

PROCESSO: 593/2018

INTERESSADOS: SUPERVISÃO DE NUTRIÇÃO

ASSUNTO: FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO.

DESPACHO Nº 061/2018

Em atenção ao despacho 253/2018, 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 Mª 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:16/03/2018

Pedido de Cotação Nº593

- 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
2939	BOLOS VARIADOS 50G CADA PEDAÇO (SABORES VARIADOS)	10000	UNID
3924	PAO DE FORMA	350	PCT
2010	PAO FRANCES C/ SAL 50G CADA UNIDADE	1500	KG
2941	PÃES DE MASSA DOCE (SABORES VARIADOS) 50G	10000	UNID
2942	QUITANDAS VARIADAS (SABORES VARIADOS) 50G	12000	unid
2940	ROSCA CASEIRA ASSADA 50G	4000	UNID

NECESSIDADE DE COMPRAS DE PRODUTOS DE PADARIA 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 de Panificação

1. OBJETO

1.1. Aquisição de Produtos de panificação para o Hospital Estadual de Urgências de Anápolis Dr. Henrique Santillo– HUAna .

2. MOTIVAÇÃO DA AQUISIÇÃO

2.1. Adquirir produtos de panificação (pães e quitandas) para atender a necessidade para desjejum, lanches e ceia dos pacientes e colaboradores do Hospital Estadual de Urgências de Anápolis Dr. Henrique Santillo.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO.

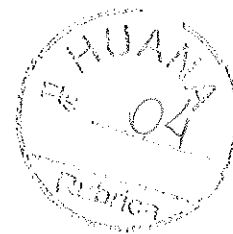
3.1. Os produtos solicitados são necessários para atender a necessidade do SND no período de 3 meses.

4. OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

4.1. O presente Termo de Referência tem por objetivo a contratação de empresa para fornecimento de produtos de panificação que foram estimados em quantidades para o consumo de 3 meses para atender as necessidades do desjejum, lanches e ceia dos funcionários e pacientes do HUAna.

5. ESPECIFICAÇÃO

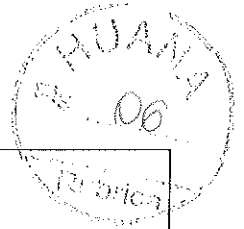
5.1. Os quantitativos e descritivos do produto, segue tabela:



ITEM	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA / ANO	MATERIAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1 – PÃO FRANCÊS	30.000 unidades OU 1.500 kilos	Pão Francês com sal, 50 gramas obrigatoriamente cada unidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas. Preparados com ingredientes declarados e aprovados pela ANVISA. A empresa contratada deverá fornecer os pães frescos, com aparência e odores característicos, de forma a atender as especificações do objetivo para perfeita utilização e consumo responsabilizando-se, inclusive pela substituição do produto entregue fora dos padrões de qualidade exigido. Validade: diário.		
2 – BOLOS VARIADOS	10.000 pedaços	Bolo alimentício: sabores variados de acordo com a solicitação do cliente, sendo mesclado, cenoura, simples, coco, fubá, chocolate, limão ou outros. Com e sem coberturas. Apresentações assadas. 50 gramas obrigatoriamente cada unidade de pedaço. A empresa contratada deverá fornecer o produto sempre fresco, com aparência, sabor e odores característicos do alimento em questão. Validade: diário.		
3 - ROSCA	4.000 unidades	Rosca (transada ou húngara): produto com ingredientes principais, farinha de trigo, ovo, margarina, açúcar, sal e leite. Cobertura com leite condensado e coco. Sabores e formatos variados de acordo com a		



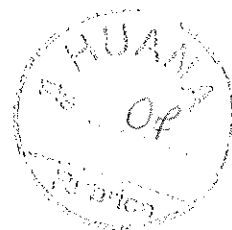
		solicitação do cliente. Peso médio 50g por unidade. Apresentação: assado. A empresa contratada deverá fornecer o produto fresco com aparência, sabor e odores característicos do alimento em questão.		
4- PÃES DE MASSA DOCE	10.000 unidades	Pães com massa doce 50 gr obrigatoriamente cada unidade. Sabores variados de acordo com a solicitação do cliente: Pão Mandi, Pão de milho, Pão de hot dog, Pão de hambúrguer. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênicas sanitárias adequadas. Preparados com ingredientes declarados e aprovados pela ANVISA. A empresa contratada deverá fornecer os pães frescos, com aparência e odores característicos, de forma a atender as especificações do objetivo para perfeita utilização e consumo responsabilizando-se, inclusive pela substituição do produto entregue fora dos padrões de qualidade exigido. Validade: diário.		
5- Quitandas Variadas	12.000 unidades	Quitandas Variadas, 50 gramas obrigatoriamente cada unidade. Sabores variados de acordo com a solicitação do cliente: Pão de queijo, Biscoito de queijo, biscoito pé de elefante, enroladinho de queijo e biscoito mineiro. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênicas sanitárias adequadas. Preparados com ingredientes declarados e aprovados pela ANVISA. A empresa contratada deverá fornecer os pães frescos, com aparência e odores característicos, de forma a atender as especificações do objetivo para perfeita utilização e		



		consumo responsabilizando-se, inclusive pela substituição do produto entregue fora dos padrões de qualidade exigido. Validade: diário.		
6-PÃES DE FORMA.	350 pacotes	Pão de forma integral e pão de forma ao leite. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênicas sanitárias adequadas. Preparados com ingredientes declarados e aprovados pela ANVISA. A empresa contratada deverá fornecer os pães frescos, com aparência e odores característicos, de forma a atender as especificações do objetivo para perfeita utilização e consumo responsabilizando-se, inclusive pela substituição do produto entregue fora dos padrões de qualidade exigido. Validade: diário.		

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 (preferencialmente 5:30 hs os Pães e 13:00 hs os demais produtos), 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 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.

11.1. Armazenamento e transporte do alimento preparado:

11.1.1 Os alimentos preparados 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 alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

11.1.3. Os meios de transporte do alimento preparado 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.

No caso do Pão Francês e quitandas diversas destinadas ao café da manhã dos servidores, pacientes e acompanhantes, deverão ser entregues até as 5h30 da manhã. No caso de quitandas diversas destinadas ao lanche da tarde dos servidores, pacientes e acompanhantes deverá ser entregue até as 13h00minhs.

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