



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO

Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



Coração de Jesus-MG, 12 de Dezembro de 2023

OFICIO 13/2023 - SND

À diretoria do HMSVP

Senhores diretores, meus cordiais cumprimentos, venho por meio deste, fazer solicitação da realização da licitação de Carnes, Gêneros Alimentícios, Gás, Copa e cozinha, Hortifrutigranjeiro, Padaria e Formulas Enterais para atender a demanda do SND (Serviço de Nutrição e Dietética) do HMSVP.

Faz-se necessário a realização da licitação/fornecimento do mesmo, pois a oferta da alimentação para os pacientes internos, dependem da oferta adequada de nutrientes para atingir os objetivos de seu tratamento, bem como para a recuperação e promoção da saúde dos mesmos.

Diante disso, peço a realização da licitação. Certos de sua colaboração, aguardamos sua atitude o mais breve possível.

Desde já agradecemos pela atenção estando à disposição para maiores informações.

Atenciosamente,

Sínd. F. M. N. Mendes
Nutricionista
C. N. - MG - 2205

Nutricionista do SND do HMSVP

Antonio
Adauto Augusto de Mattos
Diretor Geral
HMSVP - C. de Jesus/ MG



TERMO DE REFERÊNCIA Compra de Produtos de Padaria

UNIDADE REQUISITANTE: SND (Serviço de Nutrição e Dietética)

1- DO OBJETO

Constitui objeto do presente Termo de Referência a aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Produtos Padaria: pão francês, pão doce, biscoito doce, biscoito de sal, bolo, pão de queijo, salgado frito, salgado assado), para atender o Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal São Vicente de Paulo, durante o período de 12 meses.

2 – ESPECIFICAÇÃO DOS BENS OU SERVIÇOS

Aquisição de produtos de padaria, conforme relação dos itens elencados no anexo I deste Termo.

3- JUSTIFICATIVA

3.1. A aquisição destes alimentos perecíveis faz-se necessária para o fornecimento de cardápio adequado aos pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos encontram-se elencados no Anexo I deste Termo de Referência, com quantidades previstas para 12 (doze) meses. As quantidades solicitadas para futura contratação foram estimadas objetivando suprir as demandas do Hospital Municipal São Vicente de Paulo.

3.2. O uso do Sistema de Registro de Preços para essa contratação está fundamentado na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

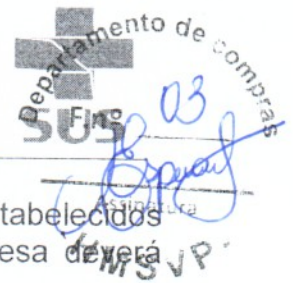
IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração. Haja vista a impossibilidade de definir previamente a quantidade exata dos gêneros alimentícios necessários, bem como pelas suas características e natureza, havendo a necessidade de contratações frequentes.

4- DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

Para a aquisição deste objeto está sendo empregada a modalidade de licitação denominada PREGÃO PRESENCIAL, a qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2.000, e, subsidiariamente, da Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações e outras normas aplicáveis à espécie.

5- DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

O fornecedor está sujeito à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se o Hospital Municipal São Vicente de Paulo, através do responsável, o direito de não receber o produto, caso os mesmos não se encontrem em condições satisfatórias, não esteja em quantidade solicitada, não seja da marca referida, ou no caso de os produtos não serem de primeira qualidade.



Caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pelo Hospital, ou em quantidade inferiores ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los em 24 horas.

A licitante vencedora deverá cumprir obrigatoriamente o prazo e o Cronograma Estimado de Entrega Semanal, salvo em caso de alterações solicitadas pelo Hospital, que deverão ser comunicadas num prazo não inferior a 48 horas antes da respectiva entrega.

As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério do Hospital.

Para todos os produtos, considerar que o peso, a unidade e a qualidade são pré-requisitos para o recebimento.

O transporte e a descarga dos produtos nos locais designados correrão por conta exclusiva das empresas vencedoras, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade dos produtos cotados. Para tanto, os produtos serão submetidos às análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados, devendo ser, imediatamente, substituídos.

