

Sistema de Gestao Hospitalar - Controle de Estoque - Relatorio de necessidade de compra

Pag: 13

FASA - HOSPITAL DE URGÊNCIAS DR. HENRIQUE SANTILLO

Emitido em: 17/01/2018 as 08:17 Pedido...: 000115/2018 Abertura: 17/01/2018

Entrega: conforme edital

Processamento: Janeiro/2018

Codigo	Descricao do item	Unid.	Qtdes.	Ultimo fornecedor	Ult. preco
2010	PAO FRANCES C/ SAL 50G CADA UNIDADE PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS. PREPARADOS COM INGREDIENTES DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. VALIDADE: DIÁRIA.	KG	5.200,000		
2939	BOLOS VARIADOS 50G CADA PEDAÇO (SABORES VARIADOS) SABORES VARIADOS DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO CLIENTE, SENDO MESCLADO, CENOURA, SIMPLES, COCO, FUBÁ, CHOCOLATE, LIMÃO OU OUTROS. APRESENTAÇÃO ASSADO. VALIDADE: DIÁRIA.	UNID	40.000,000		
2940	ROSCA CASEIRA ASSADA 50G INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO, OVO, MARGARINA, AÇÚCAR, SAL E LEITE. COBERTURA COM LEITE CONDENSADO E COCO. SABORES E FORMATOS VARIADOS DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO CLIENTE.	UNID	15.000,000		
2941	PÃES DE MASSA DOCE (SABORES VARIADOS) 50G SABORES VARIADOS DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO CLIENTE: PÃO MANDI, PÃO DE MILHO, PÃO DE HOT DOG, PÃO DE HAMBURGUER. PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS. PREPARADOS COM INGREDIENTES DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. VALIDADE: DIÁRIA.	UNID	32.500,000		
2942	QUITANDAS VARIADAS (SABORES VARIADOS) 50G SABORES VARIADOS DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO CLIENTE: PAO DE QUEIJO, BISCOITO DE QUEIJO, BISCOITO PE DE ELEFANTE, ENROLADINHO DE QUEIJO E BISCOITO MINEIRO. PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO SANITÁRIAS ADEQUADAS. PREPARADOS COM INGREDIENTES DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. VALIDADE: DIÁRIA.	UNID	38.000,000		
3924	PAO DE FORMA	PCT	960,000		

Obs.: Necessidade de compras de produtos de panificação para o consumo de 12 meses, referentes ao ano de 2018.

Obs: O pão francês esta cotado em kilos , que corresponde a 104.000 unidades.

Total de itens: 6

Luzia Ferreira Arruda Guimarães
Nutricionista
CRN 11.7947
FASA Hospital de Urgências Dr. Henrique Santillo

Thiago Guimarães Sobral
Hospital de Urgências Dr. Henrique Santillo
C.R.V.G. 12850

Termo de Referência Para Aquisição de Produtos de Panificação

O termo de referência para produtos de panificação (pães e quitandas) foi estimado em quantidade para o consumo de 12 meses, do Hospital Estadual de Urgências de Anápolis Dr. Henrique Santillo.

As Especificações Técnicas inseridas junto ao termo de referência é uma obrigatoriedade e deverão ser respeitadas, caso contrário o produto poderá ser devolvido.

Após a autorização do contrato, o fornecedor receberá por e-mail as quantidades diárias a ser entregue de cada produto.

Para fins de Qualificação Técnica Deverá apresentar Alvará para como os Órgãos da Vigilância Sanitária, Municipal ou Estadual conforme seja o caso, pertinente ao produto, sendo transportados adequadamente e seguindo as normas de acordo com a RESOLUÇÃO (RDC 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004) QUE DISPÕE SOBRE Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviço de Alimentação, e poderá a qualquer momento da vigência do contrato ser submetido a testes laboratoriais para comprovação das características, a fim de comparar a qualidade dos produtos entregues, bem como visita técnica da nutricionista do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital.

