



Licitação Hmsvp <licitacaohmsvp@gmail.com>



Quantidade de Pão

1 mensagem

SND Hmsvp <sndhmsvp@gmail.com>

11 de julho de 2023 às 13:30

Para: Licitação Hmsvp <licitacaohmsvp@gmail.com>

segue anexo

--

Sindy Emanuela C. M.
Nutricionista do HMSVP
CRN9/22205

 Não contém vírus. www.avast.com

 **PÃO.docx**
126K



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



DIAS DA SEMANA	HORARIO	QUANTIDADE DE PÃO FRANCÊS	QUANTIDADE DE PÃO DOCE
SEGUNDA FEIRA	06:30	45 UND	15 UND
	12:30	45 UND	15 UND
TERÇA FEIRA	06:30	45 UND	15 UND
	12:30	45 UND	15 UND
QUARTA FEIRA	06:30	45 UND	15 UND
	12:30	45 UND	15 UND
QUINTA FEIRA	06:30	45 UND	15 UND
	12:30	45 UND	15 UND
SEXTA FEIRA	06:30	45 UND	15 UND
	12:30	45 UND	15 UND
SABADO	06:30	45 UND	15 UND
	12:30	45 UND	15 UND
DOMINGO	06:30	45 UND	15 UND
	12:30	45 UND	15 UND
QUANTIDADE SEMANAL		630 UND	210 UND
QUANTIDADE MENSAL (31 DIAS)		2.790 UND	930 UND

Gentileza adequar quantidade mensal de acordo com a tabela acima.

*Alterar termo referência, conforme documento anexo.

Sindy Emmanuelle M. Mendes
Microscopista
CRM-MG 22205

11/07/23



TERMO DE REFERÊNCIA COMPRAS DE PADARIA

1- INTRODUÇÃO

- 1.1. ESTE TERMO DE REFERÊNCIA FOI ELABORADO EM CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO FEDERAL E MUNICIPAL CORRESPONDENTE E OUTRAS NORMAS EM ESPÉCIE.

2- DO OBJETO

2.1. CONSTITUI OBJETO DO PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (PRODUTOS PADARIA: PÃO FRANCÊS, PÃO DOCE, BISCOITO DOCE, BISCOITO DE SAL, 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.

3 – ESPECIFICAÇÃO DOS BENS OU SERVIÇOS

- 3.1. AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA, CONFORME RELAÇÃO DOS ITENS ELENCADOS ABAIXO.

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO MATERIAL
01	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	2000	KG	Pão Francês. 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	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.
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.
05	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).
06	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.



07	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.
----	----	-------	---

3.2. Com exceção dos pães, que deverão ser entregues diariamente, os demais itens serão entregues conforme determinação do SND. Para os pães, obedecer-se-á o quadro abaixo:

DIAS SEMANA	DA	Horário	Quantidade Pão Francês	Quantidade Pão Doce
Segunda-feira		06:30	45 unidades	15 unidades
		12:30	45 unidades	15 unidades
Terça-feira		06:30	45 unidades	15 unidades
		12:30	45 unidades	15 unidades
Quarta-feira		06:30	45 unidades	15 unidades
		12:30	45 unidades	15 unidades
Quinta-feira		06:30	45 unidades	15 unidades
		12:30	45 unidades	15 unidades
Sexta-feira		06:30	45 unidades	15 unidades
		12:30	45 unidades	15 unidades
Sábado		06:30	45 unidades	15 unidades
Domingo		06:30	45 unidades	15 unidades

	Quantidade Pão Francês	Quantidade Pão Doce
Quantidade semanal	630 Unidades	210 Unidades
Quantidade Mensal (31 dias)	2.790 Unidades	930 Unidades

4- JUSTIFICATIVA

4.1. 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.

4.2. 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.

5- DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

5.1. 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.

6- DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1. 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, ou no caso de os produtos não serem de primeira qualidade.

6.2. 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-las em 24 horas.

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

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

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

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

6.7. 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.

6.8. 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.

6.9. 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.

6.10. O recebimento será efetivado nos seguintes termos:



1. **PROVISORIAMENTE**, para efeito de posterior verificação do gênero alimentício ofertado com as especificações constantes neste Termo de Referência.

2. **DEFINITIVAMENTE**, após a verificação da qualidade e quantidade do gênero alimentício e conseqüente aceitação pelo Setor Competente.

6.11. 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.

6.12. 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.

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

6.14. 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:

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

- Os produtos deverão ser entregues isentos de: umidade extra-anormal, odor e sabor estranhos;

6.15. 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. As entregas dos produtos deverão ser realizadas na segunda-feira, as 06h00min e às 13h00min., 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.

7- LOCAL DA ENTREGA

7.1. 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, 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.

8- DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. Será vencedora a licitante que apresentar o menor valor unitário (item a item).

9- CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado 30 (trinta) dias contados a partir da data da entrega efetiva do produto, sendo que o mesmo deverá ser sempre acompanhado da respectiva Nota Fiscal, e somente com o aceite do Setor Competente.

10- DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

10.1. O respectivo Contrato Administrativo será formalizado entre este Hospital 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.

11- DO VALOR ESTIMADO

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

12- DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

13- DAS ALTERAÇÕES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

13.1. Este Termo de Referência poderá sofrer alterações até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, a fim de fornecer corretamente os dados para a apresentação da proposta comercial, bem como, para se adequar às condições estabelecidas pela legislação vigente.

Coração de Jesus/MG, 11 de julho de 2023.

Sindy Emanuela Cardoso Mendes
SINDY EMANUELA CARDOSO MENDES
Nutricionista SND
HMSVP

Aprovação da Diretoria

Em 11/07/2023.

Adilson Antônio de Mattos
Diretor Geral