

## ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 009/2019

### PREGÃO N° 032/2018

### PROCESSO N° 079/2018

Aos vinte e quatro de 2019, na **Fundação Hospital Santa Lydia**, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º.13.370.183/0001-89, situada à Rua Tamandaré, n.º 434, Campos Elíseos na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação do Pregão n.º 032/2018, e do respectivo resultado publicado nos autos do Processo n.º 079/2018, em epígrafe fls. 491, que vai assinada pelo representante legal, Senhor Marcelo Cesar Carboneri, CPF/MF 362.019.658-31 doravante denominado **SETOR GESTOR DO REGISTRO DE PREÇOS**; e, de outro lado a empresa qualificada **Alternativa Lícita LTDA**, CNPJ n.º 10.734.047/0001-32 com sede na Rua Carlos Augusto Monteiro de Barros, n.º 575, Salão 02, Botafogo, CEP 13.670-000, na cidade de Santa Rita do Passa Quatro/SP, 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 032/2018, na pelas Leis Federais n.º 10.520/2002; no inciso II, do art. 15, da Lei n.º 8.666/1993; e Lei Federal Complementar n.º 123/2006, pelo Decreto 8.538/2015, pelo Regulamento Próprio de Contratação, Portaria n.º 04/2018, e, subsidiariamente, nas demais normas pertinentes.

1.2. Para fins desta Ata, considera-se:

- Órgão Gestor do Registro de Preços: órgão ou entidade responsável pela gestão do SRP, inclusive pela organização e realização do procedimento licitatório, bem como pelos atos dele decorrentes;
- Órgão Participante: órgão ou entidade que aderir ao SRP e integrar a Ata de Registro de Preços;
- Órgão Interessado: órgão ou entidade que não tenha constado do certame como Órgão Participante e que tenha interesse em utilizar a Ata de Registro de Preços, mediante comprovação da vantagem e prévia consulta ao Órgão Gestor;
- Ordem de Compra: documento formal emitido com o objetivo de autorizar a entrega do bem ou do produto ou o início da prestação do serviço.
- Classificado, Detentor ou Beneficiário do Registro de Preços: licitante que, respeitando a ordem de classificação das propostas e após a assinatura da Ata de Registro de Preços, encontra-se apto a fornecer aos órgãos gestores, participantes e interessados.

#### CLAUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. O presente objeto tem como referência o Processo Licitatório n.º 079/2018 e o Pregão n.º 032/2018.

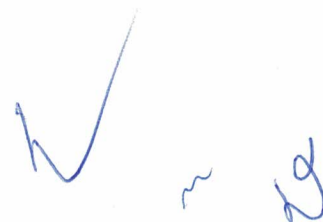
2.2. O presente instrumento tem por objeto o Registro de Preços o fornecimento de Alimentos para Fundação Hospital Santa Lydia., parte integrante desta Ata.

ITEM	QTDE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO RESUMIDA	MARCA	VALOR UNITÁRIO
7	320	Embalagens de 2 kg	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> Concentrado, isento de peles e sementes, deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. Fonte de vitamina A, E e fibras. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo e ou Bag plástico soldado horizontalmente resistente, contendo aproximadamente 2 kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da legislação vigente o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Deverá constar em seu resultado microbiológico o brix de, no mínimo 19° C e máxima de 24°C. Ingredientes: tomate, açúcar e sal, composição na porção de 30g: proteína mínima de 0,9g, sódio máximo de 130mg. Não deve conter glúten.	Stella D'Oro	R\$ 12,50
10	130	Pacote de 2 kg	<b>FARINHA DE MILHO:</b> Produto obtido do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. A empresa deverá Apresentar registro no Ministério da Saúde (DINA), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico com validade de 180 dias, também na entrega do produto no almoxarifado. O produto deverá estar de acordo com a NTA-34 do Decreto Estadual nº. 12.486 de 20/10/78. A embalagem deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, com 2 (dois) kg, com data de fabricação, prazo de validade e número do lote.	Yoki	R\$ 15,72

### CLÁUSULA TERCEIRA – DA ASSINATURA DA ATA

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

### CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES E PRAZO DE FORNECIMENTO E DE ENTREGA





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

4.2. O produto deverá ser entregue no prazo de até 05 (cinco) dias corridos do recebimento da Autorização de Fornecimento, no local definido no Anexo I - do Edital de Referência.

