



LICITAÇÕES
MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

Pedido de Compra: **004362/2024**
Modalidade: **Pedido de Compra**
Data de Emissão: **04/10/2024**

Lote	Item	Un.Med.	Qtde	Descrição	Valor do Item	Total Item
0000	001	UN	4.000,00	REFEIÇÕES DIARIAS PRONTAS		

Descrição adicional: (TRANSPORTADAS) COMPOSTAS POR:DUAS SALADAS; ARROZ E FEIJÃO OU LENTILHA; 01 GUARNIÇÃO;O PRATO PRINCIPAL (CARNES - PORÇÃO PROTEÍCA) SERÁ DE 80G 4 DIAS POR SEMANA. 01 DIA POR SEMANA A CARNE PODERÁ SER SUBSTITUÍDA POR 01 UNIDADE DE OVO POR CRIANÇA. SOBREMESA SEMPRE 01 UNIDADE DE FRUTA E 01 COPO DE SUCO POR CRIANÇA/ADULTO (200ML)

Dotação:Acesso: 1660 | Projeto: 2303 | Despesa: 3390 30 07 010000 | Qtidade: 4.000,00

0154262	PERCHEF ALIMENTOS LTDA	45,0000	180.000,0000
0208179	NUTRITIVA LTDA ME	26,0000	104.000,0000
0171739	MUNICIPIO DE BENTO GONCALVES	19,9000	79.600,0000
Preço Médio:		30,3000	121.200,0000

0000	002	KIT	65.000,00	REFEIÇÃO ULTRACONGELADAS PRONTA PARA CONSUMO
------	-----	-----	-----------	--

Descrição adicional: EMBALADA INDIVIDUALMENTE, COMPOSTA POR UM CARBOIDRATO (OPÇÃO DE VERSÃO INTEGRAL PARA MASSAS E ARROZ), UMA LEGUMINOSA, UMA PROTEÍNA ANIMAL (120GR) E DUAS VARIEDADES DE LEGUMES COZIDOS. PESO APROXIMADO DA MARMITA 500GR

Dotação:Acesso: 1660 | Projeto: 2303 | Despesa: 3390 30 07 010000 | Qtidade: 65.000,00

0173271	BENTO REFEICOES COLETIVAS EIRELI	28,5000	1.852.500,0000
0181511	RESTAURANTE DALLA COSTA LTDA	28,0000	1.820.000,0000
0154262	PERCHEF ALIMENTOS LTDA	27,0000	1.755.000,0000
0208179	NUTRITIVA LTDA ME	23,0000	1.495.000,0000
Preço Médio:		26,6300	1.730.950,0000

0000	003	UN	12.800,00	SOPA OU CREME ULTRACONGELADOS
------	-----	----	-----------	-------------------------------

Descrição adicional: EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. À BASE DE LEGUMES, VERDURAS,TUBÉRCULOS E LEGUMINOSAS.NO MÍNIMO 7 OPÇÃO DE VARIEDADES. PESO UNITÁRIO APROXIMADO 450GR

Dotação:Acesso: 1660 | Projeto: 2303 | Despesa: 3390 30 07 010000 | Qtidade: 12.800,00

0173271	BENTO REFEICOES COLETIVAS EIRELI	28,5000	364.800,0000
0181511	RESTAURANTE DALLA COSTA LTDA	28,0000	358.400,0000
0154262	PERCHEF ALIMENTOS LTDA	23,0000	294.400,0000
0208179	NUTRITIVA LTDA ME	19,9000	254.720,0000
0171739	MUNICIPIO DE BENTO GONCALVES	18,9000	241.920,0000
Preço Médio:		23,6600	302.848,0000

Total Mínimo: 61,8000 1.816.520,0000

Total Médio: 80,5900 2.154.998,0000

RESUMO DAS DOTAÇÕES

Acesso	Projeto	Despesa	Vinculação	Total(VM)
1660	2303	3390 30 07 010000	Recursos não Vinculados de Impostos	2.154.673,0000
VM DOTAÇÕES: 2.154.673,0000				



LICITAÇÕES

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

Informações referente a Proposta

FORNECEDOR: 154262 - PERCHEF ALIMENTOS LTDA - COTAÇÃO: DIRETA COM O FORNECEDOR FORNECEDOR ESTÁ LOCALIZADO PRÓXIMO AO MUNICÍPIO.

