



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO

Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



Coração de Jesus-MG, 12 de Dezembro de 2023

OFICIO 13/2023 - SND

À diretoria do HMSVP

Senhores diretores, meus cordiais cumprimentos, venho por meio deste, fazer solicitação da realização da licitação de Carnes, Gêneros Alimentícios, Gás, Copa e cozinha, Hortifrutigranjeiro, Padaria e Formulas Enterais para atender a demanda do SND (Serviço de Nutrição e Dietética) do HMSVP.

Faz-se necessário a realização da licitação/fornecimento do mesmo, pois a oferta da alimentação para os pacientes internos, dependem da oferta adequada de nutrientes para atingir os objetivos de seu tratamento, bem como para a recuperação e promoção da saúde dos mesmos.

Diante disso, peço a realização da licitação. Certos de sua colaboração, aguardamos sua atitude o mais breve possível.

Desde já agradecemos pela atenção estando à disposição para maiores informações.

Atenciosamente,

Sindicato
Nutricionista
C.R.-MG 22405

Nutricionista do SND do HMSVP

Adilson Antonio de Mattos
Diretor Geral
HMSVP - C. de Jesus, MG



TERMO DE REFERÊNCIA Compra de Hortifrutigranjeiro

UNIDADE REQUISITANTE: SND (Serviço de Nutrição e Dietética)

1- DO OBJETO

Constitui objeto do presente Termo de Referência a aquisição de Hortifrutigranjeiro, para atender o Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal São Vicente de Paulo, durante o período de 12 meses.

2 – ESPECIFICAÇÃO DOS BENS OU SERVIÇOS

Aquisição de Hortifrutigranjeiro, conforme relação dos itens elencados no anexo I deste Termo.

3- JUSTIFICATIVA

3.1. A aquisição destes alimentos perecíveis faz-se necessária para o fornecimento de cardápio adequado aos pacientes, acompanhantes e funcionários legalmente constituídos, assegurando uma alimentação balanceada. Os Hortifrutigranjeiros a serem adquiridos encontram-se elencadas no Anexo I deste Termo de Referência, com quantidades previstas para 12 (Doze) meses. As quantidades solicitadas para futura contratação foram estimadas objetivando suprir as demandas do Hospital Municipal São Vicente de Paulo.

3.2. O uso do Sistema de Registro de Preços para essa contratação está fundamentado na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração. Haja vista a impossibilidade de definir previamente a quantidade exata dos Hortifrutigranjeiros necessários, bem como pelas suas características e natureza, havendo a necessidade de contratações frequentes.

3.3. Uma das principais considerações para aquisição de hortifrúti, é a manutenção do equilíbrio econômico financeiro, visto a sazonalidade na produção agrícola devido às variações climáticas das estações do ano. As condições de temperatura e precipitação, ou o balanço hídrico, ou a ocorrência de cheias, secas, geadas e similares condicionam as épocas de plantio, desenvolvimento da cultura e colheita. A sazonalidade do ciclo produtivo induz imediatamente a sazonalidade da oferta do produto e, portanto, do preço nos diferentes níveis de comercialização.

4- DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

Para a aquisição deste objeto está sendo empregada a modalidade de licitação denominada PREGÃO PRESENCIAL, a qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2000, e, subsidiariamente, da Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações e outras normas aplicáveis à espécie.

5- DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO



O fornecedor está sujeito à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se o Hospital Municipal São Vicente de Paulo, através do responsável, o direito de não receber o produto, caso os mesmos não se encontrem em condições satisfatórias, não esteja em quantidade solicitada, não seja da marca referida, ou no caso de os produtos não serem de primeira qualidade.

Caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pelo Hospital, ou em quantidade inferiores ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los em 24 horas.

A licitante vencedora deverá cumprir obrigatoriamente o prazo e o Cronograma Estimado de Entrega Semanal, salvo em caso de alterações solicitadas pelo Hospital, que deverão ser comunicadas num prazo não inferior a 24 horas antes da respectiva entrega.

As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério do Hospital.

Para todos os produtos, considerar que o peso, a unidade e a qualidade são pré-requisitos para o recebimento.