Se algum produto apresentar irregularidade, o Hospital enviará a um laboratório de sua escolha, uma amostra para elaboração de laudos bromatológicos conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que os produtos se identificam com aqueles apresentados em sua proposta, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da empresa contratada. O Hospital o fará quando, no curso da execução contratual, verificada uma qualidade do produto fornecido diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura do contrato, cujas características contrariem as definidas neste Termo, produtos estes estragados, alterados e / ou adulterados.

Durante o período do contrato, o Hospital poderá requerer do município sede da licitante, informações relacionadas ao Alvará de Funcionamento, bem como Atestados de Vistoria realizados pela Vigilância Sanitária local. Caso o órgão fiscalizador encontre irregularidades, serão adotadas providências para a rescisão contratual.

O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

1. PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação de produtos de Padaria ofertados com as especificações constantes neste Termo de Referência.
2. DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade de produtos de Padaria e consequente aceitação pelo Setor Competente.

A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

Recebido o objeto, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da Contratada para efetuar a substituição do mesmo.



A empresa vencedora deverá no tocante ao fornecimento e entrega dos itens objeto deste Certame, OBEDECER rigorosamente todas as disposições legais pertinentes.

No tocante aos produtos objeto deste termo de referência, fica expressamente definido que os mesmos deverão ter BOA PROCEDÊNCIA e ser de PRIMEIRA QUALIDADE, observando-se as seguintes condições para a entrega dos mesmos:

- Para todos os produtos, considerar que o peso, a unidade e a qualidade são pré-requisitos para o recebimento.

- Os produtos não poderão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões, até 25% (vinte e cinco por cento), de cada item licitado.

6- CONDIÇÕES DE GARANTIA / ASSISTENCIA TECNICA DO OBJETO

6.1. O objeto do presente Termo de Referência deverá ter garantia mínima de 12 meses, contada do recebimento definitivo do material, prevalecendo a garantia oferecida pelo fabricante caso o prazo seja superior.

6.2. Durante o período de garantia a contratada obrigar-se-á a substituir por produto equivalente ou superior, sem ônus para o HMSVP, o objeto que apresentar incorreções resultantes de sua segurança, que não mais exista no mercado, ou que estejam fora de linha de fabricação ou que, por qualquer outro motivo o fabricante não mais o produza, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar do dia seguinte ao da notificação de inconformidade.

6.3. O término do atendimento ocorrerá no dia de conclusão da troca e da disponibilidade do objeto em perfeito estado de consumo nas instalações do HMSVP.

6.4. O pedido de substituição do objeto, durante o período de garantia, poderá ser formalizado por telefone, e-mail, ofício ou outro meio hábil de comunicação.

7- VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado pela Administração para a aquisição do objeto licitado consta no Anexo I deste Termo de Referenciais.

8- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DO OBJETO

A contratação supra, será atendida pelas dotações orçamentárias a serem descritas no Edital do certame.

9- CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

9.1. A apresentação dos documentos relativos à habilitação serve para demonstrar que o futuro contratado pela administração é sujeito de direito e de obrigações, possuindo, em consequência, capacidade de fato e de direito para a prática dos atos para os quais será contratado.

I- Registro comercial;



- II- Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's);
- III- Manual de Boas práticas;
- IV- Alvara Sanitário;
- V- Alvara de Funcionamento;
- VI- Alvara do corpo de Bombeiro;
- VII- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) com CNAE compatível com a atividade;

10- PRAZO DE ENTREGA / EXECUÇÃO DO OBJETO

10.1. O prazo de entrega de produtos de padaria é diário, contados do envio da Nota de Empenho em remessa (única ou parcelada).

10.2. A entrega será TOTAL OU PARCELADA, conforme as necessidades do serviço sendo DIÁRIO, considerando-se o espaço físico do setor de almoxarifado para este fim, não sendo permitida entrega fora do quantitativo solicitado pela Instituição sob pena de punições cabíveis, vale ratificar que a nota de empenho poderá ter entrega PARCELADA;

10.3. O transporte deverá ser realizado de forma adequada para o tipo específico de matéria prima, cumprindo exigências a Portaria Ministerial 326 de 30/07/1997, CVS 5 de 09 de abril de 2013 e RDC 216 de 15 de setembro de 2004.