FORNECEDOR: 208179 - NUTRITIVA LTDA ME - COTAÇÃO: DIRETA COM O FORNECEDOR FORNECEDOR ESTÁ LOCALIZADO PRÓXIMO AO MUNICÍPIO.

FORNECEDOR: 173271 - BENTO REFEICOES COLETIVAS EIRELI - COTAÇÃO: DIRETA COM O FORNECEDOR FORNECEDOR ESTÁ LOCALIZADO PRÓXIMO AO MUNICÍPIO.

FORNECEDOR: 181511 - RESTAURANTE DALLA COSTA LTDA - COTAÇÃO: DIRETA COM O FORNECEDOR FORNECEDOR ESTÁ LOCALIZADO PRÓXIMO AO MUNICÍPIO.

FORNECEDOR: 171739 - MUNICIPIO DE BENTO GONCALVES - COTAÇÃO: CONTRATAÇÕES ANTERIORES/REGISTRO DE PREÇOS ATA DO REGISTRO DE PREÇOS 120/2023.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Necessitamos ter prestador (es) para fornecimento de refeições prontas, as mesmas são servidas ao pacientes atendidos na UPA (Unidade de Pronto Atendimento) e CAPS (Centro de Atenção Psicossocial).

Em razão do PE 120/2023 estar com o prazo de vigência se finalizando.

1.1. Licitações vigentes

Existe licitação vigente para aquisição/contratação do objeto, porém com quantidades insuficientes e/ou com prazo de vigência próximo de encerrar

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O Plano de Contratações Anual está em fase de elaboração.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A licitante vencedora deve ter cozinha estruturada para a preparação e embalagem das refeições; bem como fazer as entrega na UPA e nos CAPS, com fornecimento de forno pass through quente em regime de comodato.

Descrição do equipamento Pass through quente em regime de comodato :

Pass-Through Quente. Capacidade de 540l. Aquecimento: Resistência elétrica -2 resistência de 500w no equipamento. Temperatura: +30 a +80C. Controlador eletrônico com indicador de temperatura. Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304. VOLTAGEM - 220 V. Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009.

3.1. Características

A descrição detalhada dos itens consta no pedido de compra, anexo ao presente estudo técnico preliminar.

3.2. Forma de prestação e prazos de entrega

Os serviços serão prestados na UPA 24H e também para os CAPS e deverão atender aos requisitos de entrega de refeições ultracongeladas para a UPA 24H e refeições prontas para os CAPS, com fornecimento de forno pass through quente em regime de comodato.

O prazo de entrega será conforme o cronograma enviado ao fornecedor pelas coordenações dos setores de Nutrição e Saúde Mental.

3.3. Obrigações das partes

As obrigações estão descritas na requisição.



LICITAÇÕES

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O quantitativo foi estimado levando em conta o histórico de consumo dos últimos 12 meses.

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

No momento a Secretaria de Saúde não dispõe de cozinha para a preparação de refeições, conforme exige a legislação. Dispõe somente de copa onde são organizados e dispensados os alimentos em geral.

Desta forma a melhor opção é contratar empresa para fornecimento da refeição já pronta.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da licitação é de R\$ 1.600.000,00 subdividido nos diferentes itens.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O pregão visa a contratação de prestador que forneça as refeições prontas com fornecimento de forno pass through quente em regime de comodato, não sendo necessário providências de manutenção do maquinário do município.

Descrição do equipamento Pass through quente em regime de comodato :

Pass-Through Quente. Capacidade de 540l. Aquecimento: Resistência elétrica -2 resistência de 500w no equipamento. Temperatura: +30 a +80C. Controlador eletrônico com indicador de temperatura. Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304. VOLTAGEM - 220 V. Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O processo visa manter um registro de preços para utilização durante a vigência do mesmo, conforme demanda dos serviços.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

O resultado esperado é manter o fornecimento de alimentação aos pacientes em atendimento da UPA, e aos pacientes atendidos no Serviço de Saúde mental (CAPs).

