santa FUNDAÇÃO lydia

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 028/2022

PREGÃO N° 038/2022

PROCESSO Nº 075/2022

Ao décimo segundo dia de julho de 2022, na **Fundação Hospital Santa Lydia,** pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º.13.370.183/0001-89, situada à Rua Tamandaré, n.° 434, Campos Elíseos na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação do Pregão n.º 038/2022, e do respectivo resultado publicado nos autos do Processo n.º 075/2022, em epígrafe fls. 185, 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 **LUÍS FERNANDO ORTEIRO ME,** CNPJ nº 35.222.800/0001-31, com sede na Rua Rio Maroni, nº 911, Ipiranga, CEP 14.060-200, na cidade de Ribeirão Preto, 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 processo nº 075/2022, 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 002/2022 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 075/2022 e o Pregão n.º 038/2022.

2.2. O presente instrumento tem por objeto o Registro de preços visando o fornecimento de produtos de padaria, pelo período de 12 (meses), para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Francisco de Assis, Unidade de Pronto Atendimento Nelson Mandela - UPA Norte e UBDS Vila Virgínia - UPA Sul, conforme especificações e quantidades detalhadas em planilha anexa e abaixo discriminados:

Item	Quantidade	Medida	Descrição Resumida	Valor unitário	Valor Total
1	12.000	Unidade	**PÃO FRANCÊS: Especificação:** Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O pão francês deverá ter o **peso individual de 50 g**, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. **Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, com fungos e/ou bolores, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagens:** Em sacos plásticos transparentes atóxicos que permitam a respiração do produto (perfurada) ou papel reforçado e resistente com etiqueta impressa com as informações nutricionais, nome do fabricante e data de fabricação. Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada , Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais. **Entrega:** O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. **A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.**	**R$ 0,95**	**R$ 11.400,00**
2	12.000	Unidade	**PÃO HOT-DOG: Especificação:** Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. Cada unidade de pão deve pesar 60g já incluindo a margarina. **Não serão aceitos pães amanhecidos,com fungos e/ou bolores, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega** **Embalagens:** A embalagem primária do produto deverá ser litografada com informações nutricionais do produto conforme Resolução da ANVISA em sacos de	**R$ 1,15**	**R$ 13.800,00**

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848

			polipropileno, transparente, atóxico,resistente, termossoldado individualmente, para acondicionamento dos pães tipo hot dog. Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada , Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais. **Rotulagem:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens (primárias e secundárias), deverão constar as seguintes informações: a) Identificação do produto, nome e marca; b) Identificação da origem (nome endereço do fabricante, país de origem e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador); c) Data de fabricação do produto e data de validade ou prazo para consumo; d) Componentes do produto (na embalagem primária), lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu número INS); e) Peso líquido (das embalagens primárias e secundárias); f) Condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); g) Número do registro do produto no órgão componente; h) Número de lote. **Notas:** → No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária. → A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em 'ink jet' ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio de embalagem.		
3	12.000	Unidade	**PÃO HOT-DOG COM MARGARINA: Especificação:** Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina sem sal, de primeira qualidade, cada unidade de pão deve pesar 75g já incluindo a margarina. **Não serão aceitos pães amanhecidos,com fungos e/ou bolores, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega** **Embalagens:** A embalagem primária do produto deverá ser litografada com informações nutricionais do produto conforme Resolução da ANVISA em sacos de polipropileno, transparente, atóxico,resistente,termossoldado individualmente, para acondicionamento dos pães tipo hot dog. Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada , Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas	**R$ 2,20**	**R$ 26.400,00**

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848

			de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais. **Rotulagem:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens (primárias e secundárias), deverão constar as seguintes informações: a) Identificação do produto, nome e marca; b) Identificação da origem (nome endereço do fabricante, país de origem e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador); c) Data de fabricação do produto e data de validade ou prazo para consumo; d) Componentes do produto (na embalagem primária), lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu número INS); e) Peso líquido (das embalagens primárias e secundárias); f) Condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); g) Número do registro do produto no órgão componente; h) Número de lote. **Notas:** → No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária. → A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em 'ink jet' ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio de embalagem.		
4	11.000	Unidade	**PÃO FRANCÊS COM MARGARINA: Especificação:** Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A ***casca*** deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com ***miolo*** consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O **pão deverá ser entregue com 15g de margarina sem sal,** de primeira qualidade. O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. **Não serão aceitos pães amanhecidos,com fungos e/ou bolores, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagens:** Em sacos plásticos individuais, transparentes atóxicos que permitam a respiração do produto (perfurada) ou papel reforçado e resistente com etiqueta impressa com as informações nutricionais, nome do fabricante e data de fabricação. Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada , Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade	**R$ 1,85**	**R$ 20.350,00**

			Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais. **Entrega:** O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. **A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.**		
5	33.000	Unidade	**PÃO FRANCÊS COM MARGARINA: Especificação:** Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A ***casca*** deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com ***miolo*** consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O **pão deverá ser entregue com 15g de margarina sem sal,** de primeira qualidade. O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. **Não serão aceitos pães amanhecidos,com fungos e/ou bolores, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagens:** Em sacos plásticos individuais, transparentes atóxicos que permitam a respiração do produto (perfurada) ou papel reforçado e resistente com etiqueta impressa com as informações nutricionais, nome do fabricante e data de fabricação. Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada , Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais. **Entrega:** O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. **A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.**	**R$ 1,85**	**R$ 61.050,00**

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ASSINATURA DA ATA

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

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES E PRAZO DE FORNECIMENTO E DE ENTREGA

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

4.2. Os produtos deverão ser entregues conforme cronograma indicado no item 5.4 e seguintes do Termo Referência, anexo I.

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

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

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

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

4.6. O objeto será considerado recebido:

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

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

fiscal/DANFE, 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, compreendido entre **12 de julho de 2022 a 12 de julho de 2023.**

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$ 133.000,00 (cento e trinta e três mil reais).**

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 022/2020 e Contratos de Gestão nº 001/2020 e 108/2021 firmados entre a Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto através da Secretaria da Saúde e a Fundação Hospital Santa Lydia.

CLAÚSULA NONA – DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

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

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

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

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

10.5. Cabem aos Órgãos Gestor, Participantes ou Interessados:

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

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PREÇO

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

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

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

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS PENALIDADES

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

Ribeirão Preto/SP, 12 de julho de 2022.

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848

SIGNATÁRIO:

LUIS FERNANDO ORTEIRO ME
CNPJ nº 35.222.8000001-31
Luís Fernando Orteiro
CPF: 311.481.388-70

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

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Jussara da Silva Candido Soeira
CPF: 379.791.928-00

Testemunhas:

1ª.
Nome: Nicholas Pereira Carvalho
CPF: 214.257.758-02

2ª. Ana Paula M. Germeer
Nome: Ana Paula Mittelmann Germeer
CPF: 455.505.198-01

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Registro de preços, visando o fornecimento de produtos de padaria, pelo período de 12 (meses), para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Francisco de Assis, Unidade de Pronto Atendimento Nelson Mandela - UPA Norte e UBDS Vila Virgínia - UPA Sul, conforme especificações e quantidades detalhadas em tabela 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. As propostas deverão conter especificações detalhadas dos produtos oferecidos, mencionando composição e demais referências que permitam perfeita análise e aceitação.

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

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

5.1. Os pães deverão ser entregues nas sedes:

LOCAL	ENDEREÇO
UBDS Dr. Marco Antônio Sahão (UBDS - VILA VIRGÍNIA)	Rua Franco da Rocha, 1.270, Vila Virginia, CEP 14015-000, Ribeirão Preto/SP

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

Unidade Nelson Mandela (UPA NORTE)	Avenida General Euclydes de Figueiredo nº 295 Adelino Simioni, CEP 14071-140
HOSPITAL MUNICIPAL FRANCISCO DE ASSIS	Rua Manoel Egydio Dos Santos, 53 - Solar Boa Vista, Ribeirão Preto - SP, CEP 14030-655

5.2 Os pães deverão ser entregues diariamente **às 07h00 da manhã e às 13h00 da tarde** na **Unidade Básica Distrital de Saúde Vila Virgínia**, localizada à Rua Franco da Rocha, 1.270, Vila Virgínia, na **UPA Norte - Unidade de Pronto Atendimento Nelson Mandela,** localizada à Av. General Euclides de Figueiredo, 371 187 295 - Adelino Simioni, e no **Hospital Municipal Francisco de Assis**, localizado à Rua Manoel Egydio dos Santos, 53 - Solar Boa vista, todos em Ribeirão Preto/SP;

5.3 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;

