

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 097/2024

PREGÃO N° 90031/2024

PROCESSO N° 091/2024

Ao terceiro dia do mês de setembro de 2024, na **Fundação Hospital Santa Lydia**, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º.13.370.183/0001-89, situada na 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 90031/2024, e do respectivo resultado publicado nos autos do Processo n.º 091/2024, em epígrafe, que vai assinada pelo representante legal, Senhor Marcelo Cesar Carboneri, CPF/MF 362.019.658-31, doravante denominado **SETOR GESTOR DO REGISTRO DE PREÇOS**; e, de outro lado, a empresa **SILVA PADOKA MINIMERCADO E PADARIA LTDA**, CNPJ n.º 29.788.321/0001-84, com sede na Primeiro de Maio, n.º 1295, Vila Virginia, Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, CEP 14.030-390, por meio de seu representante legal, doravante denominada DETENTORA, celebram o presente ajuste para Registro de Preços, a qual será regido pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1. O presente instrumento fundamenta-se no Pregão n.º 90031/2024, no art. 82 da Lei Federal n.º 14.133/2021, no Decreto n.º 10.024/2019 e do art. 15 do Regulamento Próprio de Compras da Fundação Hospital Santa Lydia (RPC-FHSL), na sua forma eletrônica 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 091/2024 e o Pregão n.º 90031/2024.

2.2. O presente instrumento tem por objeto registro de preços, visando o fornecimento de produtos de padaria, pelo período de 12 (meses), para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética, conforme Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto do Edital de Referência, parte integrante desta Ata, abaixo discriminados:

a) Itens exclusivos para ME/EPP:

Item	Descrição Especificação	Quantidade Estimada de Anual	Unidade de Fornecimento	Marca	Valor Unitário	Valor total estimado
01	<p>BOLO SIMPLES SABOR FUBÁ Especificação: Bolo simples sabor fubá, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, pesando cerca de 800g a 1kg. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual a data de entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.</p>	40	Unidades	Própria	R\$ 15,00	R\$ 600,00
02	<p>BOLO SIMPLES SABOR CHOCOLATE Especificação: Bolo simples sabor chocolate, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, pesando cerca de 800g a 1kg. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.</p>	60	Unidades	Própria	R\$ 19,86	R\$ 1.191,60
03	<p>BOLO SIMPLES DE CENOURA Especificação: Bolo simples de cenoura, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, pesando cerca de 800g a 1kg. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.</p>	40	Unidades	Própria	R\$ 20,84	R\$ 833,60

04	<p>BISCOITO DE POLVILHO SALGADO</p> <p>Especificação: Biscoito de polvilho salgado, contendo polvilho, ovo, leite, banha e sal, com formato de palito ou argola, deve ser crocante, não será aceito produto rígido ou endurecido. Validade: produzido no dia da entrega.</p>	150 (cento e cinquenta)	Quilos	Própria	R\$ 36,62	R\$ 5.493,00
05	<p>MINI LANCHES</p> <p>Especificação: Minisanduíches (minipão tipo brioche) com presunto, queijo, tomate e alface, cenoura ralada e maionese.</p>	1.500(mil e quinhentos)	Unidades	Própria	R\$ 4,12	R\$ 6.180,00
06	<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL ZERO AÇÚCAR</p> <p>Especificação: Pão de forma; superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, zero adição de açúcar, peça fatiada, contendo em média 20 fatias; composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, glúten, farelo de trigo, sal, fibra alimentar, conservador propionato de cálcio, emulsificantes polisorbato 80 e goma guar, edulcorante acaçula- me k. Embalagem em polietileno resistente, transparente na lateral, que permita visualizar o produto e suas condições deverão estar de acordo com o (dec.3.029,de 16/04/99) e (portaria.593,de 25/08/99); portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação, umidade interna, deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, peso, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 5 dias a partir da fabricação.</p>	600 (seiscentos)	Pacotes (500g)	Própria	R\$ 13,24	R\$ 7.944,00
07	<p>PÃO HOT-DOG</p> <p>Especificação: Peso médio 60 gramas cada. Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</p>	250 (duzentos e cinquenta)	Quilos	Própria	R\$ 18,17	R\$ 4.542,50

