

**PREGÃO PRESENCIAL
REGISTRO DE PREÇOS Nº 054/2019.
PROCESSO. Nº 056/2019**

I. PREÂMBULO

01.01. A **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, na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, Campos Elíseos, torna público, para conhecimento dos interessados que realizará no dia e hora abaixo indicados, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO TOTAL POR ITEM**, para **PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP**, que tem por objeto o **Registro de preços, visando o fornecimento de alimentos perecíveis do tipo hortifrutigranjeiros, pelo período de 12 (meses), para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, conforme Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto**, com recursos atendidos por verbas próprias constantes do orçamento vigente, regido, em especial, pelas Leis Federais n.º 10.520/2002 e 8.666/1993, Lei Complementar n.º 123/2006, pelo Decreto 8.538/2015, pelo Regulamento Próprio de Contratação, Portaria nº 05/2019.

- **ABERTURA DAS PROPOSTAS:** Às 09 horas do dia 05 de setembro de 2019.
- **LOCAL:** Auditório 01 da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP.
- **REFERÊNCIA DE TEMPO:** para todas as referências de tempo observam o horário de Brasília - DF.
- **BENEFÍCIO APLICÁVEL ÀS ME E EPP:** Sim, art. 48, I da LC nº. 123/2006.
- **VALOR ANUAL ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO:** **R\$315.931,55** (trezentos e quinze mil e novecentos e trinta e um reais e cinquenta e cinco centavos), **sendo subdivido nos itens 1 a 49**, conforme **tabela resumida** constante no Anexo I - Termo de Referência.
- **PREÇO MÁXIMO:** O valor de referência é o preço máximo admitido.
- **EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:** Não.

01.02. O presente registro de preços, na modalidade de aquisição por fornecimento, encontra fundamento legal no art. 15, II, da Lei Federal n.º 8.666/1993 e será processado nos termos da Lei Federal n.º 10.520/2002, na sua forma presencial.

II. OBJETO

02.01. A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para aquisição de alimentos perecíveis do tipo hortifrutigranjeiros a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia – FHSL, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme

especificações constantes do Termo de Referência e Descrição do Objeto, que integra este Edital como Anexo I.

02.02. Para fins deste edital, o Sistema de Registro de Preços (SRP) corresponde ao conjunto de procedimentos para seleção de proposta mais vantajosa, visando o registro formal de preços para futuras e eventuais contratações de bens, de produtos e de serviços.

III. DO PROCEDIMENTO

03.01. O Pregão será realizado em sessão pública, por meio presencial, nos termos deste Edital.

03.02. Os trabalhos serão conduzidos por Pregoeiro e pela equipe de apoio designados no processo administrativo supra, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação.

IV. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

04.01. Poderão participar desta licitação os interessados que atendam o objeto deste Edital e as demais exigências constantes em seus Anexos, estando, porém, impedidos de participar da presente licitação:

04.01.01. Os interessados suspensos do direito de licitar, nos termos do art. 87, III, da Lei n.º 8.666/1993, cujo conceito abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidades jurídicas de direito privado sob o seu controle e as fundações por ela constituídas ou mantidas, no prazo e nas condições do impedimento.

04.01.02. Os interessados que tenham sido declarados inidôneos por ato do Poder Público, nos termos do art. 87, IV, da Lei n.º 8.666/1993;

04.01.03. Os interessados que estiverem em regime de falência, concordatas ainda vigentes nos termos da legislação anterior, dissolução, liquidação ou concurso de credores;

04.01.04. Empresas em forma de consórcios; e

04.01.05. As empresas que não se enquadrem como microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual, exceto no caso de não haver licitantes ME, MEI e EPP, quando esta será julgada fracassada ou deserta e reaberta com ampla participação a todos os licitantes e devidamente credenciados.

V. DO CREDENCIAMENTO

05.01. O Representante da licitante deverá apresentar-se para o credenciamento munido de documento de identidade civil com foto, na data e horário estipulados no preâmbulo para a realização da sessão.

05.02. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

(a) tratando-se de representante legal da sociedade empresária ou empresário individual, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro empresarial registrado na Junta Comercial; ou, tratando-se de sociedade não empresária, ato constitutivo atualizado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

(b) tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances,

negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a" supra, que comprove os poderes do mandante para a outorga.

05.03. Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um credenciado.

05.04. Deverá ser apresentada declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com o modelo constante neste Edital – ANEXO VI.

05.05. A declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte visando o exercício dos direitos previstos na Lei Complementar n.º 123/2006, deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no ANEXO V deste Edital.

05.06. A prova de condição de ME/EPP por meio de declaração, certidão da Junta Comercial, ou qualquer outro documento hábil a comprovar a referida condição.

05.07. Os documentos necessários para o credenciamento (Procuração e Contrato Social) deverão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio em até 30 (trinta) minutos de antecedência ao horário de abertura da sessão.

05.07.01. Nenhum documento será autenticado durante a sessão pública de licitação.

05.08. Os documentos relacionados nos subitens 05.04, 05.05, 05.06 e 05.07 deverão ser apresentados FORA dos Envelopes n.º 1 (Proposta) e n.º 2 (Habilitação).

05.09. A ausência de credenciamento implica na impossibilidade de prática de atos na sessão pública, em especial dar lance e interpor recurso.

VI. DOS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO

06.01. A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 2 (dois) envelopes fechados e indevassáveis (lacrados), contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

- Envelope n.º 1 Proposta – Pregão n.º **054/2019** | Processo n.º **056/2019**.
- Envelope n.º 2 Habilitação – Pregão n.º **054/2019** | Processo n.º **056/2019**.

06.02. A proposta de preço deverá conter, além dos respectivos valores dos produtos, os seguintes elementos:

- (a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual;
- (b) número do processo e do Pregão;
- (c) descrição do objeto da presente licitação com a indicação dos produtos a serem fornecidos, em conformidade com as especificações do folheto descritivo – Anexo I deste Edital;
- (d) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias;
- (e) informações bancárias, tais como nome e número do Banco, agência e número da conta corrente.
- (f) os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional, devendo o valor proposto corresponder à unidade solicitada;
- (g) classificação por item de fornecimento, quantidade, descrição/especificação do objeto, identificação da unidade de fornecimento ou medida, identificação da marca (e/ou tipo e modelo), tudo conforme modelo constante no Anexo II deste Edital.