O transporte e a descarga dos produtos nos locais designados correrão por conta exclusiva das empresas vencedoras, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade dos produtos cotados. Para tanto, os produtos serão submetidos às análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados, devendo ser, imediatamente, substituídos.

O Hospital o fará quando, no curso da execução contratual, verificada uma qualidade do produto fornecido diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura do contrato, cujas características contrariem as definidas neste Termo, produtos estes estragados, alterados e / ou adulterados.

Durante o período do contrato, o Hospital poderá requerer do município sede da licitante, informações relacionadas ao Alvará de Funcionamento, bem como Atestados de Vistoria realizados pela Vigilância Sanitária local. Caso o órgão fiscalizador encontre irregularidades, serão adotadas providências para a rescisão contratual.

O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

1. PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação Dos Hortifrutigranjeiro ofertados com as especificações constantes neste Termo de Referência.

2. DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade dos hortifrutigranjeiros e consequente aceitação pelo Setor Competente.

A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.



Recebido o objeto, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da Contratada para efetuar a substituição do mesmo.

A empresa vencedora deverá no tocante ao fornecimento e entrega dos itens objeto deste Certame, OBEDECER rigorosamente todas as disposições legais pertinentes.

No tocante aos produtos objeto deste termo de referência, fica expressamente definido que os mesmos deverão ter BOA PROCEDÊNCIA e ser de PRIMEIRA QUALIDADE, observando-se as seguintes condições para a entrega dos mesmos:

- Para todos os produtos, considerar que o peso, a unidade e a qualidade são pré-requisitos para o recebimento.

- Os produtos não poderão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões, até 25% (vinte e cinco por cento), de cada item licitado.

6- CONDIÇÕES DE GARANTIA / ASSISTENCIA TECNICA DO OBJETO

6.1. O objeto do presente Termo de Referência deverá ter garantia mínima de 12 meses, contada do recebimento definitivo do material, prevalecendo a garantia oferecida pelo fabricante caso o prazo seja superior.

6.2. Durante o período de garantia a contratada obrigar-se-á a substituir por produto equivalente ou superior, sem ônus para o HMSVP, o objeto que apresentar incorreções resultantes de sua segurança, que não mais exista no mercado, ou que estejam fora de linha de fabricação ou que, por qualquer outro motivo o fabricante não mais o produza, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar do dia seguinte ao da notificação de inconformidade.

6.3. O término do atendimento ocorrerá no dia de conclusão da troca e da disponibilidade do objeto em perfeito estado de consumo nas instalações do HMSVP.

6.4. O pedido de substituição do objeto, durante o período de garantia, poderá ser formalizado por telefone, e-mail, ofício ou outro meio hábil de comunicação.

7- VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado pela Administração para a aquisição do objeto licitado consta no Anexo I deste Termo de Referenciais.

8- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DO OBJETO

A contratação supra, será atendida pelas dotações orçamentárias a serem descritas no Edital do certame.

9- CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

9.1. A apresentação dos documentos relativos à habilitação serve para demonstrar que o futuro contratado pela administração é sujeito de direito e de



obrigações, possuindo, em consequência, capacidade de fato e de direito para a prática dos atos para os quais será contratado.

I- Registro comercial;

II- Alvara Sanitário;

III- Alvara de Funcionamento;

IV- Alvara do corpo de Bombeiro;

V- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) com CNAE compatível com a atividade;

10- PRAZO DE ENTREGA / EXECUÇÃO DO OBJETO

10.1. O prazo de entrega de hortifrutigranjeiro é em até 02 (dois) dias úteis, contados do envio da Nota de Empenho em remessa (única ou parcelada).

10.2. A entrega será TOTAL OU PARCELADA, conforme as necessidades do serviço podendo ser SEMANAL, considerando-se o espaço físico do setor de almoxarifado para este fim, não sendo permitida entrega fora do quantitativo solicitado pela Instituição sob pena de punições cabíveis, vale ratificar que a nota de empenho poderá ter entrega PARCELADA;

10.3. O transporte deverá ser realizado de forma adequada para o tipo específico de matéria prima, cumprindo exigências a Portaria Ministerial 326 de 30/07/1997, CVS 5 de 09 de abril de 2013 e RDC 216 de 15 de setembro de 2004.