10.4. Os funcionários responsáveis pela entrega de produtos de padaria, deverão estar devidamente uniformizados e limpos, providos de calçados fechados e com identificação da empresa;

10.5. A qualidade e a quantidade dos produtos de padaria, deverão ser atendidas conforme especificações na planilha de itemização;

10.6. Caso a qualidade do objeto entregue não corresponda às especificações técnicas estabelecidas no edital, bem como desobedeça às normas legais específicas vigentes, não serão recebidos e/ou aceitos pela Administração do Hospital, serão devolvidos, mediante registro comprovando sua inaceitabilidade, devendo ser substituído no prazo máximo de até 24 horas sob pena de sofrer a aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1993;

10.7. Quanto à forma de apresentação, o objeto deverá atender aos descritivos da planilha, não sendo permitida a entrega do produto com mofo, casca torrada em excesso e com maciez comprometida.

10.8. Todas as despesas de frete, embalagem, impostos, encargos incidentes deverão ser inclusos no preço da proposta e, em hipótese alguma, poderão ser destacadas quando da emissão de Nota Fiscal/Fatura.

11- LOCAL DA ENTREGA / EXECUÇÃO DO OBJETO

11.1. A entrega do objeto desta Licitação deverá ser realizada no Setor da Cozinha/SND localizado na Rua Gontijo Ribeiro, nº 899, Centro, Coração de Jesus/MG (a entrega só será permitida passando pelo portão da garagem, sendo que é proibido entrar pela recepção do hospital; devido risco de contaminação cruzada); correndo por conta exclusiva da licitante todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros decorrentes direta e indiretamente da execução do objeto licitado.

11.2. As entregas dos produtos poderão ser realizadas DIÁRIO, das 06h30min. às 14:00h00min., no SND, Rua Gontijo Ribeiro, nº 899, Centro, Coração de Jesus/MG, mediante requisição expedida por este órgão licitante através de seu responsável, e quando solicitado No SND deste Hospital.



12- DO GERENCIAMENTO DO CONTRATO

O respectivo Contrato Administrativo será formalizado entre este Hospital Municipal São Vicente de Paulo e o licitante vencedor. Concluído este processo de licitação e homologado o seu resultado, o Hospital celebrará o contrato com a respectiva empresa licitante vencedora, consoante à minuta que constitui o Anexo do respectivo Edital. As diretrizes do respectivo Contrato Administrativo são àquelas constantes do respectivo Edital.

13- DAS AMOSTRAS

13.1. Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade dos produtos cotados. Para tanto, os produtos serão submetidos às análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os produtos do serviço considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados, devendo ser, imediatamente, substituídos.

13.2. O produto deverá ser apresentado, no ato da entrega da amostra, na mesma forma em que é comercializado (marca, peso, embalagem, ingredientes e sabor característico) devendo estar etiquetado e acompanhado de documento contendo a relação das amostras apresentadas pela empresa com a identificação nº do respectivo item e o nome da empresa.

13.3. Se algum produto apresentar irregularidade, o Hospital enviará a um laboratório de sua escolha, uma amostra para elaboração de laudos gramatológicos conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que os produtos se identificam com aqueles apresentados em sua proposta, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da empresa contratada. O Hospital o fará quando, no curso da execução contratual, verificada uma qualidade do produto fornecido diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura do contrato, cujas características contrariem as definidas neste Termo, produtos estes estragados, alterados e / ou adulterados.

13.4. No ato da entrega das amostras não serão aceitas as amostras de outros itens em que a empresa não tenha sido ainda consagrada vencedora.

14- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada assumirá integral responsabilidade por danos causados ao Contratante e/ou a terceiros, decorrentes da execução do fornecimento parcial ou total, isentando-o de todas as reclamações que surjam subseqüentemente, sejam elas resultantes de atos de seus prepostos, ou de qualquer pessoa física ou jurídica envolvida no fornecimento do respectivo produto.

15- DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações da Contratante:

15.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas nesse termo e seus anexos;

15.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

15.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

15.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;



15.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

16- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

16.2. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

16.2.1. ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.2.2. falhar ou fraudar na execução do contrato;

16.2.3. comportar-se de modo inidôneo;

16.2.4. cometer fraude fiscal;

16.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

16.3.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

16.3.2. multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

16.3.3. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

16.3.4. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

16.3.5. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Município com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

16.3.5.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.

