



PROCESSO ELETRÔNICO Nº: 6210.2018/0000702-5 - EMERGENCIAL
CONTRATANTE: HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL
CONTRATADA: MARCELO DOS SANTOS BARBOSA - EPP
OBJETO DO CONTRATO: PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS.

Aos 28 dias do mês de fevereiro do ano de 2.018 (dois mil e dezoito), na Rua Castro Alves, 63/73, CEP: 01532-001 – Aclimação - São Paulo, Gestão de Contratos, 6º andar, compareceram de um lado a **HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL**, pessoa jurídica de direito público, CNPJ nº. 46.854.998/0001-92, neste ato representado por seu Superintendente, DR. ANTONIO CÉLIO CAMARGO MORENO, RG 5.240.451 SSP/SP, CPF 920.063.028-68, doravante denominada **CONTRATANTE**, e, de outro, a empresa **MARCELO DOS SANTOS BARBOSA - EPP**, CNPJ 05.637.139/0001-64, com sede na Rua Martins Fontes, 178 – Parque Imperial – Barueri - SP, CEP 06462-080, telefone 4195-8205, Fax 4195-1983, e-mail naturezamsb@ig.com.br, licitacoesnatureza@gmail.com; empresanatureza@gmail.com, neste ato representada pela Sra. **ANDREA APARECIDA NASCIMENTO**, RG 22.823.176-0, CPF 166.370.438-42, Procuradora, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, para assinarem o presente Termo 044/2018 de Contrato de Emergência, nos termos da Lei Municipal nº. 13.278, de 07 de janeiro de 2002, Lei Federal 10.520/2002, e alterações posteriores, e Inciso IV do Art. 24 da Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993, conforme parecer da Procuradoria (SEI 6879999), mediante a autorização contida no processo 6210.2018/0000702-5, mediante as condições e especificações adiante enumeradas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1 Constitui objeto deste contrato o fornecimento parcelado de **PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS**, de acordo com a descrição e características descritas.

Item	Código HSPM	Quantidade	Unidade	Objeto	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	6501054	180	Kg	Abacate	11,3736	2.047,25
2	6501002	900	Unid	Abacaxi	4,7124	4.241,16
3	6501051	3.900	Kg	Banana nanica climatizada	1,554	6.060,60
4	6501052	2.400	Kg	Banana prata	2,1588	5.181,12
5	6501006	600	Unid	Coco verde	1,26	756,00
6	6501058	360	Kg	Goiaba vermelha	3,5952	1.294,27
7	6501060	8.400	Kg	Laranja pêra	1,4784	12.418,56
8	6501061	780	Kg	Limão Taiti	2,142	1.670,76
9	6501041	4.900	Kg	Maçã nacional	6,0144	29.470,56
10	6501043	5.700	Kg	Mamão formosa	2,142	12.209,40
11	6501048	600	Kg	Manga	2,9568	1.774,08
12	6501062	540	Kg	Maracujá azedo	3,2676	1.764,50
13	6501042	2.400	Kg	Melancia redonda	1,470	3.528,00
14	6501063	1.500	Kg	Melão amarelo	2,4024	3.603,60
15	6501053	50	kg	Morango comum	11,718	585,90
16	6501065	1.200	Kg	Pêra estrangeira	5,6364	6.763,68
17	6501066	2.700	Kg	Tangerina Murcot	2,520	6.804,00
18	6501067	1.800	Kg	Tangerina Poncam	4,200	7.560,00
19	6501044	180	kg	Uva Itália	5,040	907,20
20	6501050	480	Kg	Uva rubi	4,578	2.197,44
21	6502039	40	Dzmcç	Alho porro	10,962	438,48