10.4. Os funcionários responsáveis pela entrega do gás de cozinha 45kg liquefeito, deverão estar devidamente uniformizados e limpos, providos de calçados fechados e com identificação da empresa;

10.5. A qualidade e a quantidade de hortifrutigranjeiro, deverão ser atendidas conforme especificações na planilha de itemização;

10.6. Caso a qualidade do objeto entregue não corresponda às especificações técnicas estabelecidas no edital, bem como desobedeça às normas legais específicas vigentes, não serão recebidos e/ou aceitos pela Administração do Hospital, serão devolvidos, mediante registro comprovando sua inaceitabilidade, devendo ser substituído no prazo máximo de 02 (dois) dias sob pena de sofrer a aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1993;

10.7. Quanto à forma de apresentação, o objeto deverá atender aos descritivos da planilha, não sendo permitida a entrega do produto com casco amassado, estufado não íntegro, e com etiqueta violada.

10.8. Todas as despesas de frete, embalagem, impostos, encargos incidentes deverão ser inclusos no preço da proposta e, em hipótese alguma, poderão ser destacadas quando da emissão de Nota Fiscal/Fatura.

11- LOCAL DA ENTREGA / EXECUÇÃO DO OBJETO

11.1. A entrega do objeto desta Licitação deverá ser realizada no Setor da Cozinha/SND localizado na Rua Gontijo Ribeiro, nº 899, Centro, Coração de Jesus/MG (a entrega só será permitida passando pelo portão da garagem, sendo que é proibido entrar pela recepção do hospital; devido risco de contaminação cruzada); correndo por conta exclusiva da licitante todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros decorrentes direta e indiretamente da execução do objeto licitado.

11.2. As entregas dos produtos poderão ser realizadas entre segunda-feira à sexta-feira, das 07h00min. às 17h00min., no SND, Rua Gontijo Ribeiro, nº 899, Centro, Coração de Jesus/MG, mediante requisição expedida por este órgão licitante através de seu responsável, e quando solicitado No SND deste Hospital.



12- DO GERENCIAMENTO DO CONTRATO

O respectivo Contrato Administrativo será formalizado entre este Hospital Municipal São Vicente de Paulo e o licitante vencedor. Concluído este processo de licitação e homologado o seu resultado, o Hospital celebrará o contrato com a respectiva empresa licitante vencedora, consoante à minuta que constitui o Anexo do respectivo Edital. As diretrizes do respectivo Contrato Administrativo são àquelas constantes do respectivo Edital.

13- DAS AMOSTRAS

13.1. Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade dos produtos cotados. Para tanto, os produtos serão submetidos às análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os produtos do serviço considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados, devendo ser, imediatamente, substituídos.

13.2. O produto deverá ser apresentado, no ato da entrega da amostra, na mesma forma em que é comercializado (marca, peso, embalagem, ingredientes e sabor característico) devendo estar etiquetado e acompanhado de documento contendo a relação das amostras apresentadas pela empresa com a identificação nº do respectivo item e o nome da empresa.

13.3. Se algum produto apresentar irregularidade, o Hospital enviará a um laboratório de sua escolha, uma amostra para elaboração de laudos gramatológicos conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que os produtos se identificam com aqueles apresentados em sua proposta, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da empresa contratada. O Hospital o fará quando, no curso da execução contratual, verificada uma qualidade do produto fornecido diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura do contrato, cujas características contrariem as definidas neste Termo, produtos estes estragados, alterados e / ou adulterados.

13.4. No ato da entrega das amostras não serão aceitas as amostras de outros itens em que a empresa não tenha sido ainda consagrada vencedora.

14- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, nos prazos estabelecidos, os materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua aplicação nos equipamentos que os utilizarem.

14.2. Responder pelas despesas resultantes de quaisquer ações, demandas decorrentes de danos, seja por culpa sua ou quaisquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais de terceiros, que lhes venham a ser exigidas por força de Lei, ligadas ao cumprimento do presente Contrato.

14.3. Entregar os produtos no prazo contido na proposta.

14.4 A CONTRATADA se responsabiliza civil e penalmente por todos os atos praticados, na execução no contrato administrativo, além de assumir os seguintes encargos, além daquelas obrigações elencadas neste Termo de Referência.