06.03. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa devidamente digitada ou datilografada e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador.

06.04. Os envelopes serão recebidos até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública e observando as condições definidas neste Edital.

06.05. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital, nem propostas superiores aos preços máximo e mínimo, quando definidos.

06.06. O preço ofertado permanecerá fixo e irreajustável, conforme previsto neste Edital.

06.07. O menor valor considerado para julgamento observará a forma de adjudicação, conforme indicado no preâmbulo deste Edital: valor unitário.

06.08. Ao final deve conter data, assinatura e identificação do responsável pela elaboração da proposta.

06.09. O prazo de validade da proposta é de 60 dias a contar da data de sua apresentação.

06.10. A Contratada deve se obrigar a fornecer/entregar os produtos, objetos do presente certame, pelo período de 12 meses, mediante requisições formais.

06.11. Os produtos deverão ser entregues no prazo e local previstos no Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto.

06.12. A quantidade anual aproximada está apresentada no Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto.

06.13. É de inteira responsabilidade do licitante o preço e demais condições apresentadas, salvo se no momento da abertura da proposta for alegado erro, e aceito pelo Pregoeiro, será registrado em ata, devendo o item ser desconsiderado da proposta.

06.14. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais) e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

06.15. Os preços serão fixos e irreajustáveis.

06.16. No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

06.17. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

06.18. Serão rejeitadas, por decisão do Pregoeiro, as propostas que:

- a) estejam incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do objeto licitado;
- b) contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrária ao presente Edital, ou seja, manifestamente inexecutáveis ou inadmissíveis (não aceitáveis);
- c) superem o valor máximo definido no preâmbulo.

06.19. No **envelope n.º 02 "HABILITAÇÃO"** deverão ser apresentados os documentos relacionados no Item VIII deste Edital que serão abertos apenas na ocasião da análise da habilitação do licitante.

VII. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES E DO JULGAMENTO

07.01. No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

07.02. Após o credenciamento, as licitantes entregarão ao Pregoeiro em envelopes separados, a proposta de preço e os documentos de habilitação, conforme disciplinados neste Edital.

07.03. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus ANEXOS, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;
- b) que apresentem preços ou vantagens baseadas em proposta das demais licitantes;
- c) que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital;
- d) que superem o preço estimado (máximo) fixado no edital para o objeto da contratação.

07.04. No tocante aos preços as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

07.05. As propostas não desclassificadas serão classificadas pelo Pregoeiro, e, realizada a classificação, serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

- a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% superior àquela;
- b) não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

07.06. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

07.07. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

07.08. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, devendo ser definidos na sessão de abertura do presente pregão.

07.09. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

07.10. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

07.11. Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem em situação de empate será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

(a) Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

(b) Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do disposto no art. 4.º, inciso XXIII, da Lei n.º 10.520/2002, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem em situação de empate; Não configurada a hipótese prevista neste subitem, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

07.12. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades legais cabíveis.

07.13. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

07.14. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

07.15. A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

07.16. Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

07.17. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante verificação efetuada por meio hábil de informações.

07.17.01. A Fundação Hospital Santa Lydia - FHSL não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

07.18. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

07.19. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

07.20. O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações

apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

07.21. Na hipótese de todas as propostas serem desclassificadas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

VIII. DA HABILITAÇÃO

08.01. O julgamento da habilitação se processará após a fase de lances e negociação, e consistirá no exame dos documentos a seguir relacionados a Habilitação Jurídica, Capacidade Técnica, Regularidades Fiscal e Trabalhista, Qualificação Econômico-financeira e cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7.º da Constituição Federal, nos termos deste Edital e da lei.

08.02. Se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá conforme a ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

08.02.01. O pregoeiro, nessas situações, negociará com o licitante titular da proposta subsequente para chegar as mesmas condições ou mais próximo da melhor proposta financeira, podendo ainda, justificadamente, propor a revogação da licitação.

08.03. A documentação relativa à **habilitação jurídica**, consistirá em:

- (a) Para Empresário Individual: Registro comercial.
- (b) Para Sociedade Empresária: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, devidamente registrados.
- (c) No caso de Sociedade por Ações (Sociedade empresária do tipo S/A): O ato constitutivo e alterações subsequentes, devendo vir acompanhados de documentos de eleição de seus administradores em exercício.
- (d) Para sociedade simples ou cooperativa: Inscrição do ato constitutivo e alterações no registro civil das pessoas jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

08.04. A documentação relativa à **regularidade fiscal e trabalhista**, conforme o caso, consistirá em:

- (a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (**CNPJ**) em vigor;
- (b) Prova de **inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- (c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal (Certidão conjunta de Débitos relativos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União)** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, com prazos de validade em vigor;
- (d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual (Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado)** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, com prazos de validade em vigor;
- (e) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal (Certidão Negativa de Débitos do Município)** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, com prazos de validade em vigor;

(f) Prova de regularidade perante o **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; e

(g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**.

08.05. A documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** consistirá em:

(a) **Certidão negativa recuperação judicial ou de falência** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Não constando do documento o prazo de validade, será aceito documento emitido até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de sua apresentação.

08.06. A documentação relativa à cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7.º da Constituição Federal consistirá em **declaração da empresa de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado(s) menor(es) de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos**, nos termos do art. 7.º , XXXIII, da Constituição Federal e art. 27, V , da Lei n.º 8.666/1993.

08.07. As certidões que não constarem data de validade estipulada considerar-se-ão válidas se estiverem dentro de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data de sua emissão ou expedição.

08.08. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

08.09. Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo adjudicado o objeto da licitação pelo Pregoeiro e encaminhado os autos à autoridade competente para que homologue o procedimento.

08.09.01. Havendo interposição de Recurso, o Pregoeiro fará o juízo de admissibilidade, podendo reconsiderar, e, sendo admitido e não reconsiderada a decisão, encaminhará os autos à autoridade competente para julgamento.

08.10. Após a habilitação, poderá o licitante ser desqualificado por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou de conhecimento posterior ao julgamento.

