

COLETA DE PREÇO 027/2024 – FORNECIMENTO PRODUTOS PARA HIGINIZAÇÃO - DIVISÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. OBJETO

1.1. O presente documento estabelece as especificações técnicas mínimas aplicáveis para o serviço de *FORNECIMENTO PRODUTOS PARA HIGIENIZAÇÃO*.

2. ESCOPO DO SERVIÇO

2.1. Endereço de entrega: Hospital Ministro Costa Cavalcanti - DIVISÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, Avenida Parati, 580, Guarita Sul – Vila A – Foz do Iguaçu – PR.

2.2. Periodicidade das Entregas: As entregas serão parceladas de acordo com a necessidade da FUNDAÇÃO, sendo que o FORNECEDOR se compromete a cumprir os pedidos de entrega integralmente dentro do prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas após o recebimento do pedido.

2.3. Forma de pagamento: A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal até o dia 05 (cinco) do mês subsequente a realização dos serviços, devidamente acompanhada dos dados bancários para pagamento, a FUNDAÇÃO efetuará o pagamento até 10 dias corridos do recebimento da Nota Fiscal.

2.4. Prazo de Contratação: Será firmado por período de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período, com limite máximo de 60 (sessenta) meses, com valor reajustado anualmente, tendo como parâmetro a variação do INPC, acumulado dos últimos 12 (doze) meses.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO SERVIÇO

3.1. O fornecimento, em caráter de exclusividade, dos produtos com sistema de dosagem automática e Central de diluição, abaixo discriminados, durante o período de vigência deste contrato:

Descrição dos Produtos	
1. Detergente para lavagem manual de louças	1.1 Utilizado em sistemas automáticos de dosagem. 1.2 Detergente com alta densidade, superconcentrado com grande poder solubilizante de gorduras e sujidades pesadas em superfícies.
2. Sanitizante para Vegetais	2.1 Usado através do sistema de dosagem automática. 2.2 O tratamento antimicrobiano de frutas, legumes e verduras, a base de ácido láctico , Eficiência comprovada contra Escherichia Coli, Escherichia Coli 0157:H7, Salmonella Choleraesuis, Enterococcus Faecium e Listeria Monocytogenes, Vibrio cholerae Inaba e Ogawa e Bacillus cereus. 2.3 Produto que não necessite enxágue, com tempo de 90 segundo de contato.

**COLETA DE PREÇO 027/2024 – FORNECIMENTO PRODUTOS PARA HIGIENIZAÇÃO - DIVISÃO DE
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

	2.4 Fita teste para medir a concentração de cloro livre na solução para higienização de frutas, legumes e verduras.
3. Detergente para Limpeza Alumínio	3.1 Utilizado em sistemas automáticos de dosagem. 3.2 Detergente desincrustante ácido, desenvolvido para limpar e abrilhantar superfícies de alumínio e aço inox que possui detergência ativa, removendo incrustações, manchas, sujeiras e oleosidades acumuladas, devolvendo o brilho e acabamento original das superfícies em alumínio.
4. Detergente para Máquina de lavar louça	4.1 Utilizado em sistemas automáticos de dosagem. 4.2 Indicado para utilização em lava louças industriais para limpeza automatizada de copos, bandejas, pratos e demais utensílios.
5. Secante e Abrilhador de Louças para máquina de lavar	5.1 Utilizado em sistemas automáticos de dosagem. 5.2 Indicado para dar um enxágue rápido e sem manchas aos utensílios de copa e cozinha, talheres, copos, pratos e outros. 5.3 Dispensa o uso da secagem manual, evitando contaminação do material lavado.
6. Detergente para Remoção de Gorduras	6.1 Utilizado em sistemas automáticos de dosagem. 6.1. Detergente desengordurante altamente eficiente na remoção de gordura animal e óleos vegetais e minerais. Produto concentrado e com alto poder de emulsificação.
7. Detergente Desincrustante Alcalino	7.1 Utilizado em sistemas automáticos de dosagem. 7.2 Detergente desincrustante alcalino, desengordurante pode ser utilizado para remoção de gorduras carbonizadas e sujeira engordurada em fornos, grelhas, chapas, fritadeiras, coifas.

3.2. O FORNECEDOR cede em comodato, dosadores automáticos e Central de diluição de produtos identificado, permitindo diluir o produto concentrado no momento do uso, sem que o operador tenha contato com o mesmo;

3.3. Disponibilizar 01 (um) sistema de diluidor para cada produto, os diluidores devem ser novos, deverá conter dispositivo com lacre/cadeado para troca/retirada de produto/galão.

3.4. A proposta deve conter as seguintes descrições: PREÇO POR LITRO, DILUIÇÃO POR LITRO (em ml), PREÇO POR LITRO DILUÍDO.

3.5. O FORNECEDOR ministrará, sem custo adicional, sempre que solicitado pela FUNDAÇÃO, treinamento aos funcionários envolvidos no manuseio e uso dos diluidores cedidos.

3.6. O FORNECEDOR deverá efetuar a troca dos Diluidores que apresentarem defeito, sem qualquer custo adicional.

**COLETA DE PREÇO 027/2024 – FORNECIMENTO PRODUTOS PARA HIGINIZAÇÃO - DIVISÃO DE
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

4. DA HABILITAÇÃO

4.1 Para a Habilitação e qualificação do fornecedor, a empresa interessada em participar deste processo deverá enviar os seguintes documentos:

- I)** Inscrição no CNPJ/MF;
- II)** Contrato Social e, caso exista, a última alteração contratual;
- III)** Alvará de Licença para Funcionamento;
- IV)** Certidão de Cadastramento junto à Vigilância Sanitária
- V)** Cópia da carteira de identidade de um representante legal da empresa;
- VI)** Cópia das Certidões negativa federal, estadual e municipal, com periodicidade trimestral;
- VII)** Cópia das guias quitadas, trabalhistas, tributárias e previdenciárias, do mês anterior, relativas ao pessoal alocado para a execução deste contrato, junto com o faturamento mensal dos serviços, anexo a nota fiscal.
- VIII)** Inscrição do ato Constitutivo no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de sua representação legal;
- IX)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no Brasil, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade exigir;

4.2. Os documentos acima referidos, emitidos sem data de validade pelo órgão competente, somente serão considerados como válidos se expedidos no prazo inferior a 60 (sessenta) dias anteriores à data de entrega da documentação.

Foz do Iguaçu, 05 de setembro de 2024.

Elaboração:

ERIDAN REGINA DE MELO BERTÉ

Gerente Divisão de Nutrição e Dietética