5.4 As entregas deverão seguir o cronograma conforme tabela abaixo:

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO VILA VIRGÍNIA (UPA SUL) HORÁRIO DE ENTREGA: ÀS 07H00 (MANHÃ)								
TIPO DE PÃO	**2ª feira**	**3ª feira**	**4ª feira**	**5ª feira**	**6ª feira**	**Sábado**	**Domingo**	**Feriado**
Pão *francês* c/ margarina	25 und.	25 und.	25 und.	25 und.	25 und.	25 und.	25 und.	25 und.
UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO VILA VIRGÍNIA (UPA SUL) HORÁRIO DE ENTREGA: ÀS 13H00 (TARDE)								
TIPO DE PÃO	**2ª feira**	**3ª feira**	**4ª feira**	**5ª feira**	**6ª feira**	**Sábado**	**Domingo**	**Feriado**
Pão *francês* c/ margarina	25 und.	25 und.	25 und.	25 und.	25 und.	25 und.	25 und.	25 und.

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

UPA NORTE HORÁRIO DE ENTREGA: ÀS 07H00 (MANHÃ)								
TIPO DE PÃO	**2ª feira**	**3ª feira**	**4ª feira**	**5ª feira**	**6ª feira**	**Sábado**	**Domingo**	**Feriado**
Pão francês c/ margarina	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.
UPA NORTE HORÁRIO DE ENTREGA: ÀS 13H00 (TARDE)								
TIPO DE PÃO	**2ª feira**	**3ª feira**	**4ª feira**	**5ª feira**	**6ª feira**	**Sábado**	**Domingo**	**Feriado**
Pão francês c/ margarina	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	20 unid.	35 unid.	35 unid.	35 unid.

CRONOGRAMA DE ENTREGA - HOSPITAL MUNICIPAL FRANCISCO DE ASSIS HORÁRIO DE ENTREGA: ÀS 07H00 (MANHÃ)								
TIPO DE PÃO	**2ª feira**	**3ª feira**	**4ª feira**	**5ª feira**	**6ª feira**	**Sábado**	**Domingo**	**Feriado**
Pão francês s/ margarina (50 g)	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
Pão francês c/ margarina	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
CRONOGRAMA DE ENTREGA - HOSPITAL MUNICIPAL FRANCISCO DE ASSIS HORÁRIO DE ENTREGA: ÀS 13H00 (TARDE)								
TIPO DE PÃO	**2ª feira**	**3ª feira**	**4ª feira**	**5ª feira**	**6ª feira**	**Sábado**	**Domingo**	**Feriado**
Pão *hot-dog* s/ *margarina (50g)*	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.
Pão *hot-dog* c/ margarina	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.	30 unid.

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

5.5 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 da UPA SUL- Vila Virgínia, da UPA Norte e do Hospital Municipal Francisco de Assis é de inteira responsabilidade da CONTRATADA ou da transportadora, não sendo a Unidade responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte.

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

5.6 O objeto desta licitação será recebido pela enfermeira responsável da UPA SUL-Vila Virgínia, pela enfermeira responsável da UPA Norte e pela enfermeira responsável do Hospital Municipal Francisco de Assis, após conferência (peso) e critério quantitativo, com a utilização de carimbo e assinatura das Unidades no canhoto da Nota Fiscal Eletrônica devidamente datada e assinada.

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

5.7 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.

5.8 O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita qualidade do alimento fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas no produto, tais como temperatura inadequada e qualidade inferior.

6. PAGAMENTO

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

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 Encaminhar a autorização de compra para a contratada;

7.3 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;

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

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

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 Fornecer os alimentos conforme especificações, qualidade, validades e preços propostos na licitação, e nas quantidades solicitadas pela FHSL;

8.2 Entregar os alimentos contratados estritamente no prazo estipulado, em perfeitas condições, embalados e sem indícios de avarias ou violação;

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

8.4 Responsabilizar-se, com a transportadora, pela movimentação dos alimentos até as dependências da UPA SUL- Vila Virgínia, da UPA Norte e do Hospital Municipal Francisco de Assis, não sendo as Unidades responsáveis 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 8.666/93;

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 produto inadequado que houver fornecido;

8.8 Entregar os produtos acompanhados de Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica - DANFE;

8.9 Encaminhar via e-mail (mivaz@santalydia.com.br e kescapim@hospitalsantalydia.com.br), cópia do DANFE (Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica);

