santa lydia
FUNDAÇÃO

# ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 014/2023
# PREGÃO PRESENCIAL N° 017/2023
# PROCESSO Nº 014/2023

Ao trigésimo dia do mês de maio de 2022, na sede da **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 acima indicado, e do respectivo resultado publicado nos autos do Processo em epígrafe, 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 **ETL - PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA,** CNPJ nº 05.428.788/0001-55, com sede na Rua Prudente de Moraes, 975, Centro, CEP 15.900-00, na cidade de Taquaritinga, 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 017/2023, 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 033/2022 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 014/2023 e o Pregão n.º 017/2023.


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

2.2. O presente instrumento tem por objeto o Registro de preços visando o fornecimento de alimentos perecíveis (carnes bovina, suína, aves, peixes e embutidos) a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantidades detalhadas em planilha anexa e abaixo discriminados:

| Item | Descrição/ Especificação | Qtd. anual | Unidade | Marca | Valor Unitário | Valor Tota |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | **BACON DEFUMADO:** Bacon proveniente de carne suína, defumado, fatiado, acondicionada em embalagem de 500g (quinhentos gramas) e/ou 1 Kg ( um quilo), deve ser isenta de manchas roxas, de bolores, fungos, deve preservar as características sensoriais próprias do produto, os critérios de qualidade do produto devem estar de acordo com o que preconizado pela Instrução Normativa SDA Nº21 de 31 de Julho de 2000,devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA, .Cada pacote deve conter no rótulo: nome do produto, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deve estar refrigerado com temperatura entre 4 a 7 ºC (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. | 200 | **KG** | **ESTRELA** | **R$ 24,00** | **R$ 4.800,00** |
| 4 | **FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO:** Filé de peixe tipo TILÁPIA, limpo, isento de escamas, peles, ossos, vestígios de vísceras, cartilagens, isento de parasitas, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem adição de água, deve preservar suas características organolépticas próprias da espécie do peixe, deve possuir a carne branca, sem manchas. Os critérios de qualidade do pescado devem seguir a Instrução Normativa nº 21/2017-MAPA. O estabelecimento responsável pela comercialização do pescado deve apresentar documento comprobatório de inspeção pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).Cada pacote deve estar lacrado, deve conter 01 Kg (um quilo), 2 Kg (dois quilos) e/ou 05 Kg (cinco quilos) e deve constar no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013, não será aceito o recebimento do peixe à granel e/ou em embalagem primária aberta. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | **1500** | **KG** | **PREDILETO** | **R$ 43,00** | **R$ 64.500,00** |


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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | **LINGUIÇA CALABRESA:** linguiça tipo calabresa proveniente de carne suína, defumada, produto cárneo ultra processado, obtido de carnes suína selecionada, toucinho e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, o produto cárneo deverá ser preparada com carnes não mista, deve ser suína em perfeito estado de conversação, os critérios de qualidade devem estar de acordo com a Instrução Normativa SDA nº04, de 31 de março de 2000, deverá preservar suas características sensoriais inerentes ao produto. Deve ser acondicionado em embalagens de 2,5 Kg (dois quilos e meio) e/ou 05 Kg (cinco quilos), cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pela produção e/ou comercialização do produto cárneo deverá apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar refrigerado com temperatura de 4 a 10º C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado, não serão aceito o produto que apresentar superfície úmida, pegajosa, mofo, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida ou com coloração estranha ao produto. | **2000** | **KG** | **SÃO LUIZ** | **R$ 18,00** | **R$ 36.000,0** |
| 7 | **LINGUIÇA TOSCANA:** Linguiça tipo toscana, o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. O produto deverá ser entregue na embalagem original, acondicionado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado , a vácuo, resistente ao transporte e ao armazenamento, cada pacote deve conter 05 Kg (cinco quilos) e deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | **2400** | **KG** | **TCHÊ** | **R$ 16,00** | **R$ 38.400,0** |