	<p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg ,que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais. Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>					
08	<p>PANETONE NATALINO DE FRUTAS Especificação: Panetões natalinos de frutas cristalizadas de 500gr (quinhentos gramas) cada. Contendo no mínimo os seguintes ingredientes: Farinha de trigo com ferro e ácido fólico, açúcar, uvas passas, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo líquido integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes, corante naturais: cúrcuma e urucum, contém glúten, pode conter traços de leite, farinha de soja, gergelim, avelã, amendoim, amêndoas, castanha de caju, aveia, centeio e cevada.</p>	100 (cem)	Unidades	Própria	R\$ 13,90	R\$ 1.390,00

b) Itens reservados à ME/EPP (até 25%):

Item	Descrição Especificação	Quant. Estimada de Anual	Unidade de Fornecimento	Marca	Valor Unitário	Valor total estimado
09	<p>PÃO FRANCÊS Especificação: Peso médio de 50 gramas a unidade. Composto de farinha de trigo de 1.^a qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação</p>	2.812 (dois mil oitocentos e doze)	Quilos	Própria	R\$ 16,90	R\$47.522,80

<p>vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos.</p> <p>O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.</p> <p>Embalagem: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros -</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg ,que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>					
10	<p>PÃO FRANCÊS COM MARGARINA</p> <p>Especificação: Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo</p>	<p style="text-align: center;">23.725 (vinte e três mil setecentos e vinte e cinco)</p>	<p style="text-align: center;">Unidades</p>	<p style="text-align: center;">Própria</p>	<p style="text-align: center;">R\$ 1,92</p>	<p style="text-align: center;">R\$ 45.552,00</p>

consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade. O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagem rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou recidado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.

Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco

	<p>quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>					
11	<p>PÃO HOT-DOG COM MARGARINA</p> <p>Especificação: Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa :</p>	<p style="text-align: center;">45.070 (quarenta e cinco mil e setenta)</p>	<p style="text-align: center;">Unidades</p>	<p style="text-align: center;">Própria</p>	<p style="text-align: center;">R\$ 2,50</p>	<p style="text-align: center;">R\$112.675,00</p>

<p>25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>					
--	--	--	--	--	--

c) Itens ampla participação:

Item	Descrição Especificação	Quant. Estimada de Anual	Unidade de Fornecimento	Marca	Valor Unitário	Valor total estimado
12	<p>PÃO FRANCÊS Especificação: Peso médio de 50 gramas a unidade. Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme</p>	<p>8.438 (oito mil quatrocentos e trinta e oito)</p>	<p>Quilos</p>	<p>Própria</p>	<p>R\$ 16,90</p>	<p>R\$142.602,20</p>

<p>legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos.</p> <p>O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.</p> <p>Embalagem: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg ,que resista</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>					
13	<p>PÃO FRANCÊS COM MARGARINA</p> <p>Especificação: Composto de farinha de trigo de 1.^a qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou</p>	<p style="text-align: center;">71.175 (setenta e um mil cento e setenta e cinco)</p>	<p style="text-align: center;">Unidades</p>	<p style="text-align: center;">Própria</p>	<p style="text-align: center;">R\$ 1,92</p>	<p style="text-align: center;">R\$136.656,00</p>

corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade. O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagem rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.

Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e

	<p>armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>					
14	<p>PÃO HOT-DOG COM MARGARINA</p> <p>Especificação: Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o</p>	<p style="text-align: center;">135.210 (cento e trinta e cinco mil duzentos e dez)</p>	<p style="text-align: center;">Unidades</p>	<p style="text-align: center;">Própria</p>	<p style="text-align: center;">R\$ 2,50</p>	<p style="text-align: center;">R\$ 338.025,00</p>

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

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, por um período de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, mediante solicitações da entidade gestora.

4.2. 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 14.133/2021 e será processado por meio de recibo ou Termo de Recebimento.

4.6. O objeto será considerado recebido:

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

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

4.7. Após o recebimento definitivo, o objeto poderá ser devolvido quando apresentar defeito ou vício oculto ou que se apresente com a sua utilização, no prazo de 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 inciso II do art. 17 do RPC-FHSL, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade;
- d) Nos demais casos autorizados pela Lei.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será feito por ordem bancária em conta corrente do fornecedor, mensalmente em 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo e atesto da nota fiscal/DANFE e boleto bancário após a entrega dos produtos devidamente atestado pela entidade requisitante, mediante o respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo, conforme item 5 do Termo de Referência.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, compreendido entre 03 de setembro de 2024 a 03 de setembro de 2025, prorrogável por igual período.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO VALOR ESTIMADO DA ATA

7.1. O valor estimado desta Ata de Registro de Preço para o período de sua vigência é de **R\$ 851.207,70 (oitocentos e cinquenta e um mil e duzentos e sete reais e setenta centavos)**.