16.3.6. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

16.4. As sanções previstas no subitem anterior poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

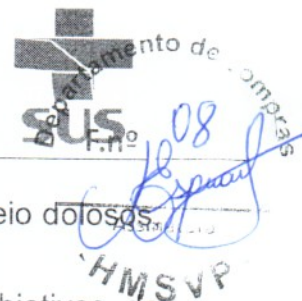
16.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO

Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005



16.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

16.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

16.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Município, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do Município e cobrados judicialmente.

16.8. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (CINCO) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

16.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, ao Município ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

16.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

16.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

16.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

16.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

17- CONCLUSÃO

Este termo de referência foi elaborado em cumprimento ao disposto na legislação Federal e Municipal correspondente e outras normas em espécie aplicáveis.



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica,
cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia
otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.
Criado pela Lei Municipal nº 666/2005



Coração de Jesus/MG, 14 de Dezembro de 2023.

Sindy Emanuela C. Mendes
Nutricionista
CRN-MG 2205

Sindy Emanuela Cardoso Mendes
Nutricionista Responsável Técnica SND
HMSVP

Aprovado por:

Adilson Antonio de Mattos
em 15 / 12 / 2023.

Adilson Antonio de Mattos
Diretor Geral
HMSVP - C. de Jesus / MG

Carimbo e assinatura



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica,
cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia
otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



COTAÇÃO Nº.:

NOME DA EMPRESA: _____
ENDEREÇO: _____ TELEFONE: _____
CONTATO: _____
OBJETO: PADARIA E CONFEITARIA

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO MATERIAL	MARCA	PREÇO UNITARIO	PREÇO TOTAL
01 9391	1250	KG	Pão doce. Composição: preparado com farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar e leite. Características: sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada			
02 9392	2000	KG	Pão Frances. Composição: farinha de trigo, sal, óleo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada			
03 9393	50	KG	Biscoito doce. Composição: polvilho, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada			



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO
Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



04	50	KG	Biscoito de sal. Composição: polvilho, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em kg com unidades de 50g cada.				HMSVP
9394							
05	10	KG	Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal. Sabores Cenoura, Fubá E Laranja.				
14065							
06	60	KG	Bolo confeitado e recheado tipo Aniversário. Massa Branca, Com Recheio, Sendo: Brigadeiro, Beijinho De Coco, Chocolate Trufado Ou Leite Ninho Trufado. Cobertura: Chantilly, Ganache, Brigadeiro Ou Glacê Real. O Bolo Devera Estar Acondicionado Em Embalagens Descartáveis Com Tampa.				
14066							
07	50	KG	Pão de queijo, pão em forma de bolinho, feito com massa de polvilho, queijo, ovos, leite, de peso mínimo de 50g (unidade grande).				
9395							



HOSPITAL MUNICIPAL SÃO VICENTE DE PAULO

Referência Microrregional em urgência e emergência, clínica médica, cirurgia geral, cirurgia ginecológica e obstétrica, cirurgia otorrinolaringológica, cirurgia pediátrica e oftalmológica.

Criado pela Lei Municipal nº 666/2005 CNPJ 07.503.792/0001-66



08	30	CENTO	Salgado frito (coxinha, pastel, bolinha de queijo, croquete). Composição: farinha de trigo, farinha de rosca, frango, queijo, milho verde, azeitona, carne, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em cento			
09	30	CENTO	Salgado assado (pastel, empada). Composição: farinha de trigo, gordura hidrogenada, farinha de rosca, frango, queijo, milho verde, azeitona, carne, sal, óleo, ovo. Características: cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante, tamanho uniforme, aspecto crocante e macio, deve ter sido produzido no dia do consumo, não deve apresentar casca torrada em excesso. Embalagem em cento			

PRAZO DE VALIDADE DO ORÇAMENTO: _____

OBSERVAÇÃO: _____

Data: ____/____/____

Assinatura

CARIMBO DE CNPJ:

Arilton Antônio de Mattos
Diretor Geral
HMSVP - Coração de Jesus/ MG