

PROCESSO: 595/2018

INTERESSADOS: SUPERVISÃO DE NUTRIÇÃO

ASSUNTO: FORNECIMENTO DE FRIOS E EMBUTIDOS



DESPACHO Nº 062/2018

Em atenção ao despacho 254/2018, 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 Santillo

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 595

- 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
1823	APRESUNTADO FATIADO	250	KG
1830	BACON FATIADO	100	KG
1956	LINGUIÇA CALABRESA	100	KG
1998	MUSSARELA FATIADA	350	KG
2030	QUEIJO RALADO	180	KG
2049	SALSICHA	150	KG

NECESSIDADE DE COMPRAS DE FRIOS E EMBUTIDOS 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 frios e embutidos.

1. OBJETO

1.1 Aquisição de Produtos frios e embutidos (mussarela, apresuntado, linguiça calabresa fatiada, salsicha e queijo ralado) para o Hospital Estadual de Urgências de Anápolis Dr. Henrique Santillo–HUAna .

2. MOTIVAÇÃO DA AQUISIÇÃO

2.1 Adquirir produtos frios e embutidos (mussarela, apresuntado, linguiça calabresa fatiada, salsicha e queijo ralado) para atender a necessidade de lanches e ceia dos pacientes e colaboradores do Hospital Estadual de Urgências de Anápolis Dr. Henrique Santillo.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO.

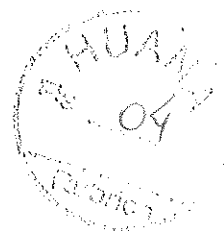
3.1 Os produtos solicitados são necessários para atender a necessidade estimada em quantidade para o consumo de 03 meses do SND.

4. OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

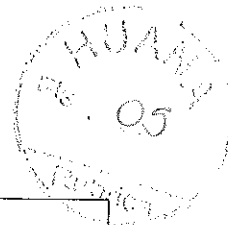
4.1 O presente Termo de Referência tem por objetivo a contratação de empresa para fornecimento de produtos frios e embutidos (mussarela, apresuntado, linguiça calabresa fatiada, salsicha e queijo ralado), que foram estimados em quantidades para o consumo de 03 meses para atender as necessidades do SND (Serviço de Nutrição e Dietética) do HUAna.

5. ESPECIFICAÇÃO

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



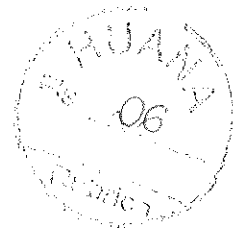
ITEM	QUANTIDADE TOTAL ESTIMA- DA/ANO	MATERIAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01 Apresuntado (kg)	250	Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.		
02 Mussarela (kg)	350	Queijo mussarela, fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.		
03 Linguiça calabresa (kg)	100	Linguíça tipo calabresa. Fatiada embalagem de 1 kg, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade, peso líquido, com Registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde.		
04 Salsicha (kg)	150	Salsicha, origem carne suína e bovina, temperatura conservação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada 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 as características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas		
05 Bacon fatiado	100	Bacon – fatiado, de 1ª qualidade		



(kg)		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)	180	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.		

6. CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

- 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;
- 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;
- 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.
- 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 semanais a ser entregue de cada produto.

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;

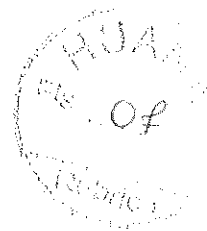
8.2. Não transferir para outrem o objeto contratado, no todo ou em parte, sem prévia e expressa anuência do HUANA;

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 alimentos 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 do produto da distribuição até a entrega, deve 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