08.11. Encerrada a sessão pública, o licitante detentor da proposta de menor preço ou do lance de menor valor deverá encaminhar a sua proposta escrita ao órgão licitante no prazo de 2 (dois) dias úteis.

08.13. Havendo interposição de recurso e sendo necessária a abertura do envelope de habilitação do licitante subsequente, em razão da inabilitação do licitante anterior, tal procedimento observará o disposto no item XII.

08.14. Após a assinatura da Ata de Registro de Preços com os licitantes classificados, a documentação dos demais licitantes ficará à disposição para retirada no prazo de até 30 (trinta) dias, na sede da Fundação.

IX. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

09.01. É condição indispensável para utilização dos benefícios legais nesta licitação, destinados as microempresas e empresa de pequeno porte, a apresentação de declaração de enquadramento, nos termos do Anexo V.

09.02. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, no entanto, por ocasião da participação no certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de sua habilitação, em especial as documentações relativas as regularidades fiscal e trabalhista, mesmo que apresentem alguma restrição.

09.02.01. Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista será assegurado, ao licitante vencedor, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Fundação, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa (Lei Complementar n.º 147/ 2014).

09.02.02. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 09.02.01, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei n.º 8.666/1993, sendo facultado à Fundação convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

X. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

10.01. Os esclarecimentos e impugnações ao ato convocatório do Pregão serão recebidos até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, podendo ser requerida por qualquer pessoa.

10.01.01. A impugnação, assim como os pedidos de esclarecimentos e informações, serão formulados via e-mail e serão respondidos pelo subscritor do Edital, no prazo de até 1 (um) dia útil, anterior à data fixada para abertura da sessão pública.

10.01.02. Em caso de impugnação ou pedido de esclarecimento, dependendo da complexidade e da necessidade, a autoridade competente poderá determinar a suspensão da licitação até a disponibilização do conteúdo da decisão aos interessados.

10.01.03. Deferida a impugnação do ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

10.02. Divulgado o vencedor, ou ainda, se for o caso, encerrado o julgamento da habilitação dos demais participantes que concordaram em fornecer o preço do vencedor do certame, o Pregoeiro informará aos licitantes que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, fazendo o registro em ata.

10.03. Havendo interposição de recurso, o Pregoeiro informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões de recurso, no prazo de 3 (três) dias após o encerramento da sessão pública, e aos demais licitantes que poderão apresentar contrarrazões, em igual número de dias, os quais começarão a correr do término do prazo para apresentação de memoriais, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.03.01. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação ao vencedor do certame.

10.03.02. Os recursos contra decisões do Pregoeiro terão efeitos devolutivo e suspensivo.

10.03.03. O acolhimento de recurso importará, sendo o caso, na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.03.04. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão protocolizados exclusivamente na sede da Fundação.

10.03.05. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso.

10.03.06. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

10.03.07. A decisão em grau de recurso será definitiva dela não caberá recurso, sendo comunicada aos licitantes interessados, por e-mail ou carta, e, sendo o caso, publicado o seu extrato na imprensa oficial do Município.

10.04. Não serão aceitas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal, subscrito por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

XI. DO REGISTRO DE PREÇOS

11.01. O licitante classificado em primeiro lugar terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços.

11.01.01. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado aceito pela Fundação.

11.02. 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 relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

11.03. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência de 12 (doze) meses, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem.

11.03.01. Quando da necessidade de contratação, o órgão interessado, por intermédio do gestor do contrato por ele indicado, solicitará a autorização de adesão à ATA de REGISTRO DE PREÇOS, bem como consultará o fornecedor sobre a disponibilidade e interesse no atendimento.

11.03.02. Com as informações do Órgão Gerenciador o gestor convocará o fornecedor indicado, celebrando o contrato ou instrumento equivalente.

11.04. Se, por ocasião da contratação, os documentos comprobatórios de regularidade da adjudicatária perante a Receita Federal – Previdenciária e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, o Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade

vencidos, a entidade Adjudicante verificará a situação por meio hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.04.01. Se não for possível atualizá-las por meio hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 3 (três) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a aquisição não se realizar;

11.04.02. Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular, ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.05. O preço registrado e os respectivos fornecedores serão divulgados no Diário Oficial do Município e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços, podendo ser revistos, na forma do Anexo III.

11.06. A liberação do fornecedor e o cancelamento do registro de preços observarão o disposto no Anexo III.

11.07. Em decorrência da licitação que será processada pelo Pregoeiro e, após sua homologação, será lavrada a Ata de Registro de Preços, nos termos deste Edital.

XII. DA RETOMADA DA SESSÃO PÚBLICA

12.01. Serão convocados os demais licitantes classificados para participar de nova sessão pública do Pregão com vistas à celebração da contratação, quando a(s) DETENTORA(S):

- a) Se recusar(em) a assinar a Ata de Registro de Preços ou quando convocada(s) à assinatura, dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar(em) comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, ou não atender(em) a todas as condições para a celebração da contratação;
- b) No caso de microempresa(s) e/ou empresa(s) de pequeno porte declarada(s) vencedora(s) com irregularidade fiscal nos termos da Lei Complementar n.º 123/2006, deixar(em) de apresentar a documentação de regularidade fiscal para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços;
- c) Deixar(em) de apresentar os originais dos documentos de habilitação ou cópias autenticadas por tabelião de notas no PROTOCOLO localizado na sede da Fundação, no endereço constante no preâmbulo, em até 2 (dois) dias após o encerramento da sessão pública, ressalvando que tais documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados do original para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial.

12.02. A nova sessão será realizada em prazo, não inferior a 3 (três) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

12.03. A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Município.

12.04. Na sessão, respeitada a ordem de classificação, passar-se-á diretamente à fase de negociação.

XIII. DAS SANÇÕES

13.01. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa que praticar quaisquer atos previstos no art. 7.º da Lei n.º 10.520/2002.

13.02. Eventual multa administrativa aplicada ao licitante faltoso será equivalente a 10% (dez por cento) do total da proposta.

