



PROC. ADM. N. 732054/2021

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 13/2021

**RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS TÉCNICOS FUNCIONAIS OBRIGATÓRIOS**

- 1.1. A manutenção da Habilitação da proponente melhor colocada está condicionada à comprovação de que a licitante atende aos requisitos necessários, previstos na RDC 216/2004;
- 1.2. A solução ofertada deverá obrigatoriamente contemplar no mínimo **85% (oitenta e cinco por cento)** as funcionalidades descritas a seguir;
- 1.3. Caso não atenda ao percentual mínimo exigido, a empresa candidata será declarada INABILITADA e perderá o direito de participar do processo;
- 1.4. Esta Avaliação somente será feita com a empresa vencedora do Certame.

| DESCRIÇÃO |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Atende  |         |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Sim (%) | Não (%) |
| 1         | 12.5.12.1. Instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, sem rachaduras, trincas, goteiras, infiltrações, bolores, descascamentos e outros de forma a não transmitir contaminantes aos alimentos;                                                                                                                                                                        | X       |         |
| 2         | 12.5.12.2. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações (recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes, etc; preparo e manipulação de alimentos crus; preparo e manipulação de alimentos não crus). Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios comprovadamente eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada; | X       |         |
| 3         | 12.5.12.3. As portas e as janelas devem ser ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas;                                                                                                                       |         | X       |
| 4         | 12.5.12.4. As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem possuir dispositivo que permita o fechamento da grelha.                                                                                                                                                                                                             | X       |         |
| 5         | 12.5.12.5. Nas áreas internas e externas não será permitida a presença de animais, ainda que domésticos;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | X       |         |
| 6         | 12.5.12.6. As instalações elétricas devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e integras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes;                                                                                                                                                                                                                                                                   | X       |         |



PROC. ADM. N. 732054/2021

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 13/2021

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 7    | <b>12.5.12.7.</b> A ventilação deve garantir a renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos;                                                                                                                                                                                                                                                                                             | X |  |
| 8    | <b>12.5.12.8.</b> As instalações sanitárias e vestiários não devem comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | X |  |
| 9    | <b>12.5.12.9.</b> As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar suprida de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;                                                                                                                                                                                     | X |  |
| 10   | <b>12.5.12.10.</b> Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene nas mãos na área de manipulação, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos. Devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos e coletor de papel acionado sem contato manual;                                                                                                                                                                                           | X |  |
| 11   | <b>12.5.12.11.</b> Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem de sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e serem resistentes a corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;                                                                                                                                                                                                                                       | X |  |
| 12   | <b>12.5.12.12.</b> As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos;                                                                                                                                                                                                                                                                 | X |  |
| OBS: | Da Vistoria técnica condicionada ao item 12.5.11 e 12.5.12 do edital, realizada pelos fiscais de contrato relacionados abaixo, conforme parâmetros definidos em edital e seus anexos.<br>Para garantir a lisura da vistoria, optamos por proceder a vistoria técnica durante horário de produção no intuito de averiguar não apenas estrutura física e humana, como também avaliar o procedimento de montagem das marmitas com propósito de garantir o fornecimento de comida em recipientes térmicos apropriados para o condicionamento de alimentos preparados seguindo os parâmetros de qualidade definidos em edital. |   |  |



PROC. ADM. N. 732054/2021

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 13/2021

Neste sentido atestamos para os devidos fins que a empresa REFEIÇÕES NORTE E SUL EIRELI atendeu o índice necessário para prosseguimento do processo licitatório 13/2021. Sendo assim, segue em anexo memorial fotográfico colhido durante visita técnica.

**AVALIADORES:**

Várzea Grande/MT, 05 de AGOSTO de 2021.

NOME: ALEXANDER GOUVEIA ORTIZ FUNÇÃO: GUARDA MUNICIPAL CPF: 809.924.901-39

NOME: Clay Justiniano Pedraza FUNÇÃO: Guarda Municipal CPF: 545358591-91

NOME: Juliane Costa FUNÇÃO: SMAS CPF: 68479418100

NOME: Saulo de Alencar Romão e Silva FUNÇÃO: SMAS CPF: 024.927.03130

NOME: Luciane Barros FUNÇÃO: Administrativo CPF: 008.478.461-03



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**VÁRZEA GRANDE**  
*Mais por você. Mais por Várzea Grande.*

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO  
SUPERINTENDÊNCIA DE LICITAÇÕES

LICITAÇÃO  
PMVG

PROC. ADM. N. 732054/2021

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 13/2021

ANEXO I



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**VÁRZEA GRANDE**  
*Mais por você. Mais por Várzea Grande.*

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO  
SUPERINTENDENCIA DE LICITAÇÕES

LICITAÇÃO  
PMVG

PROC. ADM. N. 732054/2021

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 13/2021





PROC. ADM. N. 732054/2021

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 13/2021



*[Handwritten signatures]*