X

1



22	6502034	120	Mç	Cebolinha	8,232	987,84
23	6502040	30	Dzmç	Erva doce	23,7384	712,15
24	6502015	30	Mç	Hortelã	2,7384	82,15
25	6502036	60	Mç	Manjericão	1,680	100,80
26	6502017	30	Pct	Moyashi	4,032	120,96
27	6502010	20	Mç	Salsa	8,4084	168,17
28	6502041	25	Dzmç	Salsão branco/verde	20,7312	518,28
29	6503023	30	Pct	Cogumelo Paris	4,8048	144,14
30	6503037	15	Kg	Gengibre	5,2584	78,88
31	6303015	180	Kg	Milho verde	2,7888	501,98
32	6503008	60	Kg	Pimentão amarelo	6,4092	384,55
33	6503034	420	Kg	Pimentão verde	2,5788	1.083,10
34	6503035	90	Kg	Pimentão vermelho	6,4848	583,63
35	6503020	120	Kg	Tomate cereja	5,9556	714,67
36	6503033	9.000	Kg	Tomate	5,1576	46.418,40
37	6505003	240	kg	Alho	7,140	1.713,60
38	6505002	360	kg	Cebola nacional	1,9992	719,71
39	6505001	210	caixa	Ovo branco	82,6812	17.363,05

1. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS

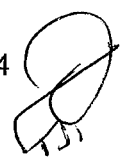
Item	Descrição dos Produtos Hortifrutigranjeiros
1	ABACATE DESCRIÇÃO: Abacate variedade Fortuna, Margarida ou Quintal, a ser definido no ato do pedido, tipo A Boca 8 a 10, conforme classificação do Boletim da CEAGESP. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, grau de maturação e coloração com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.
2	ABACAXI DESCRIÇÃO: Abacaxi Pérola ou Havá, tipo A, graúdo, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, provido de coroa. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como podridão, amassado, fascinação grave; fermento, passado, imaturidade, defeito de polpa ou queimado de sol grave; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.
3	BANANA NANICA CLIMATIZADA DESCRIÇÃO: Banana nanica climatizada, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, coloração da casca amarelo esverdeada e polpa intacta. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, coloração e maturação; não apresentar amadurecimento excessivo, defeitos de danos por praga e fermento, entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.
4	BANANA PRATA DESCRIÇÃO: Banana nanica MG ou SP, conforme classificação do Boletim da

	CEAGESP, coloração da casca amarelo esverdeada e polpa intacta. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, coloração e maturação; não apresentar amadurecimento excessivo, defeitos de danos por praga e fermento entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.
5	<p>CÔCO VERDE</p> <p>DESCRIÇÃO: Côco verde, conforme classificação do Boletim da CEAGESP. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
6	<p>GOIABA VERMELHA</p> <p>DESCRIÇÃO: Goiaba vermelha, classificação 12 frutos, conforme Boletim da CEAGESP. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, coloração e maturação, polpa intacta, não apresentar defeitos de danos por praga, fermento entre outras alterações com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
7	<p>LARANJA PÊRA</p> <p>DESCRIÇÃO: Laranja pêra, tipo A (9/12 DZ) conforme classificação do Boletim da CEAGESP com sabor doce acidulado O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar amadurecimento excessivo, defeitos de dano por praga, fermento; murcho e imaturidade, entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
8	<p>LIMÃO TAITI</p> <p>DESCRIÇÃO: Limão Taiti, tipo A (15/18DZ), conforme classificação do Boletim da CEAGESP, casca com coloração verde, textura lisa a ligeiramente rugosa e succulência alta. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos de dano por praga, fermento; murcho e imaturidade, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
9	<p>MAÇÃ NACIONAL</p> <p>DESCRIÇÃO: Maçã nacional, variedade Fuji ou Gala a ser definida no ato do pedido, classificação 110 a 135 frutos, conforme Boletim da CEAGESP. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, coloração e maturação, polpa intacta, não apresentar defeitos de danos por praga ferimentos e manchas, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
10	<p>MAMÃO FORMOSA</p> <p>DESCRIÇÃO: Mamão formosa tipo A, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, coloração da casca amarelo esverdeada e polpa intacta. O lote deverá apresentar</p>