13.03. As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, nos termos da lei.

13.04. Para fins de aplicação da sanção administrativa constante do presente Edital, o lance é considerado proposta.

13.05. As penalidades por ocasião da execução do objeto, observarão o disposto na Ata de Registro de Preços, no contrato e na Lei.

XIV. DO CONTRATO

14.01. A celebração de instrumento de contrato somente será obrigatório nos casos em que o valor do objeto da contratação estiver compreendido nos valores da modalidade concorrência e de tomada de preços, conforme dispõe o art. 62, *caput*, da Lei n.º 8.666/1993, bem como nas situações em que não haja compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos ou resultem obrigações futuras, inclusive assistência técnica.

14.02. Independentemente do valor, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive assistência técnica, o "termo de contrato" será substituído pela Ata de Registro de Preços, sendo facultativa a assinatura do contrato, a critério da entidade Adjudicante.

14.03. Caso a entidade adjudicante entenda conveniente a formalização de um futuro contrato, os termos necessários para sua elaboração encontram-se no Anexo IV – Minuta de Contrato, deste Edital.

XV. RECURSO FINANCEIRO E VALOR ESTIMADO

15.01. Os recursos financeiros para fazer face às despesas com os futuros fornecimentos correrão à conta de recursos atendidos por verbas próprias.

15.02. O valor estimado ou preço de referência para a contratação está indicado no preâmbulo deste Edital e no Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto, levando em conta um valor total anual estimado, em conformidade com estimativa/justificativa de preços constante do processo administrativo, do qual se originou o presente certame.

15.03. O preço máximo, definido no preâmbulo, é o limite admitido para fins de registros e consequente contratação/aquisição.

XVI. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.01. Este Pregão é regido pelos seguintes dispositivos legais: Lei n.º 8.666/1993, atualizada por legislações posteriores; Lei n.º 10.520/2002; Lei Complementar n.º 123/2006 e Lei n.º 8.078/1990.

16.02. As normas disciplinadoras deste Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

16.03. É facultada ao Pregoeiro, ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

16.04. A Fundação reserva-se o direito de, por meio de sua autoridade competente, revogar a licitação ou suspendê-la, no todo ou em parte, em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

16.04.01. Fica o interessado/licitante ciente que a suspensão da licitação, revogação ou anulação não ensejarão qualquer tipo de indenização ou ressarcimento.

16.04.02. A anulação da licitação implica na anulação da Ata de Registro de Preços dela decorrente.

16.05. Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis, nos termos deste Edital.

16.06. A entidade promotora da licitação reserva-se no direito de alterar os prazos para o recebimento e abertura das propostas.

16.07. A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e seus Anexos.

16.08. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

16.09. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

16.10. Toda e qualquer alteração deste Edital observará a mesma forma de publicidade do original, e, eventuais comunicações aos licitantes, serão realizadas por e-mail ou disponibilizadas no site da Fundação.

16.11. Ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

16.12. Informações complementares sobre o presente certame podem ser obtidas na sede da Fundação, no setor de compras e contratações, ou pelo e-mail: fhsl.compras@hospitalsantalydia.com.br e pelos seguintes telefones: (16) 3605-4844 / 3605-4855.

16.13. Fica definido o Foro da Comarca de Ribeirão Preto/SP para dirimir as questões oriundas deste processo licitatório.

16.14. Fazem parte integrante deste instrumento convocatório:

- ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA E DESCRIÇÃO DO OBJETO;
- ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL;
- ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO;
ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO;
ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO – ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.
ANEXO VII – ORDEM DE COMPRA.

Ribeirão Preto/SP, 20 de agosto de 2019.

Marcelo C. Carboneri
Diretor Administrativo

TERMO DE REFERÊNCIA

DESCRIÇÃO DO OBJETO E ESPECIFICAÇÕES

1. OBJETO

1.1 Registro de preços, visando o fornecimento de alimentos perecíveis do tipo hortifrutigranjeiros, pelo período de 12 (meses), para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, conforme especificações e quantidades detalhadas em planilha anexa.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

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

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

3. REGIME DE CONTRATAÇÃO

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

4. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

5.1. Os alimentos deverão ser entregues diariamente, tanto em feriados quanto em datas comemorativas, exceto aos domingos, das 08h00 às 11h00 da manhã no Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré Nº 434, CEP. 14085-070, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP. O horário pode sofrer mudanças conforme critério da Fundação.

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

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

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

5.4. 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:

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

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;

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. 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 alimentos conforme especificações, marcas, validades e preços propostos na licitação, e nas quantidades solicitadas pela FHSL;

8.2. Entregar os alimentos contratados estritamente no prazo estipulado, em perfeitas condições devidamente embalados;

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

8.4. Responsabilizar-se, com a transportadora, pela movimentação dos alimentos até as dependências do Departamento de Nutrição e Dietética da FHSL, não sendo 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 alimento inadequado que houver fornecido;

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

8.9. Encaminhar via e-mail (desilva@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. FISCAIS DO CONTRATO

9.1. Fiscal titular: Debora da Costa Silva

10. ESPECIFICAÇÃO

Item	Qtde.	Unidade	Descrição
1	35	Quilo	ABACATE: De primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; pesando aproximadamente por unidade entre 0,5 kg a 0,7 kg, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDB 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); entrega fracionada para as unidades escolares conforme necessidade de consumo após inspeção de qualidade/quantidade do produto realizada na Central de Alimentos, conforme procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
2	1600	Unidade	ABACAXI PÉROLA A: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
3	3600	Quilo	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA: Peso médio 470g. Fruto sadio, suficientemente desenvolvidos, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas

			<p>mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas: deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
4	2300	Maço	<p>ACELGA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
5	2500	Maço	<p>ALFACE CRESPA/LISA: Produto in natura, alface fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas plásticas vazadas, pesando por unidade entre 1,5 a 2kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), (Inst. Normat.N 01 de 01/02/02), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa conjunta n 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
6	680	Quilo	<p>ALHO DESCASCADO: Estrangeiro ou Nacional, Classificação Graúdo sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e sabor característicos, uniformidade no tamanho (bulbo inteiro) e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação cabível. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
7	1100	Maço	<p>ALMEIRÃO PÃO DE AÇÚCAR EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. Oriundas de plantas sadias, estarem frescas, isentas de doenças, insetos e lesões por eles provocadas. Não apresentar sujidades e terra aderente, umidade externa anormal, odor e sabor</p>

			estranhos. Suas características microbiológicas devem estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
8	4000	Quilo	BANANA NANICA MÉDIA: Produto in natura, nanica média, em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem de instrução Normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
9	150	Quilo	BANANA PRATA MÉDIA: Produto in natura, nanica média, em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem de instrução Normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
10	3400	Quilo	BATATA INGLESA BENEFICIADA LISA ESPECIAL: TAMANHO UNIFORME. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
11	650	Quilo	BATATA DOCE: De boa qualidade; compacta e firme; sem lesões de origem físicas ou mecânicas (rachaduras e cortes); tamanho uniforme; devendo ser graúda; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05 e suas alterações posteriores; com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA e INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo.
12	1700	Quilo	BERINJELA EXTRA AA: Constituída por legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. CARACTERÍSTICAS GERAIS – Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao

			atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: os legumes deverão obedecer à legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo.
13	1350	Quilo	BETERRABA EXTRA AA - TAMANHO UNIFORME ENTRE 50 A 90mm DE DIÂMETRO: Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa; quanto às características. Microbiológicas, os tubérculos deverão obedecer a legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo.
14	550	Unidade	BRÓCOLIS EXTRA: É a parte verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe será constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, devesse obedecer a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo.
15	1600	Quilo	ABÓBORA JAPONESA (CABOCHÁ/ SEM CASCA): É o fruto, poupa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação de ótima qualidade, sem

			defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A moranga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo.
16	500	Quilo	CARÁ: Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
17	2700	Quilo	CEBOLA MINAS GERAIS GRAUDA: com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
18	3950	Quilo	CENOURA EXTRA AA (TAMANHO ENTRE 22 A 26cm): Produto in natura, elevada qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-15 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta N 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
19	3000	Maço	CHEIRO VERDE: (Cebolinha e Salsinha): Maço industrial. Especificação Técnica: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas saudáveis, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao

			tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade; estarem livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
20	550	Maço	CHICÓRIA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal no tamanho, aroma, cor e sabor; estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem livres de folhas sujas e com terra aderente, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas: padrões ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
21	4000	Quilo	CHUCHU EXTRA AA: Produto in natura, de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 14 (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta N 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
22	1900	Maço	COUVE MANTEIGA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
23	120	Unidade	COUVE-FLOR EXTRA SEM FOLHAS: Couve flor unidade de aproximadamente 700 gramas, couve-flor: de primeira qualidade, fresca e saudável. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e

			utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
24	550	Maço	ESPINAFRE EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar cor, aroma, sabor e tamanho uniforme típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal no tamanho, aroma e cor, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como seus danos, estarem livres de folhas sujas, terra aderente ou parasitas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microbiológicas, conforme padrões estabelecidos pela ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
25	50	Maço	HORTELÃ: De elevada qualidade; sem defeitos, com folhas verdes, tamanho e coloração uniformes e típicos da variedade, sem traços de descoloração; turgescendo; firme e intacto; devendo ser bem desenvolvido; verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas sadias, serem frescas, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade; estarem livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. Características microbiológicas: conforme legislação vigente. Isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; deve atender aos padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
26	125	Quilo	LARANJA LIMA A (10/13dz): Peso médio 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
27	1050	Quilo	LARANJA PÊRA A (10/13dz): Peso médio 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau

			ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
28	350	Quilo	LIMAO TAITI A: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
29	2600	Quilo	MAÇÃ CLASSIFICAÇÃO 80-150, bandejada, produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
30	2650	Quilo	MAMÃO FORMOSA A: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões ANVISA Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

31	1600	Quilo	<p>MANDIOCA GRAÚDA SEM CASCA: Raiz limpa de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais saudáveis, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
32	350	Quilo	<p>MANDIOQUINHA SALSA EXTRA AA: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Obedecer aos padrões sanitários da ANVISA. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
33	180	Quilo	<p>MANGA PALMER: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
34	2000	Quilo	<p>MELANCIA GRAUDA: PESO MÉDIO 8 KG: Redonda/comprida, Fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões</p>

			ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
35	2500	Quilo	MELÃO AMARELO 10/11: PESO MÉDIO 1200G: De primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa intacta e firme; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
36	6000	unidades	OVOS GRANDES BRANCOS DE GALINHA TIPO A: Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo; Apresentar casaca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; Apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; Apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; Apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com chalazas intactas; Apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe de qualidade. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
37	190	Quilo	PEPINO CAIPIRA EXTRA AA: Produto in natura de boa qualidade, primeira, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, suas condições deverão estar de acordo com a NTA/14 (decreto 12486 de 20/10/78), com padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta N 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
38	160	Quilo	PÊRA: pêra willians, categoria 01, fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
39	50	Quilo	PIMENTÃO AMARELO EXTRA AA: Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas

			características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
40	50	Quilo	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA: Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
41	50	Quilo	PIMENTÃO VERMELHO EXTRA AA: Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
42	155	Quilo	QUIABO: liso, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte (rachaduras e cortes). Entregue em caixa com aproximadamente 05 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
43	1450	Quilo	REPOLHO BRANCO: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme legislação vigente. Ausência

			de sujidades, parasitas e larvas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
44	180	Maço	RÚCULA: Produto in natura, fresca, de primeira, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pesando por unidade entre 1,5 a 2kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (decreto 12486 de 20/10/78), (Inst. Normat.N 01 de 01/02/02), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa conjunta n 9, DE 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
45	3000	Quilo	TOMATE MOLHO: TOMATE MADURO EXTRA AA: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo " In Natura " ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
46	3300	Quilo	TOMATE SALADA: TOMATE MADURO EXTRA AA: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo " In Natura " ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
47	300	Quilo	UVA: niágara rosada; nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC

			272/05),(inst.normativa n 1 de 01/02/02; com os padrões de embalagem instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
48	270	Quilo	VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA AA: boa qualidade; tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito á verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; entrega fracionada conforme necessidade de consumo
49	200	Quilo	REPOLHO ROXO: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