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 | **PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO: Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil**, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; deve apresentar as características sensoriais inerentes ao produto, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de cartilagem, ossos, pele, larvas e sujidades coloração esverdeada, fungos, bolores, manchas arroxeadas, aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao produto, todos os critérios de qualidade preconizados terão que estar de acordo com a Instrução Normativa Nº20/2000- MAPA e a Instrução Normativa SDA nº 37 de 13 de outubro de 2011 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Identidade de qualidade de PRESUNTO.. O estabelecimento deve apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O produto tem que estar acondicionado e entregue em embalagem plástica transparente, de baixa densidade, embalado à vácuo com rótulo impresso contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Deve ser entregue fatiado ou ralado em embalagem de 1kg embalado, cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), temperatura de estocagem e tabela nutricional. Pode ser entregue refrigerado com temperatura entre 4 a 7 ºC (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. | **400** | **KG** | **ESTRELA** | **R$ 20,00** | **R$ 8.000,00** |
| 9 | **QUEIJO MUSSARELA:** queijo mussarela fatiado e/ou ralado, transportado e conservado em temperatura abaixo de 8ºC, coloração branco amarelado, consistência semidura e elástica, odor característico ao produto. Ingredientes obrigatórios: leite e /ou leite reconstituído, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Todos os critérios de qualidade do produto devem estar em conformidade com a Portaria nº 364/97-MAPA, RDC 12/21, RDC 259/02, RDC 360/03 e RDC 14/14. O estabelecimento responsável pela produção do produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O produto deverá ser entregue acondicionado em embalagens de 01 KG (um quilo) ou 02 KG (dois quilos), em polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, à vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, com rótulo impresso próprio para produtos congelados, com nome e marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do fabricante, temperatura de estocagem e tabela nutricional de forma clara. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, ou pode ser entregue refrigerado em temperatura entre 4 a 8ºC,deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. | **500** | **KG** | **DICA** | **R$ 41,00** | **R$ 20.500,00** |
| 10 | **SALSICHA:** salsicha tipo hot dog, tendo como matéria-prima de carne mecanicamente processada de aves e/ou suíno, a constituição desse produto deve estar conforme Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017 no artigo 300: " salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico", deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 05 kg (cinco quilos) por embalagem, os critérios de qualidade devem estar de acordo com a Instrução Normativa SDA nº04, de 31 de março de 2000, deverá preservar suas características sensoriais inerentes ao produto. E cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pela produção e/ou comercialização do produto cárneo deverá | **800** | **KG** | **MANÁ** | **R$ 8,80** | **R$ 7.040,00** |


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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado, não serão aceito o produto que apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida ou com coloração estranha ao produto. | | | | | |
| **15** | **FILÉ DE FRANGO EM TIRAS:** Filé de peito de frango cortado em tiras, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | **3150** | **KG** | **FRIGOSPOL** | **R$ 22,50** | **R$ 70.875,0** |
| **16** | **FILÉ DE FRANGO EM CUBOS:** Filé de peito de frango cortado em cubos, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado | **3000** | **KG** | **FRIGOSPOL** | **R$ 19,90** | **R$ 59.700,0** |


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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 17 | **PATINHO MOÍDO:** Carne bovina, corte do patinho, moído, isenta de aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem, ossos, sebo, nitrito, nitrato, amônia ou de qualquer outro tipo de aditivo ou substância imprópria ao produto, deve preservar suas características organolépticas inerente ao tipo de corte de carne, deve possuir coloração vermelho-púrpura, todos os critérios de qualidade do produto devem ser conforme preconizado pela Instrução Normativa Nº83/2003-MAPA. A carne tem que estar acondicionada em embalagem de 01 Kg (um quilo), 02 KG (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos) e cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | **3600** | **KG** | **FRIGOSPOL** | **R$ 28,09** | **R$ 101.124,00** |
| 20 | **FILÉ DE FRANGO EM TIRAS:** Filé de peito de frango cortado em tiras, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | 1050 | **kg** | **FRIGOSPOL** | **R$ 22,50** | **R$ 23.625,0** |
| 21 | **FILÉ DE FRANGO EM CUBOS:** Filé de peito de frango cortado em cubos, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de | 1000 | **kg** | **FRIGOSPOL** | **R$ 19,90** | **R$ 19.900,0** |


