

Sistema de Gestao Hospitalar - Controle de Estoque - Relatorio de necessidade de compra  
 FASA - HOSPITAL DE URGÊNCIAS DR. HENRIQUE SANTILLO  
 Emitido em: 18/01/2018 as 08:33 Pedido...: 000119/2018 Abertura: 17/01/2018  
 Entrega: conforme edital Processamento: Janeiro/2018

Codigo	Descricao do item	Unid.	Qtdes.	Ultimo fornecedor	Ult. preco
3768	CHESTER INTEIRO	UNID	150,000		
2833	PEIXINHO EM BIFES(CARNE DE 2*)	KG	2.500,000		
2969	PEIXINHO CORTE EM CUBOS	KG	2.500,000		
2968	PEIXINHO CORTE EM TIRAS	KG	2.500,000		
2736	FILÉ DE PEIXE S/ ESPINHA (PANGA)	KG	200,000		
1929	FILE DE PEITO DE FRANGO (RESFRIADO)	KG	6.000,000		
1947	LAGARTO	KG	150,000		
1960	LOMBO SUINO INTEIRO	KG	1.800,000		
1959	LINGUICA TOSCANA	KG	1.800,000		
2020	PERNIL DESOSSADO ( EM BIFES )	KG	1.800,000		
2967	PERNIL CORTE EM TIRAS	KG	1.800,000		
2350	PERNIL DESOSSADO ( EM CUBOS )	KG	1.800,000		
1928	FILE DE COXA E SOBRECOPA RESFRIADO.	KG	6.000,000		
2970	FIGADO CORTE EM TIRAS	KG	380,000		
1997	MUSCULO MOIDO SEM GORDURA	KG	6.000,000		
2092	MUSCULO BOVINO ( EM CUBOS)	KG	2.500,000		

Obs.: Necessidade de compras de carnes, para o consumo de 12 meses referêntes ao ano de 2018.

Total de itens: 16

*Thiago Guimarães Sobral*  
 Hospital de Urgências Dr. Henrique Santillo  
 C.R.AGO 12258

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

*[Handwritten signature]*

## Termo de referência para aquisição de produtos perecíveis carnes.

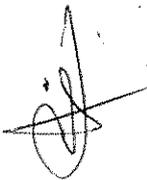
O presente Termo de Referência tem por objetivo a contratação de empresa para fornecimento de produtos perecíveis carnes (bovina, suína, linguiça suína, aves e peixe), que foi **estimado** em quantidades para o consumo de 12 meses.

Os produtos deverão ser entregues segunda, quarta e sexta-feira. (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 UNITÁ- RIO	VALOR TOTAL
01- Músculo bo- vino moído (Kg)	6.000	Carne bovina de segunda: Músculo bovino moído sem gorduras, Deverá ser de pro- cedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministé- rio da Saúde ou órgão compe- tente, transportados em carros fechados refrigerados, acondi- cionados em condições corre- tas e adequadas de tempera- tura (congeladas: -18°C, refri- geradas 6°C) respeitando-se as características organolépti- cas próprias. Deverá apresen- tar as seguintes característi- cas: cor vermelho vivo, aspec- to brilhante, cheiro suave.		
02- Músculo bo- vino em cubos (Kg)	2.500	Carne bovina de segunda: Músculo bovino cubos sem gorduras, Deverá ser de pro- cedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministé- rio da Saúde ou órgão compe- tente, transportados em carros fechados refrigerados, acondi- cionados em condições corre- tas e adequadas de tempera- tura (congeladas: -18°C, refri- geradas 6°C) respeitando-se as características organolépti- cas, próprias. Deverá apresen- tar as seguintes característi-		

		cas: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave.		
03- Chester inteiro (kg)	150	Chester de primeira qualidade, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. 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 alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: amarelado-rosado; pele lisa, macia e clara; cheiro: suave e em estado de congelamento.		
04- Peixinho em bifés (Kg)	2.500	Carne bovina de segunda: Peixinho em bife, sem gorduras, Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave.		

05- Peixinho em cubos (Kg)	2.500	Carne bovina de segunda: Peixinho em cubos, sem gorduras, Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave.		
05- Peixinho em isca (Kg)	2.500	Carne bovina de segunda: Peixinho em isca, sem gorduras, Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave.		
06- Filé de peixe. Panga. (Kg).	200	Filé de peixe Panga: de primeira qualidade, em filé, congelado, em temperatura de -18°C com tolerância de até -15°C. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. Marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. De-		

		verá 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 alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: branco-rosado; carne: firme e elástica; cheiro: próprio de peixe, e em estado de congelamento.		
07 – Filé de peito de frango (Kg)	6.000	Frango – Tipo: Filé peito, carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas a vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. 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 alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: amarelo-rosado; pele lisa, macia e clara; cheiro: suave e em estado de congelamento.		
08 – Filé de coxa e sobrecoxa (kg)	6.000	Frango – Tipo: Filé de coxa, e sobrecoxa, carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou		

		substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. 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 alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: amarelo-rosado; pele lisa, macia e clara; cheiro: suave e em estado de congelamento.		
09- Lagarto (Kg)	150	Carne bovina de Primeira: Lagarto bovino, limpo de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave		
10- Lombo Suíno (Kg)	1.800	Carne suína: Lombo inteiro Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fe-		

		chados refrigerados, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Produtos salgados, curados ou defumados poderão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante		
11 – Linguiça toscana (Kg)	1.800	Linguiça tipo toscana. De carne suína, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente de 5 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade, peso líquido, com Registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Deverá ser transportado 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 estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas		
12- Pernil desossado em bife (Kg)	1.800	Carne suína: pernil desossado em bife. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Produtos salgados, curados ou defumados pode-		

		rão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada		
13- Pernil desossado em isca (Kg)	1.800	Carne suína: pernil desossado em isca. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Produtos salgados, curados ou defumados poderão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada		
14- Pernil desossado em cubos (Kg)	1.800	Carne suína: pernil desossado em cubos. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Produtos salgados, curados ou defumados poderão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada		
15- Fígado bovino Isca (kg)	380	Carne bovina (víscera): Fígado bovino, limpo de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondici-		

		onados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave.		
--	--	--	--	--

Responsável Luzia Ferreira Arruda Guimarães  
Nutricionista do SND

~~Thiago Guimarães Sobral  
Hospital de Urgências Dr. Henrique Santillo  
C.R.A.UGO/12060~~