11. TABELA RESUMIDA (VALOR ESTIMADO)

Item	Qtde.	Unidade	Descrição	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1	35	Quilo	ABACATE	R\$ 4,78	R\$ 167,30
2	1600	Unidade	ABACAXI PÉROLA A	R\$ 4,71	R\$ 7.536,00
3	3600	Quilo	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA	R\$ 3,83	R\$ 13.788,00
4	2300	Maço	ACELGA EXTRA	R\$ 4,50	R\$ 10.350,00
5	2500	Maço	ALFACE CRESPA/LISA	R\$ 5,75	R\$ 14.375,00
6	680	Quilo	ALHO DESCASCADO	R\$ 21,72	R\$ 14.769,60
7	1100	Maço	ALMEIRÃO PÃO DE AÇÚCAR EXTRA	R\$ 5,59	R\$ 6.149,00
8	4000	Quilo	BANANA NANICA MÉDIA	R\$ 3,35	R\$ 13.400,00
9	150	Quilo	BANANA PRATA MÉDIA	R\$ 4,30	R\$ 645,00
10	3400	Quilo	BATATA INGLESA BENEFICIADA LISA ESPECIAL	R\$ 4,53	R\$ 15.402,00
11	650	Quilo	BATATA DOCE	R\$ 3,44	R\$ 2.236,00
12	1700	Quilo	BERINJELA EXTRA AA	R\$ 3,55	R\$ 6.035,00
13	1350	Quilo	BETERRABA EXTRA AA	R\$ 3,38	R\$ 4.563,00
14	550	Unidade	BRÓCOLIS EXTRA	R\$ 6,50	R\$ 3.575,00
15	1600	Quilo	ABÓBORA JAPONESA (CABOCHÁ/ SEM CASCA)	R\$ 6,33	R\$ 10.128,00
16	500	Quilo	CARÁ	R\$ 6,51	R\$ 3.255,00
17	2700	Quilo	CEBOLA MINAS GERAIS GRAÚDA	R\$ 5,11	R\$ 13.797,00
18	3950	Quilo	CENOURA EXTRA AA	R\$ 3,55	R\$ 14.022,50

19	3000	Maço	CHEIRO VERDE	R\$ 5,90	R\$ 17.700,00
20	550	Maço	CHICÓRIA	R\$ 4,92	R\$ 2.706,00
21	4000	Quilo	CHUCHU EXTRA AA	R\$ 3,62	R\$ 14.480,00
22	1900	Maço	COUVE MANTEIGA EXTRA	R\$ 5,19	R\$ 9.861,00
23	120	Unidade	COUVE-FLOR EXTRA SEM FOLHAS	R\$ 6,55	R\$ 786,00
24	550	Maço	ESPINAFRE EXTRA	R\$ 6,15	R\$ 3.382,50
25	50	Maço	HORTELA	R\$ 10,63	R\$ 531,50
26	125	Quilo	LARANJA LIMA A	R\$ 4,23	R\$ 528,75
27	1050	Quilo	LARANJA PÊRA A	R\$ 2,84	R\$ 2.982,00
28	350	Quilo	LIMAO TAITI A	R\$ 4,77	R\$ 1.669,50
29	2600	Quilo	MAÇÃ	R\$ 6,50	R\$ 16.900,00
30	2650	Quilo	MAMÃO FORMOSA A	R\$ 3,96	R\$ 10.494,00
31	1600	Quilo	MANDIOCA GRAÚDA SEM CASCA	R\$ 3,80	R\$ 6.080,00
32	350	Quilo	MANDIOQUINHA SALSA EXTRA AA	R\$ 10,74	R\$ 3.759,00
33	180	Quilo	MANGA PALMER	R\$ 5,20	R\$ 936,00
34	2000	Quilo	MELANCIA GRAUDA	R\$ 2,62	R\$ 5.240,00
35	2500	Quilo	MELÃO AMARELO	R\$ 4,68	R\$ 11.700,00
36	6000	unidades	OVOS GRANDES BRANCOS DE GALINHA TIPO A	R\$ 0,46	R\$ 2.760,00
37	190	Quilo	PEPINO CAIPIRA EXTRA AA	R\$ 3,62	R\$ 687,80
38	160	Quilo	PÊRA	R\$ 11,34	R\$ 1.814,40
39	50	Quilo	PIMENTÃO AMARELO EXTRA AA	R\$ 9,96	R\$ 498,00
40	50	Quilo	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA	R\$ 7,11	R\$ 355,50
41	50	Quilo	PIMENTÃO VERMELHO EXTRA AA	R\$ 9,71	R\$ 485,50
42	155	Quilo	QUIABO	R\$ 9,32	R\$ 1.444,60
43	1450	Quilo	REPOLHO BRANCO	R\$ 3,05	R\$ 4.422,50
44	180	Maço	RÚCULA	R\$ 6,81	R\$ 1.225,80
45	3000	Quilo	TOMATE MOLHO: TOMATE MADURO EXTRA AA	R\$ 4,31	R\$ 12.930,00
46	3300	Quilo	TOMATE SALADA: TOMATE MADURO EXTRA AA	R\$ 5,19	R\$ 17.127,00
47	300	Quilo	UVA	R\$ 14,81	R\$ 4.443,00
48	270	Quilo	VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA AA	R\$ 10,54	R\$ 2.845,80
49	200	Quilo	REPOLHO ROXO	R\$ 4,81	R\$ 962,00

ANEXO II

Modelo de Proposta Comercial

À Fundação (...)

Pregão n.º (...)/20(...).

Processo: (...)/20(...).

Objeto: Registro de Preços de (...).

A empresa (...), estabelecida à Rua (...), n.º (...), na cidade de (...), inscrita no CNPJ sob n.º (...), propõe executar o objeto licitado, em estrito cumprimento ao previsto no edital de licitação supra e seus anexos, pelo preço abaixo discriminado:

ITEM (..) – <u>INSERIR O NÚMERO DO ITEM</u>						
Item	Qtd.	Unid. Fornec./ medida.	Descrição Especificação	Preços (R\$)		Marca, modelo e procedência
				Unitário	Total	
1	(...)			(...)	(...)	
2	(...)			(...)	(...)	

