



PROCESSO: 596/2018

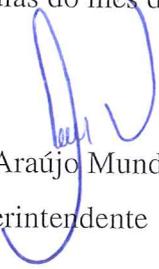
INTERESSADOS: SUPERVISÃO DE NUTRIÇÃO

ASSUNTO: FORNECIMENTO DE CARNES

DESPACHO Nº 064/2018

Em atenção ao despacho 256/2018, emitido pela Supervisão de Contratos na presente data solicito que o processo seja arquivado, considerando as documentações e manifestações acostadas aos autos.

Superintendência, aos dezoito dias do mês de abril de dois mil e dezoito.


Lázara Maria de Araújo Mundim de Souza
Superintendente

De venho ao
interessado


Lázara Mª de Araújo Mundim de Souza
Superintendente
FASA-Hospital de Urgências Dr. Henrique Santilli

FASA - Hospital de Urgências de Anápolis Dr. Henrique Santillo

CGC: 01.038.751/0004-02 Fone:(62) 3311-9116 Email: compras@hospitaldeurgencias.com.br

Av. Brasil Norte, nº 3105 Cidade Universitária - Anápolis/GO CEP: 75.083-440

Data de Emissão:15/03/2018

Pedido de Cotação Nº 596

- Condições de Pagamento: A prazo 30 dias.
- Frete: CIF
- Compra Direta;
- Critérios de julgamento: Menor preço por item.
- Prazo de resposta: 5 dias a partir da data de publicação no site: www.hospitaldeurgencias.com.br

| COD | DESCRIÇÃO | QUANT | UNID |
|------|-------------------------------------|-------|------|
| 3768 | CHESTER INTEIRO | 150 | UNID |
| 2970 | FIGADO CORTE EM TIRAS | 200 | KG |
| 1928 | FILE DE COXA E SOBRECOXA RESFRIADO. | 1600 | KG |
| 1929 | FILE DE PEITO DE FRANGO (RESFRIADO) | 1600 | KG |
| 2736 | FILÉ DE PEIXE S/ ESPINHA (PANGA) | 300 | kg |
| 1947 | LAGARTO | 150 | KG |
| 1959 | LINGUICA TOSCANA | 500 | KG |
| 1960 | LOMBO SUINO INTEIRO | 500 | KG |
| 2092 | MUSCULO BOVINO (EM CUBOS) | 800 | KG |
| 1997 | MUSCULO MOIDO SEM GORDURA | 1800 | KG |
| 2969 | PEIXINHO CORTE EM CUBOS | 800 | KG |
| 2968 | PEIXINHO CORTE EM TIRAS | 800 | KG |
| 2833 | PEIXINHO EM BIFES(CARNE DE 2ª) | 800 | KG |
| 2967 | PERNIL CORTE EM TIRAS | 500 | KG |
| 2020 | PERNIL DESOSSADO (EM BIFES) | 500 | KG |
| 2350 | PERNIL DESOSSADO (EM CUBOS) | 500 | KG |

NECESSIDADE DE COMPRAS DE CARNE PARA O CONSUMO ESTIMADO DE 03 MÊSES.

Obs: Informamos que, será obrigatória para a participação nos processos de compras desta Unidade de Saúde a apresentação das certidões negativas de débitos, assim compreendidas: RECEITA FEDERAL, FGTS e RECEITA ESTADUAL. Ressaltamos que a não regularidade acima informada importará na exclusão na participação do processo de compras.


Aldani Ribas da Silva
Assistente Administrativo
FASA Hospital de Urgências Dr. Henrique Santillo

A proposta comercial deverá ser encaminhada aos cuidados da supervisão de compras através do e-mail compras@hospitaldeurgencias.com.br



Termo de Referência Para Aquisição de produtos perecíveis carnes.

1. OBJETO

1.1. Aquisição de produtos perecíveis carnes (bovina, suína, linguiça suína, aves e peixe) para o Hospital Estadual de Urgências de Anápolis Dr. Henrique Santillo–HUAna .

2. MOTIVAÇÃO DA AQUISIÇÃO

2.1. Adquirir produtos perecíveis carnes (bovina, suína, linguiça suína, aves e peixe) para atender a necessidade das refeições dos pacientes e colaboradores do Hospital Estadual de Urgências de Anápolis Dr. Henrique Santillo.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO.

3.1. Os produtos solicitados são necessários para atender a necessidade em quantidade **estimada** para o consumo de 03 meses do SND (Serviço de Nutrição e Dietética) do HUAna.

4. OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

4.1. 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 foram estimados em quantidades para o consumo de 03 meses para atender as necessidades do SND.