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

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

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

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

09. FISCAIS DO CONTRATO

Fiscal titular: Mirella Caroline Vaz

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

santa lydia
FUNDAÇÃO

10. DESCRIÇÃO DO OBJETO E ESPECIFICAÇÕES

10.1 ITENS PARA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP:

Item	Quant.	Medida	Descrição Resumida
1	12.000	Unidade	**PÃO FRANCÊS: Especificação:** Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O pão francês deverá ter o **peso individual de 50 g**, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. **Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, com fungos e/ou bolores, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagens:** Em sacos plásticos transparentes atóxicos que permitam a respiração do produto (perfurada) ou papel reforçado e resistente com etiqueta impressa com as informações nutricionais, nome do fabricante e data de fabricação. Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada , Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais. **Entrega:** O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. **A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.**
2	12.000	Unidade	**PÃO HOT-DOG: Especificação:** Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. Cada unidade de pão deve pesar 60g já incluindo a margarina. **Não serão aceitos pães amanhecidos, com fungos e/ou bolores, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega** **Embalagens:** A embalagem primária do produto deverá ser litografada com informações nutricionais do produto conforme Resolução da ANVISA em sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado individualmente, para acondicionamento dos pães tipo hot dog. Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada , Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848

			e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais. **Rotulagem:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens (primárias e secundárias), deverão constar as seguintes informações: a) Identificação do produto, nome e marca; b) Identificação da origem (nome endereço do fabricante, país de origem e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador); c) Data de fabricação do produto e data de validade ou prazo para consumo; d) Componentes do produto (na embalagem primária), lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu número INS); e) Peso líquido (das embalagens primárias e secundárias); f) Condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); g) Número do registro do produto no órgão componente; h) Número de lote. **Notas:** → No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária. → A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em 'ink jet' ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio de embalagem.
3	12.000	Unidade	**PÃO HOT-DOG COM MARGARINA: Especificação:** Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina sem sal, de primeira qualidade, cada unidade de pão deve pesar 75g já incluindo a margarina. **Não serão aceitos pães amanhecidos, com fungos e/ou bolores, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega** **Embalagens:** A embalagem primária do produto deverá ser litografada com informações nutricionais do produto conforme Resolução da ANVISA em sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado individualmente, para acondicionamento dos pães tipo hot dog. Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada , Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais. **Rotulagem:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens (primárias e secundárias), deverão constar as seguintes informações: a) Identificação do produto, nome e marca; b) Identificação da origem (nome endereço do fabricante, país de origem e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador); c) Data de fabricação do produto e data de validade ou prazo para consumo; d) Componentes do produto (na embalagem primária), lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu número INS); e) Peso líquido (das embalagens primárias e secundárias); f) Condições de armazenamento; inclusive

			empilhamento máximo (na embalagem secundária); g) Número do registro do produto no órgão componente; h) Número de lote. **Notas:** → No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária. → A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em 'ink jet' ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio de embalagem.

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

Item	Quant.	Medida	Descrição Resumida
4	11.000	Unidade	**PÃO FRANCÊS COM MARGARINA: Especificação:** Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A ***casca*** deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com ***miolo*** consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O **pão deverá ser entregue com 15g de margarina sem sal,** de primeira qualidade. O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. **Não serão aceitos pães amanhecidos, com fungos e/ou bolores, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagens:** Em sacos plásticos individuais, transparentes atóxicos que permitam a respiração do produto (perfurada) ou papel reforçado e resistente com etiqueta impressa com as informações nutricionais, nome do fabricante e data de fabricação. Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada , Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais. **Entrega:** O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. **A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.**

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA
Rua Tamandaré, 434 – CEP 14.085-070 - Campos Elíseos
Ribeirão Preto – S.P. – Tel.(16) 3605 4848

10.3 ITENS PARA AMPLA PARTICIPAÇÃO:

Item	Quant.	Medida	Descrição Resumida
5	33.000	Unidade	**PÃO FRANCÊS COM MARGARINA: Especificação:** Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A ***casca*** deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com ***miolo*** consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O **pão deverá ser entregue com 15g de margarina sem sal,** de primeira qualidade. O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. **Não serão aceitos pães amanhecidos, com fungos e/ou bolores, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagens:** Em sacos plásticos individuais, transparentes atóxicos que permitam a respiração do produto (perfurada) ou papel reforçado e resistente com etiqueta impressa com as informações nutricionais, nome do fabricante e data de fabricação. Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada , Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais. **Entrega:** O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. **A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.**