O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação.

Banco: (...) n.º (...) | Agência: (...) | CC: (...).

Declaro ciência e concordância com as condições de execução do objeto, conforme previsto no edital.

Local e data

Assinatura do responsável

Dados da Empresa, Razão Social, Endereço, CNPJ, Telefone e e-mail.

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (...)

PREGÃO Nº 054/2019

PROCESSO LICITATÓRIO. Nº 056/2019

Aos (...), 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, na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, Campos Elíseos, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação do Pregão n.º (...)/20(...), e do respectivo resultado publicado no Diário Oficial do Estado em , homologado às fls. (...),do Processo n.º (...)/20(...), que vai assinada pelo(a) representante legal, Senhor(a) (...), CPF/MF (...), doravante denominado **SETOR GESTOR DO REGISTRO DE PREÇOS**; e, de outro lado a(s) empresa(s) qualificadas neste instrumento, Cláusula Segunda, item 2.2., por meio de seus representantes legais, doravante(s) denominada(s) **DETENTORA(s)**, 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 054/2019, na pelas Leis Federais n.º 10.520/2002 e 8.666/1993, Lei Complementar n.º 123/2006, pelo Decreto 8.538/2015, pelo Regulamento Próprio de Contratação, Portaria nº 05/2019, e, subsidiariamente, nas demais normas pertinentes.

1.2. Para fins desta Ata, considera-se:

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

CLAUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. O presente objeto tem como referência o Processo Licitatório n.º 056/2019 e o Pregão n.º 054/2019.

2.2. O presente instrumento tem por objeto o registro de preços de produtos (...), conforme Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto do Edital de Referência, por um período de 12 (doze) meses, parte integrante desta Ata.

2.2.1. O valor registrado para o ITEM 01 é de R\$ (...).

DETENTORA

Denominação: (...).

Endereço: (...).

CNPJ/MF: (...).

Representante Legal: (...).

CPF/MF: (...).

2.2.2. O valor registrado para o ITEM 02 é de R\$ (...)

DETENTORA

Denominação: (...).

Endereço: (...).

CNPJ/MF: (...).

Representante Legal: (...)

CPF/MF: (...).

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ASSINATURA DA ATA

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

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES E PRAZO DE FORNECIMENTO E DE ENTREGA

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

4.2. Os alimentos deverão ser entregues diariamente, tanto em feriados quanto em datas comemorativas, exceto aos domingos, das 08h00 às 11h00 da manhã no Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré Nº 434, CEP. 14085-070, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP. O horário pode sofrer mudanças conforme critério da Fundação.

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

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

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

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

4.6. O objeto será considerado recebido:

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

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

4.7. Após o recebimento definitivo, o objeto poderá ser devolvido quando apresentar defeito ou vício oculto ou que se apresente com a sua utilização, no

prazo de 15 (quinze) dias, a contar de sua constatação, nos termos da Lei n.º 8.078/1990.

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

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

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado 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(s) assinatura(s).

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:

- 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 Órgão Gestor e a terceira, para arquivo do órgão/entidade participante ou interessada.
- b) comunicar ao Órgão 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 defeituosos, 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:

- a) indicar responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços e recebimento dos objetos, e assegurar o seu recebimento, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;
- b) comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade relacionada as obrigações de fornecimento assumidas;
- c) aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preços;
- d) efetuar o pagamento pelo fornecimento do objeto, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;
- e) em caso de atraso do pagamento imputável exclusivamente ao Órgão Gestor requisitante, arcar com a correção monetária a partir do primeiro dia posterior ao termo final do prazo para pagamento, conforme índice aplicável.

CLÁUSULA 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:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho 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.

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 (...), 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.

SIGNATÁRIOS:

(...) | CPF/MF

(...) | CPF/MF

(...) | CPF/MF

ORGÃO GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:

(...) | CPF/MF

Testemunhas:

1ª. _____
—

2ª. _____
—

ANEXO IV MINUTA DO CONTRATO

A **FUNDAÇÃO** (...), pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º (...), com sede a Rua (...), n.º (...), bairro (...), CEP: (...), na cidade de (...), representada neste ato pelo(a) seu(sua) Diretor(a) Administrativo(a), Senhor(a) (...), brasileiro(a), portador(a) do CPF/MF n.º (...), doravante denominado CONTRATANTE; e, de outro lado, a empresa (...), pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob n.º XXX, e I.E. n.º (...), estabelecida à Rua/Avenida (...), n.º (...), bairro (...), CEP: (...), na cidade de (...), neste ato representada pelo(a) Senhor(a) (...), portador(a) do CPF/MF n.º (...), doravante denominada CONTRATADA, com fundamento nas Leis n.º(s) 8.666/1993 e 10.520/2002 e nas seguintes cláusulas ou condições que mutuamente se obrigam:

CLAÚSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a contratação de (...), conforme Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto, visando o fornecimento, por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado e aditado, nos termos da Lei, que fica fazendo parte do presente Edital.

1.2. O presente objeto tem como referência o Processo Licitatório n.º (...) e o Pregão n.º (...).

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO

2.1. A CONTRATADA se obriga a entregar o produto, objeto do presente certame, pelo período de 12 (doze) meses, mediante solicitações da CONTRATANTE.

2.2. O fornecimento do objeto da contratação ocorrer na forma, local e condições indicadas no Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto, documento que faz parte integrante deste contrato.

2.3. O prazo para a entrega poderá ser prorrogado, por iniciativa da CONTRATANTE, fundada em conveniência administrativa.

2.4. É vedado à CONTRATADA ceder, transferir ou subcontratar total ou parcialmente o objeto deste contrato sem estar expressamente autorizada por escrito pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO

3.1. O pagamento será efetuado após a entrega dos produtos ou execução dos serviços devidamente atestado pela autoridade competente, mediante o respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo.

3.2. Os recursos financeiros para fazer face às despesas com os futuros fornecimentos, objeto deste contrato, correrão à conta de dotação orçamentária prevista para o exercício financeiro a que estiverem relacionados.

3.3. 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.

