apodrecimento. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. O odor deve ser característico da hortaliça fresca.
20	3.200	Quilo	**CENOURA EXTRA AA (TAMANHO ENTRE 22 E 26cm)**: Cenoura *in natura*, extra A, de primeira qualidade, casca lisa, consistência firme, sem ramas, parte comestível macia, sem rigidez de suas fibras internas, cor alaranjada forte, com aproximadamente 22 cm de comprimento e peso de 150 g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
21	600	Maço	**CHEIRO VERDE - (Cebolinha e Salsinha):** Maço natural. Cheiro Verde *in natura*, de primeira qualidade, fresco, folhas novas, coloração verde escura, sem pontos amarelados e danos aparentes. As folhas devem ser bem desenvolvidas, firmes e intactas. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso 100 g a 200 g.
22	350	Maço	**CHICÓRIA**: Produto *in natura*, folhas íntegras, frescas, de primeira qualidade, sem manchas ou picadas de insetos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando por unidade entre 0,5 e 1 kg.
23	3000	Quilo	**CHUCHU EXTRA AA:** Chuchu, de primeira qualidade, *in natura*, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Pesando uma média de 300 g por unidade.
24	50	Maço	**COENTRO:** Coentro *in natura*, de primeira qualidade, com folhas íntegras, frescas, coloração verde escura e sem pontos amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso 100g a 200g.
25	1.000	Maço	**COUVE MANTEIGA EXTRA:** Couve *in natura*, variedade manteiga, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lisas, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso de 1kg a 2kg.
26	300	Unidade	**COUVE-FLOR EXTRA SEM FOLHAS:** Couve-flor unidade de aproximadamente 700 gramas, sem folhas, de primeira qualidade, fresca e saudável. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua

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

			aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.
27	200	Quilo	**ERVILHA TORTA:** Ervilha torta, *in natura*, higienizado, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, pacote contendo no mínimo 500 g.
28	300*	Maço	**ESPINAFRE EXTRA:** Espinafre *in natura*, variedade comum, de primeira qualidade, folhas e talos novos, frescos e íntegros, coloração verde escuro e sem danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, traço de descoloração ou manchas, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso 2kg.
29	20	Quilo	**GENGIBRE:** Gengibre, de primeira, *in natura*, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
30	150	Quilo	**GOIABA EXTRA:** Goiaba *in natura*, variedade vermelha, de 1ª qualidade, semi amadurecida, com polpa intacta e firme de coloração rosada ou avermelhada e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo da unidade: 130 a 160 g. Sem adesivo.
31	80	Maço	**HORTELÃ**: Hortelã, de primeira qualidade, *in natura*, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com folhas verdes, tamanho e coloração uniformes e típicos da variedade, sem traços de descoloração, firme e intacto. Peso 100g a 200g.
32	200	Quilo	**JILÓ:** De primeira qualidade, *in natura*, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
33	90	Quilo	**KIWI:** Kiwi, de primeira qualidade, *in natura*, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com peso médio de 80 g.
34	150	Quilo	**LARANJA LIMA A**: Laranja *in natura*, variedade lima, de 1ª qualidade, semi amadurecida, sem partes moles e danificadas, casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 130 a 160 g. Sem adesivo.
35	800	Quilo	**LARANJA PÊRA A:** Laranja *in natura*, variedade Pêra, de 1ª qualidade, semi amadurecida, sem partes moles e danificadas, casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 130 a 160 g. Sem adesivo.
36	350	Quilo	**LIMAO TAITI A:** Limão *in natura*, espécie Taiti, de 1ª qualidade, íntegro, com casca verde brilhante e fina. Isento de terra e outro material estranho,

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, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 70 a 90 g. Sem adesivo.
37	1.000	Quilo	**MAÇÃ FUJI:** Maçã *in natura*, espécie Fuji, categoria Extra, grau médio de amadurecimento e casca lisa de coloração vermelho escuro e sabor adocicado, levemente ácido. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, amassados e em estado de decomposição Peso médio da unidade: 120 a 140 g. Sem adesivo.
38	1.500	Quilo	**MAMÃO FORMOSA TIPO A:** Mamão, de primeira, *in natura*, tipo formosa, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar parcialmente maduro e com a casca íntegra, sem amassamento e lesões microbianas, com sabor adocicado.
39	800	Quilo	**MANDIOCA GRAÚDA SEM CASCA:** Mandioca (aipim) amarela, de primeira qualidade, *in natura*, descascada, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos.
40	360	Quilo	**MANDIOQUINHA SALSA EXTRA AA:** de primeira qualidade, ausência de defeitos graves (podridão e raiz murcha), cor amarelo intenso, deve estar firme, inteira, livre de umidade externa, desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto, deve ser lavada ou escovada após a colheita. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
41	200	Quilo	**MANGA PALMER:** Manga *in natura*, variedade Palmer, categoria Extra, de 1ª qualidade, textura fibrosa, casca laranja-esverdeada, espessa, sem excesso de queimadura por sol e limpa, polpa amarela ou amarelo-alaranjada firme e intacta, grau médio de amadurecimento. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, amassados e em estado de decomposição. Peso médio de 300 g. Sem adesivo.
42	60	Maço	**MANJERICÃO:** de primeira qualidade, *in natura*, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com folhas verdes, tamanho e coloração uniformes e típicos da variedade, sem traços de descoloração, firme e intacto. Peso 100g a 200g.
43	80	Quilo	**MARACUJÁ AZEDO:** Variedade Azedo, classificação 2A, com diâmetro menor que 65 mm. "*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 física ou mecânica ou provocadas por insetos e doenças, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à casca, aroma e sabor estranhos.
44	1.200	Quilo	**MELANCIA GRAÚDA:** Redonda/comprida, Fruto sadio, destinado ao consumo "*in natura*", devendo

