

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 047/2022

PREGÃO Nº 076/2022

PROCESSO Nº 180/2022

Ao trigésimo dia do mês de dezembro de 2022, na **Fundação Hospital Santa Lydia**, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º.13.370.183/0001-89, situada à Rua Tamandaré, n.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 076/2022, e do respectivo resultado publicado nos autos do Processo n.º 180/2022, em epígrafe fls.351, 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 **LUIS FERNANDO ORTEIRO**, CNPJ nº 35.222.800/0001-31, com sede na rua Rio Maroni nº 911, Vila Albertina, CEP 14060-200, na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, por meio de seu representante legal, doravante denominada **DETENTORA**, celebram o presente ajuste para Registro de Preços, a qual será regido pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1. O presente instrumento fundamenta-se no processo nº 180/2022, na Leis Federais n.º 10.520/2002; no inciso II, do art. 15, da Lei nº 8.666/1993; e Lei Federal Complementar n.º 123/2006, pelo Decreto 8.538/2015, pelo Regulamento Próprio de Contratação, 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 180/2022 e o Pregão n.º 076/2022.

2.2. O presente instrumento tem por objeto o Registro de preços visando o fornecimento de produtos de padaria, pelo prazo de 12 (doze) meses, para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, conforme especificações e quantidades detalhadas em planilha anexa e abaixo discriminados:

ITEM	QUANTIDADE ESTIMADA	MEDIDA	DESCRIÇÃO RESUMIDA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
12	117.750	Unidade	<p>PÃO FRANCÊS COM MARGARINA: Especificação: Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução n.º. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade. O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA n.º 12, de 1978 e Resolução - RDC n.º 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhados, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagem rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser</p>	R\$ 0,55	R\$ 64.762,50

✓

✍

			<p>propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>		
15	39.250	Unidade	<p>PÃO FRANCÊS COM MARGARINA: Especificação: Composto de farinha de trigo de 1.^a qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade. O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagem rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p>	R\$ 0,55	R\$ 21.587,50

✓

✗

			Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.		
--	--	--	--	--	--

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. As entregas deverão seguir o cronograma conforme demonstrado na Tabela abaixo e seguindo as diretrizes do item 5 do termo de referência – Anexo I.

4.3. 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 e até a UPA é de inteira responsabilidade da CONTRATADA ou da transportadora, não sendo a FHSL responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte.

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

4.4. O objeto dessa licitação será recebido, pelos Departamentos de Nutrição e Dietética, após conferência (peso) e critério quantitativo, com a utilização de carimbo e assinatura da Fundação Hospital Santa Lydia no canhoto da Nota Fiscal Eletrônica devidamente datada e assinada.

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

4.5. Caso seja verificada no alimento a qualidade inferior à combinada, conforme especificações contidas no edital da licitação, ou temperatura inadequada, este produto será devolvido e a CONTRATADA deverá realizar a troca no mesmo dia. Esse processo de verificação de compatibilidade será também aplicado ao alimento encaminhado pela licitante em substituição, e somente após o cumprimento dessa etapa, será o objeto da licitação definitivamente recebido e aceito.

4.6. 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.

4.7. O objeto será considerado recebido:

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

4.7.2. 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.

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

4.9. 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 em 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos, mediante emissão Nota Fiscal (conforme item 6, do Termo de Referência) 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, compreendido entre **31 de dezembro de 2022 a 31 de dezembro de 2023.**

CLÁUSULA SÉTIMA – DO VALOR ESTIMADO DA ATA

7.1. O valor estimado desta Ata de Registro de Preço para o período de sua vigência é de **R\$ 86.350,00 (oitenta e seis mil, trezentos e cinquenta reais).**

CLÁUSULA OITAVA – DO CUSTEIO

8.1. Os recursos financeiros para fazer face às despesas com as aquisições dos produtos correrão por verbas próprias e oriundo dos Convênios nº 121/2021 e

✓

✍

141/2022 e dos Contratos de Gestão nº 02/2018 e 01/2019, 002/2020 e 029/2021 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 os 12 (doze) meses, sem prejuízo da obrigação de indenização por perdas e danos, causados pela parte inadimplente.

