

FASA - HOSPITAL DE URGÊNCIAS DR. HENRIQUE SANTILLO

Emitido em: 17/01/2018 as 08:18 Pedido....: 000113/2018 Abertura: 16/01/2018

Entrega: conforme edital

Processamento: Janeiro/2018

Código	Descricao do item	Unid.	Qtdes.	Ultimo fornecedor	Ult. preco
1823	APRESUNTADO FATIADO	KG	720,000		
1998	MUSSARELA FATIADA	KG	1.200,000		
1956	LINGUIÇA CALABRESA	KG	300,000		
2049	SALSICHA	KG	180,000		
1830	BACON FATIADO	KG	300,000		
2030	QUEIJO RALADO	KG	480,000		

Obs.: Necessidade de compras de frios para o consumo de 12 meses, fererêntes ao ano de 2018.

Total de itens: 6

Luzia Ferreira Arruda Guimarães
Nutricionista
CRN 1-7947
FASA Hospital de Urgências Dr. Henrique Santillo

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

Termo de referência para aquisição de produtos perecíveis frios.

O presente Termo de Referência tem por objetivo a contratação de empresa para fornecimento de produtos perecíveis frios (apresentado, mussarela, bacon, linguiça calabresa, salsicha e queijo ralado), que foi estimado em quantidades para o consumo de 12 meses.

Os produtos deverão ser entregues semanalmente. (Após a autorização do contrato, a empresa receberá por e-mail as quantidades a serem entregues, de cada produto) no Hospital Estadual de Urgências de Anápolis Dr. Henrique Santillo, (preferencialmente antes das 16:00 hs).

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.

Os produtos deverão ser transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.

Caso dentro do prazo de validade e/ou vida útil dos produtos entregues apresentarem-se alterados, por problemas de acondicionamento no transporte para a entrega, os mesmos deverão ser repostos no prazo máximo de 24 horas, sem ônus ao hospital além de se responsabilizar pela troca imediata das embalagens danificadas.

Será designado o funcionário do almoxarifado deste hospital para promover o acompanhamento da entrega dos produtos, com fins de conferir as quantidades, qualidade, bem como o que for necessário às condições previstas neste Termo.

Qualquer intercorrência por parte da contratada ou do contratante deverá ser informado com antecedência.

ITEM	QUANTIDADE TOTAL ESTIMA- DA/ANO	MATERIAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01 Apresuntado (kg)	720	Presunto cozido sem gordu- ra fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabrican- te, lote, validade, peso líqui- do, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.		
02 Mussarela (kg)	1200	Queijo mussarela, fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabri- cação e de validade, peso li- quido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.		
03 Linguiça cala- bresa (kg)	300	Linguíça tipo calabresa. Fati- ada embalagem de 1 kg, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabri- cante prazo de validade, peso líquido, com Registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde.		
04 Salsicha (kg)	180	Salsicha, origem carne suína e bovina, temperatura con- servação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, ca- racterísticas adicionais em- balada e resfriada. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e		

		registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas		
05 Bacon fatiado (kg)	300	Bacon – fatiado, de 1ª qualidade com embalagem de 1 kg Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto.		
06 Queijo ralado (kg)	480	Queijo parmesão, ralado, embalagem de 1 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.		

Responsável: Luzia Ferreira Arruda Guimarães
Nutricionista do SND

Thiago Guimarães Sobral
Hospital de Urgências Dr. Henrique Santillo
C.R.A/GO 12850