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não se aplica

10.1. Indicação de gestor e fiscal

Gestor do Contrato: Daiane Piuco

Fiscal de Nutrição : Érica Fiorin

Fiscal de Saúde Mental: Maurice Bouwary

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se aplica, pois as preparações serão na estrutura do fornecedor.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

É imprescindível ter um (ou mais) prestador para fornecimento de refeições já que inexistente a possibilidade de produção própria neste momento que não temos estrutura física necessária.

Prosseguir com o processo de licitação.

14. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PREENCHIMENTO DE ALGUM ITEM



LICITAÇÕES

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

Os itens que não foram preenchidos não se aplica ao objeto.

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O objeto da presente licitação é a aquisição de refeições prontas (transportadas) e embaladas individualmente a serem utilizadas pela Secretaria Municipal de Saúde, deste Município.

Necessitamos ter prestador (es) para fornecimento de refeições prontas, as mesmas são servidas ao pacientes atendidos nos CAPS (Centro de Atenção Psicossocial)

e refeições ultracongeladas para a UPA (Unidade de pronto atendimento) em razão da UPA ter local para armazenar as refeições ultra congeladas.

Em razão do PE 120/2023 estar com o prazo de vigência se finalizando.

1.1. Natureza do Objeto

Serviço comum.

1.2. Quantitativos

Conforme requisição em anexo

1.3. Registro de preços

A contratação ocorrerá pelo sistema de registro de preços

1.4. Possibilidade de prorrogação do contrato e/ou ata de registro de preços

O prazo de vigência da contratação é de 1 ano, contados do(a) assinatura do contrato prorrogável por até 1 ano, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. Descrição do objeto/serviço

a) As refeições devem ser entregues com 1 sachê de de 1GR sal adicional.

b) Será fornecido, quando da solicitação, as quantidades referentes a cada entrega, podendo sofrer alterações mediante aviso prévio.

c) Caso o produto não corresponda ao exigido no edital, a contratada deverá providenciar imediatamente a sua substituição, visando o atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no edital.

d) O cardápio do almoço deverá ser elaborado e acompanhado por nutricionista de forma que contemple as exigências deste edital. Para as refeições da UPA (itens 2 e 3) o cardápio será elaborado pela nutricionista do serviço.

e) A contratada deverá visitar o local onde será realizada a entrega das refeições, com antecedência a data efetiva de entrega. A visita deve ser feita por profissional capacitado da empresa, o qual deverá estar munido de identificação. A visita deverá ser agendada com a Secretaria solicitante, a qual designará responsável para acompanhar.

f) O fornecedor deve ter a estrutura de preparação dos alimentos numa distância máxima de 50 km do município a fim de garantir a agilidade no atendimento, bem como as características higiênico-sanitárias dos alimentos ofertados

g) Para a UPA 24 alimentação será oferecida sete dias por semana incluindo feriados, já para os CAPS será ofertado de segunda á sexta feira conforme cronograma encaminhado pela coordenação ao fornecedor. Sendo que serão construídos uma opção de marmita para cada refeição da semana e duas opções de marmitas renais, 1 sopa para cada dia da semana e 1 opção de sopa canja, totalizando 16 opções de marmitas e 8 opções de sopas. As entregas serão efetuadas de três vezes a cinco vezes por semana em horário a combinar. A quantidade de refeições será informada previamente, com, no mínimo, 24 horas de antecedência.

O fornecedor deverá seguir estritamente as seguintes exigências:

As preparações deverão ser elaboradas de acordo com o exigido pela nutricionista do serviço, de forma que contemple as exigências deste edital.