CLÁUSULA OITAVA – DO CUSTEIO

8.1. Os recursos financeiros para fazer face às despesas com as aquisições dos produtos correrão por verbas próprias e recursos oriundos do Convênios nºs 121/2021, 022/2020, 141/2022 e Contratos de Gestão nºs 324/2023 e 031/2024, firmado entre a Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto, através da Secretaria da Saúde, e a Fundação Hospital Santa Lydia.

CLAÚSULA NONA – DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

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

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

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

10.4. O não cumprimento de qualquer cláusula deste edital e respectiva ata e sua consequente denúncia, por inadimplência, implicará multa, que não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por quaisquer infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

10.5. 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 DÉCIMA PRIMEIRA – DO PREÇO

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

13.2. Na hipótese de cancelamento do registro de preço, e não constando outros beneficiários, a entidade gestora promoverá, com aplicação analógica do § 2.º do art. 90 da Lei n.º 14.133/2021, a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para, no prazo fixado, aceitar as mesmas condições ofertadas pelo então beneficiário da ata, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS PENALIDADES

14.1. O fornecedor inadimplente sujeitar-se-á às sanções de: advertência, multa e suspensão do direito de licitar, sendo que esta sanção poderá ser cumulada com multa, nos termos da Lei n.º 14.133/2021.

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas na Lei Federal n.º 14.133/2021.

15.2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as Lei Federal n.º 14.133/2021, bem como demais normas aplicáveis.

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

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

Ribeirão Preto/SP, 03 de setembro de 2024.

SIGNATÁRIO:

Documento assinado digitalmente

gov.br

REGINALDO ADAO DA SILVA

Data: 30/08/2024 13:02:11-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

SILVA PADOKA MINIMERCADO E PADARIA LTDA

CNPJ nº 29.788.321/0001-84

Reginaldo Adão da Silva

CPF: 112.904.938-80

GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Marcelo Cesar Carboneri

CPF: 362.019.658-31

Documento assinado digitalmente

gov.br

GISELLE CAMPOS DE CARVALHO

Data: 02/09/2024 08:47:43-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

Giselle Campos de Carvalho

CPF: 410.647.528-61

Testemunhas:

1a.

Nome: Helen L. Lemes Silva

CPF: 431.028.988-60

2a.

Nome: Fabio Roberto Lemes

CPF: 305.713.258-82

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Registro de preços, visando o fornecimento de produtos de padaria, pelo período de 12 (meses), para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética, dos seguintes locais: Centro de Atenção Psicossocial III AD Dr Joao Baptista Quartim (CAPS III), Hospital Municipal Francisco de Assis (HMFA), Hospital Santa Lydia (HSL), Unidade Básica de Saúde Dr. Luis Gaetani (UBS Cristo Redentor), Unidade Básica de Saúde Profº. Zeferino Vaz (UBS Quintino I), Unidade Básica Distrital de Saúde Dr. Marco Antonio Sahão (UBDS Vila Virginia), Unidade de Pronto Atendimento Drº Luis Atilio Losi Viana (UPA Leste), Unidade de Pronto Atendimento Nelson Mandela (UPA Norte) e Unidade de Pronto Atendimento Profº Drº João José Carneiro (UPA Oeste), conforme especificações e quantidades detalhadas em planilha anexa no item 5.1.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