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

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

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

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

4.6. O objeto será considerado recebido:

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

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

4.7. Após o recebimento definitivo, o objeto poderá ser devolvido quando apresentar defeito ou vício oculto ou que se apresente com a sua utilização, no prazo de 90 (noventa) dias, a contar de sua constatação, nos termos da Lei n.º 8.078/1990.

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

I. gêneros perecíveis e alimentação preparada;


II. serviços profissionais;

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

IV. Nos demais casos autorizados pela Lei.

## **CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO**

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



## **CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA**

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

## **CLAÚSULA SÉTIMA – DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

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

- Emitir em 03 (três) vias a Ordem de Compra, conforme modelo definido no Anexo VII, do Edital de Referência, sendo a primeira enviada ao fornecedor, a segunda ao Gestor e a terceira, para arquivo do órgão/entidade participante ou interessada.
- comunicar ao Gestor a recusa ou o não do detentor de registro de preços, no prazo estabelecido na Ordem de Compra, para entrega do objeto licitado.

## **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES**

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

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

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

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

8.5. Cabem aos Órgãos Gestor, Participante ou Interessados:

- I. Indicar responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços e recebimento dos objetos, e assegurar o seu recebimento, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;
- II. Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade relacionada as obrigações de fornecimento assumidas;
- III. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preços;
- IV. Efetuar o pagamento pelo fornecimento do objeto, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;
- V. Em caso de atraso do pagamento imputável exclusivamente ao Órgão Gestor requisitante, arcar com a correção monetária a partir do primeiro dia posterior ao termo final do prazo para pagamento, conforme índice aplicável.

## **CLÁUSULA NONA – DO PREÇO**

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





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

## **CLÁUSULA DÉCIMA – REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

11.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

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

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES**

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

12.2. As multas serão aplicadas em dobro, em caso de reiteração dos motivos.12.3. Ocorrendo atraso na execução/entrega do objeto contratado será aplicada multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, até o limite de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total da requisição.

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

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

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

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

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

## CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

Ribeirão Preto/SP, 28 de Janeiro de 2019.

SIGNATÁRIO:

**Alternativa Lícita LTDA**

CNPJ nº 10.734.047/0001-32

Fernando Vaz de Souza

CPF/MF 550.584.008-63

**GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Marcelo Cesar Carboneri

CPF/MF 362.019.658-31

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA  
Debora da Costa Silva | CRN 45154

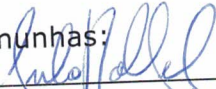


# santalydia

FUNDAÇÃO

Testemunhas:

1ª.

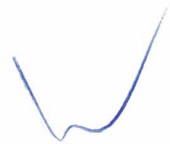
  
Nome: JULIANA NOCENTE GABRIEL  
CPF: 360.783.478-52

2ª.

  
Nome:

Nome:

CPF: 219.525.598-63



## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

1.1 Solicitação de abertura de processo licitatório para formação de Ata de Registro de Preços, visando o fornecimento de alimentos, pelo período de 12 (meses), para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia no exercício de 2018/2019, conforme especificações e quantidades detalhadas em planilha anexa.

### 2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade. Os alimentos destinam-se também a alimentação dos funcionários da Fundação Hospital Santa Lydia.

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

### 3. REGIME DE CONTRATAÇÃO

3.1 Deverá ser realizada a licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, para Registro de Preços, haja vista que a contratação agora solicitada enquadra-se nas hipóteses do art. 3º, inciso IV do Decreto nº 7892/2013, visto a dificuldade de se definir o quantitativo ideal a ser adquirido, e sendo possível surgirem necessidades de pedidos posteriores.