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

			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. Com peso médio de 8 kg.
45	1.000	Quilo	**MELÃO AMARELO:** Melão Amarelo, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Com polpa intacta e firme. Peso médio de 1,2 kg.
46	150	Bandeja	**MORANGO:** Morango *in natura,* fruta, fisiologicamente desenvolvida, bastante, firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e, doenças e munida de cálice e pedúnculo, verde. em embalagem plástica, transparente com peso médio de 300 g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento. Produto "*in natura*", devendo se apresentar fresco, 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 física ou mecânica ou provocadas por insetos e doenças, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à casca.
47	4.000	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 calazas 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.
48	380	Quilo	**PEPINO CAIPIRA EXTRA AA:** Pepino *in natura*, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, coloração verde escuro e sem pontos escurecidos. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio de 300 gramas por unidade.
49	350	Quilo	**PERA WILLIANS:** Categoria 01, fresca, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida

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

			e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio de 100 gramas por unidade.
50	250	Quilo	**PÊSSEGO:** *In natura*, grau médio de amadurecimento e casca lisa de coloração amarelo/alaranjado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, amassados e em estado de decomposição Peso médio da unidade: 100 gramas. Sem adesivo.
51	70	Quilo	**PIMENTÃO AMARELO EXTRA AA:** Pimentão *in natura*, subgrupo amarelo, de primeira qualidade, consistência firme, casca lisa e coloração amarelo brilhante. Sem pontos escuros e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 100 g
52	70	Quilo	**PIMENTÃO VERDE EXTRA AA:** Pimentão *in natura*, subgrupo verde, de primeira qualidade, consistência firme, casca lisa e coloração amarelo brilhante. Sem pontos escuros e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 100 g
53	70	Quilo	**PIMENTÃO VERMELHO EXTRA AA:** Pimentão *in natura*, subgrupo vermelho, de primeira qualidade, consistência firme, casca lisa e coloração amarelo brilhante. Sem pontos escuros e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 100g
54	250	Quilo	**QUIABO:** De primeira qualidade, fresco, tamanho máximo de 12 centímetros e coloração uniformes verdes intenso, livre de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte. Devem ser firmes sem manchas escuras.
55	800	Quilo	**REPOLHO VERDE:** Repolho *in natura*, variedade comum, de primeira qualidade, sem casca protetora, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Peso mínimo da unidade: 500 g.
56	500	Quilo	**REPOLHO ROXO:** Repolho *in natura*, variedade roxo, de primeira qualidade, sem casca protetora, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Peso mínimo da unidade: 500g.
57	360	Maço	**RÚCULA**: Produto *in natura*, fresca, de primeira, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, livre de resíduos de fertilizantes sujidades,

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

			parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pesando por unidade entre 1,0 a 1,5 kg.
58	150	Quilo	**TANGERINA PONKAN:** Tangerina *in natura*, variedade Ponkan, de 1ª qualidade, madura, cor alaranjada e brilhante. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, amassados, manchas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Peso médio de 150 g a unidade. Sem adesivo.
59	1.500	Quilo	**TOMATE ITALIANO - MADURO EXTRA AA**: A Tomate *in natura*, variedade italiano, categoria extra A, calibre médio, de primeira qualidade, consistência firme, íntegro e sem danos aparentes. Coloração uniforme e vermelha brilhante. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro, estando em ponto de maturação próprio para o consumo. Peso médio da unidade: 50 g. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor.
60	2.500	Quilo	**TOMATE SALADA EXTRA AA**: A Tomate *in natura*, variedade salada, categoria extra A, calibre médio, de primeira qualidade, consistência firme, íntegro e sem danos aparentes. Coloração uniforme e vermelha brilhante. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro, estando em ponto de maturação próprio para o consumo. Peso médio da unidade: 50 a 80 g. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor.
61	360	Quilo	**UVA ITÁLIA:** *in natura*, tipo Itália, de primeira, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
62	250	Quilo	**VAGEM MACARRÃO EXTRA AA:** De primeira qualidade, fresco, tamanho máximo de 12 centímetros e coloração uniformes verde-claros, sem a presença de feijões duros, livre de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte. Devem ser firmes sem manchas escuras. Tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

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