10.5. Cabem aos Órgãos Gestor, Participantes ou Interessados:

- a) Indicar responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços e recebimento dos objetos, e assegurar o seu recebimento, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;
- b) Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade relacionada a obrigações de fornecimento assumidas;
- c) Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preços;

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PREÇO

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

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

✓
✍

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS PENALIDADES

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

Ribeirão Preto/SP, 30 de dezembro de 2022.

SIGNATÁRIO:



LUIS FERNANDO ORTEIRO

CNPJ nº 35.222.800/0001-31

Luis Fernando Orteiro

CPF: 311.481.388-70



GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Marcelo Cesar Carboneri

CPF: 362.019.658-31



FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Jussara da Silva Candido Soeira

CPF: 379.791.928-00

Testemunhas:

1ª. 

Nome: Patricia B.S. Ostino

CPF: 269.526.548-44

2ª. 

Nome: 360-096.248-51

CPF: VINICIUS LOBÃO



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Registro de preços, visando o fornecimento de produtos de padaria, pelo período de 12 (meses), para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, Unidade de Pronto Atendimento-UPA Leste, Unidade de Pronto Atendimento-UPA Oeste, UBS Quintino I, UBS Cristo Redentor e CAPS IV, 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. O primeiro pedido (Pedido Inicial) poderá ocorrer imediatamente após a homologação do certame e assinatura da Ata de Registro de Preços, nos quantitativos informados na planilha anexa.

4. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1. As propostas deverão conter especificações detalhadas dos produtos oferecidos, mencionando composição e demais referências que permitam perfeita análise e aceitação.

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

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

5.1. Os produtos de panificação deverão ser entregues nas sedes:

LOCAL	ENDEREÇO
HOSPITAL SANTA LYDIA	Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, CEP 14085-070, Ribeirão Preto/SP
UBS Dr. Luis Gaetani (UBS CRISTO REDENTOR)	Rua Zilda Faria, 675, Jardim Cristo redentor, CEP 14063-226, Ribeirão Preto/SP

UPA Drº Luis Atilio Losi Viana (UPA LESTE)	Avenida Treze de maio, 353, Jardim Paulistano, CEP 14090-270, Ribeirão Preto/SP.
UPA OESTE	Rua Terezina, 678, Sumarezinho, CEP 14055-380, Ribeirão Preto/SP
UBS PROFESSOR ZEFERINO VAZ (UBS QUINTINO I)	Rua Cesar Montagnana, 35 Quintino I, CEP: 14077-180 Ribeirão Preto - SP
CAPS 4 UBDS Central Dr. João Baptista Quartin	Av. Jerônimo Gonçalves, nº 466 Centro, CEP:14010-040 Ribeirão Preto-SP,

CRONOGRAMA DE ENTREGA FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA								
HORÁRIO DE ENTREGA: DAS 06H E 08H (MANHÃ)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50 g)	90 und	20 und	90 und	90 und	130 und	65 und	65 und	65 und
Pão francês c/ margarina	70 und	70 und	70 und	70 und	70 und	70 und	70 und	70 und
Pão de hot dog (60g)	20 und	130 und	20 und	20 und	20 und	20 und	20 und	20 und
Bisnaguinha (mini hot dog) 25g	35	35	35	35	35	35	35	35
CRONOGRAMA DE ENTREGA FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA HORÁRIO DE ENTREGA: 12H30 ÀS 13H30 (TARDE)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50 g)	90und	20 und	90und	90und	90und	65und	65und	65und
Pão de hot dog c/ margarina	50 und	50 und	50 und	50 und	50 und	50 und	50 und	50 und
Pão de hot dog (60g)	40 und	130 und	40 und	40 und	170 und	40 und	40 und	40 und
Mini pão francês 25g	20	20	20	20	20	20	20	20

CRONOGRAMA DE ENTREGA UPA LESTE								
HORÁRIO DE ENTREGA: 06H00 (MANHÃ)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão hot dog c/ margarina (60 g)	65 und	65 und	65und	65und	65und	65und	65 und	65 und
CRONOGRAMA DE ENTREGA UPA LESTE								
HORÁRIO DE ENTREGA: 12H30 ÀS 13H30 (TARDE)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês de hot dog com margarina (60 g)	65 und	65 und	65 und	65 und	65 und	65 und	65 und	65 und