LICITAÇÕES

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

As refeições (marmitas) devem ser compostas por um carboidrato (arroz, batata, aipim, massa, panqueca), uma leguminosa (feijão, lentilha, ervilha), uma proteína animal (frango ou gado) e duas variedades de legumes cozidos. A proteína deve respeitar a proporção de 120g cozida; a leguminosa deve respeitar 80g cozida; os legumes devem respeitar a proporção de 80g em sua totalidade; os carboidratos devem respeitar a proporção de 220g. A refeição (marmita) deve pesar 500g em sua totalidade. Os tubérculos (batata, aipim) utilizados devem ser *in natura*.

Os alimentos das refeições devem ser bem cozidos e macios, bem como as carnes devem ser picadas em pedaços pequenos e desfiadas para facilitar a mastigação e deglutição dos pacientes;

As sopas, que contemplam o cardápio com modificação de consistência, devem ser preparadas a base de legumes, tubérculos, carboidratos e leguminosas *in natura*. Não devem conter proteína em sua composição. Devem pesar cerca de 450g. As sopas, em sua maior parte, devem ser liquidificadas, sem pedaços de alimentos inteiros.

As marmitas e sopas devem conter um baixo teor de sal adicional e não devem conter lactose.

O processamento das refeições deverá ser através do método cooking-freezer.

Os produtos utilizados na elaboração das mesmas deverão estar de acordo com as especificações de qualidade e validade, conforme legislação pertinente e vigente, no ato de entrega.

A empresa vencedora deverá acondicionar o alimento em embalagem própria para aquecimento em micro-ondas, pass-through Quente ou forno combinado, devido ao controle da temperatura conforme determinação da Vigilância Sanitária.

Cada embalagem deverá conter o nome das preparações, os ingredientes nela contidas, a tabela nutricional, o lote, a data de fabricação e validade.

Poderá ser solicitada a inspeção prévia e/ou durante a vigência do processo licitatório ao fornecedor pelos serviços de vigilância sanitária.

O controle da temperatura será averiguada no momento da entrega ao serviço, devendo respeitar o estipulado por legislação (RDC 216).

Ainda, a empresa deverá ceder, em regime de comodato, um pass through, conforme descritivo: Pass-Through Quente. Capacidade de 540l. Aquecimento: Resistência elétrica -2 resistência de 500w no equipamento. Temperatura: +30 a +80C. Controlador eletrônico com indicador de temperatura. Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304. VOLTAGEM - 220 V. Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009.

*QUANTO À QUALIDADE:

- Os alimentos deverão apresentar aspecto cor, odor e sabor característicos. Devem estar de acordo com as condições de higiene necessárias.
- Alimentos deverão apresentar características químicas, físicas e físico-químicas de acordo com a sua composição, processo de fabricação e legislação vigentes.
- A Secretaria solicitante terá o direito de solicitar, conforme o tipo de produto, análise físico-química, microbiológica, microscópica, emitido por laboratório oficial do produto que não se apresentar dentro da qualidade necessária e/ou não estar dentro das especificações de higiene. Os custos de todas essas análises ficarão a cargo do fornecedor. A amostra a ser analisada deverá ser retirada do lote recebido.
- A Secretaria solicitante terá o direito de solicitar a qualquer tempo, conforme o tipo de produto, análise/ensaios/certificados que forem necessários para a confirmação da qualidade e especificações dos produtos, quais sejam: ensaio físico-químico, ensaio microbiológico, ensaio microscópico emitido por laboratório credenciado oficial. Tais documentos deverão evidenciar as características dos produtos ofertados.
- Os custos de todas essas análises ficarão a cargo do fornecedor. A amostra a ser analisada deverá ser retirada do lote recebido.
- O fornecedor deve manter amostra dos alimentos entregues conforme orientação da RDC N 43 de 2015.
- Poderá ser solicitada a inspeção prévia e/ou durante a vigência do processo licitatório ao fornecedor pelos Serviços de Vigilância Sanitária.
- As preparações devem conter baixo teor de sódio e serem isentas de lactose.
- Para feriados e finais de semana a entrega da refeição pronta para UPA (item 2) pode ser fornecida congelada, podendo ser solicitado em alguma outra ocasião, mantendo as mesmas propriedades nutritivas.



