

**ANEXO I DO TERMO DE REFERENCIA**

Várzea Grande/MT, 27 de outubro de 2022.

1. RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS TECNICOS 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	19.6.1.2. 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	19.6.1.2. 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	19.6.1.3. 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	19.6.1.4. 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	19.6.1.5. Nas áreas internas e externas não será permitida a presença de animais, ainda que domésticos;	X	
6	19.6.1.6. 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. Nº. 822046/2022

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 14/2022

7	19.6.1.7. 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	19.6.1.8. As instalações sanitárias e vestiários não devem comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos;	X	
9	19.6.1.9. 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	19.6.1.10. 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	19.6.1.11. 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	19.6.1.12. 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			

AVALIADORES:

NOME:

FUNÇÃO:

CPF:

NOME:

FUNÇÃO:

CPF:

NOME:

FUNÇÃO:

CPF:



SECRETARIA DE
ADMINISTRAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE
VÁRZEA GRANDE
Mais por Você. Mais por Várzea Grande.



Licitação
PMVG

Fis. _____

PROC. ADM. Nº. 822046/2022

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 14/2022