14.5 O contratado poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, nos termos do Regulamento de Licitações e Contratos do HMSVP.



14.6 Por acordo entre as partes as supressões poderão ser superiores ao limite estabelecido no item 14.5 anterior.

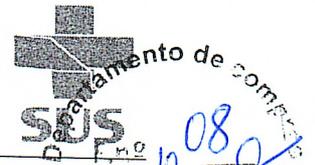
15- DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações da Contratante:

- 15.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas nesse termo e seus anexos;
- 15.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 15.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 15.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 15.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 15.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do

16- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 16.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
 - 16.1.1. ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 16.1.2. falhar ou fraudar na execução do contrato;
 - 16.1.3. comportar-se de modo inidôneo;
 - 16.1.4. cometer fraude fiscal;
- 16.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
 - 16.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
 - 16.2.2. multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
 - 16.2.3. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
 - 16.2.4. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 16.2.5. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Município com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;



16.3.5.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.

16.3.6. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

16.4. As sanções previstas no subitem anterior poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

16.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

16.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

16.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

16.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Município, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do Município e cobrados judicialmente.

16.8. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (CINCO) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

16.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, ao Município ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

16.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

16.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO

Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005



16.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não são consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal em cada unidade administrativa.

16.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

17- CONCLUSÃO

Este termo de referência foi elaborado em cumprimento ao disposto na legislação Federal e Municipal correspondente e outras normas em espécie aplicáveis.

Coração de Jesus/MG, 18 de Dezembro de 2023.

Sindy Emanuela C. Mendes
Nutricionista
CRM-MG 22205

Sindy Emanuela Cardoso Mendes

Nutricionista Responsável Técnica SND

HMSVP

Aprovado por: <u>Adauton Antonio de Mattos</u>
em <u>18 / 12 / 2023</u>
<u>Adauton Antonio de Mattos</u> Carimbo e assinatura

Adauton Antonio de Mattos
Diretor Geral
HMSP C. de Jesus/ MG



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica,
cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia
otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



COTAÇÃO Nº.:

NOME DA EMPRESA: _____

ENDEREÇO: _____

TELEFONE: _____

CONTATO: _____

OBJETO: HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO MATERIAL	MARCA	PREÇO UNITARIO	PREÇO TOTAL
01 9398	20	KG	Abacate manteiga. De primeira qualidade casca lisa, verde <i>in natura</i> , apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			
02 9399	50	KG	Abacaxi perola. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , maduro, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos.			
03 9400	900	KG	Abobora japonesa. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.			
04 9401	350	KG	Abobrinha italiana. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , deverá apresentar-se com aspecto firme, casca lisa, sem manchas e furos causados por insetos;			
05 14064	120	maço	Agrião <i>in natura</i> , de primeira qualidade, com folhas verdes escuras, frescas, firmes, íntegras e novas, talos firmes e íntegros. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Sem traço de descoloração e manchas.			
06 9402	1500	PE	Alface tipo crespa (pé). Deverá apresentar-se <i>in natura</i> , fresco, tenro, limpo e			



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica,
cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia
otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



			sem manchas de insetos, larvas, terra ou qualquer corpo estranho. Não poderá apresentar-se com folhas amareladas, murchas ou danificadas;			
07	130 9403	KG	Alho nacional. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , sem a réstia. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Não poderá apresentar brotamentos, nem insetos e corpos estranhos. Devem estar consistentes, não apresentando aspecto murcho;			
08	20 14073	KG	Ameixa in natura, variedade nacional, de primeira qualidade, classe 6A, calibre 4 (maior diâmetro), coloração vermelho escuro e sabor adocicado, semi-amadurecida e consistência firme. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, partes moles e danificadas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.			
09	450 9404	KG	Banana prata. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
10	200 9405	KG	Batata doce. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.			
11	1000 11310	KG	Batata inglesa. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , lavada, lisa, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação			