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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado | | | | | |
| 22 | **PATINHO MOÍDO:** Carne bovina, corte do patinho, moído, isenta de aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem, ossos, sebo, nitrito, nitrato, amônia ou de qualquer outro tipo de aditivo ou substância imprópria ao produto, deve preservar suas características organolépticas inerente ao tipo de corte de carne, deve possuir coloração vermelho-púrpura, todos os critérios de qualidade do produto devem ser conforme preconizado pela Instrução Normativa Nº83/2003-MAPA. A carne tem que estar acondicionada em embalagem de 01 Kg (um quilo), 02 KG (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos) e cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | 1200 | **Kg** | **FRIGOSPOL** | **R$ 28,09** | **R$ 33.708,0** |

## 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 alimentos deverão ser entregues entre segunda-feira à sexta-feira, das 7 horas às 9 horas da manhã no Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, localizada na Rua Tamandaré, nº 434, Campos Elíseos, CEP 14085-070, Ribeirão Preto/SP.

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 corrido após o fornecimento efetivo, e desde que não seja emitida nota devolutiva.

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

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

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

a) gêneros perecíveis e alimentação preparada;
b) serviços profissionais;
c) obras e serviços de valor até o previsto no 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 efetuado 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos (conforme item 4 e 5, do Termo de Referência) devidamente atestado pelo Setor de Nutrição e Dietética desta Fundação, mediante emissão Nota Fiscal.

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

**CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA**

6.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, compreendido entre 31 de maio de 2023 a 31 de maio de 2024.

**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$ 488.172,00 (quatrocentos e oitenta e oito mil, cento e setenta e dois reais).


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 OITAVA – DO CUSTEIO**

8.1. Os recursos financeiros para fazer face às despesas com as aquisições dos produtos correrão por verbas próprias e oriundas do Convênio nº 121/2021, 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 o período de vigência da presente ata, sem prejuízo da obrigação de indenização por perdas e danos, causados pela parte inadimplente.

10.5. Cabem aos Órgãos Gestores, Participantes ou Interessados:

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

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

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


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

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;


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

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.

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.


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

15.3. 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, 31 de maio de 2023.

SIGNATÁRIO:

**ETL PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**
CNPJ nº 05.428.788/0001-55
Egedião Tadeu Lourenço
CPF: 280.223.348-39

**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 Cândido Soeira
CPF: 379.791.928-00

Testemunhas:

1ª.
Nome: Edivana Aparecida P. Cristo
CPF: 181.095.038-00

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

**ANEXO I**
**TERMO DE REFERÊNCIA**

## 1. OBJETO

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

## 2. JUSTIFICATIVA

2.1. O registro de preços de alimentos perecíveis (carnes: bovina, aves, peixes e embutidos) se faz necessário para a alimentação dos pacientes internados e dos colaboradores na Fundação Hospital Santa Lydia, visando suprir a necessidade alimentícia e garantir a segurança alimentar e nutricional dos pacientes e colaboradores.

2.2. A quantidade prevista, no item 6, é a estimada para o período de 12 (doze) meses.

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

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

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

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

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

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

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


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

3.4. Cada aquisição de bens registrados será efetuada através da Ordem de Compra, emitida pela Fundação;

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

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

3.7. O transporte deverá ser realizado em automóvel baú térmico (carroceria tipo baú), com temperatura de acordo com a legislação vigente (artigo 24, CVS-5/2013), de forma que os produtos cheguem na temperatura correta (tabela abaixo) e que fiquem protegidos de chuvas, pó, fagulhas e etc.

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

3.8. Não serão recebidos alimentos com qualidade diversa da apresentada na proposta e/ou que não conste na ATA do fornecedor. 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;

3.9. 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;

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

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

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

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

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

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

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


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

3.11. Com o objetivo de garantir a segurança higiênico sanitária dos gêneros alimentícios, fica instituída a obrigatoriedade de apresentação do alvará sanitário emitido pela ANVISA, do estabelecimento que comercializa os insumos (CONTRATADA), bem como, boletim sanitário dos abatedouros emitido pela RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), conforme Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.

## 4. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

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

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

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

4.3 Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

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

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

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

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

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

4.4.1 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.

