



PROCESSO: 592/2018

INTERESSADOS: SUPERVISÃO DE NUTRIÇÃO

ASSUNTO: FORNECIMENTO DE HORTIFRUTI GRANJEIRO

DESPACHO Nº 063/2018

Em atenção ao despacho 255/2018, 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 ciência aos interessados

Lázara M^a de Araújo Mundim de Souza
Superintendente
FASA-Hospital de Urgências Dr. Henrique Sant'illo

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 Nº592

- 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
1801	ABACATE	100	KG
1802	ABACAXI	800	UNID
1803	ABOBORA CABUTIA	1000	KG
1804	ABOBRINHA	580	KG
379	ACAFRAO 1KG	10	pct
1806	ACELGA	250	UNID
381	ALECRIM DESIDRATADO 1KG	3	pct
2075	ALFACE CRESPA OU LISA	500	UNID
1815	ALFACE ROXO	220	UNID
2228	ALHO SEM CASCA PCT C/ 1KG	300	pct
1817	ALMEIRAO (MAÇO)	150	UNID
1818	AMEIXA	100	KG
1833	BANANA MARMELO	200	KG
1835	BANANA PRATA	1000	KG
1836	BATATA DOCE	400	KG
1837	BATATA INGLESA	1000	KG
1839	BERINJELA	100	KG
1840	BETERRABA	550	KG
1852	BRÓCOLIS (MAÇO)	50	UNID
378	CAMOMILA 1KG	3	pct
1858	CANELA EM CASCA 100G	2	PCT
1859	CANELA EM PÓ PCT 100G	3	PCT
1865	CEBOLA EXTRA	650	KG
1866	CEBOLINHA (MAÇO)	400	UNID
1867	CENOURA	1000	KG
1871	CHICORIA	150	UNID
397	CHIMICHURRI 1KG	6	pct
1876	CHUCHU	550	KG
1880	COENTRO (MAÇO)	400	UNID
380	COLORAU 1KG	10	pct
1885	COUVE MANTEIGA (MAÇO)	300	UNID
1890	CRAVO DA INDIA PCT 20G	1	PCT
394	ERVA DOCE 1KG	3	pct
1943	HORTELA	30	UNID
1944	INHAME	400	KG
1946	JILO	150	KG

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

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 Nº592

- 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
1948	LARANJA	1000	KG
1955	LIMAO TAITI	100	KG
1961	LOURO 50 GR	3	PCT
1973	MAMAO FORMOSA	500	KG
2227	MANDIOCA S/ CASCA PCT C/ 1KG	800	pct
1976	MANGA	300	KG
1962	MAÇÃ FUJI OU GALA	1000	KG
1985	MELANCIA	1500	KG
1986	MELÃO AMARELO	200	KG
1987	MEXIRICA	500	KG
1991	MILHO VERDE (ESPIGA)	5500	Und
2074	MORANGO	100	KG
396	NOZ ROSCADA 100G	1	pct
3639	OREGANO 1KG	3	PCT
2002	OVOS EXTRA	6000	UNID
2017	PEPINO	250	KG
2076	PESSEGO	100	KG
395	PIMENTA CALABRESA 1KG	6	pct
2024	PIMENTAO AMARELO	10	KG
2025	PIMENTAO VERDE	120	KG
2026	PIMENTAO VERMELHO	10	KG
2031	QUIABO	150	KG
2037	REPOLHO ROXO	250	KG
2038	REPOLHO VERDE	400	KG
2045	RUCULA	250	UNID
2048	SALSA (MAÇO)	200	UNID
2063	TOMATE	1400	KG
2417	UVA ITALIA	100	KG
2135	UVA ITALIA OU RUBI	100	kg
2068	UVA PASSAS - (SEM SEMENTES C/ IDENTIFICAÇÃO NO PCT)	3	KG
2069	VAGEM	250	KG

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

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 592

- 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
-----	-----------	-------	------

NECESSIDADE DE COMPRAS DE HORTIFRÚTI GRANJEIRO PARA O CONSUMO ESTIMADO DE 3 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
H.E.U. 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 de Hortifrúti Granjeiro

1. OBJETO

1.1. Aquisição de produtos de hortifrúti granjeiro (legumes, verduras, frutas, condimentos, chás e ovos) para o consumo estimado de 03 meses para o Hospital Estadual de Urgências de Anápolis Dr. Henrique Santillo-- HUAna :

2.MOTIVAÇÃO DA AQUISIÇÃO

2.1. Adquirir produtos de hortifrúti granjeiro (legumes, verduras, frutas , condimentos, chás e ovos) (pães e quitandas) para atender a necessidade para almoço, colação e jantar 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 necessidades estimadas do SND para o período de 3 meses.

4.OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

4.1. O presente Termo de Referência tem por objetivo a contratação de empresa para o fornecimento de produtos de hortifrúti granjeiro (legumes, verduras, frutas , condimentos, chás e ovos) que foram estimados em quantidades para o consumo de 3 meses para atender as necessidades do almoço, colação e jantar dos funcionários e pacientes do HUAna.