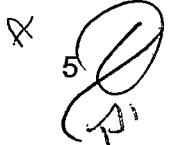
X
3
TSI

	homogeneidade visual de tamanho, coloração e maturação; não apresentar amadurecimento excessivo, defeitos de danos por praga, ferimento, deformidade entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.
11	<p>MANGA</p> <p>DESCRIÇÃO: Manga, variedade Hadem, Palmer ou Tomy Atkins a ser definida no ato do pedido, classificação tipo 12 frutos conforme do Boletim da CEAGESP.</p> <p>O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, coloração e maturação; não apresentar amadurecimento excessivo, defeitos de danos por praga, ferimento, deformidade entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
12	<p>MARACUJÁ AZEDO</p> <p>DESCRIÇÃO: Maracujá azedo, tipo A, conforme classificação do Boletim da CEAGESP.</p> <p>O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, coloração e maturação; não apresentar amadurecimento excessivo, defeitos de danos por praga, ferimento, deformidade entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
13	<p>MELANCIA REDONDA</p> <p>DESCRIÇÃO: Melancia redonda, graúda, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, com polpa vermelha e presença de sementes.</p> <p>O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, coloração e maturação; não apresentar amadurecimento excessivo, defeitos de danos por praga, ferimento, polpa branca, deformidade entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
14	<p>MELÃO AMARELO</p> <p>DESCRIÇÃO: Melão amarelo, tipo 8/9 frutos, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, com formato ovalado a elíptico, polpa firme de cor branca esverdeada a creme.</p> <p>O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, coloração e maturação; não apresentar amadurecimento excessivo, defeitos de danos por praga, ferimento, deformidade entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
15	<p>MORANGO COMUM</p> <p>DESCRIÇÃO: Morango comum, conforme classificação do Boletim da CEAGESP. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, coloração e maturação, polpa firme e intacta, munida de cálice e pedúnculo verde, não apresentar defeitos de danos por praga, ferimento, amadurecimento excessivo entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>

4



16	<p>PÊRA ESTRANGEIRA</p> <p>DESCRIÇÃO: Pera estrangeira, variedade Danjou ou Willians a ser definida no ato do pedido, conforme Boletim da CEAGESP, formato oblongo, coloração da casca amarela a verde-amarelada; e polpa branca. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, coloração e maturação, polpa intacta, não apresentar defeitos de danos por praga ferimentos, manchas e amadurecimento excessivo, entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
17	<p>TANGERINA MURCOT</p> <p>DESCRIÇÃO: Tangerina Murcot, tipo A (8/10 DZ) conforme classificação do Boletim da CEAGESP com sabor doce acidulado O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar amadurecimento excessivo, defeitos de dano por praga, ferimento; murcho e imaturidade entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
18	<p>TANGERINA PONCAM</p> <p>DESCRIÇÃO: Tangerina Poncam, tipo A (8/10 DZ) conforme classificação do Boletim da CEAGESP com sabor doce acidulado O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar amadurecimento excessivo, defeitos de dano por praga, ferimento; murcho e imaturidade entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
19	<p>UVA ITÁLIA</p> <p>DESCRIÇÃO: Uva Itália, tipo Extra A, conforme classificação do Boletim da CEAGESP. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar amadurecimento excessivo, defeitos de dano por praga, ferimento e imaturidade entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
20	<p>UVA RUBI</p> <p>DESCRIÇÃO: Uva Rubi, tipo Extra A, conforme classificação do Boletim da CEAGESP. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar amadurecimento excessivo, defeitos de dano por praga, ferimento e imaturidade entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
21	<p>ALHO PORRO</p> <p>DESCRIÇÃO: Alho porro, tipo Extra, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, provido de bulbo longo cilíndrico branco e folhas verdes. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como aparência amarelada, folhas secas, entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre</p>