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

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

3. REGIME DE CONTRATAÇÃO

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

4. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

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

5.1. Os produtos de panificação deverão serem entregues nas sedes, de acordo com os seguintes endereços:

LOCAL	ENDEREÇO
Centro de Atenção Psicossocial III Dr Joao Baptista Quartin - (CAPS III)	Av. Jeronimo Gonçalves, 466, Centro, Ribeirão Preto/SP - CEP:14010-040
Hospital Municipal Francisco de Assis	Rua Luiz Zaccaro, 53 - Solar Boa Vista, Ribeirão Preto/SP, CEP 14030-655
Hospital Santa Lydia	Rua Tamandaré, 434 - Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP - CEP 14085-070
Unidade Básica de Saúde Dr. Luis Gaetani (UBS Cristo Redentor)	Rua Zilda Faria, 675 – Jardim Cristo Redentor, Ribeirão Preto/SP – CEP 14063-226
Unidade Básica de Saúde Profº. Zeferino Vaz (UBS Quintino I)	Rua César Montagnana, 35, Quintino Facci I, Ribeirão Preto/SP - CEP 14077-180
Unidade Básica Distrital de Saúde Dr. Marco Antonio Sahão (UBDS Vila Virginia)	Rua Franco da Rocha, 1.270, Vila Virginia, Ribeirão Preto/SP - CEP 14015-000
Unidade de Pronto Atendimento Drº Luis Atilio Losi Viana (UPA Leste)	Avenida Treze de maio, 353, Jardim Paulistano, Ribeirão Preto/SP - CEP 14090-270
Unidade de Pronto Atendimento Nelson Mandela (UPA Norte)	Avenida General Euclides de Figueiredo, 295 - Adelino Simioni, Ribeirão Preto / SP - CEP 14071-140
Unidade de Pronto Atendimento Profº Drº João José Carneiro (UPA Oeste)	Rua Terezina, 678, Vila Maria Luíza, Ribeirão Preto/SP - CEP 14055-380

5.2 As entregas deverão seguir o cronograma, conforme tabela abaixo:

CRONOGRAMA DE ENTREGA Centro de Atenção Psicossocial III Dr Joao Baptista Quartin (CAPS III)								
HORÁRIO DE ENTREGA: às 06h (manhã)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão Francês (50 g)	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.
Pão Francês com Margarina	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.
Pão de hot-dog com margarina	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.
CRONOGRAMA DE ENTREGA Centro de Atenção Psicossocial III Dr Joao Baptista Quartin (CAPS III)								
HORÁRIO DE ENTREGA: das 12h30 às 13h30 (tarde)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão Francês (50 g)	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.
Pão Francês com Margarina	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.
Pão de hot-dog com margarina	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Hospital Municipal Francisco de Assis - HMFA

HORÁRIO DE ENTREGA: Das 06h às 08h (manhã)

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.
Pão francês com margarina	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Hospital Municipal Francisco de Assis - HMFA

HORÁRIO DE ENTREGA: Das 12h às 13h (tarde)

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.
Pão de hot-dog com margarina	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Fundação Hospital Santa Lydia -

HSL

HORÁRIO DE ENTREGA: DAS 06h às 08h (manhã)

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	110 un.	110 un.	110 un.	110 un.	110 un.	70 un.	70 un.	70 un.
Pão de hot-dog com margarina	70 un.	70 un.	70 un.	70 un.	70 un.	60 un.	60 un.	60 un.
Pão de hot-dog (60g)					40 un.			

CRONOGRAMA DE ENTREGA Fundação Hospital Santa Lydia -

HSL

HORÁRIO DE ENTREGA: DAS 12h30 às 13h30 (tarde)

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	135 un.	135 un.	135 un.	135 un.	135 un.	70 un.	70 un.	70 un.
Pão de hot-dog com margarina	70 un.	70 un.	70 un.	70 un.	70 un.	60 un.	60 un.	60 un.
Pão de hot-dog (60g)					40 un.			
Pão de forma Integral (500g)	05 pacotes	-	-	05 pacotes	-	-	-	-

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade Básica de Saúde Dr. Luís Gaetani (UBS Cristo Redentor)

HORÁRIO DE ENTREGA: às 06h (manhã)

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade Básica de Saúde Dr. Luís Gaetani (UBS Cristo Redentor)

HORÁRIO DE ENTREGA: das 12h30 às 13h30 (tarde)

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade Básica de Saúde Profº. Zeferino Vaz (UBS Quintino I)

HORÁRIO DE ENTREGA: às 06h (manhã)

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.	Fechado	Fechado	Fechado

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade Básica de Saúde Profº. Zeferino Vaz (UBS Quintino I)

HORÁRIO DE ENTREGA: das 12h30 às 13h30 (tarde)

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão francês (50g)	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.	15 un.	Fechado	Fechado	Fechado

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade Básica Distrital de Saúde Dr. Marco Antonio Sahnão (UBDS Vila Virgínia)

HORÁRIO DE ENTREGA: às 07h (manhã)

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão Francês (50 g)	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.
Pão Francês com Margarina	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.
Pão de hot-dog com margarina	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade Básica Distrital de Saúde Dr. Marco Antonio Sahnão (UBDS Vila Virgínia)