LICITAÇÕES

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

j) Deverá ser entregue a ficha técnica das refeições fornecidas, a serem enviadas à partir do início do fornecimento das refeições e, caso ocorra alguma modificação na composição do cardápio ofertado.

*QUANTO À HIGIENE DO PRODUTO:

- a) As características microbiológicas, macroscópicas e microscópicas devem obedecer à legislação vigente específica;
- b) Item 1: A validade da refeição é para o dia de produção, entrega e de consumo, sendo que os produtos utilizados na elaboração das mesmas deverão estar de acordo com as especificações de qualidade e validade, conforme legislação pertinente e vigente, no ato de entrega;
- c) Item 2 e 3: Deverá constar no rótulo fixado externamente na embalagem: data de fabricação, data de validade e ingredientes.
- d) Todo o produto deteriorado deverá ser substituído por outro de qualidade adequada, pela contratada, imediatamente.

*QUANTO AOS VEÍCULOS UTILIZADOS PARA O TRANSPORTE:

- a) Devem existir veículos em quantidades suficientes para garantir uma entrega segura e pontual;
- b) O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado;
- c) Esse veículo deve estar em perfeitas condições de higiene e conservação, sendo que devem garantir a integridade e a qualidade do produto final com o propósito de impedir a contaminação e deterioração;
- d) Não é permitido o transporte de substâncias tóxicas, animais, pessoas e substâncias estranhas juntamente com o alimento;
- e) Cópia autenticada do Alvará de Saúde de veículos para transporte e distribuição de alimentos concedidos pela autoridade sanitária.

**QUANTO AO FUNCIONÁRIO DA CONTRATADA:

- a) O funcionário da contratada que fará a entrega das refeições deverá estar uniformizado, limpo e com cabelo protegido, evitando qualquer tipo de contaminação do produto.

*QUANTO À ENTREGA:

- a) O fornecedor deverá agendar com os responsáveis das Secretarias, os dias e horários de entrega das refeições;
- b) O fornecedor deverá entregar as refeições que serão carregadas e descarregadas por seus próprios funcionários ou empresa terceirizada contratada pela mesma;
- c) O prazo de entrega será de acordo com o cronograma que será fornecido posteriormente, conforme necessidade;
- d) Fica sob a responsabilidade da Secretaria solicitante o recebimento das refeições e a fiscalização da entrega das mesmas (qualidade/quantidade) e o cumprimento dos prazos de entrega, no devido local e horários especificados. Isto não isenta o fornecedor da reposição dos produtos caso estes sofram modificações durante a sua vida útil. Se o alimento não atender ao que foi solicitado, será devolvido, devendo ser substituído imediatamente;
- e) A quantidade referente a cada entrega deverá ser toda do mesmo lote;
- f) Caso os alimentos não estiverem de acordo com as especificações exigidas serão devolvidos para a devida reposição por conta do fornecedor, devendo ser substituídas por outra de qualidade igual ao especificado, imediatamente;
- g) A Secretaria solicitante informará com três horas de antecedência a quantidade de refeições necessárias para suprir sua necessidade diária (ou de acordo com o combinado com cada setor e/ou unidade de saúde/Caps) A Secretaria solicitante se reserva o direito de indicar novos pontos de fornecimento de refeições durante o período de validade do Registro de Preços, sendo todos na cidade de Bento Gonçalves, mantendo-se o valor unitário.
- h) Para as refeições da UPA, o prazo para solicitação deve ser de no mínimo 24 hs antes da entrega;
- i) as refeições devem ser entregues em embalagens devidamente identificadas e com capacidade de comportar temperatura de aquecimento em forno de micro-ondas, aquecedor de marmitas ou forno combinado.-

DEMAIS ESPECIFICAÇÕES :

- a) As preparações devem conter baixo teor de sódio.
- b) A empresa vencedora deverá acondicionar o alimento em embalagem própria para aquecimento em micro-ondas, aquecedor de marmitas ou forno combinado, devido ao controle da temperatura conforme determinação da Vigilância Sanitária.
- c) O processamento das refeições deverá ser através do método cooking-freezer.
- d) A refeição deve ser entregue congelada, em embalagem individual conforme composição pré-definida pelo setor de nutrição (Anexo 1). A embalagem deve ser apropriada com, no mínimo, três divisórias (exceto sopas e caldos). -Por Tratar-se de marmitas ultracongeladas, elas devem ser entregues em viaturas com sistema de refrigeração, afim de manterem-se em



LICITAÇÕES

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

temperaturas de segurança, visando a segurança do produto.