## 5. DA FORMA DE PAGAMENTO

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


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

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

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

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

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


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

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

### 6.1 – ITENS EXCLUSIVOS PARA ME/EPP

| Item | Descrição \| Especificação | Quantidade Anual | Unidade de Fornecimento |
|---|---|---|---|
| 1 | **BACON DEFUMADO:** Bacon proveniente de carne suína, defumado, fatiado, acondicionada em embalagem de 500g (quinhentos gramas) e/ou 1 Kg ( um quilo), deve ser isenta de manchas roxas, de bolores, fungos, deve preservar as características sensoriais próprias do produto, os critérios de qualidade do produto devem estar de acordo com o que preconizado pela Instrução Normativa SDA Nº21 de 31 de Julho de 2000,devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA, .Cada pacote deve conter no rótulo: nome do produto, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deve estar refrigerado com temperatura entre 4 a 7 ºC (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. | 200 | **kg** |
| 2 | **CARNE BOVINA TIPO COSTELA:** Corte de costela bovina, desossada, cortada em cubos, com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e ossos. Deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar 05 kg (cinco quilos), embalagem deve ser resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | 2000 | **kg** |
| 3 | **COXÃO MOLE EM BIFE:** Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em bifes de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois | 1.400 | **kg** |


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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | | |
| 4 | **FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO:** Filé de peixe tipo TILÁPIA, limpo, isento de escamas, peles, ossos, vestígios de vísceras, cartilagens, isento de parasitas, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem adição de água, deve preservar suas características organolépticas próprias da espécie do peixe, deve possuir a carne branca, sem manchas. Os critérios de qualidade do pescado devem seguir a Instrução Normativa nº 21/2017-MAPA. O estabelecimento responsável pela comercialização do pescado deve apresentar documento comprobatório de inspeção pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).Cada pacote deve estar lacrado, deve conter 01 Kg (um quilo), 2 Kg (dois quilos) e/ou 05 Kg (cinco quilos) e deve constar no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013, não será aceito o recebimento do peixe à granel e/ou em embalagem primária aberta. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | 1.500 | **kg** |
| 5 | **LAGARTO EM PEÇA:** Carne bovina, corte do lagarto em peça, isenta de ossos, cartilagem,deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto **vermelho-púrpura**, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso, cada peça deve pesar em média de 4 à 9 kg (quatro a nove quilos). O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | 1.300 | **kg** |
| 6 | **LINGUIÇA CALABRESA:** linguiça tipo calabresa proveniente de carne suína, defumada, produto cárneo ultra processado, obtido de carnes suína selecionada, toucinho e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, | 2.000 | **kg** |


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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | o produto cárneo deverá ser preparada com carnes não mista, deve ser suína em perfeito estado de conversação, os critérios de qualidade devem estar de acordo com a Instrução Normativa SDA nº04, de 31 de março de 2000, deverá preservar suas características sensoriais inerentes ao produto. Deve ser acondicionado em embalagens de 2,5 Kg (dois quilos e meio) e/ou 05 Kg (cinco quilos), cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pela produção e/ou comercialização do produto cárneo deverá apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar refrigerado com temperatura de 4 a 10º C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado, não serão aceito o produto que apresentar superfície úmida, pegajosa, mofo, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida ou com coloração estranha ao produto. | | |
| 7 | **LINGUIÇA TOSCANA:** Linguiça tipo toscana, o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. O produto deverá ser entregue na embalagem original, acondicionado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado , a vácuo, resistente ao transporte e ao armazenamento, cada pacote deve conter 05 Kg (cinco quilos) e deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | 2.400 | **kg** |
| 8 | **PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO: Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína 100% pernil**, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; deve apresentar as características sensoriais inerentes ao produto, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de cartilagem, ossos, pele, larvas e sujidades coloração esverdeada, fungos, bolores, manchas arroxeadas, aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao produto, todos os critérios de qualidade preconizados terão que estar de acordo com a Instrução Normativa Nº20/2000- MAPA e a Instrução Normativa SDA nº 37 de 13 de outubro de 2011 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Identidade de qualidade de PRESUNTO.. O estabelecimento deve apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O produto tem que estar acondicionado e entregue em embalagem plástica transparente, de baixa densidade, embalado à vácuo com rótulo impresso contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Deve ser entregue fatiado ou ralado em embalagem de 1kg embalado, cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), temperatura de estocagem e tabela nutricional. Pode ser entregue refrigerado com temperatura entre 4 a 7 ºC (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. | 400 | **Kg** |