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

3.5. O objeto será considerado recebido, inicialmente, provisoriamente, e, posteriormente, definitivamente, conforme constante na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

4.1. O prazo de vigência do Contrato, objeto da presente licitação, será de, no máximo, 12 (doze) meses, contados a partir de sua(s) assinatura(s), podendo ser aditado e prorrogado nos termos da lei.

CLAÚSULA QUINTA – DA GERÊNCIA DO CONTRATO

5.1. A gestão do presente contrato será feita pelo Diretor(a) Administrativo(a) da CONTRATANTE, podendo designar fiscais para auxiliar na execução do contrato.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

6.1. Os CONTRATANTES devem cumprir as obrigações previstas no Edital, seus Anexos, incluindo a Ata de Registro de Preços de referência, sob pena de inadimplemento.

6.2. As sanções pelo descumprimento das obrigações assumidas pelas partes observam o disposto na Ata de Registro de Preços e o disposto na Cláusula Nona deste instrumento.

6.3. O CONTRATANTE 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 a multa, sem prejuízo da rescisão contratual, nos termos das Leis n.º(s) 10.520/2002 e 8.666/1993 e da Cláusula Nona deste instrumento.

6.4. A aplicação da pena de multa observará o disposto na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO E REPACTUAÇÃO

7.1. O valor deste contrato observa o valor da proposta comercial apresentada pela CONTRATADA, devidamente registrada na Ata de Registro de Preços, Anexo integrante deste instrumento.

7.2. Os preços registrados serão revistos na forma constante na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE

8.1. Em caso de eventual prorrogação do contrato, seus preços poderão vir a serem reajustados com base no IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IBGE) de forma a preservar o equilíbrio econômico-financeiro da proposta da CONTRATADA, observada a legislação vigente.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO

9.1. O contrato poderá ser rescindido de pleno direito e para todos os fins em caso de cancelamento do Registro de Preço; liquidação ou dissolução; concordata ou decretação de falência da CONTRATADA; independentemente de aviso; notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, podendo, ainda, ser rescindido unilateralmente pela CONTRATANTE nas hipóteses e condições previstas na Lei Federal n.º 8.666/1993 e alterações posteriores.

9.2. O contrato poderá ser rescindido, unilateralmente pela CONTRATANTE, assegurada a ampla defesa, nos seguintes casos:

- inadimplemento das cláusulas contratuais;
- razões de interesse público, devidamente comprovadas;
- ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovada.

9.3. O contrato poderá ser rescindido, por acordo entre as partes.

9.4. A rescisão contratual decorrente do não cumprimento das obrigações previstas no Edital, na Ata de Registros de Preços e no contrato acarretará à CONTRATADA, a aplicação de multa de 10% (dez por cento) do valor global do objeto da qual o contratado-inadimplente é detentor do registro, independentemente das penalidades administrativas a serem impostas.

9.4.1. A multa prevista no item anterior não tem caráter compensatório e, conseqüentemente, o seu pagamento não exige a CONTRATADA da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que causar.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as Leis Federais n.º(s) 8.666/1993 e 10.520/2002 aplicando-se, ainda, os princípios gerais de direito.

10.2. Faz parte integrante deste instrumento o Edital de Pregão de referência, incluindo os seus Anexos, bem como a respectiva Ata de Registro de Preços dele decorrente.

10.3. É vedado à CONTRATADA ceder, transferir ou subcontratar total ou parcialmente o objeto deste contrato sem estar expressamente autorizada por escrito pela CONTRATANTE.

10.4. Os recursos financeiros para atendimento das despesas oriundas do presente contrato serão atendidos por verbas constantes do orçamento vigente no momento da emissão da ordem de compra.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

11.1. Fica eleito o foro da cidade de (...), para conhecer das questões relacionadas com o presente contrato que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos.

11.2. Assinam este contrato, os Signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

(...), (...) de (...) de (...).

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:

1ª. _____.

2ª. _____.

ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO

PREGÃO N.º ____/20__.

PROCESSO LICITATÓRIO N.º ____/20__.

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º. _____, por intermédio de seu representante legal, Senhor(a) _____ portador(a) do CPF/MF n.º _____, DECLARA, o que segue:

() Para fins do disposto no inciso V do art. 27 da lei n.º 8.666/1993, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

() Para fins do disposto na Lei Complementar n.º 123/2006, ser microempresa ou empresa de pequeno porte não estando enquadrada nas vedações constantes do § 4.º do artigo 3.º da referida Lei Complementar.

_____, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura do responsável pela empresa proponente

OBS.: esta declaração deverá ser em papel timbrado da empresa.

**ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO
ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

AO Sr(a). Pregoeiro(a)

PREGÃO N.º ____/20____.

PROCESSO LICITATÓRIO N.º ____/20____.

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, por intermédio de seu representante legal, Senhor(a) _____, portador(a) do CPF/MF n.º _____, DECLARA, para fins de participação no processo licitatório, sob as penas da Lei, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação.

Por ser verdade assina a presente.

_____, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do responsável pela empresa proponente

ANEXO VII ORDEM DE COMPRA

FORNECEDOR: (...) | CNPJ: (...)

ATA DE REGISTRO DE PREÇO N.º ____/20__.

PREGÃO N.º ____/20__.

Autorizamos o fornecimento do(s) objeto(s) abaixo discriminado(s), observadas as especificações e demais condições constantes do Edital e da respectiva Ata de Registro de Preços.

Item	Qtd.	Descrição Especificação	Valor Registrado (R\$)	
			Unitário	Total
1	(...)	(...)	(...)	(...)
2	(...)	(...)	(...)	(...)
		Total		

As entregas deverão ocorrer no seguinte endereço: Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, CEP 14085-070, Ribeirão Preto/SP | Local de Entrega: Fundação Hospital Santa Lydia | Telefone: (16) 3605-4850

O prazo do pagamento é de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento total do conteúdo desta Ordem de Compra, mediante apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo agente recebedor ou setor requisitante.

Em cada Nota Fiscal deverá conter: (a) número do pregão; e (b) número da ata de registro de preços.

Os pagamentos serão efetuados mediante emissão de boleto bancário.

OBS: Devolver esta ordem de compra devidamente assinada até às 15h da data de emissão.

(...), (...) de (...) de (...)

Setor de Nutrição e Dietética