	outras disposições legais.
22	CEBOLINHA DESCRIÇÃO: Cebolinha, tipo Extra, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, provido de bulbos e folhas verdes. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como aparência amarelada, folhas secas, entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.
23	ERVA DOCE DESCRIÇÃO: Erva doce, tipo Extra, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, provido de bulbos, caules e folhas. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como aparência amarelada, folhas secas, entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.
24	HORTELÃ DESCRIÇÃO: Hortelã, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, provida de ramos eretos e folhosos. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como aparência amarelada, folhas secas, manchadas e murchas entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.
25	MANJERICÃO DESCRIÇÃO: Manjericão, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, provido de caules eretos ramificados e folhosos. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como aparência amarelada, folhas secas, manchadas e murchas entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.
26	MOYASHI DESCRIÇÃO: Moyashi, conforme classificação do Boletim da CEAGESP proveniente do hipocólito do feijão Moyashi ou feijão Mungo verde provido de raízes curtas, caule grosso de consistência firme, pequenas folhas de coloração amarelo clara. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como aparência escura, manchadas, murchas e excesso de cascas e umidade entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais. Acondicionado em pacote contendo 500 gramas, peso líquido do produto.
27	SALSA DESCRIÇÃO: Salsa, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, apresentando folhas de coloração verde intenso, com odor característico. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como aparência amarelada, folhas secas, manchadas e murchas entre outras alterações, com características

X
6
101

	que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.
28	<p>SALSÃO BRANCO OU VERDE</p> <p>DESCRIÇÃO: Salsão branco ou verde, tipo Extra, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, apresentando talos grossos e suculentos, folhas de coloração verde, com odor característico. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como aparência amarelada, folhas secas, manchadas e murchas entre outras alterações, com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
29	<p>COGUMELO PARIS</p> <p>DESCRIÇÃO: Cogumelo Paris ou champignon, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, constituídos por botões e haste grossa cortada pela base. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar-se fermentados, manchados e murchos entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 16 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais. Acondicionado em pacote contendo 250 gramas, peso líquido do produto.</p>
30	<p>GENGIBRE</p> <p>DESCRIÇÃO: Gengibre, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, constituído por rizomas ramificados compactos, firmes, são e limpos de sabor picante. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; isentos de enfermidades, danos mecânicos ou físicos, não apresentar-se manchados e murchos entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 15 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
31	<p>MILHO VERDE</p> <p>DESCRIÇÃO: Milho verde, tipo Extra, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, constituídos de grãos bem desenvolvidos, macios e leitosos, dispostas em fileiras presas ao sabugo, formando a espiga, provida de palha de cor verde. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, palha de aspecto fresco; isentos de pragas e enfermidades, danos mecânicos ou físicos, não apresentar-se manchados e murchos entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
32	<p>PIMENTÃO AMARELO</p> <p>DESCRIÇÃO: Pimentão amarelo, tipo Extra AA, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, constituído de casca e polpa amarela e formato cônico a retangular. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, isento de pragas e enfermidades, danos mecânicos ou físicos, não apresentar-se manchados e murchos entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
33	PIMENTÃO VERDE

	<p>DESCRIÇÃO: Pimentão verde, tipo Extra AA, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, constituído de casca e polpa verde e formato cônico a retangular. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, isento de pragas e enfermidades, danos mecânicos ou físicos, não apresentar-se manchados e murchos entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
34	<p>PIMENTÃO VERMELHO</p> <p>DESCRIÇÃO: Pimentão vermelho, tipo Extra AA, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, constituído de casca e polpa vermelho e formato cônico a retangular. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, isento de pragas e enfermidades, danos mecânicos ou físicos, não apresentar-se manchados e murchos entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
35	<p>TOMATE CEREJA</p> <p>DESCRIÇÃO: Tomate cereja, tipo Extra AA, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, constituído de casca e polpa vermelha. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, isento de pragas e enfermidades, danos mecânicos ou físicos, não apresentar-se manchados e murchos entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
36	<p>TOMATE</p> <p>DESCRIÇÃO: Tomate, tipo Extra AAA, achatado, oblongo ou italiano, colorido ou maduro a ser definido no ato do pedido, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, constituído de casca e polpa vermelha. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, isento de pragas e enfermidades, danos mecânicos ou físicos, não apresentar-se manchados e murchos entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 12 e NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
37	<p>ALHO</p> <p>DESCRIÇÃO: Alho, tipo 7, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, constituído de bulbo inteiro, branco ou roxo, bem desenvolvido, compacto e firme. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, isento de parasitas, enfermidades e materiais estranhos, danos mecânicos ou físicos; não apresentarem-se manchados e murchos entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 15 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, da Portaria nº 242 de 17/09/1992 do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária e a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.</p>
38	<p>CEBOLA NACIONAL</p> <p>DESCRIÇÃO: Cebola, nacional, tipo graúda, conforme classificação do Boletim da CEAGESP, constituído de polpa branca, compacto e firme. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, isento de parasitas, enfermidades e materiais estranhos, danos mecânicos ou físicos; não apresentarem-se brotados, manchados</p>