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

### 4. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

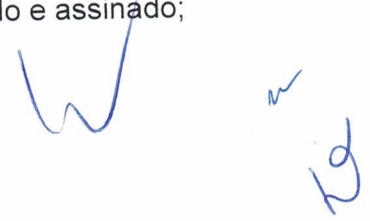
4.1 Os alimentos a serem adquiridos deverão ser entregues em embalagens plásticas, com rótulo contendo peso e validade, contados a partir da data de entrega obedecendo rigorosamente às características mínimas referente a cada item, conforme planilha anexa.

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

5.1. Os alimentos deverão ser entregues na sede da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré Nº 434, CEP. 14085-070, 03 (três) vezes por mês, entre as 09 horas até as 11 horas. Os alimentos serão recebidos pelos colaboradores da FHSL.

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

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





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

5.4. 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;

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

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

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

5.6. O prazo de entrega do produto ofertado será de 05 (cinco) dias corridos, contados a partir da comprovação do recebimento da Autorização de Fornecimento.

## 6. PAGAMENTO

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

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

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

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

## 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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



- 7.2 Emitir autorização de compra a crédito do fornecedor no valor total correspondente ao material solicitado, observados os procedimentos do Sistema de Registro de Preços;
- 7.3 Encaminhar a autorização de compra para a contratada;
- 7.4 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, proporcionando todas as condições para que a mesma possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos estabelecidos;
- 7.5 Acompanhar e fiscalizar o objeto do contrato por meio de um representante da Administração especialmente designado para tanto;
- 7.6 Notificar, por escrito, a CONTRATADA na ocorrência de eventuais falhas no curso de execução do contrato.

## 8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1. Fornecer os produtos conforme especificações, marcas, validades e preços propostos na licitação, e nas quantidades solicitadas pela FHSL.
- 8.2. Entregar os materiais contratados estritamente no prazo estipulado, em perfeitas condições, nas embalagens originais, 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 materiais até as dependências do depósito do Almoxarifado da FHSL, não sendo o FHSL responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte.
- 8.5. Aceitar os acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) propostos pela Administração da FHSL, conforme previsto no art. 65, § 1º, da Lei 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 (junocente@hospitalsantalydia.com.br), cópia do DANFE (Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica), Certidões de Regularidade Fiscal, Estadual e Municipal e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- 8.10. 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. A vigência da Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, conforme art. 12 do Decreto 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

## 9. ESPECIFICAÇÕES.

Item	Quantidade	Medida	Descrição Resumida
1	1.400	Pacote 5 kg	AÇUCAR CRISTAL 5 kg: obtido da cana de açúcar, cristal, com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima



			<p>de 0,3%/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em plástico atóxico, contendo 05 kg do produto, validade mínima de 23 meses a contar da data de entrega; embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 5 kg; embalagem secundária em fardo termossoldado, resistente, contendo seis embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53(decreto 12486 de 20/10/78).</p>
2	4.300	Pacote 5 kg	<p><b>ARROZ AGULINHA TIPO 1:</b> Provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i>, beneficiados, polido, longo fino ("agulhinha"), tipo 1 (≥ a 6 mm compr. E max. de 1,85 mm de espessura) de procedência nacional. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Portaria no. 269 de 17/11/88 e anexos, MA, Lei no 9.972, de 25/05/00, Decreto no 3.664, de 17/11/00, Resolução nº 34/76 da CNNPA/MS, Resolução – RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Portaria nº 329, de 02/09/85, MA e Resolução – RDC nº 347 de 16/12/02, ANVISA/MS, complementada pelas Portarias nos 157 de 04/11/91, N. 80 de 10/04/92, N. 01 de 09/01/1989 e N.10 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura. Classificação e Tipificação, máximo de 14% de umidade, até 6% de quebrados, até 0,15% de canjica ou quirela, até 0,5% de manchados picados ou danificados, até 0,3% de gessados. Deverá se apresentar em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. <b>ROTULAGEM:</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, Lei no 9.972, de 25/05/00, Decreto no 3.664, de 17/11/00, Portaria n. °259, de 20/9/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n. ° 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, e Lei Federal nº. 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor), Produto cultivado com controle de resíduos de agrotóxicos (Amostra analisada) ou sem adição de elementos químicos (100 % NATURAL). O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de boas práticas de fabricação. <b>EMBALAGEM:</b> A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico incolor, transparente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida. O peso líquido do produto na embalagem primária deverá ser de 5 (cinco) quilogramas. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74, de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade máxima para 6 (seis) embalagens primárias, totalizando peso líquido máximo de 30 (trinta) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Para aprovação do produto será avaliado <b>TESTE DE COCCÃO:</b></p>