5. ESPECIFICAÇÃO

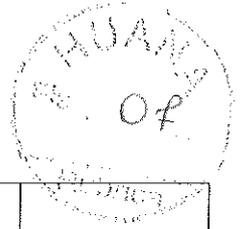
5.1. Os quantitativos, descritivos do produto e especificações técnicas segue tabela:



ITEM	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA/ ANO	MATERIAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1 – Alface Crespa ou Lisa UND	500	ALFACE: In Natura, 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, . Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
2 – Alface Roxa UND	220	ALFACE ROXA: In Natura, 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, . Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
3 – Chicória UND	150	CHICÓRIA: In Natura, maço, com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, . Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
4 – Almeirão Maço	150	ALMEIRÃO: In Natura, Tamanho e coloração uniformes; Isento de enfermidades, resíduos de fertilizantes, material terroso e		



		umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas; Não deve apresentar folhas amareladas; Folhas tenras, brilhante, de cor verde vivo; Sem danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto deve estar com as leis específicas vigentes. Maço com 400g. . Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
5 – Acelga UND	250	ACELGA – In Natura, de 1ª qualidade - apresenta talos longos e firmes, as folhas podem ser opacas ou brilhante na coloração verde e ou branca, isentas de fungos e sujidade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
6 – Repolho Kg	400	REPOLHO BRANCO – In Natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
7 – Repolho Roxo Kg	250	REPOLHO ROXO – In Natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
8 – Rúcula Maço	250	RÚCULA: In Natura, maço, com folhas integras, livres de fungos; Não deve apresentar folhas amareladas transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, . Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
9 – Couve UND	300	COUVE: In Natura, maço, com folhas integras, livres de fungos;		



		transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, . Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
10 – Cebolinha Maço	400	CEBOLINHA – In natura, 1ª qualidade, maço - com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, . Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
11 – Cebola Kg	650	CEBOLA BRANCA – In Natura, 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca íntegra sem fungos, consistência firme, embalada adequadamente. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente		
12 – Salsa Maço	200	SALSA - In natura, maço, 1ª qualidade - com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, . Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
13 – Coentro Maço	400	COENTRO - In natura, maço, 1ª qualidade - com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, . Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura		



		ambiente.		
14 – Hortelã Fresco. Maço	30	HORTELÃ FINO - In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, . Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
15 – Brócolis Maço	50	BROCOLIS - In Natura, livres de fungos; tamanho de médio a grande, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
16 – Chuchu Kg	550	CHUCHU – In Natura, 1ª Qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
17 – Jiló Kg	150	JILÓ - In natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.		
18 – Quiabo Kg	150	QUIABO - In natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.		
19 – Abobrinha kg	580	In natura, brasileira extra A, casca lisa, tamanho médio a		



		grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Devem estar frescas, íntegros, firmes, sem traço de descoloração ou manchas, isentas de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente		
20 – Berinjela kg	100	BERINJELA– In Natura, 1ª qualidade; - livre de fungos; tamanho de médio a grande. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
21 – Pepino kg	250	PEPINO – In natura, graúdo, novo, de 1º qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparentes plásticas e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
22 – Tomate kg	1400	TOMATE – In Natura, 1ª qualidade - tamanho médio a grande; - consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente		
23 – Pimentão Verde kg	120	PIMENTÃO VERDE– In Natura, 1ª qualidade; - livre de fungos; tamanho de médio a grande. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
24 - Pimentão Vermelho kg	10	PIMENTÃO VERMELHO– In Natura, 1ª qualidade; - livre de fungos; tamanho de médio a grande. Deverá ser transportados em carros		



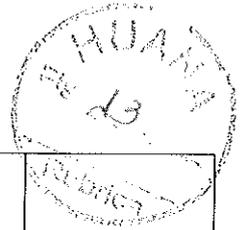
		higienizados em temperatura ambiente.		
25 - Pimentão Amarelo kg	10	PIMENTÃO AMARELO- In Natura, 1ª qualidade; - livre de fungos; tamanho de médio a grande. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
26 - Vagem kg	250	VAGEM - In Natura, 1º qualidade - isento de fungos e sujidade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
27 - Cenoura kg	1000	CENOURA - In Natura, 1ª qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente		
28 - Beterraba kg	550	BETERRABA - In Natura, 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca lisa sem indicio de germinação; - isenta de sujidade e objetos estranhos. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
29 - Batata Inglesa kg	1000	BATATA INGLESA -In Natura, de 1ª qualidade; - tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade e partes esverdeadas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente		
30 - Batata Doce kg	400	BATATA DOCE-In Natura, de 1ª qualidade; - tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade e partes esverdeadas. Deverá ser transportados em carros		