CRONOGRAMA DE ENTREGA UPA OESTE								
HORÁRIO DE ENTREGA: 06H00 (MANHÃ)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês c/ margarina	65 und	65 und	65 und	65 und	65 und	65 und	65 und	65 und
CRONOGRAMA DE ENTREGA UPA OESTE								
HORÁRIO DE ENTREGA: 12H30 ÀS 13H30 (TARDE)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês c/ margarina	65 und	65 und	65 und	65 und	65 und	65 und	65 und	65 und

CRONOGRAMA DE ENTREGA DR LUIZ GAETANI (UBS CRISTO REDENTOR)								
HORÁRIO DE ENTREGA: 06H00 (MANHÃ)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50 g)	35 und	35 und	35 und	35 und	35 und	FECHADO	FECHADO	FECHADO
CRONOGRAMA DE ENTREGA DR LUIZ GAETANI (UBS CRISTO REDENTOR)								
HORÁRIO DE ENTREGA: 12H30 ÀS 13H30 (TARDE)								

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50 g)	35 und	35 und	35 und	35 und	35 und	FECHADO	FECHADO	FECHADO

CRONOGRAMA DE ENTREGA PROFESSOR ZEFERINO VAZ (UBS QUINTINO 1)								
HORÁRIO DE ENTREGA: 06H00 (MANHÃ)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês c/ margarina (50 g)	40 und	40 und	40 und	40 und	40 und	FECHADO	FECHADO	FECHADO
CRONOGRAMA DE ENTREGA PROFESSOR ZEFERINO VAZ (UBS QUINTINO 1)								
HORÁRIO DE ENTREGA: 12H30 ÀS 13H30 (TARDE)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês c/ margarina (50 g)	40 und	40 und	40 und	40 und	40 und	FECHADO	FECHADO	FECHADO

CRONOGRAMA DE ENTREGA CAPS 4 UBDS Central Dr. João Baptista Quartin								
HORÁRIO DE ENTREGA: 06H00 (MANHÃ)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês c/ margarina (50 g)	56 und	56 und	56 und	56 und	56 und	56 und	56 und	56 und
CRONOGRAMA DE ENTREGA CAPS 4 UBDS Central Dr. João Baptista Quartin								
HORÁRIO DE ENTREGA: 12H30 ÀS 13H30 (TARDE)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês c/ margarina (50 g)	56 und	56 und	56 und	56 und	56 und	56 und	56 und	56 und

5.2. 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 e até a UPA é de inteira responsabilidade da CONTRATADA ou da transportadora, não sendo a FHSL responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte.

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

5.3. O objeto dessa licitação será recebido, pelos Departamentos de Nutrição e Dietética localizados na Fundação Hospital Santa Lydia-FHSL e na Unidade de Pronto Atendimento-UPA, após conferência (peso) e critério quantitativo, com a utilização de carimbo e assinatura da Fundação Hospital Santa Lydia no canhoto da Nota Fiscal Eletrônica devidamente datada e assinada.

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

5.4. 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.

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

6. PAGAMENTO

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

6.2. O processo de pagamento será iniciado no Departamento de Nutrição e Dietética, 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 produto solicitado, observados os procedimentos do Sistema de Registro de Preços;

7.3. Encaminhar a autorização de compra para a contratada;

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

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

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

8.4. Responsabilizar-se, com a transportadora, pela movimentação dos alimentos até as dependências do Departamento de Nutrição e Dietética da FHSL e a UPA, não sendo o FHSL responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte.

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

8.6. Substituir, no mesmo dia, qualquer produto inadequado que houver fornecido;

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

8.8. Encaminhar via e-mail jusoeira@hospitalsantalydia.com.br e mivaz@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 a FHSL e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas.

8.11. Indicar, por escrito, preposto ou profissional equivalente (e seu eventual substituto), fornecendo número de telefone e e-mail para contato, ao qual a

CONTRATANTE possa se reportar quanto à fiel execução do contrato e cuidar para que esse profissional alocado mantenha permanente contato com os responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato.