HORÁRIO DE ENTREGA: às 13h (tarde)

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão Francês (50 g)	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.
Pão Francês com Margarina	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.
Pão de hot-dog com margarina	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade de Pronto Atendimento Drº Luis Atilio Losi Viana (UPA Leste)

HORÁRIO DE ENTREGA: às 06h (manhã)

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão Francês (50 g)	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.
Pão Francês com Margarina	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.
Pão de hot-dog com margarina	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade de Pronto Atendimento Drº Luis Atilio Losi Viana (UPA Leste)

HORÁRIO DE ENTREGA: 12h30 às 13h30 (tarde)

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão Francês (50 g)	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.
Pão Francês com Margarina	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.
Pão de hot-dog com margarina	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade de Pronto Atendimento Nelson Mandela

(UPA Norte)

HORÁRIO DE ENTREGA: às 07h (manhã)

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão Francês (50 g)	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.
Pão Francês com Margarina	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.
Pão de hot-dog com margarina	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade de Pronto Atendimento Nelson Mandela

(UPA Norte)

HORÁRIO DE ENTREGA: às 13h (tarde)

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão Francês (50 g)	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.
Pão Francês com Margarina	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.
Pão de hot-dog com margarina	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.

CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade de Pronto Atendimento Profº Drº João José Carneiro (UPA Oeste)

HORÁRIO DE ENTREGA: às 06h (manhã)

TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão Francês (50 g)	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.

Pão Francês com Margarina	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.	25 un.
Pão de hot-dog com margarina	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.
CRONOGRAMA DE ENTREGA Unidade de Pronto Atendimento Profº Drº João José Carneiro (UPA Oeste)								
HORÁRIO DE ENTREGA: 12h30 às 13h30 (tarde)								
TIPO DE PÃO	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	Sábado	Domingo	Feriado
Pão Francês (50 g)	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.	30 un.
Pão Francês com Margarina	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.	20 un.
Pão de hot-dog com margarina	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.	35 un.

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

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

5.3 O objeto dessa licitação será recebido, pelos Departamentos de Nutrição e Dietética localizados no Hospital Santa Lydia-FHSL, Unidades de Pronto Atendimento - UPA's, Unidades Básicas de Saúde, Unidade Básica Distrital de Saúde e Centro de Atenção Psicossocial, após conferência (peso) e critério quantitativo, com a utilização de carimbo e assinatura, nos dispositivos de recebimento vigente, devidamente datada e assinada.

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

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

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

6. PAGAMENTO

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

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

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

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

7.2 Emitir autorização de compra a crédito do fornecedor no valor total correspondente ao produto solicitado, observados os procedimentos do Sistema de Registro de Preços;

7.3 Encaminhar a autorização de compra para a contratada;

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

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

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

8.4 Responsabilizar-se, com a transportadora, pela movimentação dos alimentos até as dependências do Departamento de Nutrição e Dietética do HSL, UPA's, UBS

e UBDS, não sendo a FHSL e nem as Unidades responsáveis pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte.

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

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

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

8.8 Aceitar os acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) propostos pela Administração da FHSL, conforme previsto no art. 125, da Lei 14.133/21;

8.9 Encaminhar via e-mails fhsl.nutricao@hospitalsantalydia.com.br e fhsl.compras@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 Entregar os produtos acompanhados de cupom fiscal ou ficha de controle de entrega, contendo: tipo de produto, quantidade do produto e preço.

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

8.12 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.

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

8.14 Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, conforme art. 22 do Decreto 11.462, de 31 de março de 2023.

8.15 Apresentar Alvará Sanitário do estabelecimento emitido pela ANVISA.

09. FISCAIS DO CONTRATO

Gestora do Contrato: Natália Garcia Cunha – Nutricionista

Nutricionista Fiscal do Contrato: Giselle Campos de Carvalho – Nutricionista

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

a) Itens exclusivos para ME/EPP:

Item	Descrição Especificação	Quant. Estimada de Anual	Unidade de Fornecimento	CÓDIGO compras.gov.br
01	<p>BOLO SIMPLES SABOR FUBÁ Especificação: Bolo simples sabor fubá, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, pesando cerca de 800g a 1kg. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual a data de entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.</p>	40	Unidades	476817
02	<p>BOLO SIMPLES SABOR CHOCOLATE Especificação: Bolo simples sabor chocolate, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, pesando cerca de 800g a 1kg. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.</p>	60	Unidades	465634
03	<p>BOLO SIMPLES DE CENOURA Especificação: Bolo simples de cenoura, sem cobertura, sem uso de conservantes e corantes. Assado ao ponto, pesando cerca de 800g a 1kg. Bolo embalado em recipiente plástico de polietileno resistente, com a parte inferior na cor branca opaca e a tampa (parte superior) transparente. O produto deverá ter a data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante, e um prazo de validade, garantido pelo fornecedor, de até 5 dias. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.</p>	40	Unidades	465635

04	<p>BISCOITO DE POLVILHO SALGADO</p> <p>Especificação: Biscoito de polvilho salgado, contendo polvilho, ovo, leite, banha e sal, com formato de palito ou argola, deve ser crocante, não será aceito produto rígido ou endurecido. Validade: produzido no dia da entrega.</p>	150 (cento e cinquenta)	Quilos	240574
05	<p>MINI LANCHES</p> <p>Especificação: Minisanduíches (minipão tipo brioche) com presunto, queijo, tomate e alface, cenoura ralada e maionese.</p>	1.500 (mil e quinhentos)	Unidades	252444
06	<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL ZERO AÇÚCAR</p> <p>Especificação: Pão de forma; superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, zero adição de açúcar, peça fatiada, contendo em média 20 fatias; composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, glúten, farelo de trigo, sal, fibra alimentar, conservador propionato de cálcio, emulsificantes polisorbato 80 e goma guar, edulcorante acasula- me k. Embalagem em polietileno resistente, transparente na lateral, que permita visualizar o produto e suas condições deverão estar de acordo com o (dec.3.029, de 16/04/99) e (portaria.593, de 25/08/99); portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação, umidade interna, deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, peso, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 5 dias a partir da fabricação.</p>	600 (seiscentos)	Pacotes (500g)	460405
07	<p>PÃO HOT-DOG</p> <p>Especificação: Peso médio 60 gramas cada. Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso</p>	250 (duzentos e cinquenta)	Quilos	460386

	<p>e data de fabricação.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg ,que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais. Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>			
08	<p>PANETONE NATALINO DE FRUTAS</p> <p>Especificação: Panetones natalinos de frutas cristalizadas de 500gr (quinhentos gramas) cada. Contendo no mínimo os seguintes ingredientes: Farinha de trigo com ferro e ácido fólico, açúcar, uvas passas, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo líquido integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes, corantes naturais: cúrcuma e urucum, contém glúten, pode conter traços de leite, farinha de soja, gergelim, aveia, amendoim, amêndoas, castanha de caju, aveia, centeio e cevada.</p>	100 (cem)	Unidades	257762

b) Itens reservados à ME/EPP (até 25%):

Item	Descrição Especificação	Quant. Estimada de Anual	Unidade de Fornecimento	CÓDIGO compras.gov.br
09	<p>PÃO FRANCÊS</p> <p>Especificação: Peso médio de 50 gramas a unidade. Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos</p>	2.812 (dois mil oitocentos e doze)	Quilos	460380

<p>permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos.</p> <p>O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.</p> <p>Embalagem: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do</p>			
--	--	--	--

	<p>Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>			
10	<p>PÃO FRANCÊS COM MARGARINA</p> <p>Especificação: Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades</p>	<p>23.725 (vinte e três mil setecentos e vinte e cinco)</p>	<p>Unidades</p>	<p>332434</p>

<p>e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade. O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagem rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o</p>			
--	--	--	--

	<p>nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>			
<p style="text-align: center;">11</p>	<p>PÃO HOT-DOG COM MARGARINA</p> <p>Especificação: Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada, Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do</p>	<p style="text-align: center;">45.070 (quarenta e cinco mil e setenta)</p>	<p style="text-align: center;">Unidades</p>	<p style="text-align: center;">615255</p>

<p>Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>				
---	--	--	--	--

c) Itens ampla participação:

Item	Descrição Especificação	Quant. Estimada de Anual	Unidade de Fornecimento	CÓDIGO compras.gov.br
12	<p>PÃO FRANCÊS Especificação: Peso médio de 50 gramas a unidade. Composto de farinha de trigo de 1.ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente</p>	<p>8.438 (oito mil quatrocentos e trinta e oito)</p>	<p>Quilos</p>	<p>460380</p>