5. ESPECIFICAÇÃO

5.1. Os quantitativos e descritivos do produto e especificações técnicas , segue tabela:



| ITEM | QUANTIDADE TOTAL ESTIMA- DA/ANO | MATERIAL | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|---------------------------------------|---------------------------------------|--|-------------------|----------------|
| 01- Músculo bovi- no moído (Kg) | 1.800 | Carne bovina de segunda: Músculo bovino moído 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. | | |
| 02- Músculo bovi- no em cubos (Kg) | 800 | Carne bovina de segunda: Músculo bovino 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. | | |
| 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, | | |



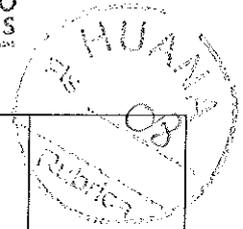
| | | | | |
|----------------------------|-----|--|--|--|
| | | químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens 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: amarelo-rosado; pele lisa, macia e clara; cheiro: suave e em estado de congelamento. | | |
| 04- Peixinho em bifés (Kg) | 800 | 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) | 800 | 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 | | |



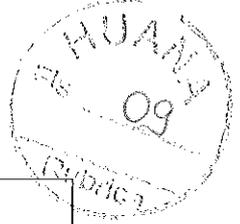
| | | | | |
|-----------------------------------|-------|--|--|--|
| | | vivo, aspecto brilhante, cheiro suave. | | |
| 06- Peixinho em isca (Kg) | 800 | Carne bovina de segunda: Peixinho em isca, sem gorduras, Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde 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. | | |
| 07- Filé de peixe. Panga. (Kg) | 300 | 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. 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: branco-rosado; carne: firme e elástica; cheiro: próprio de peixe, e em estado de congelamento. | | |
| 08 – Filé de peito de frango (Kg) | 1.600 | 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 consu- | | |



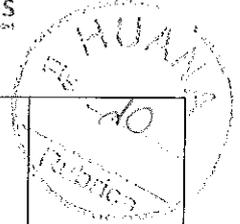
| | | | | |
|-----------------------------------|-------|--|--|--|
| | | <p>mo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Deverá 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.</p> | | |
| 09- Filé de coxa e sobrecoxa (kg) | 1.600 | <p>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.</p> | | |
| 10- Lagarto (Kg) | 150 | <p>Carne bovina de Primeira: Lagarto bovino, limpo de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente,</p> | | |



| | | | | |
|-----------------------------------|-----|--|--|--|
| | | 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 | | |
| 12- Lombo Suíno inteiro (Kg) | 500 | Carne suína: Lombo inteiro 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 pelo fabricante | | |
| 13- Linguiça toscana suína (Kg) | 500 | Linguíça 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 | | |
| 13- Pernil desossado em bife (Kg) | 500 | 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 poderão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada | | |
| 14- Pernil desossado em isca (Kg) | 500 | 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 | | |
| 15- Pernil desossado em cubos (Kg) | 500 | 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 | | |
| 16- Fígado bovino Isca (kg) | 200 | Carne bovina (víscera): Fígado bovino, limpo de procedência idônea, com carimbo de fiscaliza- | | |



| | | | |
|--|--|--|--|
| | | ção 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. | |
|--|--|--|--|

6. CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

- a) O preço dos produtos apresentados na proposta de fornecimento deverá contemplar todas as despesas como frete e outras que possam ir a ocorrer durante a vigência do contrato;
- b) Os produtos deverão ser entregues no Hospital Estadual de Urgências de Anápolis Dr. Henrique Santillo, no período da manhã de acordo com uma escala de entrega que será enviada por e-mail após a contratação. A contratante não estará obrigada a contratar o quantitativo da tabela acima, devendo adquirir de forma escalonada e de acordo com suas necessidades. O descumprimento poderá acarretar advertência ao fornecedor;
- c) 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 sem ônus ao hospital além de se responsabilizar pela troca imediata devendo possuir no veículo sempre uma quantidade a mais do produto para essa finalidade.
- d) Os produtos deverão ser transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto.



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

7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1. 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. 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 a serem entregues de cada produto três vezes por semana (segunda, quarta e sexta-feira) preferencialmente no período da manhã.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Responsabilizar-se pelo cumprimento dos prazos de entrega dos produtos, termos da legislação vigente e de acordo com o presente termo;

8.2. Não transferir para outrem o objeto contratado, no todo ou em parte, sem prévia e expressa anuência do HUAna;

9. OBRIGAÇÕES DO HUAna

9.1. Fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais da Contratada, por intermédio do setor de compras;

9.2. Comunicar a Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a entrega e qualidade do produto, diligenciando nos casos que exijam providências corretivas;

9.3. Providenciar o Pagamento a Contratada, conforme Notas Fiscais /Faturas devidamente atestadas, nos prazos estabelecidos.



10. PRAZOS

10.1. Após o recebimento da ordem de compra trimestral a Contratada receberá também uma escala de entrega com as datas e quantidades a serem entregues;

10.2. As entregas serão feitas de acordo com a escala de entregas.

11. GARANTIA

A garantia dos produtos deve estar claramente definida na proposta da empresa.

11.1 Armazenamento e transporte do alimento preparado:

11.1.1. Os produtos 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.

11.1.2. O armazenamento e o transporte dos produtos da distribuição até a entrega devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

11.1.3. Os meios de transporte 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.

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

Anápolis, 12 de março de 2018.

Responsável: Luzia Ferreira Arruda Guimarães

Nutricionista do SND