	e murchos entre outras alterações; com características que atendam as especificações técnicas da NTA 15 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, da Portaria nº 529 de 18/08/1995 do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002, entre outras disposições legais.
39	<p>OVO BRANCO</p> <p>DESCRIÇÃO: Ovo branco de galinha, tipo Extra, pesando, no mínimo, 50 gramas a unidade, isento de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. O produto deverá atender as condições gerais da Resolução RDC nº 35, de 17/06/2009, ANVISA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, RIISPOA, Capítulo II do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal entre outras disposições legais. EMBALAGEM: O produto deverá ser acondicionado em caixas de papelão contendo 12 bandejas de papelão para 30 unidades totalizando 360 unidades de ovos. A embalagem externa deverá ser rotulada nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o prazo de validade, quantidade de ovos, marca comercial, procedência, condições de armazenamento, número do registro no órgão competente e demais dados conforme legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias, contados a partir da data de entrega.</p>

2. CARACTERÍSTICAS: Os produtos deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- 2.1. Serem frescos.
- 2.2. Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
- 2.3. Serem colhidos ao atingirem o grau de evolução normal do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.
- 2.4. Serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem a sua aparência. As folhas/inflorescências, polpa/pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactas e firmes.
- 2.5. Estarem livres de:
 - a. Substâncias terrosas.
 - b. Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.
 - c. Parasitas, larvas e outros animais nos produtos e nas embalagens.
 - d. Resíduos de defensivos agrícolas, fertilizantes e/ou outras substâncias tóxicas.
 - e. Odor e sabor estranhos.
 - f. Enfermidades.
 - g. Umidade externa anormal.
- 2.6. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não comprometam o rendimento, a qualidade e apresentação do produto.

3. ESPECIFICAÇÕES: Os produtos deverão atender as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e das disposições gerais do Decreto Estadual nº 12.486, de Normas Técnicas Especiais Relativas a Alimentos e Bebidas (NTA) que complementam o Decreto Estadual nº 12.342, de 27/09/1978 –Regulamento de Promoção, Preservação e Recuperação da Saúde no Campo de Competência da Secretaria do Estado da Saúde e provenientes de estabelecimento sob controle higiênico-sanitário tendendo a todos os requisitos das etapas necessárias à manipulação e transporte de alimentos, observando os padrões das normas disciplinadoras contidas na Portaria CVS -5, de 09/04/2013 que Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, na Portaria SMS-G nº 2619/2011 de 06/12/2011 -



Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, condicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, entre outras disposições legais.

4.CLASSIFICAÇÃO: Os produtos deverão ser equivalentes a classificação EXTRA AA ou de melhor classificação, do Boletim Informativo Diário da CEAGESP -Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, entendendo-se como tal os produtos de ótima qualidade no dia da compra, e com aproveitamento integral do conteúdo da embalagem que atendam os padrões mínimos de qualidade e tamanho. Considera-se para determinação de aproveitamento do conteúdo da embalagem, características como:

4.1.Do produto: Tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, danos por pragas, danos por doenças, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade das folhas/inflorescências e limpeza.

4.2.Da embalagem: Acondicionamento, peso, disposição, enchimento, limpeza e rotulagem.

5.EMBALAGEM

5.1.Os produtos serão entregues preferencialmente em caixas plásticas retornáveis ou descartáveis atendendo à média de peso e/ou quantidade especificada neste edital, baseada nas embalagens utilizadas para a comercialização no CEAGESP em conformidade com as disposições legais da Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 009 de 12/11/2002.

5.2.Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens, resistentes, íntegras e limpas, constando informações de identificação e rotulagem, referente a indicações quantitativas, qualitativas, procedência, condições de armazenamento e outros dados conforme a legislação vigente.