- f) Todas as embalagens devem ser descartáveis, pois não poderão ser reutilizadas devido ao risco de contaminação.
- g) Cada embalagem deverá conter o nome das preparações, os ingredientes nela contidas, lote, a tabela nutricional, a data de fabricação e validade.
- h) Deverá ser fornecido pela empresa a ficha técnica das refeições, a serem enviadas à partir do início do fornecimento das refeições e, caso ocorra alguma modificação na composição do cardápio ofertado.
- i) Alimentos deverão apresentar características químicas, físicas e físico-químicas de acordo com a sua composição, processo de fabricação e legislação vigentes.
- j) As características macroscópicas e microscópicas devem obedecer à legislação vigente específica.
- k) As características microbiológicas devem obedecer à legislação vigente específica.
- l) Os produtos utilizados na elaboração das mesmas deverão estar de acordo com as especificações de qualidade e validade, conforme legislação pertinente e vigente, no ato de entrega.
- m) Todo o produto deteriorado deverá ser substituído por outro de qualidade adequada, pela contratada, imediatamente.
- n) O fornecedor deve manter amostra dos alimentos entregues conforme orientação da RDC nº 43 de 2015.
- o) O fornecedor deverá entregar os itens solicitados que serão carregados e descarregados por seus próprios funcionários ou empresa terceirizada contratada pela mesma.
- p) O controle da temperatura será averiguada no momento da entrega ao serviço, devendo respeitar o estipulado por legislação (RDC 216).
- q) Fica sob responsabilidade da secretaria solicitante o recebimento das refeições e a fiscalização da entrega das mesmas (qualidade/quantidade) e o cumprimento dos prazos de entrega, no devido local e horários especificados. Isto não isenta o fornecedor da reposição dos produtos caso estes sofram modificações durante a sua vida útil. Se o alimento não atender ao que foi solicitado, será devolvido, devendo ser substituído imediatamente.
- r) A quantidade referente a cada entrega deverá ser toda do mesmo lote.
- s) Caso os alimentos não estiverem de acordo com as especificações exigidas serão devolvidos para a devida reposição por conta do fornecedor, devendo ser substituídas por outra em quantidade igual ao especificado, imediatamente.
- t) A secretaria solicitante informará, com o mínimo de 24 horas antes, a quantidade de refeições necessárias.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição das refeições se faz necessário para alimentar os pacientes do CAPS(CAPS AD, CAPS II E CAPS INFANTIL), Centros de Atenção Psicossocial, para o atendimento de pacientes em regime intensivo e semi-intensivo, conforme determina a portaria PT MS 336/2002. Precisamos de refeições prontas para os CAPS em razão de não ter local para armazenar refeições ultracongeladas e dessa forma os CAPS necessitam de refeições entregues todos os dias aos pacientes conforme a solicitação do serviço de saúde mental.

As refeições ultracongeladas para a UPA (Unidade de Pronto Atendimento) se faz necessário aos pacientes que ali ficam internados, por dias em algumas ocasiões. Precisamos de refeições ultracongeladas para a UPA e com fornecimento de forno pass through quente em regime de comodato, visando maior controle de temperatura segura dos alimentos, de acordo com o estipulado por legislação, desde o processo de recebimento até a distribuição final aos pacientes. Além disto, o processo de ultracongelamento, bem como o pass through garantem uma melhor apresentação do produto finais.

Descrição do equipamento Pass through quente em regime de comodato :

Pass-Through Quente. Capacidade de 540l. Aquecimento: Resistência elétrica -2 resistência de 500w no equipamento. Temperatura: +30 a +80C. Controlador eletrônico com indicador de temperatura. Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304. VOLTAGEM - 220 V. Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009.