Parágrafo 4.9 Armazenamento e transporte do alimento preparado:

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado, devem ser higienizados sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

No caso do Pão Francês e quitandas diversas destinadas ao café da manhã dos servidores, pacientes e acompanhantes, deverá ser entregues até as 5h30 da manhã. No

caso de quitandas diversas destinadas ao lanche da tarde dos servidores, pacientes e acompanhantes deverá ser entregue até as 13h00 da tarde.

Qualquer intercorrência por parte do contratante ou do contratado, deve ser informado com antecedência.

Termo de referência e especificações técnicas:

ITEM	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA / ANO	MATERIAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1 – PÃO FRANCÊS	104,000 unidades OU 5.200 kilos	Pão Francês com sal, 50 gramas obrigatoriamente cada unidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas. Preparados com ingredientes declarados e aprovados pela ANVISA. A empresa contratada deverá fornecer os pães frescos, com aparência e odores característicos, de forma a atender as especificações do objetivo para perfeita utilização e consumo responsabilizando-se, inclusive pela substituição do produto entregue fora dos padrões de qualidade exigido. Validade: diário.		
2 – BOLOS VARIADOS	40.000 pedaços	Bolo alimentício: sabores variados de acordo com a solicitação do cliente, sendo mesclado, cenoura, simples, coco, fubá, chocolate, limão ou outros. Com e sem coberturas. Apresentações assadas. 50 gramas obrigatoriamente cada		

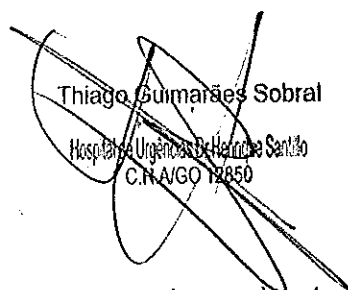
		unidade de pedaço. A empresa contratada deverá fornecer o produto sempre fresco, com aparência, sabor e odores característicos do alimento em questão. Validade: diário.		
3 - ROSCA	15.000 unidades	Rosca (transada ou húngara): produto com ingredientes principais, farinha de trigo, ovo, margarina, açúcar, sal e leite. Cobertura com leite condensado e coco. Sabores e formatos variados de acordo com a solicitação do cliente. Peso médio 50g por unidade. Apresentação: assado. A empresa contratada deverá fornecer o produto fresco com aparência, sabor e odores característicos do alimento em questão.		
4- PÃES DE MASSA DOCE	32.500 unidades	Pão com massa doce, 50 gramas obrigatoriamente cada unidade. Sabores variados de acordo com a solicitação do cliente: Pão Mandi, Pão de milho, Pão de hot dog, Pão de hamburger. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas. Preparados com ingredientes declarados e aprovados pela ANVISA. A empresa contratada deverá fornecer os pães frescos, com aparência e odores característicos, de forma a atender as especificações do objetivo para perfeita utilização e consumo responsabilizando-se, inclusive pela substituição do produto entregue fora dos		

		padrões de qualidade exigido. Validade: diário.		
5- Quitandas Variadas	38.000 unidades	Quitandas Variadas, 50 gramas obrigatoriamente cada unidade. Sabores variados de acordo com a solicitação do cliente: Pão de queijo, Biscoito de queijo, biscoito pé de elefante, enroladinho de queijo e biscoito mineiro. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas. Preparados com ingredientes declarados e aprovados pela ANVISA. A empresa contratada deverá fornecer os pães frescos, com aparência e odores característicos, de forma a atender as especificações do objetivo para perfeita utilização e consumo responsabilizando-se, inclusive pela substituição do produto entregue fora dos padrões de qualidade exigido. Validade: diário.		
6-PÃES DE FORMA.	960 pacotes	Pão de forma integral e pão de forma ao leite. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas. Preparados com ingredientes declarados e aprovados pela ANVISA. A empresa contratada deverá fornecer os pães frescos, com aparência e odores característicos, de forma a atender as especificações do objetivo para perfeita utilização e consumo responsabilizando-se,		

		inclusive pela substituição do produto entregue fora dos padrões de qualidade exigido. Validade: diário.		
--	--	--	--	--

Responsável: Luzia Ferreira Arruda Guimarães

Nutricionista do SND

Thiago Guimarães Sobral
Hospital de Urgências De Herando Santo
C.N.A.G.O 12850