6 CONSIDERAÇÕES GERAIS

6.1. A critério do STND-HSPM ou em função da safra e de outros fatores, a variedade e a procedência (região produtora) de alguns produtos serão definidos no ato do pedido atendendo o princípio de melhor interesse do H.S.P.M.

6.2. Ocorrendo qualquer alteração significativa na comercialização dos produtos no mercado local, no Boletim Informativo Diário do CEAGESP, ou na legislação vigente, no que se refere à classificação, embalagem ou peso do alimento, o STND se reserva o direito de ajustar seus pedidos atendendo ao critério de melhor interesse do HSPM;

6.3. Em função da época e de outros fatores, ou a critério do Serviço Técnico de Nutrição e Dietética - STND-HSPM, eventualmente, poderão ser solicitados produtos imediatamente acima ou abaixo da classificação estabelecida, conforme especificações do Boletim Informativo Diário do CEAGESP;

6.4. Os produtos deverão ser transportados em caminhões, dotados de proteção contra o sol, umidade e vento, que permitam ventilação apropriada até o local de entrega, e em perfeitas condições de higiene;

6.5. As Notas Fiscais deverão obrigatoriamente ser acompanhadas do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, do dia anterior à entrega ou da última edição, para conferência da qualidade, quantidade, classificação e preço;

6.6. O STND procederá ao controle sistemático, por entrega realizada em relação à classificação, variedade, embalagem, peso, qualidade e demais características dos produtos e, caso não correspondam às especificações técnicas, ao solicitado no pedido e expresso na Nota Fiscal, não serão aprovados no recebimento e serão devolvidos juntamente com um documento elaborado pelo STND, e deverão ser substituídos imediatamente, de forma a não causar prejuízo na utilização no cardápio previsto;



6.7. As entregas deverão ser parceladas mediante programação e solicitação do STND através da emissão de O.F. (Ordem de Fornecimento) após assinatura do Termo de Contrato. A O.F. (Ordem de Fornecimento) será emitida no **mínimo de 5 (cinco) dias úteis** anteriores à data marcada para entrega. A entrega deverá ocorrer às **7 (sete) horas** de segunda a sexta-feira do **dia marcado**;

6.7.1. Caso ocorra alguma intercorrência na entrega por parte da contratada ou contratante, será efetuada nova solicitação através de O. F. (Ordem de Fornecimento) e/ou aceite para posterior entrega.

6.8. Caso seja necessário alguma alteração no pedido em decorrência de modificação no “Boletim Diário da CEAGESP” ou na falta do produto solicitado o fornecedor deverá consultar o STND em tempo hábil para efetuar as substituições de modo que o fornecimento não sofra interrupção;

6.9. Os pedidos poderão ser alterados pelo STND de acordo com a sua necessidade, com data e horário de entrega a ser combinado com o fornecedor;

6.10. Nos casos de emergência, o fornecedor obriga-se a efetuar entregas, mesmo que em pequenas quantidades, fora desses dias e horários;

6.11. Os produtos entregues em embalagens retornáveis ou não retornáveis deverão ser transferidos pelo fornecedor juntamente com os funcionários responsáveis pelo recebimento, para recipientes plásticos próprios do STND-HSPM, sendo obrigatória a imediata remoção do local;

6.12. Os funcionários da empresa responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com vestuário adequado em boas condições de higiene e conservação;

6.13. As entregas, cargas, descargas e transferências dos produtos, das embalagens retornáveis ou não retornáveis para as embalagens plásticas e a remoção das mesmas do local, correrão por conta e risco do fornecedor sem custo adicional de frete;

6.14. A entrega efetuada fora do horário e dia marcado caracterizará descumprimento do contrato;

6.15. O STND-HSPM, por intermédio da Diretoria do Departamento de Apoio Técnico, poderá efetuar análises específicas para sanidade microbiológica e para limites de tolerância de resíduos de agrotóxicos, ou solicitar análises a órgãos oficiais referentes à classificação do produto entregue, correndo as custas por conta do fornecedor;