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

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

09. FISCAIS DO CONTRATO

Fiscal titular: Jussara da Silva Cândido Soeira - Nutricionista

10. DESCRIÇÃO DO OBJETO E ESPECIFICAÇÕES

10.1 Itens Exclusivos para ME/EPP

Item	Quantidade Estimada	Medida	Descrição Resumida
1	400	Quilo	<p>BISNAGUINHA (MINI HOT DOG): Pesando em média 25g. Composição mínima da massa: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal; emulsificantes monoglicerídeos de ácidos graxos polisorbato 80; estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador propionato de cálcio; contém glúten. Não serão aceitos pães amanhados, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.</p> <p>Embalagem: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.</p> <p>Transporte: os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>
2	80	Unidade	<p>BOLO SIMPLES SABOR FUBÁ: Bolo simples sabor fubá, sem cobertura, sem uso de conservantes e</p>

			corantes. Assado ao ponto, podendo variar entre 500 a 600gr. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual a data de entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.
3	120	Unidade	BOLO SIMPLES SABOR CHOCOLATE: Bolo simples sabor chocolate, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, podendo variar entre 500 a 600gr. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual a da entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto
4	80	Unidade	BOLO SIMPLES SABOR CENOURA: Bolo simples sabor cenoura, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, podendo variar entre 500 a 600gr. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto
5	600	Quilo	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO: Biscoito de polvilho salgado, contendo polvilho, ovo, leite, banha e sal, com formato de palito ou argola, deve ser crocante, não será aceito produto rígido ou endurecido. Validade: produzido no dia da entrega. Os biscoitos serão entregues a granel em sacos plásticos, transparentes, atóxico e resistente.
6	2.000	Unidade	MINI LANCHES: Minisanduíches (minipão de hot dog) com presunto, queijo, tomate e alface.
7	350	Quilo	MINI PÃO FRANCÊS: Pesando em média 25g. Composto de farinha de trigo de 1. ^a qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (25 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos.

			<p>Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.</p> <p>Embalagem: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>
8	740	Pacote (500g)	<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL ZERO AÇÚCAR: Pão de forma; superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, zero adição de açúcar, peça fatiada, contendo em média 20 fatias; composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, glúten, farelo de trigo, sal, fibra alimentar, conservador propionato de cálcio, emulsificantes polisorbato 80 e goma guar, edulcorante acasula-me k. Embalagem em polietileno resistente, transparente na lateral, que permita visualizar o produto e suas condições deverão estar de acordo com o (dec.3.029,de 16/04/99) e (portaria.593,de 25/08/99); portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação, umidade interna, deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, peso, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 5 dias a partir da fabricação.</p>
9	2.900	Quilo	<p>PÃO HOT-DOG Especificação: Peso médio 60 gramas cada. Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete)</p>

			<p>dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>
--	--	--	--

10.2 Itens Ampla Participação

Item	Quantidade Estimada	Medida	Descrição Resumida
10	4.500	Quilo	<p>PÃO FRANCÊS: Especificação: Peso médio de 50 gramas a unidade. Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos.</p> <p>O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou</p>

			<p>embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.</p> <p>Embalagem: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>
11	63.000	Unidade	<p>PÃO HOT-DOG COM MARGARINA: Especificação: Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p>

			<p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>
12	117.750	Unidade	<p>PÃO FRANCÊS COM MARGARINA: Especificação: Composto de farinha de trigo de 1.^a qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade. O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhados, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagem rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte</p>

			deverão estar de acordo com a legislação vigente.
--	--	--	---

10.3 Itens reservados à ME/EPP (25%)

Item	Quantidade Estimada	Medida	Descrição Resumida
13	1.500	Quilo	<p>PÃO FRANCÊS: Especificação: Peso médio de 50 gramas a unidade. Composto de farinha de trigo de 1.^a qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos.</p> <p>O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.</p> <p>Embalagem: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte</p>

			deverão estar de acordo com a legislação vigente.
14	21.000	Unidade	<p>PÃO HOT-DOG COM MARGARINA: Especificação: Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>
15	39.250	Unidade	<p>PÃO FRANCÊS COM MARGARINA: Especificação: Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade. O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC</p>

X

		<p>nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagem rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>
--	--	---