			Cozimento em 15 minutos: positivo (100% dos grãos cozidos, inteiros e uniformes) Rendimento (volume): 3,0. Observação: o certificado de classificação, emitido por empresa credenciada pelo MAPA, original ou autenticado do lote, deverá ser entregue na Divisão de Alimentação Escolar quando solicitado. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Apresentar amostra. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada.
3	5.500	Pacote 500g	<b>CAFÉ PRETO:</b> Pó de café com selo de garantia ABIC obtido pelo beneficiamento do fruto maduro de diversas espécies de café. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico, com validade de 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. O produto deverá estar de acordo com NTA-44 do Decreto Estadual nº. 12.486 de 10/10/78. Deverá apresentar data de fabricação e prazo de validade.
4	30	Pacote de 1 kg	<b>CÓCO RALADO PACOTE:</b> amêndoas de coco raladas e desidratada integral; e conservador dióxido de enxofre, rico em fibras, sem açúcar, não contém glúten, branco puro, obtido por processo tecnológico adequado, isento de impurezas, sujidades e ranço. Embalagem plástica, atóxica, capacidade de 1 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).
5	600	Caixa de 200ml	<b>CREME DE LEITE:</b> Obtido pelo desnatamento do leite integral, com processo tecnológico adequado, mínimo de 25 (vinte e cinco) % de gordura, acondicionado em lata hermeticamente vedada; suas condições deverão estar de acordo com o decreto m.a. nº 2244/97. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).
6	50	Lata com peso drenado de aproximadamente 2 kg	<b>ERVILHA LATA:</b> em conserva, preparada com vegetais selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem deverão rigorosamente seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem primária: latas, devidamente rotuladas, com peso líquido drenado de aproximadamente 2Kg. Sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 24 meses.
7	320	Embalagens de 2 kg	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> Concentrado, isento de peles e sementes, deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são. Fonte de vitamina A, E e fibras. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo e ou Bag plástico soldado horizontalmente resistente, contendo aproximadamente 2 kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as



			especificações técnicas da legislação vigente o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Deverá constar em seu resultado microbiológico o brix de, no mínimo 19° C e máxima de 24°C. Ingredientes: tomate, açúcar e sal, composição na porção de 30g: proteína mínima de 0,9g, sódio máximo de 130mg. Não deve conter glúten.
8	10	Pacote de 1 kg	<b>FARINHA DE TRIGO:</b> enriquecida de ferro e ácido fólico (vitamina B9), Produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo são, limpo, isento de terra, sem umidade (será tolerada no máximo 14% de umidade ). Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico, com validade de 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. O produto deverá estar de acordo com a NTA-34 do Decreto Estadual nº. 12.486 de 20/10/78. A embalagem deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, com 1 kg, com data de fabricação, prazo de validade e número de lote.
9	120	Pacote de 5 kg	<b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> Obtida da ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, flocada 100%, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais, devendo obedecer a legislação vigente. Embalagem primaria: plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical, com peso de 5 (cinco) kg. Não deve conter glúten. Devidamente rotulada conforme legislação vigente e re-embalada em fardos plásticos. Validade mínima de 12 (doze) meses e demais condições de acordo com às normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).
10	130	Pacote de 2 kg	<b>FARINHA DE MILHO:</b> Produto obtido do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. A empresa deverá Apresentar registro no Ministério da Saúde (DINA), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico com validade de 180 dias, também na entrega do produto no almoxarifado. O produto deverá estar de acordo com a NTA-34 do Decreto Estadual nº. 12.486 de 20/10/78. A embalagem deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, com 2 (dois) kg, com data de fabricação, prazo de validade e número do lote.
11	5.700	Pacote de 1 kg	<b>FEIJÃO:</b> Feijão cariocinha de 1º qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grão na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Rendimento (volume) de 3,0. Será permitido 2% de Impurezas e Matérias estranhas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico, microbiológico, analisado e aprovado contra resíduos de agrotóxicos e com validade para 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. A embalagem deverá ser em sacos plástico transparentes, atóxicos, de 1 kg, com

