

COTAÇÃO ELETRÔNICA 003/2025 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS PROTEICOS

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Objetivo

Contratar empresa especializada no fornecimento de suplementos nutricionais do tipo Módulo de Proteína do Soro do Leite Hidrolisada (100%) e Módulo de Proteína do Soro do Leite Isolada (100%), visando atender as necessidades nutricionais de pacientes internados, conforme demanda da equipe médica e equipe multiprofissional de nutrição e dietética.

2. Escopo de Fornecimento

- Fornecimento dos produtos descritos nesta especificação técnica, com entrega programada, conforme requisições emitidas pela instituição.
- Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais de fábrica, devidamente lacradas, identificadas e dentro do prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses.
- O fornecimento abrange:
 - a) Módulo de Proteína do Soro do Leite Hidrolisada (100%)
 - b) Módulo de Proteína do Soro do Leite Isolada (100%)

3. Especificações Técnicas Mínimas

3.1. Módulo de Proteína do Soro do Leite Hidrolisada (100%)

- Hidrolisado do soro do leite a partir de 90% de base seca.
- Ultrafiltrado, instantâneo e de fácil solubilidade.
- Isento de glúten e clinicamente isento de lactose.
- Sabor neutro.
- Embalagem: lata, pote, pack ou sachê.
- Rotulagem conforme legislação vigente.

3.2. Módulo de Proteína do Soro do Leite Isolada (100%)

- Proteína do soro do leite isolada a partir de 90% de base seca.
- Contém no mínimo 97% do valor calórico total proveniente de proteínas (87g de proteínas por 100g de pó).
- Ultrafiltrado, instantâneo e de fácil solubilidade.
- Isento de glúten e clinicamente isento de lactose.
- Sabor neutro.
- Embalagem: lata, pote, pack ou sachê.
- Rotulagem conforme legislação vigente.

4. Requisitos Técnicos e Regulatórios

- Produtos devem possuir registro ou notificação vigente na ANVISA, conforme legislação aplicável (RDC nº 27/2010 e RDC nº 243/2018 ou suas atualizações).
- A empresa fornecedora deve possuir CNPJ ativo, Autorização de Funcionamento da Anvisa (AFE) e Alvará Sanitário válidos.
- O transporte e armazenamento devem atender às boas práticas de distribuição e armazenamento de produtos alimentícios, conforme RDC nº 275/2002.
- Deve ser garantida a rastreabilidade dos lotes entregues.
- A empresa deverá apresentar Ficha Técnica e Laudo de Análise de composição nutricional dos produtos ofertados.

5. Plano de Contingência

- Em caso de ruptura de estoque, atraso de entrega ou descontinuidade de produto, a empresa deverá apresentar produto equivalente, previamente aprovado pela área técnica da instituição.
- O fornecimento alternativo deverá ocorrer no prazo máximo de 48 horas, sem ônus adicional.
- Em caso de não conformidade ou entrega fora das especificações, a empresa deverá substituir o produto imediatamente.

6. Níveis de Serviço (SLA)

Indicador	Meta	Frequência de Avaliação
Cumprimento do prazo de entrega	≥ 95%	Mensal
Entrega dentro das especificações técnicas	100%	Mensal
Atendimento a solicitações emergenciais	≤ 48h	Sob demanda
Atendimento de devoluções/substituições	≤ 72h	Sob demanda

O não cumprimento dos indicadores poderá acarretar advertência formal, penalidades ou rescisão contratual, conforme contrato administrativo.

7. Condições de Participação

- Proponente deverá apresentar:
 - a) Documentos legais de habilitação jurídica e fiscal.
 - b) Licença sanitária válida.
 - c) Catálogo técnico e amostra do produto (quando solicitado).
 - d) Declaração de inexistência de penalidades impeditivas de contratação com o poder público.
 - e) Comprovação de fornecimento de produtos similares a instituições hospitalares.

8. Critérios de Julgamento

- O julgamento das propostas será pelo menor preço por item, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas mínimas.
- Será desclassificada a proposta que não atender às exigências técnicas ou apresentar especificações divergentes.

Foz do Iguaçu, 31 de outubro de 2025.

Cristiane de Carvalho Tavares Calgaro
Coordenadora Serviço de Nutrição e dietética

Maria Afonsa Alves
Gerente de Operações