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO

Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



			em condições adequadas para o consumo.			HMSVP
12	500 9433	KG	Beterraba comum. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , sem folhas, somente tubérculo, firme, liso e sem fendas e de tamanho médio. Não serão aceitas beterrabas moles e murchas.			
13	120 14074	MOLHO	Brócolis americana (molho contendo 03 pés) De primeira qualidade, <i>in natura</i> , deverá apresentar-se fresco, limpo e sem manchas de insetos, larvas, terra ou qualquer corpo estranho. Não poderá apresentar-se com folhas e flores amareladas, murchas ou danificadas;			
14	450 9408	KG	Cebola branca. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , para uso culinário, com casca protetora, de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
15	60 9409	KG	Cebola roxa. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
16	750 9410	KG	Cenoura comum. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , sem folhas, somente tubérculo, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
17	900 9411	MOLHO	Cheiro verde. Molho de cebolinha verde e coentro verde, <i>in natura</i> , folhas			



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica,
cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia
otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



			interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes)			
18	900 9412	KG	Chuchu comum. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte			
19	150 9413	KG	Couve-Flor de 1ª qualidade, livres de fungos; tamanho de médio a grande.			
20	300 9414	UNIDADE	Couve manteiga (molho com 20 folhas), <i>in natura</i> , deverá apresentar-se fresco, tenro, limpo e sem manchas de insetos, larvas, terra ou qualquer corpo estranho. Não poderá apresentar-se com folhas amareladas, murchas ou danificadas			
21	120 14045	MOLHO	Espinafre <i>in natura</i> , variedade comum, de primeira qualidade, folhas e talos novos, frescos e íntegros, coloração verde escuro e sem danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, traço de descoloração ou manchas, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.			
22	60 9415	KG	INHAME Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita			



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica,
cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia
otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



			suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.			HMSVP
23	400 9416	KG	Laranja pêra. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, oferecendo boa quantidade de caldo			
24	80 9417	KG	Limão Taiti. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo			
25	550 9418	KG	Maçã Fuji. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , maduras, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, oferecendo boa quantidade de caldo			
26	300 9419	KG	Mamão papaia. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, oferecendo boa quantidade de caldo			
27	650 9420	KG	Mandioca. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , casca lisa, médio a grande porte, sem fungos, rachaduras ou sujidades, branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, saber e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras,			



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica,
cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia
otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



			sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade.				HMSVP
28	50	KG	Maracujá azedo. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos				942
29	180	KG	Maxixe comum. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , lisos, sem rachaduras, fungos e sujidades.				9422
30	100	KG	Melancia Fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.				9423
31	250	PENTE	Ovos (pente contendo 30 unidades). Devem apresentar <i>in natura</i> , com casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa, não deve formar rachaduras, a clara deve estar firme e a gema inteira no centro, quando colocados na água devem afundar. Pente contendo 30 ovos em bandeja de papelão ou isopor.				9425
32	260	KG	Pepino japonês. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , deverá apresentar-se firme com coloração verde-clara, estrias brancas e casca lisa, brilhante e sem rachaduras.				9426



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica,
cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia
otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



			Não deve apresentar aspecto murcho e com ferimentos.			
33	150 9427	KG	Pimentão verde. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , deverá apresentar-se fresco, firme e lustroso quanto à aparência. Não deverá apresentar-se com manchas esbranquiçadas ou pretas, murchos, foscos ou de cor desbotada.			
34	250 9428	KG	Quiabo comum. De primeira qualidade, <i>in natura</i> deverá apresentar-se fresco, firme e lustroso quanto à aparência. Não deverá apresentar-se com manchas esbranquiçadas ou pretas, murchos, foscos ou de cor desbotada.			
35	150 9429	KG	Repolho roxo. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas.			
36	200 9430	KG	Repolho verde. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas.			
37	80 14076	MOLHO	RUCULA - FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS			



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



			ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.			
38	900 9431	KG	Tomate salada. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , deverá apresentar-se firme, com pele lisa e de cor uniforme, consistentes, sem pontos de furos e fungos			
39	80 9432	KG	Vagem manteiga. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , deverá apresentar-se com aspecto firme, fresco, tenro e suculento, com cor verde uniforme, sem sinais de murchamento, ferimentos ou pontos escuros. Deve estalar ao partir.			

PRAZO DE VALIDADE DO ORÇAMENTO: _____

OBSERVAÇÃO: _____

Data: ____/____/____

Assinatura

CARIMBO DE CNPJ:

Adilson Antônio de Mattos
Diretor Geral
HMSVP C de Jesus MG