*W* *on* *kg*



			data de fabricação, prazo de validade e número de lote.
12	156	Pacote 5 kg	<b>FUBÁ DE MILHO:</b> Produto obtido pela moagem do grão de milho, degenerado ou não, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico, com validade de 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. O produto deverá estar de acordo com NTA-34 do Decreto Estadual nº. 12.486 de, 20/10/78. A embalagem deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, de 500g, com data de fabricação, prazo de validade e número do lote.
13	160	Lata com peso drenado 2 kg	<b>MILHO VERDE:</b> milho verde em conserva, simples, com grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, com textura apropriada, tamanho uniforme e sem defeitos, acondicionado em lata hermeticamente vedada, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado, suas condições deverão estar de acordo com a NTA nº 3 (decreto nº12.486, de 20/10/78). Embalagem em lata de 3,100 (três e cem) kg líquido. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).
14	100	Frasco de 1 Litro	<b>MOLHO SHOYO:</b> obtido pela fermentação da soja cozida; admitindo condimentos e cereais permitidos; adição de outras substancias alimenticias; na forma liquida de cor marrom escuro; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionado em frasco plástico transparente com 1 litro, atóxico; validade mínima a contar da data de entrega de 12 meses, com tampa inviolável e fechada; embalado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (decreto 12486, de 20/10/78).
15	5.200	Frasco de 900ml	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO:</b> Frascos de 900 ml. Produto alimentício, originário de soja, refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade com obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável. Validade de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).
16	06	Pote 500g	<b>SAL SEM IODO:</b> Refinado, Sem Iodo; Indicado para Uso Em Tratamento Com Iodo Radioativo; Embalagem Primaria Plástica Atóxica Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 23/13, Rdc 259/02, Rdc 12/01 e Suas alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Administrativos determinados Pela Anvisa;
17	756	Garrafa 500ml	<b>SUCO CAJU:</b> podendo ser diluído em água; composto de corante natural, sem adição de açúcar; conservante: benzoato de sódio e metabissulfito de sódio; e outras substancias permitidas a sua composição; obtido da fruta madura e sã; processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; acondicionado em garrafa plástica, contendo 500ml; e suas condições deverão estar de acordo