6.16. A critério do STND poderão ser solicitadas visitas à empresa fornecedora a ser realizadas por equipe técnica do HSPM, com a finalidade de avaliar as condições higiênico sanitárias, de produção e de comercialização dos produtos. No caso de constatação de não conformidades a contratada será comunicada através de um relatório para adoção de medidas corretivas, podendo ser realizadas novas visitas técnicas;

6.17. A ausência de visita técnica não exime o fornecedor da responsabilidade pela qualidade dos produtos;

6.18. O fornecedor deverá apresentar Licença de Funcionamento expedido por órgão oficial, Manual de Boas Práticas, quaisquer documentos relativos ao controle higiênico-sanitárias ou informações técnicas dos produtos sempre que a unidade requisitante julgar necessário;

6.19. Por ocasião da entrega na unidade requisitante os produtos devem apresentar o prazo de validade mencionado nas especificações técnicas do presente edital. Na hipótese de absoluta impossibilidade de cumprimento desta condição, devidamente justificada e previamente avaliada pelo Serviço Técnico de



Nutrição e Dietética do Hospital do Servidor Público Municipal poderá, excepcionalmente, admitir a entrega, obrigando-se o fornecedor, quando acionado, a proceder à imediata substituição, à vista da inviabilidade de utilização dos produtos no período de validade;

6.20. Os produtos deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078 de 11.09.90 do Código de Defesa do Consumidor.

6.21. Fica reservado a STND a direito de solicitar ao fornecedor quaisquer informações técnicas sobre o produto sempre que julgar necessário; e

6.22. Pelo descumprimento das obrigações assumidas, a contratada estará sujeita às penalidades previstas neste edital.

A CONTRATADA efetuará as entregas no seguinte local:
HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL
Serviço Técnico de Nutrição e Dietética
Seção Técnica de Abastecimento e Controle de Estoque
Rua Apeninos, 44 – CEP 01533-00 - Aclimação.
Horário: A partir das 7 (sete) horas de segunda a sexta feira do dia marcado.
Fone: (11) 3397-7759 Satiko e Patrícia // (11) 3397-7760 Eunice e Ana Maria

CLÁUSULA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

2.1 Fornecer todas as informações necessárias ao cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA;

2.2 Designar um representante para gerenciar o contrato;

2.3 Efetuar os pagamentos conforme os valores e prazos estipulados.

CLÁUSULA TERCEIRA OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1 A CONTRATADA obriga-se a cumprir fielmente as condições especificadas na Cláusula Primeira do presente Termo de Contrato;

3.2 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação para esta contratação;

CLÁUSULA QUARTA – PREÇO, REAJUSTE E FORMA DE PAGAMENTO

4.1 O valor total do presente contrato é de R\$ 183.672,62 (cento e oitenta e três mil, seiscentos e setenta e dois reais e sessenta e dois centavos), conforme Nota de Empenho nº. 632/2018, nele estando incluídos todos os custos e a margem de lucro da CONTRATADA, que nada mais poderá reclamar a título de contraprestação pela execução de suas obrigações contratuais;

4.2 O preço contratado não será reajustado.

4.3 O pagamento devido será depositado, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da entrega dos produtos objeto de cada Ordem de Fornecimento, na conta corrente informada pela CONTRATADA mantida junto ao Banco Brasil.

4.4 De acordo com a Portaria SF nº 05, de 05 de janeiro de 2012, os atrasos de pagamentos por culpa exclusiva do CONTRATANTE ficarão sujeitos a aplicação de compensação financeira calculada através da seguinte fórmula: $(TR + 0,5\% \text{ "PRO-RATA TEMPORE"})$, observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu;

4.4.1 O pagamento da compensação financeira estabelecida no item 4.4 dependerá de requerimento a ser formalizado pelo CONTRATADO.

4.5 No presente exercício as despesas decorrentes do ajuste correrão por conta da dotação nº 02.10.10.302.3003.2507.3.3.90.30.00.02.07.99

CLÁUSULA QUINTA – PRAZO CONTRATUAL E PRORROGAÇÃO

5.1 O presente contrato vigorará pelo prazo de até 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua assinatura e não comportará prorrogação.