Pode ser destinada para outros locais, que venham apresentar necessidade desse serviço, desde que aprovada pela



LICITAÇÕES

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

Secretaria Municipal de Saúde.

Os produtos ofertados deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento.

Em razão do PE 120/2023 estar com o prazo de vigência finalizado.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Pretende-se ter uma registro de preços vigente para aquisição de refeições prontas para os CAPS entregues de segunda a sexta feira e refeições ultracongeladas para a UPA 24H com fornecimento de forno pass through quente em regime de comodato, uma vez que a secretaria não dispõe de estrutura (cozinha) própria.

Todo e qualquer ingredientes, maquinário e qualquer outra necessidade será providenciado pela empresa fornecedora, portanto sem outras providências a serem tomadas.

Descrição do equipamento Pass through quente em regime de comodato :

Pass-Through Quente. Capacidade de 540l. Aquecimento: Resistência elétrica -2 resistência de 500w no equipamento. Temperatura: +30 a +80C. Controlador eletrônico com indicador de temperatura. Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304. VOLTAGEM - 220 V. Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A licitante vencedora deve ter cozinha estruturada para a preparação e embalagem das refeições; bem como fazer as entrega na UPA e nos CAPS.

Para a UPA 24H a licitante deverá fornecer um forno pass through quente em regime de comodato, para o aquecimento das refeições ultracongeladas, as entregas das refeições serão conforme orientação e pedido da coordenação de nutrição da UPA 24H.

Descrição do equipamento Pass through quente em regime de comodato :

Pass-Through Quente. Capacidade de 540l. Aquecimento: Resistência elétrica -2 resistência de 500w no equipamento. Temperatura: +30 a +80C. Controlador eletrônico com indicador de temperatura. Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304. VOLTAGEM - 220 V. Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009.

Para os CAPS a licitante vencedora realizará a entrega das refeições prontas de segunda a sexta feira, conforme orientados e através do pedido da coordenação de saúde mental.

As licitantes detentoras da melhor oferta, deverão enviar, no prazo máximo de até 5 dias, a contar da data da sessão pública de disputa de preço, amostra para todos os itens.

Endereço de entrega: Rua 10 de novembro, Nº 190, Cidade Alta, Complexo administrativo, neste Município, no horário das 07:30 as 11:00 / 13:00 as 16:30, de segunda a sexta-feira - na Coordenação da Nutrição. Fone - 3055-7171.

O resultado da avaliação estará à disposição em até 10 (dez) dias úteis, a contar da data de encerramento do prazo de envio das amostras, no Setor de Licitações deste Município, por meio do telefone (54) 3055-7439.

4.1. Qualificações técnicas

- a) Alvará de Funcionamento para a atividade fim, abrangendo objeto da licitação;
- b) Alvará de Saúde ou Licença Sanitária, expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município sede da empresa licitante, comprovando que a empresa licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios, em vigor;
 - b.1) Os fornecedores deverão apresentar o licenciamento sanitário para atividade CNAE 56.20-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, o qual constitui atividade de alto risco e não há dispensa de Alvará Sanitário.
- c) Apresentação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária de Transporte de Alimentos, conforme regulamentação do Decreto estadual nº 23.430, de 24 de outubro de 1974;
- d) Declaração assinada pelo representante da empresa, sob as penas da lei:
 - d.1) informando estar sediado em um raio de 50km de distância do Município de Bento Gonçalves;
 - d.2) de que os produtos ofertados atendem as exigências mínimas de qualidade, padrões e normas expedidas pelos Órgãos competentes.

4.1.1. Atestado de capacidade técnico-profissional



LICITAÇÕES

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

Não se aplica.

4.1.2. Atestado de capacidade técnico-operacional

Não se aplica.

4.1.3. Pessoal técnico disponível

Não se aplica.

4.1.4. Demais requisitos técnicos

Não se aplica

4.1.5. Visita técnica

Não será necessário visita técnica.