W  
m  
Ng



			com a NTA-23 (dec.12486,20/10/78),(res.40/01 da anvisa).
18	756	Garrafa 500ml	<b>SUCO MARACUJÁ:</b> podendo ser diluído em água; composto de corante natural, sem adição de açúcar; conservante: benzoato de sódio e metabissulfito de sódio; e outras substâncias permitidas a sua composição; obtido da fruta madura e sã; processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; com aspecto cor,cheiro e sabor próprio; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; acondicionado em garrafa plástica, contendo 500ml; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-23(dec.12486,20/10/78),(res.40/01 da anvisa).
19	24	Pacote 500g	<b>TRIGO PARA KIBE:</b> isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente com 500g, atóxico; embalado em caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33(decreto 12486,de 20/10/78)
20	120	Embalagem 395g	<b>LEITE CONDENSADO:</b> Leite condensado, com 395g ingredientes: Leite integral, açúcar e lactose. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação e lote, não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto e sem impureza, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.
21	20	Sacos com 500 g	<b>CHÁ DE CAMOMILA:</b> Chá de camomila, composto de capítulos florais de camomila ( <i>Matricaria chamomilla</i> ), sem glúten. Em pacotes de 500 gr cada, com marca, procedência e validade impressos na embalagem do produto.
22	20	Pacote de 4g	<b>LOURO:</b> em folhas secas; obtidos de espécimes vegetais genuínos; grãos são, limpos e secos; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isentos de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico de aproximadamente 4g, transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70(decreto 12486 de 20/10/78).
23	30	Pacote de 500g	<b>AVEIA FLOCOS FINOS:</b> os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os flocos de aveia que apresentem odor oxidado e/ou de mofo. Os cereais podem ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0.5 %. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta norma, não podem ter mais de 15% de umidade. Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, de 500 g e a embalagem secundária pode ser de papelão. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente.
24	10	Pote de 350g	<b>MEL:</b> Mel puro de abelha, de flor de laranjeira. Produto natural, elaborado por abelhas a partir do néctar das flores de laranjeira, coletado e transformado por dois processos básicos, um físico, evaporação de água e outro químico, adição de enzimas. Deve apresentar registro no ministério da agricultura SIF 3070. Embalado em pote plástico de

ng



			polietileno, transparente fosco, resistente, contendo 350g.
25	12	Balde de 4,8 kg	<b>DOCE DE GOIABA:</b> Goiabada cremosa. Embalada em potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo cerca de 4800 gramas, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 28 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978.
26	1.400	Pote de 1 kg	<b>MARGARINA:</b> com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Vitamina A, no mínimo de 450mcg./100g, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: TBHQ, EDTA e BHT e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural beta-caroteno. Lipídio máximo de 80% da composição centesimal. Não contém glúten, 0% gorduras trans Acondicionada em pote plástico, capacidade de 1Kg (um) kg. Validade mínima de 6 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).
27	12	Pote de 5 kg	<b>DOCE DE LEITE:</b> Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalada em potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo cerca de 5.000 gramas Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega
28	65	Balde peso drenado de 2 kg	<b>AZEITONAS VERDES:</b> - tipo sem caroço. Fatiadas e sem caroço, com tamanho e forma regulares, conservadas em água e sal. Livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar o mínimo, 90 (noventa) % da capacidade do recipiente. Embalagem drenada de 2 kg, devidamente lacrado, devendo ser considerado o peso líquido do produto drenado. Aparência: frutas fatiadas de consistência próprias, não esmagadas, não manchadas e não deterioradas. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF)A

W m ng



			embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.
29	50	Pacotes de 1 kg	<b>FEIJÃO PRETO:</b> Feijão preto de 1º qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grão na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Rendimento (volume) de 3,0. Será permitido 2% de Impurezas e Matérias estranhas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico, microbiológico, analisado e aprovado contra resíduos de agrotóxicos e com validade para 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. A embalagem deverá ser em sacos plástico transparentes, atóxicos, de 1 kg, com data de fabricação, prazo de validade e número de lote.
30	40	Pacotes de 1 kg	<b>BATATA PALHA:</b> Embalagens contendo 1 kg. Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade.
31	50	Garrafinha de 180 g	<b>IOGURTE EM GARRAFINHA:</b> Embalagem plástica com capacidade de 180g. Boa qualidade, sabor morango ou frutas vermelhas. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90Kcal o pote.
32	12	Embalagem de 2 litros	<b>REFRIGERANTE DIET 2 LITROS:</b> Embalagem com 2 Litros. Embalagem plástica transparente, sabor cola, de boa qualidade, com adoçante em sua composição, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima 6 meses.
33	36	Embalagem de 2 litros	<b>REFRIGERANTE 2 LITROS:</b> Embalagem plástica, sabor cola, transparente, de boa qualidade, com açúcar em sua composição, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima 6 meses.
34	12	Embalagem de 2 litros	<b>REFRIGERANTE DIET 2 LITROS:</b> Embalagem com 2 Litros Embalagem plástica transparente, sabor guaraná, de boa qualidade, com adoçante em sua composição, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima 6 meses.
35	36	Embalagem de 2 litros	<b>REFRIGERANTE 2 LITROS:</b> Embalagem plástica, sabor cola, transparente, sabor guaraná, de boa qualidade, com açúcar em sua composição, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima 6 meses.
36	100	Embalagem de 1 litro	<b>LEITE LONGA VIDA- SEM LACTOSE:</b> Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias.
37	12	Pote de 2 litros	<b>SORVETE - POTE 2 LITROS</b> Especificação : Embalagem: peso líquido 1kg, conteúdo 2 litros. Ingredientes: água,