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

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9 | **QUEIJO MUSSARELA:** queijo mussarela fatiado e/ou ralado, transportado e conservado em temperatura abaixo de 8ºC, coloração branco amarelado, consistência semidura e elástica, odor característico ao produto. Ingredientes obrigatórios: leite e /ou leite reconstituído, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Todos os critérios de qualidade do produto devem estar em conformidade com a Portaria nº 364/97-MAPA, RDC 12/21, RDC 259/02, RDC 360/03 e RDC 14/14. O estabelecimento responsável pela produção do produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O produto deverá ser entregue acondicionado em embalagens de 01 KG (um quilo) ou 02 KG (dois quilos), em polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, à vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, com rótulo impresso próprio para produtos congelados, com nome e marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do fabricante, temperatura de estocagem e tabela nutricional de forma clara. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, ou pode ser entregue refrigerado em temperatura entre 4 a 8ºC,deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. | 500 | **kg** |
| 10 | **SALSICHA:** salsicha tipo hot dog, tendo como matéria-prima de carne mecanicamente processada de aves e/ou suíno, a constituição desse produto deve estar conforme Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017 no artigo 300: " salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico", deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 05 kg (cinco quilos) por embalagem, os critérios de qualidade devem estar de acordo com a Instrução Normativa SDA nº04, de 31 de março de 2000, deverá preservar suas características sensoriais inerentes ao produto. E cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pela produção e/ou comercialização do produto cárneo deverá apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado, não serão aceito o produto que apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida ou com coloração estranha ao produto. | 800 | **kg** |
| 11 | **SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO:** Corte da sobrecoxa de frango, congelado, com pele, com osso, cada unidade com peso médio de 250g, isenta de penas, vísceras, aditivos e produtos impróprios ao alimento, sem manchas esverdeadas deve preservar as características organolépticas próprias do tipo de corte, a carne deve estar bem aderida ao osso, bem como a pele deve estar bem fixada à carne, cada pacote deve apresentar 4 unidades de sobrecoxa e deve pesar cerca de 1kg no total, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente | 2.600 | **kg** |


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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | | |
| 12 | **SOBRECOXA SEM OSSO:** Corte de sobrecoxa de frango desossada, com pele e congelado. Cada unidade com peso médio de 200g, isenta de penas, vísceras, aditivos e produtos impróprios ao alimento, sem manchas esverdeadas, deve preservar as características organolépticas próprias do tipo de corte, cada pacote deve apresentar uma média de 5 unidades de sobrecoxa e deve pesar 1 kg no total, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA.Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | 3.000 | **kg** |


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

## 6.2 Itens Ampla Participação

| | | | |
|---|---|---|---|
| 13 | **COXÃO MOLE EM ISCAS**: Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em iscas pequenas de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e /ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005- MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | 2625 | kg |
| 14 | **COXÃO MOLE EM CUBOS:** Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em cubos de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor. | 3375 | **kg** |
| 15 | **FILÉ DE FRANGO EM TIRAS:** Filé de peito de frango cortado em tiras, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou | 3150 | **kg** |


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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | | |
| 16 | **FILÉ DE FRANGO EM CUBOS:** Filé de peito de frango cortado em cubos, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado | 3000 | **kg** |
| 17 | **PATINHO MOÍDO:** Carne bovina, corte do patinho, moído, isenta de aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem, ossos, sebo, nitrito, nitrato, amônia ou de qualquer outro tipo de aditivo ou substância imprópria ao produto, deve preservar suas características organolépticas inerente ao tipo de corte de carne, deve possuir coloração vermelho-púrpura, todos os critérios de qualidade do produto devem ser conforme preconizado pela Instrução Normativa Nº83/2003-MAPA. A carne tem que estar acondicionada em embalagem de 01 Kg (um quilo), 02 KG (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos) e cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | 3600 | **Kg** |


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

## 6.3 Itens reservados à ME/EPP (25%)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 18 | **COXÃO MOLE EM ISCAS:** Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em iscas pequenas de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e /ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005- MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado. | 875 | kg |
| 19 | **COXÃO MOLE EM CUBOS:** Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em cubos de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12ºC à -18ºC (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor. | 1125 | **kg** |
| 20 | **FILÉ DE FRANGO EM TIRAS:** Filé de peito de frango cortado em tiras, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento responsável pelo abate do animal, corte e fracionamento dos cortes deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou | 1050 | **kg** |


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