<p>embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.</p> <p>Embalagem: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada ,</p> <p>Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de</p>			
---	--	--	--

	<p>manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>			
13	<p>PÃO FRANCÊS COM MARGARINA</p> <p>Especificação: Composto de farinha de trigo de 1.^a qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (Resolução nº. 344, 13/12/2002), fermento biológico, água, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de sujidades e/ou corpos estranhos ou incisão da massa. Com miolo consistente,</p>	<p>71.175 (setenta e um mil cento e setenta e cinco)</p>	<p>Unidades</p>	<p>332434</p>

<p>de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica. Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico e uniforme. Aroma e sabor característicos. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade. O pão francês deverá ter o peso individual de 50 g, com variação 10% (dez por cento) por unidade. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega. Embalagem rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente vazada , Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg , que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade</p>			
--	--	--	--

	<p>para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>			
<p style="text-align: center;">14</p>	<p>PÃO HOT-DOG COM MARGARINA</p> <p>Especificação: Composto de farinha de trigo de 1ª, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e aditivos permitidos pela legislação vigente. Validade: mínimo de 7 (sete) dias e que tenham sido fabricados e/ou embalados até 24 horas anteriores à entrega. O pão deverá ser entregue com 15g de margarina com sal, de primeira qualidade.</p> <p>Embalagens: Cada pão deverá ser embalado em saco de papel branco tipo pipoca, não será aceito saco de papel marrom e/ou reciclado e cada unidade deve conter uma etiqueta com no mínimo o nome da empresa, peso e data de fabricação.</p> <p>Transporte: Os pães deverão ser transportados e entregues em caixa plástica sem tampa, totalmente Vazada ,</p>	<p style="text-align: center;">135.210 (cento e trinta e cinco mil duzentos e dez)</p>	<p style="text-align: center;">Unidades</p>	<p style="text-align: center;">615255</p>

<p>Dimensões Externas : 31 cm de altura x 36,5 cm de largura x 55 cm de comprimento - Peso do Produto: 1,800 kg- Capacidade Volumétrica : 46 Litros - Capacidade de Carga por Caixa : 25 kg ,que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, em condições adequadas de higiene, identificada com o nome da empresa, capacidade para aproximadamente 100 (cem) unidades, contendo no máximo 05 kg (cinco quilogramas). Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagens diferentes das cotadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém sujeita à aprovação pela Seção de Controle de Materiais.</p> <p>Entrega: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela Vigilância Sanitária. Não será permitida a entrega em carros de passeio. A embalagem, rotulagem e transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p>			
--	--	--	--

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA

CONTRATADO: SILVA PADOKA MINIMERCADO E PADARIA LTDA

PROCESSO Nº (DE ORIGEM): 091/2024

OBJETO: Registro de preços, visando o fornecimento de produtos de padaria, pelo período de 12 (meses), para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais,

exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.
Ribeirão Preto/SP, 03 de setembro de 2024.

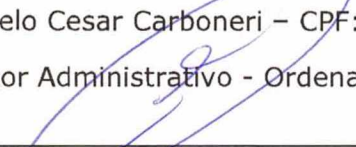
AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Marcelo Cesar Carboneri – CPF: 362.019.658-31
Cargo: Diretor Administrativo
CPF: 362.019.658-31

RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME

Nome: Marcelo Cesar Carboneri – CPF: 362.019.658-31
Cargo: Diretor Administrativo

CONTRATANTE:

Nome: Marcelo Cesar Carboneri – CPF: 362.019.658-31
Cargo: Diretor Administrativo - Ordenador de despesas
Assinatura: 

CONTRATADA:

Nome: Reginaldo Adão da Silva - CPF: 112.904.938-80
Cargo: Titular Administrador
Assinatura: _____

Documento assinado digitalmente



REGINALDO ADAO DA SILVA
Data: 30/08/2024 13:06:00-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

FISCAL DO CONTRATO:

Nome: Giselle Campos de Carvalho - CPF: 410.647.528-61
Cargo: Nutricionista (Responsável técnica)
Assinatura: _____

Documento assinado digitalmente



GISELLE CAMPOS DE CARVALHO
Data: 02/09/2024 08:44:03-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

GESTOR DO CONTRATO:

Nome: Natália Garcia Cunha - CPF: 475.273.128-23
Cargo: Nutricionista
Assinatura: 