4.2. Para o fornecimento de bens

Não se aplica

4.2.1. Requisitos técnicos do produto

Não se aplica

4.2.2. Amostras/catálogo

Serão exigidas amostras das refeições e sopas.

A secretaria solicitante terá o direito de solicitar, conforme o tipo de produto, análise físico-química, microbiológica, microscópica, emitido por laboratório oficial, do produto que não se apresentar dentro da qualidade necessária e/ou não estar dentro das especificações de higiene. Os custos de toda as análises ficarão a cargo do fornecedor. A amostra analisada deverá ser retirada do lote recebido.

A secretaria solicitante terá o direito de solicitar, a qualquer tempo, conforme o tipo de produto, análise/ensaio/certificados que forem necessários para a confirmação da qualidade e especificações dos produtos, quais sejam: ensaios físico – químicos, ensaio microbiológico, ensaio microscópico emitido por laboratório credenciado oficial. Tais documentos deverão evidenciar as características dos produtos ofertados.

Os custos de todas estas análises ficarão a cargo do fornecedor. A amostra a ser analisada deverá ser retirada do lote recebido.

O fornecedor deve manter amostra dos alimentos entregues conforme orientação da RDC nº 43 de 2015.

Poderá ser solicitada a inspeção prévia e/ou durante a vigência do processo licitatório ao fornecedor pelos serviços de vigilância sanitária.

4.3. Subcontratação

Não será permitida a sub-contratação.

4.4. Garantia

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

A compra será efetuada de acordo com a demanda, o prazo para início da entrega das refeições prontas é de 01 (um) dia após o recebimento do Empenho, expedido pela Secretaria solicitante, entregue mediante protocolo.



LICITAÇÕES

MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

As refeições prontas e ultracongeladas, serão entregues nos locais indicados nos empenhos, onde constará; endereço para entrega e o servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização, sendo que elas deverão ser entregues em tempo hábil para o início do almoço, às 11h00min e/ou conforme acordo com os setores e/ou Unidades de Saúde e Caps.

5.1. Local

Nos serviços de saúde (UPA e CAPS - dentro do perímetro urbano), informado no momento da solicitação das refeições prontas e ultracongeladas

6. GESTÃO DO CONTRATO

Fiscais : Marina Rigotti e Maurice Bouwary.

Gestão do Contrato: Daiane Piuco

Os itens serão recebidos provisoriamente e após segunda conferência será feito o recebimento em definitivo.

Se houver itens em desacordo deverá ser procedida a substituição conforme exemplificado anteriormente.

Será feito também a conferência nota fiscal X empenho; constatado a legalidade dos documentos será encaminhado para assinatura de controle interno e secretário da pasta.

Após este trâmite será encaminhado ao setor financeiro para pagamento.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão realizados em até 30 (trinta) dias, devendo ter emissão prévia do empenho e mediante a apresentação da nota fiscal correspondente à forma de entrega definida previamente (se parcelado ou não), após a conferência e confirmação de que a mercadoria/serviço atende todos os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO por item.

8.1. Forma de julgamento

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO

8.2. Adjudicação do objeto

O referido processo será adjudicado por item.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Cotação de preços, conforme planilha em anexo

9.1. Forma utilizada para composição do valor

Fornecedores

A escolha por fornecedores se deve ao fato dos fornecedores estarem localizados no município de Bento Gonçalves.

9.2. Parâmetros para composição do valor

A forma escolhida para a composição dos valores foi por menor preço, sendo o mais vantajoso para o município de Bento Gonçalves.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



LICITAÇÕES
MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

Órgão: 11 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Unidade: 003 - FMS - ATENÇÃO DE MÉDIA/ALTA COMPLEXIDADE DE SAÚDE

Referência de Dotação: 1672

33390390000000000000 - Outros serviços de terceiros - pessoa jurídica

05000000 - Recursos não Vinculados de Impostos

ORDENADOR DE DESPESA

DIOGO SEGABINAZZI SIQUEIRA
PREFEITO(A) MUNICIPAL

IOANA MARQUES MURARO