		higienizados em temperatura ambiente		
31 – Inhame Kg	400	INHAME -In Natura, de 1ª qualidade; - tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente		
32 – Mandioca sem casca Kg	800	MANDIOCA SEM CASCA: In natura, novo, de 1º qualidade, limpo, sem cascas, acondicionada em embalagem transparente e resistente com prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura de refrigeração em 10°C de temperatura		
33 – Abobora Cabotia KG	1000	ABOBORA CABOTIA - In Natura, de 1ª qualidade; peso médio de 1kg integro, consistência firme; casca livre de fungos. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente		
34 – Milho Espiga	5.500	MILHO – In Natura, de primeira qualidade, descascado, transportados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, cabelos, parasitas e larvas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
35 – Abacaxi Kg	800	ABACAXI – In Natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação		



		que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
36 – Banana Prata Kg	1000	BANANA PRATA – In Natura, de 1ª qualidade tamanho de médio a grande, casca livre de fungos; maturação natural. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, . Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
37 – Laranja Kg	1000	LARANJA – In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, . Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
38 – Mexerica Kg	500	MEXERICA– In Natura, tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conversação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Colheita recente.		
39 – Pêssego Nacional Kg	100	PÊSSEGO NACIONAL ,livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica;		



		aroma, cor e sabor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido e uniforme grau de maturação que suporte ao transporte e manuseio		
40 – Uva Rubi Kg	100	UVA RUBI – deverá obedecer a um padrão mínimo de qualidade, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.		
41 – Uva Itália Kg	100	UVA ITÁLIA - deverá obedecer a um padrão mínimo de qualidade, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.		
42 – Morango KG	100	MORANGO- In Natura, de primeira qualidade sem marcas, machucados, embalagem própria firme; sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
43 – Uva Passas Kg	03	UVA PASSA- escura sem semente, pacote de 1kg com embalagem própria. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		
44 – Maçã Kg	1000	MAÇÃ – In Natura, 1ª qualidade casca íntegra, consistência firme. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
45 – Ameixa Nacional	100	AMEIXA NACIONAL, livre de resíduos de fertilizantes,		



Kg		sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica; aroma, cor e sabor próprio da espécie, tamanho bem desenvolvido, uniforme e grau de maturação que suporte ao transporte e manuseio.		
46 – Mamão Kg	500	MAMÃO – In Natura, de 1ª qualidade -semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente		
47 – Limão Kg	100	LIMÃO – In Natura, 1ª qualidade - peso médio 60 g, casca lisa livre de fungos. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
48 – Manga tommy Kg	300	MANGA TOMMY – In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente		
49 – Melancia Kg	1500	MELANCIA – In Natura, tamanho médio, casca livre de fungos. Devem estar íntegras. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente		
50 – Melão Kg	200	MELÃO – In Natura, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, casca íntegra. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
51 – Abacate	100	ABAGATE– In Natura, de 1ª		



Kg		qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente		
52 – Banana Marmelo ou da Terra Kg	200	BANANA MARMELO OU DA TERRA – In Natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		
53 – Açafrão Kg	10	AÇAFRÃO – Embalagem, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade		
54 – Alecrim Desidratado Kg	03	ALECRIM DESIDRATADO– Embalagem, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		
55 – Cravo da Índia Kg	01	CRAVO DA ÍNDIA – Embalagem de 50 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade .		
56 – Colorau Kg	10	CORANTE - Coloral em pó, embalagem contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		
57 – Orégano Kg	3	OREGANO– Embalagem, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação		



		e prazo de validade.		
58 – Canela em Casca Kg	2	CANELA PAU - embalagem contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.		
59 – Chumichuri Kg	06	CHUMICHURI- Embalagem, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		
60 – Pimenta Calabresa Kg	06	PIMENTA CALABRESA-- Embalagem, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.		
61 – Canela em Pó Kg	03	CANELA PÓ - embalagem contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.		
62 – Camomila Kg	03	CAMOMILA- embalagem contendo no mínimo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.		
63 – Folha de Louro Kg	03	FOLHA DE LOURO - embalagem contendo no mínimo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.		
64 – Nós Moscada Kg	01	NOZ MOSCADA – Embalagem de 50 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade .		
65 – Erva Doce Kg	03	ERVA DOCE- embalagem contendo no mínimo 1 kg, com identificação do produto e prazo de validade.		
66 – Alho Kg	300	ALHO SEM CASCA: ALHO – In Natura, 1ª qualidade - Descascado, embalagem de 1kg, com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura de refrigeração em 10°C de temperatura.		
67 – Ovos	6.000	OVO BRANCO DE		



UND	<p>GALINHA, 1ª qualidade, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.</p>	
-----	---	--

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, semanalmente (segunda, quarta e sexta-feira) e eventualmente fora dessas datas de acordo com a necessidade, 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, em embalagens 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 deverá ser respeitado, 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.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Responsabilizar-se pelo cumprimento dos prazos de entrega dos materiais, 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.

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