			açúcar, leite em pó, xarope de glicose, conservante sorbato de potássio (INS 202), aroma artificial. Coberturas: diversas - Sabores: diversos (morango, creme, chocolate, etc), embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
38	5	Embalagem de 200 gr	<b>UVA PASSA PRETA:</b> sem semente, obtida por perda parcial de água da fruta madura (preta); de consistência própria e umidade máxima de 25% P.P., ausência de sujidades, parasitas e larvas embalagem plástica de 200 gr com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS
39	200	Pote de 1 kg	<b>MARGARINA SEM SAL:</b> sem sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Vitamina A, no mínimo de 450mcg./100g, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: TBHQ, EDTA e BHT e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural beta-caroteno. Lipídio máximo de 80% da composição centesimal. Não contém glúten, 0% gorduras trans Acondicionada em pote plástico, capacidade de 1Kg (um) kg. Validade mínima de 6 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).
40	12	Pote de 1 kg	<b>AMEIXA PRETA:</b> seca, sem caroço, 1 kg, obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas, livre de fermentações, manchas ou defeitos, com validade mínima de 10 meses a contar data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-19 (Decreto 12486 de 20/10/78)
41	50	Unidade	<b>ISQUEIRO TAMANHO GRANDE 08 cm:</b> composição resinas termoplásticas, pedra à base de nichmetal, peças metálicas e gás isobutano sob pressão, altamente inflamável.
42	05	Unidade	<b>ACENDEDOR PARA FOGÃO A GÁS:</b> acendedor para fogão com recarga de isqueiro de tamanho grande (8 cm) para fogão.
43	200	Embalagem de 1 kg	<b>PÃO DE QUEIJO CONGELADO:</b> O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 76, Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Ingredientes: ovos, gordura vegetal, fécula de mandioca, queijo, leite, sal, podendo conter aroma idêntico ao natural de queijo, sem conservantes ou corantes; sem glúten e sem gordura trans; com peso unitário de 15 a 20 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem Primária: sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 1 kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével.
44	70	Embalagem de lata 500ml	<b>ÓLEO COMESTÍVEL COMPOSTO DE SOJA E OLIVA:</b> obtido da mistura de óleos de espécie vegetal, com no mínimo 30% de azeite de oliva, isento de ranço e substâncias estranhas. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega, lata e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato

hg



# santa lydia

FUNDAÇÃO

			da entrega aos procedentes administrativos determinados pela ANVISA.
45	08	Embalagem plástica de 900ml	<b>OLÉO VEGETAL DE MILHO:</b> óleo vegetal de cor amarelo claro, com odor e sabor suave, extraído a partir da prensagem de grãos de milho. Embalagem plástica contendo 900 ml de óleo. Data de validade: no mínimo 12 meses após entrega
46	10	Pote de 250g	<b>REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT:</b> Requeijão cremoso light, produzido com leite pasteurizado, sabor característico, levemente salgado, consistência firme, espalhável. Embalagem: copo de vidro, com 250g, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.
47	90	Caixa c/ 30 unidades	<b>FILTRO DE PAPEL PARA CAFÉ 103:</b> filtro de papel descartável para café, número 103, composição 100% celulose embalado em caixa com 30 unidades.