

COTAÇÃO ELETRÔNICA 036/2024 – ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS  
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**1. OBJETO**

1.1. O presente documento tem por finalidade definir as especificações técnicas para a Análise Microbiológica de Fórmulas, Dieta Enteral e Alimentos Prontos para o Consumo, das Unidades Lactário e Cozinha.

**2. ESCOPO DO SERVIÇO**

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

**2.2.** Periodicidade das coletas:

- I. Análises de produtos do Lactário, Nutrição Enteral e alimentos prontos: **Mensal**.
- II. Em casos de surtos ou suspeita de contaminação ou conforme necessidade, a Divisão de Nutrição e Dietética poderá solicitar coletas de amostras fora dos períodos pré-determinados.

**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.** Descrição dos Produtos: A Análise Microbiológica de Fórmulas, Dieta Enteral e Alimentos Prontos para o Consumo visa garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos oferecidos aos pacientes das Unidades Lactário e Cozinha do Hospital Ministro Costa Cavalcanti. O serviço envolve a realização de exames microbiológicos em amostras de produtos diversos, com o objetivo de identificar possíveis contaminantes microbiológicos que possam representar risco à saúde.

**3.2. Descrição do Serviço:** O serviço prestado envolve a coleta e análise microbiológica de amostras de produtos do Lactário, Nutrição Enteral e alimentos prontos para consumo. As amostras serão analisadas conforme os seguintes parâmetros:

Análise produtos Lactário, Nutrição Enteral e Alimentos prontos	
Produto analisado	Microrganismo a ser investigado
FÓRMULA INFANTIL (PÓ) RECONSTITUÍDA 1 amostra aleatória	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salmonella /25g</li> <li>2. Enterobacteriaceae /10g</li> <li>3. Bacillus cereus presuntivo/g</li> <li>4. Aeróbios mesófilos/g</li> </ol> <p><b>Metodologias:</b> (IN 161, 2022).</p>
LEITE HUMANO PASTEURIZADO Manipulado no lactário 4 amostras mensais	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coliformes totais /250mL</li> </ol> <p><b>Metodologias:</b> (RDC 274, 2005).</p>
FÓRMULAS / SUPLEMENTO NUTRIÇÃO ENTERAL EM PÓ RECONSTITUÍDA 1 amostra mensal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salmonella / 25g</li> <li>2. Bacillus cereus presuntivo/g</li> <li>3. Enterobacteriaceae /10g</li> <li>4. Aeróbios mesófilos/g</li> </ol> <p><b>Metodologias:</b> (IN 161, 2022).</p>
DIETA ENTERAL INDUSTRIALIZADA manipulada no lactário 1 amostra bimestral	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aeróbios mesófilos - menor que 103 UFC/g</li> <li>2. Bacillus cereus – menor que 103 UFC/g;</li> <li>3. Escherichia coli - – menor que 3 UFC/g;</li> <li>4. Listeria monocytogenes – ausente;</li> <li>5. Salmonella s – ausente;</li> <li>6. Sthaphylococcus aureus – menor que 3UFC/g;</li> <li>7. Clostridium perfringens - – menor que 103 UFC/g</li> </ol> <p><b>Metodologias:</b> (RDC 503, 2021).</p>
ALIMENTOS PRONTO PARA CONSUMO Produzido em cozinha hospitalar 10 amostras mensais.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesquisa de Salmonella ssp</li> <li>2. Bacillus cereus presuntivo</li> <li>3. Clostridium perfringens</li> <li>4. Estafilococos coagulase positiva</li> </ol>

	5. Contagem de Escherichia coli <b>Metodologias:</b> (RDC 12, 2001).
--	---

3.3 Os frascos estéreis para Coleta para Análises de produtos do Lactário, Nutrição Enteral serão fornecidos pelo Hospital;

3.4 A coleta do LOTE I para Análises de Alimentos Prontos, será enviado pelo Hospital a amostra em saco plástico (bag) estéril;

3.5 O Laboratório deve informar a quantidade mínima de ml/gr dos produtos para realização das análises;

3.6 Disponibilizar formulários para preenchimento dos ensaios a serem realizados;

3.7 Disponibilizar laudo após a conclusão das análises dos Ensaios;

3.8 Somente serão aceitas propostas que contemplem todos os ensaios dispostos na planilha;

3.9 O laboratório deverá utilizar somente reagente de qualidade e demais métodos compatíveis com os padrões nacionais e internacionais.

3.10 Características e requisitos mínimos do bem ou serviço: Os produtos e serviços fornecidos deverão atender às seguintes exigências mínimas:

3.11 Laudo técnico assinado por Responsável Técnico com o detalhamento do escopo do projeto.

4. 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 RDC 44/2009;
- 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;

4.1. 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, 03 de dezembro de 2024.

**Eridan Regina de Mello Berte**

Gerente de Divisão Nutrição e Dietética