CLÁUSULA SEXTA – PENALIDADES

6.1 São aplicáveis as sanções previstas no capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93, na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e demais normas pertinentes.

6.2 Pelo descumprimento do ajuste a CONTRATADA sujeitar-se-á às seguintes penalidades:

6.2.1 Advertência;

6.2.2 Multa de 0,5% (meio por cento) para cada dia de atraso na entrega do produto, computada sobre o valor da parcela entregue fora do prazo estipulado. A partir do 20º dia de atraso, poderá configurar-se a inexecução total ou parcial do contrato, com as consequências daí advindas;

6.2.3 A recusa injustificada, ou cuja justificativa não seja aceita pela Administração em assinar o contrato **NO PRAZO DE 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS**, sujeitará o respectivo licitante à multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da proposta, sem prejuízo da aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/02;

6.2.3.1 Na hipótese de não assinatura dos termos de aditamento ao contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, sem prejuízo da aplicação da pena prevista no item 6.2.6, o ajuste estará sujeito à rescisão por culpa da detentora;

6.2.4 Multa de 15% (quinze por cento) sobre a parcela inexecutada no caso de inexecução parcial, no cometimento de qualquer outra irregularidade no cumprimento da obrigação, ou nas hipóteses de atrasos superiores a 20 (vinte) dias;

6.2.5 Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total, no caso de recusa imotivada em assinar o contrato ou na hipótese de rescisão do ajuste por culpa da contratada;

6.2.5.1 Incidirá na mesma pena prevista no subitem 6.2.5 o licitante que estiver impedido de firmar o termo de contrato ou retirar a ordem de fornecimento pela não apresentação dos documentos necessários para tanto;

6.2.6 Suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública por prazo não superior a 2 (dois) anos;

6.2.7 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;

6.3 As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

6.4 No caso de aplicação de eventuais penalidades, será observado o procedimento previsto no Capítulo X do Decreto Municipal nº 44.279/03 e na Seção II do Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93;

6.5 O prazo para pagamento de multas será de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

6.6 As penalidades só deixarão de ser aplicadas nos casos previstos expressamente no Decreto Municipal de Execução Orçamentária em vigor, no presente exercício, ou seja, quando houver a comprovação pela CONTRATADA de ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento da obrigação, ou manifestação da unidade requisitante informando que a infração contratual foi decorrente de fato imputável à Administração, devidamente justificada nos autos.

CLÁUSULA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

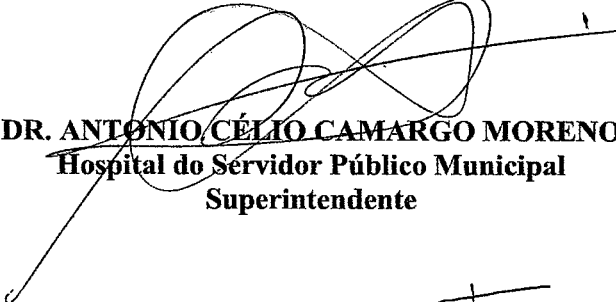
7.1 A rescisão deste contrato, bem como, qualquer alteração será acolhida conforme dispositivos da Lei 8.666/93.

7.2 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as disposições da Lei Municipal nº 13.278/02, da Lei Federal nº 8.666/93 e dos demais diplomas legais aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

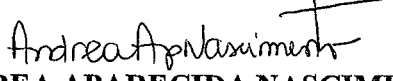
7.3 “Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.”

Desde já, fica eleito o foro da Comarca do Município de São Paulo para dirimir as eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem de acordo, as partes contratantes, foi lavrado o presente instrumento, que lido e achado conforme, é assinado em quatro vias de igual teor.



- DR. ANTONIO CÉLIO CAMARGO MORENO -
Hospital do Servidor Público Municipal
Superintendente




- SRA. ANDREA APARECIDA NASCIMENTO -
Marcelo Dos Santos Barbosa – EPP
Procuradora

Testemunhas:



Sra. Flávia Ivana Pallinger
RG: 13.274.150-7 - - CPF: 052.110.728-80



Sr. Odair Bezerra
RG 8.036.816 - CPF 118.187.998-12